

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan tradisional atau kuliner lokal adalah produk makanan yang dikonsumsi suatu kelompok masyarakat atau dihidangkan dalam perayaan khusus pada waktu tertentu sebagai warisan dari generasi terdahulu. Kuliner tradisional menjadi identitas lokal karena merupakan bagian dari totalitas budaya masyarakat, seperti tata cara pengolahan, peranannya dalam budaya masyarakat, dan tata perayaan dalam perlehatannya, serta resep pembuatannya yang terus terjaga (Tyas 2017). Kue pasung merupakan salah satu kue tradisional yang berasal dari Banten. Kue ini merupakan salah satu hidangan kue tradisional yang berbahan dasar tepung beras, terkenal dengan rasanya yang legit manis, dan uniknya Kue Pasung ini bentuknya menyerupai corong yang digulung menggunakan daun pisang yang sudah dibentuk. Kue Pasung adalah salah satu kue tradisional yang pada zamannya dianggap sangat sakral, namun seiring berjalannya waktu kini Kue Pasung mudah ditemui dan dijual dipasar tradisional. Kue pasung biasanya disajikan pada upacara selamatan atau riungan, maulud nabi, tahlilan untuk orang yang baru meninggal ataupun upacara seperti seren taun (Khairisa 2012).

Upacara seren taun atau ngarengkong adalah upacara adat panen padi masyarakat sunda yang dilakukan setiap tahun oleh beberapa desa di kabupaten Lebak, di acara seren taun ini masyarakat biasanya menjadikan Kue Pasung kue yang wajib ada disetiap rumah untuk menjamu saudara-saudara yang berkunjung kerumah. Konon kue pasung memiliki arti nama yang berasal dari bahasa sunda yang memiliki dua suku kata yaitu Pais dan dan Nyungcung. Pais sendiri merupakan mengolah makanan dengan bantuan daun pisang untuk membungkus makanan dan dimasak dengan teknik dikukus, sedangkan nyungcung yang artinya kerucut seperti bentuk Kue Pasung itu sendiri. Kue Pasung ini juga terbuat dari bahan dasar tepung beras (Khairisa 2012).

Tepung beras adalah produk setengah jadi untuk bahan baku industry lebih lanjut (Hasnelly dan sumartini 2011). Pembuatan tepung beras bisa menggunakan berbagai cara salah satunya adalah dengan cara tradisional. Pembuatan tepung beras secara tradisional membutuhkan waktu selama 12 jam dengan cara beras direndam dalam air dingin, ditiriskan, dijemur, dihaluskan atau ditumbuk dan diayak menggunakan ayakan (Hasnelly dan sumartini 2011). Kekuatan tepung beras yang dibuat sendiri hanya bertahan satu hari, maka dari itu pembuatan tepung beras dilakukan secara dadakan. Tepung beras merupakan salah satu alternative bahan dasar dari tepung komposit terdiri atas karbohidrat, lemak, protein, mineral dan vitamin.

Kandungan gizi per 100 g yang ada di tepung beras menurut USDA (2018). adalah 364 Kal energy, 3,57 g protein, 0,89 g lemak, 80,36 g karbohidrat, 12 mg kalsium, 0,32 mg besi. Menurut Hernawan dan Melyani (2016) Tepung beras juga memiliki kandungan aleuron dan amilosa sekitar 20% dan juga sebagai salah satu sumber pangan bebas gluten. Bebas gluten merupakan bahan pangan dan produk pangan yang mengandung bebas dari protein jenis gluten. Gluten adalah protein yang terdapat diproduksi sebagai jenis sereal, gandum/terigu, havermuth/oat, dan barley memiliki protein yang secara alami disebut gluten (Widya 2012).

Produksi pangan adalah kegiatan kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, atau mengubah bentuk pangan (Sugiyono 2010). Produksi Kue Pasung juga diawali dengan semua tahapan diatas. Seringnya Kue Pasung dijumpai diacara-acara keagamaan atau hajatan di Lebak, membuat penulis tertarik untuk mengangkat Kue Pasung ini sebagai bahan penelitiannya. Kue Pasung terkenal dengan rasanya yang manis dan legit, dan warnanya yang coklat hasil dari gula aren, namun bisa juga dibuat asin dengan mengganti gula aren dengan garam. Kue Pasung biasanya basah dan kenyal namun Kue Pasung juga bisa bertekstur kering dengan cara tidak menambahkan air, dan mengganti santan cair dengan kelapa paku utuh.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas, maka rumusan masalah dari laporan akhir ini adalah:

1. Bagaimana proses produksi pembuatan kue pasung?
2. Bagaimana hasil uji organoleptic kue pasung dengan parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur?
3. Bagaimana kandungan gizi dari kue pasung?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari penulisan laporan tugas akhir ini adalah untuk memenuhi persyaratan akademis pada Sekolah Vokasi Institut pertanian Bogor, dalam rangka untuk menyelesaikan tugas akhir pendidikan Vokasi serta mengkaji Produksi Kue Pasung sebagai Alternatif Hidangan Rendah Gluten. Sedangkan untuk tujuan khususnya adalah:

1. Mengkaji proses produksi Kue Pasung
2. Mengkaji warna, aroma, rasa dan tektstur Kue Pasung melalui uji organoleptic
3. Mengetahui kandungan energy dan zat gizi yang terdapat pada produk Kue Pasung

1.4 Manfaat

Berikut adalah beberapa manfaat dari Praktik Kerja Lapangan:

1. Bagi mahasiswa
Sarana untuk menguji pengetahuan serta kemampuan yang telah didapatkan selama kegiatan perkuliahan, dan mengasah keterampilan mahasiswa pada saat menghadapi dunia kerja khususnya.
2. Bagi Sekolah Vokasi IPB pada usaha jasa boga
Mengetahui tingkat pemahaman pengetahuan mahasiswa, dan menambah literature di perpustakaan Sekolah Vokasi IPB.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL), dilaksanakan di rumah penulis. PKL dilaksanakan secara daring (online). Berdasarkan data primer

dan data sekunder berupa tugas akhir mengenai Praktik Usaha Jasa Boga (PUJB) khususnya produksi Kue Pasung sebagai Alternatif Hidangan Rendah Gluten. Proses pengumpulan data di ambil dari laporan pelaksanaan praktik kerja lapangan maupun penelitian yang dilaksanakan khususnya di jl. Raya Muncang Km 04. Kp. Kadubitung, Rt 03 Rw 01, Desa Malangsari, Kecamatan Cipanas, Lebak, Banten

1.6 Kerangka Pikir

Menurut sugiyono (2010) mengemukakan bahwa, kerangka berpikir merupakan model konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai faktor yang telah diidentifikasi sebagai masalah yang penting. Proses kerangka pikir kue pasung dimulai dengan adanya potensi bahan pangan lokal yang mudah dijumpai dan diolah. Penyaringan dan evaluasi ide menjadi tahapan selanjutnya sehingga muncul ide produk makanan Kue Pasung sebagai dessert. Pengembangan produk Kue Pasung yaitu meliputi penambahan gula aren serta santan kelapa.

Tahapan alur produksi Kue Pasung dimulai dari tahapan persiapan yang meliputi penimbangan, pengirisan, memeras dan penggilingan bahan sebelum dilanjutkan ketahap selanjutnya. Tahap berikutnya adalah pengolahan dimana semua bahan yang telah disiapkan dicampur. Tahapan pengolahan yang dilakukan pada produksi Kue Pasung menggunakan teknik pengolahan steaming dengan waktu 60 menit untuk proses pematangan bahan. Tahap yang terakhir yakni pemorsian dengan teknik coating sebagai lapisan luar dari setiap porsi. Proses penimbangan bahan matang dengan standar porsi yang telah ditetapkan. Tahap berikutnya adalah perhitungan kandungan gizi yang diperoleh dari bahan-bahan pembuatan Kue Pasung. Penghitungan kandungan gizi dari produk tersebut diperlukan sebagai bentuk peningkatan nilai gizi produk modifikasi pangan sehingga dapat memberikan nilai gizi lebih pada produk tersebut. Tahap selanjutnya adalah melakukan uji kesukaan terhadap produk Kue Pasung dengan tujuan melihat daya terima konsumen terhadap produk. Uji kesukaan ini dilakukan dengan cara memberikan penilaian terhadap produk penilaian skala terhadap produk yang telah dikembangkan. Alur kerangka pikir pengembangan produk dapat dilihat pada Gambar 1.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Keterangan :

———— = Variabel yang diamati

----- = variable yang tidak di amati

Gambar 1 Alur Kerangka Pikir



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies