

PENGENALAN KUE BASAH TRADISIONAL SUKU BUGIS BERBUNGKUS DAUN PISANG SEBAGAI SAJIAN KEBUDAYAAN KABUPATEN SOPPENG SULAWESI SELATAN

Anisa¹. Politeknik Bosowa.

Dewi Andriani². Politeknik Bosowa^(Penulis Korespondensi)

Nila Sartika Achmadi³. Politeknik Bosowa.

Abstrak. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk memperoleh data atau informasi mengenai pengetahuan masyarakat tentang pengenalan hidangan kue basah tradisional suku Bugis berbungkus daun pisang sebagai sajian kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan, Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimental dengan menggunakan metode penelitian yaitu kuantitatif dengan instrumen berupa tes dan angket. Hasil dari persentase instrumen mengenai pengenalan nama hidangan kue basah tradisional suku Bugis berbungkus daun pisang sebagai sajian kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan sebesar 80,6% menunjukkan bahwa responden Sebagian Besar mengenal nama kue dimana kue cangkone memperoleh hasil persentase sebesar 80%, kue bandang-bandang sebesar 92%, kue barongko sebesar 100%, beppa oto sebesar 72 %, kue bandang kuttu sebesar 68%, bandang lame sebesar 80 %, dan jadde sebesar 72%. Hasil persentase mengenai pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian kue basah tradisional suku Bugis berbungkus daun pisang sebagai sajian kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan sebesar 49,7% menunjukkan Kurang Dari Setengahnya responden yang mengenal ciri-ciri dan waktu penyajian kue dimana hasil persentase kue cangkone sebesar 76%, bandang-bandang sebesar 60%, barongko sebesar 100%, beppa oto sebesar 44%, bandang kuttu sebesar 20%, bandang lame sebesar 40% , dan jadde yaitu 8%.

Kata Kunci : Kue Tradisional, Suku Bugis, Daun Pisang,

Abstract. The purpose of this study is to obtain data or information about public knowledge about the introduction of traditional Bugis cake wrapped in banana leaves as a cultural dish in Soppeng Regency, South Sulawesi. This research is an experimental research type using quantitative research methods with instruments in the form of tests and questionnaires . The results of the percentage of instruments regarding the introduction of the name of the traditional Bugis cake wrapped in banana leaves as a cultural dish in Soppeng Regency, South Sulawesi, amounted to 80.6%. of 92%, 100% of barongko cakes, 72% of beppa oto, 68% of bandang kuttu cakes, 80% of bandang lame, and 72% of jadde. The percentage results regarding the introduction of the characteristics

² dewi.andriani@politeknikbosowa.ac.id

and time of serving traditional Bugis cake wrapped in banana leaves as a cultural dish in Soppeng Regency, South Sulawesi, amounted to 49.7%. 76%, bandang-bandang 60%, barongko at 100%, beppa oto at 44%, bandang kuttu at 20%, bandang lame at 40%, and jadde at 8%.

Keywords : Traditional cakes, Bugis tribe, Banana leaf

PENDAHULUAN

Perkembangan kuliner khas Sulawesi Selatan sangat beraneka ragam, melimpah, dan tidak kalah menarik dari suku lain di Indonesia mulai dari makanan berat, makanan ringan hingga minuman segar dan menyehatkan (Qibtiya, 2019) . Kuliner khas merupakan aset kebudayaan yang dimiliki oleh masyarakat yang sangat penting untuk dilestarikan. Kuliner tradisional senantiasa berkembang mengikuti zaman. Akibat perkembangan tersebut, kuliner tradisional mulai dilupakan keberadaannya. Banyak generasi muda yang tidak mengenal keberagaman kuliner tradisional di Indonesia khususnya kue tradisional yang ada di daerah tempat tinggalnya. Hal itu dinyatakan oleh Direktur Pengembangan Minat Khusus Konvensi Insentif dan Even Pada Kementrian Pariwisata Ekonomi Kreatif Achyaruddin (Priyatnomo, 2016).

Hal tersebut disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya yaitu kue tradisional merupakan kue yang resepnya turun-menurun sehingga belum ada sumber tertulis, kue tradisional kebanyakan diolah oleh kalangan orang tua, pengolahan kue tradisional cenderung lama dengan menggunakan peralatan-peralatan tradisional serta kurangnya rasa ingin tahu generasi muda untuk mengenal dan mengolah kue tradisional. Adapun cara untuk melestarikan kue tradisional yaitu khususnya kue basah tradisional suku Bugis yang dibungkus daun pisang sebagai sajian kebudayaan Kabupaten Soppeng yaitu dengan mewariskannya kepada generasi selanjutnya. Kabupaten Soppeng merupakan salah satu Kabupaten di Sulawesi Selatan yang kaya akan kuliner yang menjadi ciri khas tersendiri dari daerah tersebut. Salah satu kuliner yang dapat dijumpai di Soppeng yaitu kue tradisional bugis. Kue tradisional sesungguhnya adalah kue basah yang menggunakan bahan dasar tepung beras (Nurfaizah & Jefri, 2018). Pada umumnya kue tradisional terbuat dari bahan alam yang tersedia di daerah tertentu dan biasanya menggunakan kemasan alami seperti daun pisang, daun kelapa, daun jati dan daun pelepah jagung. Daun pisang merupakan

bahan alami yang tidak mengandung bahan kimia yang berbahaya sehingga tidak menimbulkan dampak negatif bagi konsumen dan daun pisang mudah ditemukan serta memiliki aroma sedap yang khas (Sari et al., 2019). Seiring perkembangan zaman yang semakin modern, kebanyakan kue dikemas menggunakan kemasan praktis seperti plastik, styrofoam dan kotak dus sementara pemanfaatan daun sebagai pembungkus makanan merupakan pengetahuan tradisional yang sangat berharga dan merupakan kekayaan budaya yang perlu digali dan dilestarikan dan dikembangkan agar pengetahuan tersebut tidak hilang. Mengingat pentingnya budaya untuk dikenalkan kepada masyarakat terutama dikalangan muda dan hal tersebut menjadi pendorong penulis untuk mengangkat topik ini sebagai Tugas Akhir dalam judul “Pengenalan Kue Basah Tradisional Suku Bugis Berbungkus Daun Pisang Sebagai Sajian Kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan”. Adapun rumusan masalah penelitian ini yaitu :

1. Berapa besar pengenalan nama hidangan kue basah tradisional suku Bugis berbungkus daun pisang sebagai sajian kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan ?
2. Berapa besar pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian hidangan kue basah tradisional suku Bugis berbungkus daun pisang sebagai sajian kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan ?

TINJAUAN PUSTAKA

State of Art

Peneliti Jasmine Cahya Putri, dengan judul penelitian Pengenalan Tentang Masakan Sunda di Kalangan Remaja Kecamatan Kiaracandong tahun 2019 di Bandung. Pada penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif dengan teknik pengumpulan data menggunakan instrumen berupa tes dan angket. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa pengenalan nama dan ciri-ciri masakan Sunda di kalangan remaja Kecamatan Kiaracandong berada pada kriteria sebagian besar mengenal nama dan ciri-ciri walaupun terdapat beberapa yang sangat terlihat pada beberapa hidangan (Putri et al., 2019).

Kue tradisional Suku Bugis

Kue tradisional adalah kue yang dibuat sebagai wujud hasil budaya warisan para leluhur yang diajarkan secara turun-temurun (Ginting, 2017). Kue tradisional diolah menggunakan bahan lokal dari alam. Kue nusantara dapat berfungsi sebagai sajian pada acara-acara tertentu. Terdapat beberapa macam kue tradisional Kabupaten Soppeng namun ada kue yang memiliki kemiripan dengan daerah lain contohnya seperti kue Nagasari. Kue ini adalah kue yang diklaim oleh masyarakat Jawa namun di Kabupaten Soppeng kue ini dinamakan Bandang dimana kue ini digunakan sebagai sajian kebudayaan yang digunakan secara turun-temurun.

Jenis- jenis kue basah

Istilah kue basah sering juga disebut kue jajanan pasar, karena banyak dijual di pasar-pasar, baik pasar tradisional maupun pasar malam. Bahkan pada masa sekarang telah memasuki pasar swalayan atau pusat pembelanjaan modern. Kue basah merupakan bagian dari kekayaan makanan tradisional yang jenis dan ragamnya berlimpah. Tiap daerah atau provinsi di negara Indonesia mempunyai makanan tradisional sendiri, termasuk jenis dan ragam kue basah yang ada. Ragam kue basah yang ada biasanya disesuaikan dengan kesediaan bahan baku di daerah tersebut. Kue basah mempunyai tekstur yang empuk, lembut dan basah. Kue basah tidak dapat bertahan lama hanya dapat bertahan beberapa hari saja. Umumnya kue basah tradisional terbuat dari tepung beras, gula dan santan. Sehingga cepat basi atau rusak. Kue basah biasanya dimasak dengan menggunakan teknik pengolahan dikukus, direbus, ataupun digoreng (Eviyanti & Sofnitati, 2019). Adapun jenis kue tradisional Soppeng yaitu Barongko, Lapis, Jompo-Jompo, Barongko, Bandang Kuttu, Bandang, Cangkone, Beppa Oto', Jadde, Bandang Lame.

Sajian Kebudayaan suku Bugis Sulawesi Selatan

Adapun kue basah tradisional suku Bugis berbungkus daun pisang sebagai sajian kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan yaitu :

Cangkone



Gambar. 1 Cangkone an dasar tepung beras. Kue ini
Sumber : Han Cooking.id
Cangkone merupakan kue an dasar tepung beras. Kue ini memiliki isian yaitu kelapa parut yang dicampur dengan gula merah. Kue ini biasa juga disebut cangkuling atau doko-doko di daerah lain suku Bugis. Menurut filosofi dan keyakinan orang tua-tua masyarakat Bugis-Makassar melambangkan kue ini sebagai segala bentuk kebaikan yang akan terjadi secara terus menerus. Perpaduan antara gula merah dan kelapa adalah agar kehidupan yang penuh nikmat akan terus berulang-ulang secara terus-menerus (Irawati, 2015). Kue cangkone wajib ada dalam ritual mappanre temme pada acara pernikahan. Kue ini juga disajikan dan diberikan kepada bayi (*ipangoloi*) pada acara aqiqah masyarakat suku Bugis. Kue ini disuapkan kepada bayi yang hendak di aqiqah. kue tersebut memiliki rasa yang manis yang memiliki makna bahwa semoga anak dalam perjalanan hidupnya bertingkah laku yang terpuji dan diberkahi oleh Tuhan Yang Maha Kuasa (M.Ridha et al., 2000).

Bandang



Gambar. 2 Bandang-bandang e nagasari yang diklaim oleh
sumber : dokumentasi penulis
Bandang merupakan kue an utama yaitu pisang, tepung beras dan santan. Kue

masyarakat Jawa namun kue tradisional ini digunakan masyarakat Bugis sebagai kue sajian kebudayaan. Kue ini selanjutnya disebut sebagai *Beppa Oto* atau *appigaukeng* yang dilakukan masyarakat Desa (Muhidin, 2015). *Appigaukeng* yang dimaksud yaitu persembahan (persembahan rumah) dan lain-lain. Kue ini juga digunakan sebagai tarian untuk menyambut kedatangan tamu (Muhidin, 2015). *Beppa Oto* bosara sebagai tanda kehormatan. Bosara merupakan tradisi masyarakat besar Sulawesi Selatan yang terbuat dari besi dan dilengkap dengan persembahan (Muhidin, 2015). *Beppa Oto* kapokan besar, yang dibalut kain berwarna terang (Marfuah, 2015). Sumber : Dokumentasi penulis



Gambar. 4 Beppa Oto

Barongko



Gambar. 5 Barongko

Barongko merupakan campuran pisang kepok yang dihaluskan dengan telur (Muhidin, 2015). Barongko ini memiliki ciri khas yang manis dan lembut yang disajikan dengan daun sebagai wadah yang digunakan untuk membungkus. Barongko sering digunakan masyarakat suku Bugis sebagai sajian kue dalam acara pernikahan, sunatan, aqiqah, khatam Al-Qur'an, pengajian dan lain-lain. Kue ini biasa disajikan didalam bosara. Barongko atau buronggo disajikan sebagai makanan penutup setelah makanan pokok Hidayah dalam (Aras et al., 2020).

Beppa oto'

Beppa oto merupakan kue yang memiliki rasa yang manis dengan tekstur yang lembut dengan penampilan yang menarik. Kue ini menggunakan bahan dasar tepung beras, santan dan gula merah serta garam. Kue ini disajikan dengan kemasan daun pisang yang berbentuk persegi panjang dengan ukuran yang kecil. Kue ini biasa disajikan pada acara tradisional yaitu *menre bola baru* dan ritual kematian di suku Bugis. Beppa oto terdiri dari kata “beppa” yaitu kue dan “oto” yaitu bangun atau bangkit. Oto dalam bahasa Bugis berarti bangun atau bangkit dari segala bentuk keterpurukan yang terjadi ketika ditinggalkan oleh seseorang untuk selamanya atau meninggal. Bangun dari istilah “oto” juga berarti kehidupan harus selalu dibangun jangan sampai tertidur dan selalu bangkit untuk bekerja agar bisa menghadapi kehidupan yang keras dan memenuhi kebutuhan sehari-hari tanpa kekurangan apapun baik dari segi pandang, pangan maupun papan (Irawati, 2015)

Bandang kuttu



Bandang kuttu merupakan salah satu hidangan tradisional suku Bugis yang disajikan sebagai sajian kebudayaan pada acara-acara tradisional seperti pernikahan, kelahiran, kematian, dan peresmian rumah baru (*maccera bola*). Bandang Kuttu juga biasa dihidangkan

dalam sebuah Bosara bersama kue tradisional lainnya seperti Barongko. Bandang kuttu berasal dari bahasa Bugis yaitu “*kuttu*” yang artinya “malas” karena hanya menggunakan tiga bahan utama yaitu beras ketan, pisang kepok dan kelapa parut serta sedikit perasa seperti garam dan gula. Adapun filosofi lain yang menjelaskan bahwa bandang kuttu jarang dibuat karena sebelum kue bandang kuttu dibuat terdapat kue yang harus dibuat terlebih dahulu yaitu barongko karena bandang kuttu terbuat dari hati pisang yang merupakan sisa bahan dari kue barongko.

Bandang lame

Bandang lame merupakan kue yang dibuat dengan menggunakan bahan dasar singkong, gula merah dan kelapa parut. Kue ini berbentuk segi panjang dengan menggunakan kemasan daun pisang. Kue ini memiliki tekstur yang kenyal dengan rasa yang manis. Bandang lame biasa dibuat oleh masyarakat Bugis satu atau dua hari sebelum hari pernikahan untuk disajikan kepada tamu yang datang. Kue ini juga biasa dijadikan sebagai sajian dalam tradisi *ma’bbaca-baca* untuk mendoakan orang yang telah meninggal.



Jadde

Jadde merupakan kue tradisional Bugis yang diberi isian pisang lalu dibungkus menggunakan daun pisang. Kue ini biasa ditemukan dalam acara-acara adat tradisional seperti pernikahan, aqiqah, dan pengajian. Kue ini sama seperti, cangkone, bandang, barongko, dan bandang lame biasa dibuat dua atau satu hari sebelum hari pernikahan untuk disajikan kepada tamu yang datang membantu dalam proses persiapan segala keperluan pernikahan, namun sebelum kue ini disajikan kepada tamu kue ini terlebih dahulu melalui ritual adat yang disebut *ma’baca-baca*.



METODE PENELITIAN

Teknik Pengumpulan Data

Gambar. 7 Jadde

Sumber : Dokumentasi penulis

Teknik pengambilan data dilakukan menggunakan instrumen. Instrumen di bagikan ke responden setelah peneliti mempresentasikan kue basah tradisional suku Bugis berbungkus daun pisang sebagai sajian kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan. Instrumen dalam penelitian ini digunakan sebagai alat ukur untuk mendapatkan atau mengumpulkan data yang diperlukan dengan menggunakan 2 uji pengenalan yaitu uji pengenalan nama dan uji pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian hidangan kue.

1. Untuk uji pengenalan nama, adapun skala pengukuran yang digunakan yaitu skala pengukuran Guttman. Skala Guttman merupakan skala yang memiliki 2 tipe jawaban tegas yaitu “ya – tidak”, “kenal - tidak kenal”, “benar – salah” dan lain-lain. Tipe yang digunakan dalam penelitian ini yaitu “kenal – tidak kenal”. Skala pengukuran Guttman digunakan untuk mengukur pengetahuan responden mengenai nama hidangan kue basah tradisional suku Bugis berbungkus daun pisang sebagai sajian kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan.
2. Untuk uji pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian hidangan kue yaitu menggunakan tes. Tes adalah rentetan pertanyaan atau latihan serta alat lain yang digunakan untuk mengukur keterampilan, pengetahuan intelegensi, kemampuan atau bakat yang dimiliki oleh individu atau kelompok. Penggunaan tes dilakukan karena

dianggap lebih tepat untuk mengukur pengetahuan responden mengenai ciri-ciri dan waktu penyajian kue.

Tes yang digunakan dalam penelitian ini adalah bentuk tes sebanyak 7 soal dengan menjodohkan/mencocokkan dengan 10 pilihan jawaban untuk setiap klasifikasi hidangan kue, setiap poin yang benar bernilai 1 dan salah bernilai 0. Tes ini digunakan untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan sampel terhadap ciri-ciri dan waktu penyajian hidangan kue basah tradisional suku Bugis berbungkus daun pisang sebagai sajian kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan.

Teknik Analisis Data

Instrumen yang telah terkumpul kemudian ditabulasi kemudian dipersentasekan dan dikategorikan mengadopsi pendapat yang dikemukakan oleh santoso dalam (jasmine, 2019) mengenai persentase pengelompokan jawaban responden yang disesuaikan dengan berapa banyak responden yang mengenal kue basah tradisional Bugis sebagai sajian kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan adalah :

100 %	= Seluruhnya
75%-99%	= Sebagian Besar
51%-74%	= Lebih Dari Setengahnya
50%	= Setengahnya
25%-49%	= Kurang Dari Stengahnya
1%-24%	= Sebagian Kecil
0%	= Tidak Seorangpun

Adapun cara pengambilan kesimpulan yaitu dengan menjelaskan secara singkat hasil persentase dari setiap jenis kue. Hasil persentase yang dimaksud yaitu hasil persentase uji pengenalan nama dan uji pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian kue basah tradisional suku Bugis berbungkus daun pisang sebagai sajian kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan.

Populasi dan Sampel

Adapun populasi yang ditetapkan oleh peneliti yaitu mahasiswa aktif kampus Politeknik Bosowa sebanyak 120 mahasiswa angkatan 2018, 89 mahasiswa angkatan 2019, dan 51 mahasiswa angkatan 2021, jadi total keseluruhan mahasiswa aktif kampus Politeknik

Bosowa yaitu 260 mahasiswa aktif. Teknik pengambilan jumlah sampel yang digunakan yaitu teknik *nonprobability sampling* dengan *sampling purposive*. Sampel ini mempertimbangkan kriteria-kriteria tertentu untuk memilih sampel (Wiratna Sujarweni, 2020). Kriteria yang dipilih oleh peneliti yaitu orang yang tidak terlatih secara formal dalam menilai suatu makanan, tetapi berkemampuan dalam membedakan dan memberikan reaksi dalam penilaian organoleptik yang diujikan. Pengujian organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses pengindraan. Adapun Ketentuan uji organoleptik yaitu panelis tidak terlatih. Dalam buku (Fitriyono Ayustaningwarno, 2014) menjelaskan bahwa panelis tidak terlatih berkisar 25-100 panelis. Panelis tidak terlatih yang lebih dari 25 orang awam dipilih berdasarkan suku bangsa. Berdasarkan penjelasan diatas adapun jumlah sampel yang dipilih yaitu jumlah minimal dari teori diatas yaitu 25 mahasiswa aktif kampus Politeknik Bosowa yang merupakan suku Bugis, karena adanya kebijakan yang membatasi mahasiswa untuk hadir di kampus dan karena keterbatasan dana, tenaga, dan waktu.

Resep baku

Adapun resep baku setiap jenis kue basah tradisional Suku Bugis berbungkus daun pisang sebagai sajian kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan yaitu :

1. Cangkone

Tabel 1. Resep kue cangkone

Bahan	Jumlah	Cara membuat
Gula merah	200 gr	1) Untuk bahan isian masak gula dengan air kemudian masukkan kelapa parut. Aduk hingga tercampur rata dan angkat setelah mengering. 2) Untuk bahan lapisan luar, masak santan 1000 ml hingga mendidih lalu angkat. Setelah itu campur tepung beras 150 gr dengan santan 200 ml lalu hingga rata. Santan yang sebelumnya dimasak lagi lalu tuang adonan beras tepung dengan santan sebelumnya dan aduk hingga rata, masak hingga matang. 3) Untuk bahan kulit campur tepung ketan hitam dengan
Kelapa parut	400 gr	
Tepung ketan hitam	300 gr	
Tepung beras	150 gr	
Garam	5 gr	
Air	150 ml	
Santan	1450 ml	
Minyak	30 ml	
Daun pisang	Secukupnya	

		<p>garam lalu tuangkan santan 250 ml. Aduk hingga kalis kemudian tuangkan minyak. Aduk hingga rata.</p> <p>4) selanjutnya bentuk adonan dengan cara pipihkan kemudian masukkan isian lalu bulatkan. Lakukan sampai adonan habis.</p> <p>5) Setelah itu bentuk daun mengerucut lalu celupkan adonan bulat di adonan lapisan luar kemudian masukkan di dalam daun. Tutup dan selipkan daun dengan rapat.</p> <p>6) Setelah selesai kukus selama 20 menit. Setelah matang angkat dan sajikan.</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Sumber : Isiah, Tokoh masyarakat Kabupaten Soppeng

2. Bandang

Tabel 2. Resep kue Bandang

Bahan	Jumlah	Cara membuat
Tepung beras	200 gr	<p>1) Campur tepung beras, gula, garam, santan dan air. Aduk hingga rata kemudian masak. Masak sampai meletup-letup.</p> <p>2) kupas pisang dan potong menjadi empat (4) bagian.</p> <p>3) Setelah adonan hangat bungkus dengan daun pisang. Letakkan adonan secukupnya dan taruh pisang di atasnya. Kemudian tutup kembali pisang dengan adonan. Lalu bungkus adonan dengan bentuk persegi panjang.</p> <p>4) Setelah semua selesai dibungkus daun selanjutnya kukus kue hingga 20 menit. Setelah matang angkat dan sajikan.</p>
Santan	350 ml	
Air	700 ml	
gula	100 gr	
Garam	10 gr	
Pisang kepok	816 gr	
Daun pisang	Secukupnya	

Sumber : Isiah, Tokoh masyarakat Bugis Kabupaten Soppeng

3. Barongko

Tabel 3. Resep kue barongko

Bahan	Jumlah	Cara membuat
Pisang kepok	1360 gr	<p>1) Siapkan cetakan dan daun pisang terlebih dahulu. Bersihkan daun dan potong menjadi ukuran 15x30 cm.</p>
Gula pasir	65 gr	

Santan	1000 ml	<p>2) Ambil daun pisang dan letakkan cetakan ditengah-tengah daun kemudian bentuk mengikuti cetakan.</p> <p>3) Untuk adonan masukkan pisang yang telah dikupas, santan, gula, telur dan garam ke dalam blender. Haluskan lalu tuang ke wadah.</p> <p>4) Selanjutnya masukan ke dalam daun yang sudah dibentuk. Ikat daun agar adonan tidak tumpah.</p> <p>5) Setelah selesai kukus selama 30 menit. Setelah matang angkat dan sajikan</p>
Telur	210 gr	
Garam	5 gram	
Daun pisang	Secukupnya	

Sumber : Isiah Tokoh masyarakat Bugis Kabupaten Soppeng

4. Beppa oto

Tabel 4. Resep kue beppa oto

Bahan	Jumlah	Cara membuat
Tepung beras	500 gr	<p>1) Campur santan dan gula yang sudah diserut kemudian cairkan dan masak hingga mendidih.</p> <p>2) Setelah itu tuang tepung sedikit demi sedikit lalu aduk hingga rata menggunakan api kecil. Aduk hingga padat. Setelah padat angkat.</p> <p>3) Setelah hangat bungkus dengan daun berbentuk segi panjang dan tipis.</p> <p>4) Setelah semua selesai kemudian kukus selama 20 menit.</p> <p>5) Setelah matang angkat dan sajikan.</p>
Santan	1000 ml	
Gula merah	450 gr	
Garam	5 gr	
Dan pisang	secukupnya	

Sumber : Isiah, Tokoh masyarakat Bugis Kabupaten Soppeng

5. Bandang kuttu

Tabel 5. Resep kue bandang kuttu

Bahan	Jumlah	Cara membuat
Beras ketan	500 gr	<p>1) Langkah pertama yaitu cuci beras dan rendam sampai teksturnya berubah menjadi rapuh.</p> <p>2) Setelah beras rapuh selanjutnya campur dengan kelapa, hati pisang, kelapa parut, gula dan garam. Uleni hingga</p>
Kelapa parut	300 gr	
Hati pisang	750 gr	
Gula pasir	70 gr	
Garam	10 gr	

Bahan	Jumlah	Cara membuat
Daun pisang	secukupnya	tercampur rata dan pisangnya hancur. 3) Setelah itu bungkus dengan daun pisang. Bungkus berbentuk segi panjang. 4) Kukus selama 30 menit. Setelah matang angkat dan sajikan.

Sumber : Isiah, Tokoh masyarakat Bugis Kabupaten Soppeng

6. Bandang lame

Tabel 6. Resep kue bandang lame

Bahan	Jumlah	Cara membuat
Singkong	500 gr	1) langkah pertama membuat kue bandang lame yaitu haluskan singkong. 2) Setelah selesai campur semua bahan yaitu kelapa parut gula merah yang sudah diserut, dan garam. 3) Setelah semua tercampur rata bungkus menggunakan daun pisang berbentuk segi panjang. 4) Setelah semua telah terbungkus kemudian kukus selama 20 menit. 5) Setelah matang angkat dan sajikan.
Gula merah	250 gr	
Kelapa parut	300 gr	
Garam	10 gr	
Daun pisang	secukupnya	

Sumber : Isiah, Tokoh masyarakat Bugis Kabupaten Soppeng

7. Jadde

Tabel 7. Resep kue jadde

Bahan	Jumlah	Cara membuat
Singkong	500 gr	1) Langkah pertama dalam membuat jadde yaitu parut/haluskan singkong kemudian peras airnya. 2) Setelah selesai campur semua bahan seperti kelapa parut, gula pasir dan garam dan aduk hingga rata. 3) Setelah tercampur rata ambil daun yang sudah dipotong dan dibersihkan, beri adonan di atas daun lebarkan dan beri pisang kemudian tutupi pisang dengan daun lalu bungkus berbentuk persegi panjang.
Gula pasir	75 gr	
Kelapa parut	250 gr	
Garam	15 gr	
Daun pisang	secukupnya	

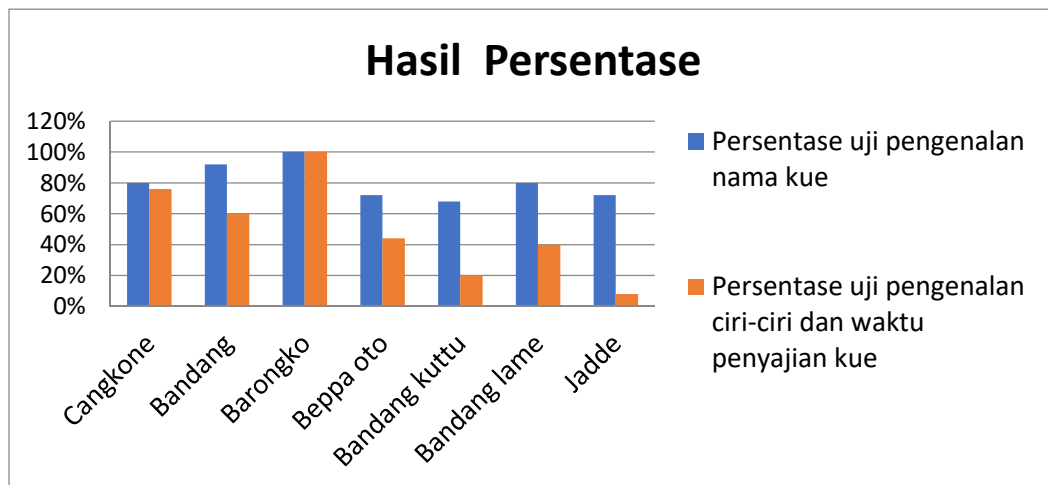
Bahan	Jumlah	Cara membuat
		4) Setelah semua selesai terbungkus selanjutnya kukus selama 20 menit. Setelah matang angkat dan sajikan.

Sumber : Isiah, Tokoh masyarakat Bugis Kabupaten Soppeng

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengenalan hidangan kue basah tradisional suku Bugis terbungkus daun pisang sebagai sajian kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan yang menjadi bagian dari penelitian meliputi cangkone, bandang, barongko, beppa oto, bandang kuttu, bandang lame, dan jadde. Penjelasan hasil instrumen dilakukan sesuai dengan teori Notoatmojo dalam Putri (2019) yang menjelaskan bahwa pengetahuan merupakan hasil ‘tahu’ dan terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indera manusia, yaitu indera penglihatan, indera penciuman, indera pendengaran, indera perasa, dan indera peraba.

Diagram 1. Hasil persentase uji pengenalan nama dan uji pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian kue basah tradisional suku Bugis terbungkus daun pisang sebagai sajian kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan



Sumber : Analisa Penulis. 2021

1. Berdasarkan grafik hasil persentase penelitian di atas, pada kue cangkone memperoleh persentase hasil uji pengenalan nama sebesar 80% yang artinya termasuk dalam

- kategori “sebagian besar” responden yang mengenal nama kue cangkone. Sementara itu, persentase hasil uji pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian memperoleh angka senilai 76% yang artinya termasuk dalam kategori “sebagian besar” responden yang mengetahui ciri-ciri dan waktu penyajian kue cangkone. Dari hasil persentase tersebut terlihat selisih antara persentase hasil uji pengenalan nama dengan persentase hasil pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian kue dimana responden kurang dari setengahnya yang tidak mengetahui tentang ciri-ciri dan waktu penyajian kue cangkone
2. Untuk kue bandang, menunjukkan persentase hasil uji pengenalan nama sebesar 92% yang artinya termasuk dalam kategori “sebagian besar” responden yang mengenal nama kue bandang. Sementara itu, persentase hasil uji pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian kue menunjukkan angka sebesar 60% yang menyatakan bahwa termasuk dalam kategori “lebih dari setengahnya” responden yang mengetahui ciri-ciri dan waktu penyajian kue bandang. Dari hasil persentase tersebut terlihat bahwa responden lebih dominan mengetahui nama kue bandang dibandingkan dengan ciri-ciri dan waktu penyajian kue bandang..
 3. Pada kue barongko terlihat adanya persamaan antara persentase hasil uji pengenalan nama dengan persentase hasil uji pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian kue dimana persentase hasil uji pengenalan nama menunjukkan angka sebesar 100% yang artinya termasuk dalam kategori responden “seluruhnya” mengenal nama kue barongko dan persentase hasil uji pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian kue yaitu sebesar 100% yang artinya responden “seluruhnya” mengetahui secara keseluruhan tentang kue barongko dari segi nama, ciri-ciri dan waktu penyajian kue barongko. Berdasarkan teori (Zulfa & Sukarsih, 2018) bahwa “salah satu kue tradisional yang sangat populer dikalangan masyarakat Bugis di Sulawesi Selatan yaitu kue barongko”.
 4. Untuk kue beppa oto terdapat perbedaan mencolok antara persentase hasil uji pengenalan nama dengan persentase hasil uji pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian kue. Persentase hasil uji pengenalan nama lebih besar daripada hasil uji pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian kue. Pada persentase hasil uji pengenalan nama menunjukkan angka sebesar 72% yang artinya termasuk dalam kategori “lebih dari setengahnya” responden mengenal nama kue. Sementara itu, pada persentase hasil uji pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian yaitu menunjukkan angka sebesar 44% yang

menyatakan bahwa termasuk dalam kategori “kurang dari setengahnya” responden yang mrngetahui tentang ciri-ciri dan waktu penyajian kue beppa oto.

5. Untuk kue bandang kuttu, terlihat perbedaan yang sangat mencolok antara persentase hasil uji pengenalan nama dengan persentase hasil uji pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian kue dimana persentase hasil uji pengenalan nama lebih besar daripada persentase hasil uji pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian kue bandang kuttu. Pada persentase hasil uji pengenalan pengenalan nama yaitu menunjukkan angka sebesar 68% yang menyatakan bahwa termasuk dala kategori “lebih dari setengahnya” responden yang mengenal nama kue bandang kuttu sedangkan pada persentase hasil uji pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian yaitu hanya senilai 20% yang menyatakan bahwa termasuk dalam kategori “sebagian kecil” responden yang mengetahui tentang ciri-ciri dan waktu penyajian kue.
6. Untuk kue bandang lame, memperoleh persentase hasil uji pengenalan nama yaitu sebesar 80% yang menyatakan bahwa “sebagian besar” responden mengenal nama kue bandang lame. Sementara itu hasil uji pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian yaitu menunjukkang angka sebesar 40% yang menyatakan bahwa termasuk dalam kategori “kurang dari setengahnya” responden yang mengetahui tentang ciri-ciri dan waktu penyajian kue. Dari hasil penelitian tersebut menyatakan bahwa responden cenderung hanya mengenal nama kue bandang lame namun kurang memahami mengenai ciri-ciri, dan waktu penyajian kue bandang lame.
7. Untuk kue jadde, terlihat perbedaan hasil yang sangat mencolok antara persentase hasil uji pengenalan nama dengan persentase hasil uji pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian kue. Persentase hasil uji pengenalan nama lebih besar daripada persentase hasil uji pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian kue jadde dimana pada persentase hasil uji pengenalan nama memperoleh angka sebesar 72% yang menyatakan bahwa termasuk dalam kategori “lebih dari setengahnya” responden yang mengenal nama kue sedangkan pada persentase hasil uji pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian yaitu hanya 8% atau termasuk dalam kategori “sebagian kecil” responden yang mengetahui tentang ciri-ciri dan waktu penyajian kue. Dari hasil persentase tersebut menunjukkan bahwa responden lebih dominan mengenal nama kue namun sangat kurang memahami bagaimana ciri-ciri dan waktu penyajian kue jadde.

Data hasil penelitian mengenai uji pengenalan nama kue menunjukkan bahwa persentase tertinggi terdapat pada hidangan kue barongko yaitu sebesar 100% yang menunjukkan bahwa responden “seluruhnya” mengenal nama kue barongko dan hasil persentase terendah terdapat pada hidangan kue bandang kuttu yaitu senilai 68% yang menunjukkan bahwa “lebih dari setengahnya” responden yang kenal dengan nama kue bandang kuttu. Data hasil penelitian uji pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian menunjukkan hasil persentase tertinggi terdapat pada hidangan kue barongko yaitu sebesar 100% yang menyatakan bahwa responden “seluruhnya” mengetahui ciri-ciri dan waktu penyajian kue barongko dan hasil persentase terendah terdapat pada hidangan kue jadde yaitu sebesar 8% yang artinya hanya “sebagian kecil” responden yang mengetahui ciri-ciri dan waktu penyajian kue jadde.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa persentase hasil uji pengenalan nama kue lebih tinggi dibandingkan dengan persentase hasil uji pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian kue dimana persentase hasil uji pengenalan nama secara keseluruhan yaitu sebesar 80,6% yang artinya berada pada kriteria “sebagian besar” responden yang mengenal nama kue. Sementara itu, persentase hasil uji pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian secara keseluruhan yaitu sebesar 49,7% yang artinya berada pada kategori “kurang dari setengahnya” responden yang mengetahui ciri-ciri dan waktu penyajian kue.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengenalan nama, ciri, dan waktu penyajian hidangan kue basah tradisional suku Bugis berbungkus daun pisang sebagai sajian kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan yang terdiri dari cangkone, bandang, barongko, beppa oto, bandang kuttu, bandang lame, dan jadde sebagai berikut :

1. Hasil penelitian mengenai uji pengenalan nama hidangan kue basah tradisional suku Bugis berbungkus daun pisang sebagai sajian kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan yaitu sebesar 80,6% yang artinya berada pada kategori “sebagian besar” responden mengenal nama kue tersebut. Dimana kue cangkone menunjukkan hasil sebesar 80% dikategorikan responden “sebagian besar” mengenal nama kue cangkone, bandang-bandang sebesar 92% dikategorikan “sebagian besar” responden mengenal nama kue bandang-bandang, kue barongko sebesar 100% dikategorikan “seluruhnya”

responden mengenal nama kue barongko, beppa oto sebesar 72 % dikategorikan “lebih dari setengahnya” responden yang mengenal beppa oto, kue bandang kuttu sebesar 68% dikategorikan responden “lebih dari setengahnya” yang mengenal nama kue bandang kuttu, bandang lame sebesar 80 % dikategorikan “sebagian besar” responden yang mengenal nama kue bandang lame, dan jadde sebesar 72% dikategorikan responden “lebih dari setengahnya” yang mengenal nama kue jadde.

2. Hasil penelitian mengenai uji pengenalan ciri-ciri dan waktu penyajian kue basah tradisional suku Bugis berbungkus daun pisang sebagai sajian kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan yaitu sebesar 49,7% yang artinya berada pada kategori “kurang dari setengahnya” responden yang mengenal ciri-ciri dan waktu penyajian kue tersebut. Dimana hasil persentase kue cangkone sebesar 76% dikategorikan responden “lebih dari setengahnya” yang mengenal ciri-ciri dan waktu penyajian kue cangkone, kue bandang sebesar 60% dikategorikan “lebih dari setengahnya” yang mengenal ciri-ciri dan waktu penyajian kue bandang, barongko sebesar 100% dikategorikan bahwa responden “seluruhnya” mengenal ciri-ciri dan waktu penyajian kue barongko, beppa oto sebesar 44% dikategorikan “kurang dari setengahnya” yang mengenal ciri-ciri dan waktu penyajian beppa oto, bandang kuttu sebesar 20% dikategorikan responden “sebagian kecil” mengenal ciri-ciri dan waktu penyajian bandang kuttu, bandang lame sebesar 40% dikategorikan responden “kurang dari setengahnya” yang mengenal ciri-ciri dan waktu penyajian bandang lame, dan jadde yaitu 8% dikategorikan hanya “sebagian kecil” yang mengenal ciri-ciri dan waktu penyajian kue jadde.

DAFTAR PUSTAKA

- Aras, B. S., Djirong, A., & Irfan, I. (2020). Perancangan Media Pengenalan Resep Makanan Tradisional Khas Bugis. *TANRA: Jurnal Desain Komunikasi Visual Fakultas Seni Dan Desain Universitas Negeri Makassar*, 7(3), 139.
<https://doi.org/10.26858/tanra.v7i3.17281>
- Ditha Kharisma Fakhriani. (2015). *Kajian Etnobotani Tanaman Pisang (Musa sp) Di Desa Bulucenrana Kecamatan Pitu Riawa Kabupaten Sidrap*.
[file:///C:/Users/iyndahh/AppData/Local/Temp/Kajian%20Etnobotani%20Tanaman%20Pisang%20\(Musa%20sp\)%20di%20Desa%20Bulucenrana%20Kecamatan%20Pitu%20Riawa%20Kabupaten%20Sidrap](file:///C:/Users/iyndahh/AppData/Local/Temp/Kajian%20Etnobotani%20Tanaman%20Pisang%20(Musa%20sp)%20di%20Desa%20Bulucenrana%20Kecamatan%20Pitu%20Riawa%20Kabupaten%20Sidrap)

[iawa%20Kabupate%20Sidrap.pdf](#)

Eviyanti, M., & Sofnitati. (2019). Inventarisasi Kue Tradisional Di Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi. *Jurnal Kapital Selekt Geografi*, 2, 73–85.

<https://ksgeo.ppj.unp.ac.id/index.php/ksgeo/article/view/192>

Ginting, Y. M. (2017). *Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-Kue Tradisional di Kota Padang*.

<file:///C:/Users/iyndahh/AppData/Local/Temp/7269-14430-1-SM.pdf>

Irawati. (2015). *Makna Simbolik Dalam Teks Ritual Maggiri Pada Pesta Adat Komunitas Bissu Di Kabupaten Pangkep (Strukturalisme Levi-Strauss)*.

<file:///C:/Users/iyndahh/AppData/Local/Temp/15409-Abstrak.pdf>

M.Ridha, A.Kadir, Y., & H.N, S. (2000). Makanan, Kebudayaan dan Kesehatan pada Etnis Bugis di Kab . Bone , Sulawesi Selatan. *Antropologi Indonesia*.

<file:///C:/Users/iyndahh/AppData/Local/Temp/2.22.pdf>

Marfuah, A. A. (2019). *Makna dan Nilai Tari Paduppa Dalam Tradisi Suku Bugis di Kabupaten Soppeng*.

<file:///C:/Users/iyndahh/AppData/Local/Temp/10182-Full Text.pdf>

Nurfaizah, A. P., & Jefri, R. (2018). Kreasi berbagai macam kue tradisional Bugis Makassar. *Prosiding Seminar Nasional, November*, 375–377.

<file:///C:/Users/iyndahh/AppData/Local/Temp/11593-27367-1-SM.pdf>

Priyatnomo, M. A. (2016). Jajanan Tradisional Sebagai Bahan Ajar Pembelajaran IPS untuk Sekolah Dasar,. *Inovasi Pendidikan*, 340–345.

<file:///C:/Users/iyndahh/AppData/Local/Temp/11186-23484-1-SM.pdf>

Putri, J. C., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. (2019). Pengenalan Tentang Masakan Sunda Di Kalangan Remaja Kecamatan Kiaracandong. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(1), 40–47.

<file:///C:/Users/iyndahh/AppData/Local/Temp/19235-41069-1-PB.pdf>

Qibtiya, N. (2019). *Suguhan Kuliner Tradisional Suku Bugis Sulawesi Selatan*.

<file:///C:/Users/iyndahh/AppData/Local/Temp/%25uFFFCNABILA%20QIBTIYA%20201621523-2019-1.pdf>

Sari, Y., Afriyansyah, B., Juairiah, L., Biologi, J., Belitung, U. B., Hidup, D. L., & Bangka, K. (2019). Pemanfaatan daun sebagai bahan pembungkus makanan di kabupaten bangka tengah. *Penelitian Biologi, Botani, Zoologi Dan Mikrobiologi*, 04(2015), 48–56.

<file:///C:/Users/iyndahh/AppData/Local/Temp/Halaman%20Depan-1.pdf>

Zulfa, & Sukarsih. (2018). Inovasi barongko ubi ubi jalar kuning sebagai produk pelatihan pada pengusaha kue tradisional di kecamatan ujung bulu kabupaten bulukumba 1,2. *Prosiding Seminar Nasional*, 1(April), 9–10.

<file:///C:/Users/iyndahh/AppData/Local/Temp/14-Article%20Text-56-1-10-20180814.pdf>