

INOVASI PEMANFAATAN SUSU EVAPORASI SEBAGAI PENGGANTI SANTAN TERHADAP HIDANGAN PENUTUP KHAS MAKASSAR

Wahyuni Sara¹. Politeknik Bosowa
St. Hadijah². Politeknik Bosowa*
Anggun Sari Sasmita³. Politeknik Bosowa

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk membuat inovasi pemanfaatan susu evaporasi sebagai pengganti santan terhadap hidangan penutup khas Makassar pada hidangan barongko, roko-roko utti, dan es pallu butung dan untuk mengetahui proses pembuatan hidangan tersebut menggunakan susu evaporasi serta mengetahui tingkat kesukaan dan daya terima masyarakat dilihat dari aspek rasa, tekstur, warna dan aroma. Teknik pengumpulan data yang dilakukan pada penelitian ini adalah menyebarkan angket. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan statistik deskriptif. Populasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah mahasiswa kampus Politeknik Bosowa sedangkan sampel yang digunakan adalah panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang. Hasil penelitian ini menggunakan 100% santan dan 100% susu evaporasi dilihat pada aspek rasa diperoleh nilai rata-rata 4.36. Pada aspek tekstur memperoleh nilai rata-rata 4.50. Pada penilaian aspek warna diperoleh nilai rata-rata 4.50. Pada aspek aroma diperoleh nilai rata-rata 4.49. berdasarkan hasil kriteria penilaian tersebut diperoleh nilai rata-rata diatas 4.0

Kata Kunci; Kue Tradisional; Susu evaporasi; Barongko; Roko-Roko Utti; Es Pallu butung.

Abstract . This study aims to innovate the use of evaporated milk as a substitute for coconut milk for Makassar typical dessert on barongko, roko-roko utti, and es pallu butung dishes and to determine the process of making these dishes using evaporated milk and to determine the level of preference and acceptance of the community seen from aspect of taste, texture, color and aroma . The data collection techniques used in this study are. By using a questionnaire. Analysis of the data used in this study is to use descriptive statistics. The population used in this study were students of the Bosowa Polytechnic campus while the sample used was 30 untrained panelist. The results of this study using 100% coconut milk and 100% evaporated milk seen from the aspect of taste obtained an average value of 4.36. In the aspect of texture obtained an average value of 4.50. in the aspect of color obtained an average value of 4.50. in the aspect of aroma obtained and average value of 4.49. based on the result of the assessment criteria obtained an average value above 4.0

Keyword; Tradisional cake; Evaporated milk; Barongko; Roko-Roko Utti; Es Pallu butung.

*corresponding author:

hadijah@politeknikbosowa.ac.id

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Makassar adalah suatu daerah yang terletak di Provinsi Sulawesi Selatan. Provinsi ini memiliki banyak beranekaragam mulai dari makanan sampai dengan kue tradisional. Kue tradisional Bugis-Makassar umumnya sudah banyak dikenal dan umumnya sering dijumpai seperti barongko, umba-umba, putu cangkir, putu labu, bolu peca, songkolo bandang, baruasa, sakko'-sakko', pawa, cangkuning, katirisala, cucur bayao, taripang, dan biji angka (Zulfa & Sukarsih, 2018). Beberapa di antara kuliner yang sudah disebutkan di atas merupakan jenis kue tradisional yang menggunakan santan sebagai salah satu bahan utamanya.

Santan merupakan emulsi minyak yang terdapat dalam air yang umumnya memiliki warna putih yang diperoleh melalui proses pemerasan daging kelapa segar lalu diparut dengan atau tanpa adanya penambahan air. Santan merupakan salah satu jenis bahan makanan yang mudah rusak serta mudah akan memiliki bau kurang enak dalam hitungan jam. Hal ini karena santan banyak mengandung air dan lemak yang cukup tinggi (Soro et al., 2016). Lemak yang terdapat dalam santan adalah 34,3 gram per 100 gram, hal ini menyebabkan jika santan direbus dalam waktu lama maka akan berubah menjadi minyak. Santan juga dinilai mengandung kadar lemak jenuh dan kolesterol yang apabila dikonsumsi dalam jumlah banyak dan frekuensi sering akan meningkatkan resiko jantung coroner. (Ramadhani, 2020)

Penggunaan santan kemudian mulai dikurangi dengan pertimbangan beberapa hal yang telah disebutkan di atas. Alternatif pengganti santan mulai muncul untuk mengurangi resiko dan mengikuti gaya hidup sehat yang mulai diikuti masyarakat muda. Salah satu alternatif yang biasa digunakan adalah susu evaporasi. Susu evaporasi digunakan sebagai bahan baku utama pada proses pembuatan susu kental manis (SKM). Susu evaporasi merupakan susu segar yang selanjutnya dibuat dengan proses evaporasi (Tan, 2018). Proses pengentalan larutan dengan cara mendidihkan atau menguapkan pelarut disebut dengan proses evaporasi. Proses evaporasi pada

dasarnya bertujuan untuk meningkatkan larutan sebelum proses lebih lanjut, memperkecil volume larutan, serta menurunkan aktivitas air. Susu evaporasi memiliki tekstur yang kental karena kadar air dalam susu tersebut tidak terlalu banyak. Hal ini dikarenakan susu evaporasi berasal dari susu segar yang mengalami proses pemanasan pada suhu 115°C (Dewayani, 2018).

Dari pengertian diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan uji coba apakah susu evaporasi dapat menggantikan santan dalam pembuatan inovasi produk hidangan penutup khas kota Makassar yang difokuskan dalam 3 jenis hidangan penutup yaitu barongko, roko-roko utti dan es pallu butung selain karena pola hidup masyarakat yang berubah dengan lebih mementingkan makanan yang enak dan sehat inovasi ini juga dibuat untuk penganeekaragaman hasil olahan barongko, roko-roko utti dan es pallu butung. Di samping itu, susu evaporasi lebih tahan lama dibandingkan dengan santan, lebih gurih, harum serta lebih kental dibandingkan dengan santan (Indriani, 2017). Adapun rumusan masalah di dalam penelitian ini (a) Bagaimana cara pembuatan hidangan penutup khas Makassar dengan pemanfaatan susu evaporasi? (b) Bagaimana daya terima masyarakat terhadap hidangan penutup khas Makassar dengan pemanfaatan susu evaporasi?

TINJAUAN PUSTAKA

State of Art

Penelitian berjudul Perbandingan Kandungan Gizi Gulai Kambing Menggunakan Santan dan Susu Bubuk *Skim* oleh I Made Ade Kusuma Putra dan Ni Putu Eka Trisdayanti menghasilkan kesimpulan bahwa Gulai kambing dengan santan memiliki kandungan kalori, protein dan lemak yang lebih tinggi namun nilai karbohidrat yang lebih rendah daripada susu. Penelitian ini menjadi acuan dalam pemilihan makanan sesuai kebutuhan masing-masing. Gulai kambing dengan susu bubuk skim menjadi alternatif pengganti santan bagi masyarakat yang membutuhkan makanan rendah lemak dan rendah kalori. (Trisdayanti & Putra, 2021).

Kue Tradisional Bugis Makassar diantaranya adalah Barongko, roko-roko utti dan es pallu butung yang merupakan kue yang digemari oleh masyarakat. Tidak hanya memiliki rasa yang enak dan bentuk yang indah tapi juga memiliki filosofi yang

mendalam. Dalam prosiding seminar nasional UNM tahun 2019 dengan artikel kegiatan berjudul kreasi berbagai macam kue tradisional Bugis Makassar memperlihatkan bahwa peningkatan minat masyarakat terhadap kue tradisional dapat ditingkatkan dengan melakukan kreasi dari kue tradisional sesuai dengan kebutuhan di masyarakat. (Nurfaizah et al., 2019)

Susu Evaporasi

Susu evaporasi merupakan salah satu jenis susu dengan tekstur kental dikarenakan susu tersebut telah berkurang kadar airnya. Hal tersebut terjadi karena proses evaporasi berasal dari susu cair zat yang telah mengalami proses pemanasan pada suhu sekitar 15 derajat Celcius susu evaporasi (Dewayani, 2018).

Santan Kelapa

Santan ialah cairan berwarna putih yang dihasilkan dari daging kelapa parut dengan cara pengepresan mekanis, dengan adanya penambahan air. Santan kelapa pada dasarnya mempunyai kandungan kadar air sebanyak 86,41%, kandungan kadar lemak 10,22%, kandungan kadar protein 1,96% serta kandungan kadar karbohidrat sebanyak 1,08% yang masuk dalam kategori sebagai emulsi minyak dalam air (Ariningsing et al., 2020).

Barongko

Barongko merupakan salah satu makanan tradisional khas Makassar yang disajikan saatacara tertentu seperti acara pernikahan, khitanan, dan acara adat lainnya. Pada zaman dulu barongko hanya dihidangkan sebagai hidangan penutup bagi para raja Makassar. Barongko dibuat dengan penambahan bahan seperti telur, santan, gula, susu, dan garam yang dicampur hingga merata. Barongko memiliki bentuk dan kemasan yang khas, karena dibuat dari daun pisang yang dibentuk menyerupai perahu. Selain memiliki bentuk yang khas barongko memiliki rasa yang manis (Dewi, 2020).

Roko-Roko Unti

Roko-roko unti merupakan salah satu jenis makanan tradisional yang berasal dari daerah Sulawesi Selatan yang dibungkus dengan daun pisang. Disebut roko-roko karena dalam bahan Makassar roko-roko artinya dibungkus. Sementara untuk unti dalam

bahasa Makassar artinya adalah pisang. Pada adat bugis, kue ini disebut Doko'-doko' utti yang memiliki arti yang sama dengan roko-roko unti dalam Bahasa Makassar. Kue ini biasanya juga digunakan sebagai salah satu sajian dalam kegiatan *Mappatettong Bola* atau mendirikan rumah. (BPNB SulSel, 2104)



Gambar 2. Roko-Roko Utti
Sumber: Dokumentasi penulis, 2021

Es Pallu Buttung

Es pallu butung merupakan salah satu hidangan penutup Suku Bugis Makassar. Jenis pisang yang biasa digunakan adalah pisang raja yang dibuat dengan cara dikukus hingga matang, dipotong kecil, kemudian disajikan bersama dengan bubur sum-sum yang terbuat dari campuran tepung beras, santan, sirup coco pandan, dan es batu. Di daerah Makassar sendiri hidangan ini sangat mudah ditemui pada saat bulan ramadhan. (Qibtiya, 2019).



Gambar 3. Es Palu Buttung
Sumber: Dokumentasi penulis. 2021

METODE PENELITIAN

Waktu dan Lokasi penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret sampai dengan bulan September tahun 2021 di kampus Politeknik Bosowa Makassar Jl. Kapasa Raya No. 23 KIMA Sulawesi

Selatan. Penelitian ini dilaksanakan di Lab Uji Hedonik kampus Politeknik Bosowa Makassar.

Bahan dan Resep Baku

1. Barongko

Berikut adalah resep baku dari kue barongko khas Makassar dalam (Sundoko, 2009) yaitu:

- a. 437 gram pisang kepok kuning
- b. 100 gram gula pasir
- c. 131 gram telur
- d. 5 gram vanilli bubuk
- e. 5 gram garam
- f. 600 ml santan
- g. 575 daun pisang

Cara membuat:

Campur pisang yang telah dihaluskan dengan gula pasir, telur, vanili dan garam menjadi satu. Aduk hingga merata, kemudian ambil selembar daun pisang. Letakkan 5 (sdm) adonan pisang, beri 10 (sdm) santan. Bungkus bentuk lalu sematkan dengan lidi. Selanjutnya Kukus selama 30 menit hingga matang lalu angkat dan biarkan dingin.

2. Roko-Roko Utti

Berikut adalah resep baku dari roko-roko utti khas Makassar dalam (Sundoko, 2009) yaitu:

- a. 250 gram tepung beras
- b. 100 gram gula pasir
- c. 3 gram garam
- d. 600 ml santan
- e. 2 lembar daun pandan
- f. 978 gram pisang raja
- g. 575 gram daun pisang

Cara membuat:

Campur tepung beras, gula pasir, dan garam menjadi satu, lalu sisihkan. Rebus santan dan daun pandan hingga mendidih sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah. Kemudian tuangkan santan ke dalam campuran tepung sedikit demi sedikit sambil

diaduk hingga tercampur rata. Masak dan angkat dan biarkan agak dingin. Ambil selembur daun pisang, beri 2 sdm adonan, letakkan sepotong pisang pada bagian tengahnya lalu bungkus dan lipat kedua ujung daunnya. Setelah itu, letakkan dan susun di dalam panci pengukus, kukus selama 40 menit hingga matang.

3. Es Pallu Butung

Berikut adalah resep baku es pallu butung khas Makassar dalam (Sufi., 2011) yaitu:

- a. 543 gram pisang kepok
- b. 185 gram susu kental manis
- c. Es keprok 200 gram
- d. Sirup coco pandan 100 ml
- e. 1000 ml santan
- f. 100 gram tepung beras
- g. 30 gram tepung kanji
- h. 100 gram gula pasir
- i. 75 gram daun pandan
- j. 5 gram garam halus

Cara membuat:

Kukus pisang hingga matang. Setelah dingin, kupas, iris serong setebal 2 cm. untuk pembuatan buburcampur santan, tepug beras, tepug kanji, gula pasir, garam, daun pandan. Aduk hingga semua bahan tercampur rata. Setelah matang, angkat dan sajikan. Siapkan mangkuk saji tuang adonan bubur, masukkan potongan pisang dan es serut. Sirami sirup kemudian tuang susu kental manis.

Rancangan Penelitian

Adapun rancangan penelitian yang akan dilakukan peneliti pada tugas akhir, inovasi Pemanfaatan Susu Evaporasi sebagai pengganti santan pada hidangan penutup khas Makassar adalah sebagai berikut:

Bahan	Resep Baku			Tabel Perlakuan		
	A	B	C	D	E	F
Susu Evaporasi				600 ml	600 ml	1000 ml

Santan	600 ml	600 ml	1000 ml			
Pisang kapok	437 gram		543 gram	437 gram		543 gram
Pisang raja		978 gram			10 pcs	978 gram
Gula pasir	100 gram	250 gram	100 gram	100 gram	250 gram	100 gram
Garam	5 gram	5 gram	3 gram	5 gram	5 gram	3 gram
Vanilli	5 gram			5 gram		
Tepung beras		250 gram	100 gram		250 gram	100 gram
Sirup coco Pandan			100 ml			100 ml
Tepung kanji			30 gram			30 gram
Es keprok			200 gram			200 gram
Daun pandan		75 gram	2 lembar		75 gram	75 gram
Daun pisang	575 gram	575 gram		575 gram	575 gram	
Telur	131 gram			131 gram		
Susu kental Manis			185 gram			185 gram

Sumber: Analisis Penulis. 2021

Populasi dan Sampel Penelitian

Populasi dalam penelitian ini adalah Masyarakat Kawasan Kapasa Raya-KIMA Makassar. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *non probability sampling* dengan menggunakan teknik *purposive sampling*. Pemilihan populasi ini dilakukan bertepatan dengan masa Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM) sehingga masyarakat yang dekat dengan lab hedonik Politeknik Bosowa menjadi pilihan populasi. Panelis tidak terlatih adalah panelis yang terdiri dari 30 orang yang memiliki kemampuan tidak terlatih secara formal, akan tetapi memiliki kemampuan untuk membedakan dan memberikan reaksi kepada penilaian organoleptik produk yang diujikan (Ayustaningwarno, 2014).

Prosedur Pengambilan Data

Pada penelitian ini menggunakan jenis penelitian kuantitatif yang menggunakan angket sebagai alat mengumpulkan data dengan menggunakan skala *likert*. Responden harus memilih kategori jawaban yang disediakan oleh peneliti dengan memberikan tanda *checklist* (v) pada kolom jawaban dan setiap jawaban memiliki nilai yang berbeda. Berikut adalah skor penilaian jawaban:

Tabel 1. *Skala Likert*

Alternatif Jawaban	Skala
Sangat Suka	5
Suka	4
Netral	3
Tidak Suka	2
Sangat Tidak Suka	1

Sumber: (Sugiyono, 2019)

Teknik Analisis Data

Analisis data dilakukan dengan mengelompokkan data berdasarkan variabel yang diteliti dan mentabulasi data berdasarkan variable dari seluruh responden melakukan perhitungan untuk menguji hipotesis yang telah diajukan (Sugiyono, 2019). Setelah data dari semua panelis terkumpul, maka penulis kemudian melakukan penilaian dengan mencari nilai rata-rata dari data tersebut. Nilai dari masing-masing jawaban akan dikalikan dengan jumlah panelis yang memilih jawaban tersebut. Kemudian nilai dari keseluruhan jawaban yang telah dilakukan 3 kali uji coba, dijumlahkan kemudian dibagi dengan total sampel yang mengikuti penilaian sehingga didapatkan nilai rata-rata. Berikut adalah rumus untuk mencari nilai rata-rata:

$$\text{Nilai rata-rata} = \frac{\text{Nilai semua jawaban yang dijumlahkan}}{\text{Total seluruh panelis}}$$

Setelah nilai rata-rata didapatkan, selanjutnya adalah dengan melakukan pemberian nilai kriteria, sebagai berikut:

Tabel 2. Kriteria Penilaian

Interval	Kriteria
1 - 1,9	Digolongkan sangat tidak suka
2 – 2,9	Digolongkan tidak suka
3 – 3,9	Digolongkan kurang suka

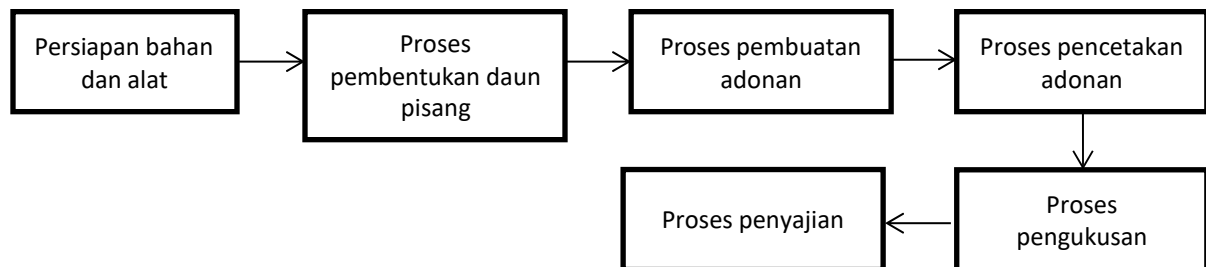
4 – 4,9	Digolongkan suka
5	Digolongkan sangat suka

Sumber : (Sugiyono, 2019)

Setelah data berbentuk tabel, langkah selanjutnya yaitu menganalisis data dengan menggunakan statistik deskriptif. Statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya dimana penyajian data- datanya melalui tabel dan grafik (Sugiyono, 2019). Pada penelitian ini, penulis menggunakan statistik deskriptif dalam bentuk penyajian data menggunakan tabel dan diagram batang untuk menarik kesimpulan mengenai daya terima terhadap inovasi produk varian susu sapi alternatif pengganti santan kelapa pada pembuatan hidangan penutup khas Makassar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Proses Pembuatan Barongko

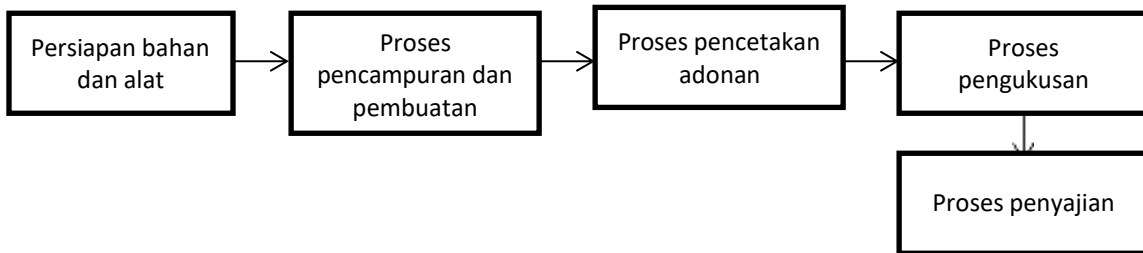


Gambar 4. Alur pembuatan barongko
Sumber: Analisis Peneliti, 2021

Persiapan bahan dan alat dimulai dengan menimbang semua bahan sesuai dengan resep dan perlakuan. Adapun alat yang perlu dipersiapkan adalah alat kukusan, blender, pisau, bowl, timbangan, gelas ukur, dan laddle. Campurkan semua bahan seperti pisang, gula pasir, telur, vanilli, dan garam dalam satu wadah. Tambahkan susu evaporasi. Blender semua bahan hingga semua bahan tecampur rata. Selanjutnya tuang adonan sedikit demi sedikit ke dalam daun pisang yang telah dibagi menjadi beberapa bagian kemudian lipat dalam bentuk segitiga. Langkah

selanjutnya adalah dengan mengukus adonan barongko selama 30 menit. Di dalam proses pengukusan, penulis menambah waktu pengukusan selama 5 menit dengan tujuan agar barongko yang dihasilkan matang dengan sempurna.

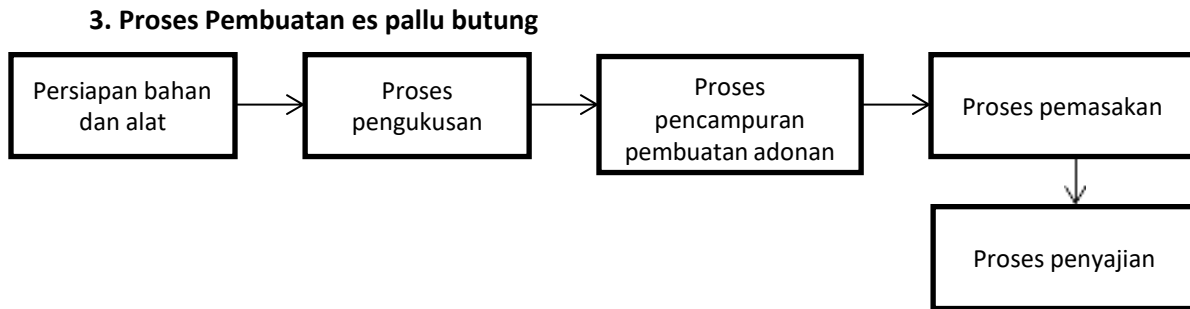
2. Proses Pembuatan Roko-Roko Unti



Gambar 5. Alur pembuatan roko-roko unti

Sumber: Analisis Peneliti, 2021

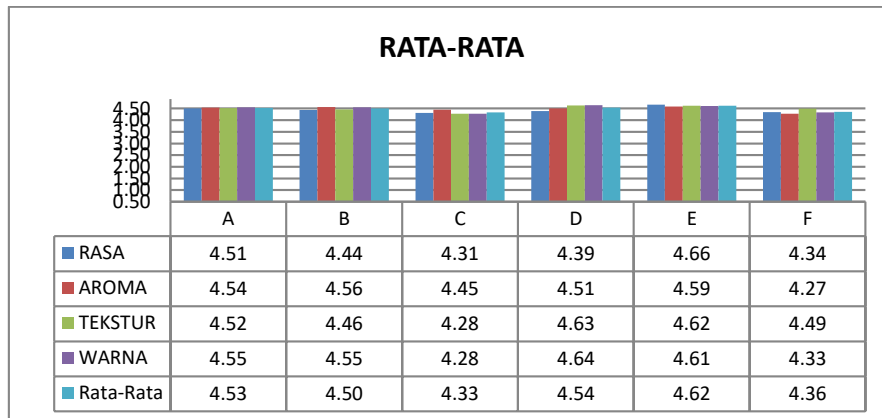
Persiapan bahan dan alat dimulai dengan menimbang semua bahan sesuai dengan resep dan perlakuan. Adapun alat yang digunakan adalah wajan, sendok, pisau, kompor, timbangan, alat kukusan, ballon whisk, gelas ukur, dan wajan. Selanjutnya memasak susu evaporasi hingga mendidih dengan menggunakan api sedang. Kemudian tambahkan gula pasir, garam, vanilli, dan tepung beras ketan. Aduk semua bahan hingga tercampur rata. Setelah matang cetak adonan menggunakan daun pisang yang telah di beri bentuk. Masukkan adonan sebanyak 2 sendok makan kemudian tambahkan $\frac{1}{4}$ potong pisang di isi pada bagian tengah adonan. Tutupi semua permukaan pisang dengan adonan tersebut, kemudian lipat sisi ujung daun pisang. Setelah itu kukus selama 40 menit menggunakan api sedang. Di dalam proses pengukusan, penulis menambah waktu pengukusan selama 5 menit dengan tujuan agar roko-roko unti yang dihasilkan matang dengan sempurna.



Gambar 6. Alur pembuatan es pallu butung
Sumber: Analisis Peneliti, 2021

Persiapan bahan dan alat dimulai dengan menimbang semua bahan dan alat sesuai dengan resep dan perlakuan. Adapun alat yang digunakan adalah, pisau, panci, timbangan, ballon whisk, kompor, cutting board, laddle, bowl, gelas ukur, dan sauce pan. Selanjutnya kukus pisang kepok hingga matang menggunakan api sedang. Kemudian campurkan bahan seperti tepung beras, tepung kanji, gula pasir, garam, daun pandan, susu evaporasi, dan air. Masak hingga mendidih menggunakan api kecil. Pada resep baku es pallu butung tidak ada proses penambahan air sebanyak 200 ml, sedangkan pada resep es pallu butung yang menggunakan susu evaporasi terdapat penambahan air sebanyak 200 ml dengan tujuan untuk menghasilkan tekstur vla yang tidak terlalu padat dan cair. Setelah matang angkat dan sajikan diatas piring yang telah berisi pisang yang dipotong kecil. Alasan penulis menambahkan air agar vla yang dibuat tidak menggumpal.

Daya Terima Produk



Gambar 10. Hasil Rata-Rata Penilaian Panelis

Sumber: Hasil Uji Hedonik Panelis, 2021.

Diagram diatas menggambarkan bahwa pembuatan kue khas Makassar yaitu barongko, roko- roko unti, dan es pallu butung yang digunakan oleh peneliti pada kode A, B, dan C menggunakan 100% santan dan pada kode D, E dan F menggunakan 100% susu evaporasi. Penelitian ini dilakukan sebanyak 3 kali uji coba, selanjutnya dilakukan rekapitulasi data dengan rata-rata. Kue barongko pada kode A, roko-roko unti pada kode B, dan es pallu butung pada kode C dengan penggunaan santan. Pada kode D, E dan F secara berurutan adalah Kue barongko, roko-roko unti dan es pallu butung dengan penggunaan susu evaporasi.

Pada aspek rasa, kue barongko dengan menggunakan santan (4,51) lebih disukai dibandingkan kue barongko dengan menggunakan susu evaporasi (4,39). Sementara itu, roko-roko unti yang menggunakan susu evaporasi (4,66) lebih disukai dibandingkan dengan roko-roko unti yang menggunakan santan (4,44) dengan margin yang cukup jauh. Begitupun dengan es pallu butung dengan susu evaporasi (4,34) lebih disukai daripada es pallu butung dengan bahan dasar santan (3,31).

Pada aspek aroma, Barongko yang menggunakan santan (4,54) berbanding sedikit dengan Barongko yang menggunakan susu evaporasi (4,51) dengan margin hanya 0,03 dengan Barongko yang menggunakan santan lebih tinggi nilainya dibandingkan Barongko dengan susu evaporasi. Roko-roko unti yang menggunakan susu evaporasi

(4,59) lebih disukai daripada Roko-roko unti dengan menggunakan santan (4,56). Sementara itu, untuk es pallu butung, skor dari es pallu butung dengan penggunaan santan (4,45) lebih tinggi dibandingkan es pallu butung dengan susu evaporasi (4,27).

Pada aspek tekstur, Barongko yang menggunakan susu evaporasi (4,63) lebih disukai dibandingkan dengan Barongko yang menggunakan santan (4,52). Begitupun dengan Roko-roko unti, nilai rata-rata produk yang menggunakan susu evaporasi yaitu 4,62 lebih tinggi dibandingkan yang menggunakan santan dengan nilai rata-rata 4,46. Sementara hasil dari Es pallu butung lebih disukai yang menggunakan susu evaporasi dengan nilai rata-rata 4,49 dibandingkan dengan santan dengan nilai rata-rata 4,28.

Pada aspek warna, Barongko yang menggunakan susu evaporasi memiliki nilai rata-rata 4,64 lebih tinggi dibandingkan dengan yang menggunakan santan dengan nilai rata-rata 4,55. Roko-roko unti yang menggunakan susu evaporasi memiliki nilai rata-rata kesukaan 4,61 dan lebih tinggi dibandingkan dengan Roko-roko unti yang menggunakan santan dengan nilai rata-rata 4,55. Begitu pula dengan Es pallu butung yang menggunakan susu evaporasi memiliki nilai rata-rata 4,33 yang lebih tinggi dibandingkan Es pallu butung dengan santan (4,28).

Secara keseluruhan, nilai rata-rata Barongko yang terbuat dari susu evaporasi adalah 4,54 yakni lebih tinggi dibandingkan dengan Barongko yang menggunakan santan dengan nilai rata-rata 4,53. Sementara untuk Roko-roko unti, nilai rata-rata yang terbuat dari susu evaporasi juga lebih tinggi dibandingkan santan dengan nilai rata-rata 4,62 untuk susu evaporasi dan 4,50 untuk yang menggunakan santan. Nilai rata-rata pada Es pallu butung menunjukkan bahwa produk dengan susu evaporasi lebih disukai dibandingkan dengan yang menggunakan santan, yaitu dengan nilai rata-rata 4,36 untuk yang menggunakan susu evaporasi dan 4,33 untuk Es pallu butung dengan penggunaan santan.

KESIMPULAN

Pembuatan kue Barongko, Roko-roko unti dan Es pallu butung yang menggunakan susu evaporasi menggunakan resep yang sama dengan produk aslinya yaitu yang menggunakan santan namun dengan beberapa penemuan yaitu pada dilakukan penambahan air sebanyak 200 ml untuk pembuatan es pallu butung dengan menggunakan susu evaporasi yang berfungsi untuk menghasilkan bentuk cairan yang kental dan mirip dengan resep asli menggunakan santan. Pada proses pembuatan barongko menggunakan santan waktu pengukusan yang dibutuhkan sebanyak 30 menit, sedangkan proses pembuatan barongko menggunakan susu evaporasi waktu pengukusan mengalami penambahan waktu 5 menit dari resep yang menggunakan santan menjadi 35 menit. Penambahan waktu sebanyak 5 menit pada proses pengukusan dilakukan untuk menghasilkan hidangan barongko matang sempurna.

Adapun api yang digunakan adalah dengan menggunakan api sedang. Pada proses pembuatan roko-roko unti menggunakan santan waktu pengukusan yang dibutuhkan sebanyak 40 menit, sedangkan proses pembuatan roko-roko utti menggunakan susu evaporasi waktu pengukusan di tambah 5 menit dari resep yang menggunakan santan menjadi 45 menit. Penambahan waktu sebanyak 5 menit pada proses pengukusan dilakukan untuk menghasilkan hidangan roko-roko unti matang sempurna. Adapun api yang digunakan adalah dengan menggunakan api sedang. Secara umum, penggunaan susu evaporasi pada produk membutuhkan waktu lebih lama untuk dimasak dibandingkan produk yang menggunakan santan.

Daya terima masyarakat pada ketiga produk yang menggunakan susu evaporasi dinilai cukup baik. Hal ini berdasarkan grafik nilai rata-rata dari ketiga produk yang menunjukkan bahwa secara keseluruhan, semua produk yang menggunakan susu evaporasi lebih disukai dibandingkan dengan yang menggunakan santan meski margin yang didapatkan tidak banyak. Hal ini menunjukkan bahwa produk dengan susu evaporasi dapat diterima dengan baik oleh masyarakat dengan ketentuan penemuan yang telah disebutkan di atas dalam proses pembuatannya. Namun, pada aspek rasa dan aroma untuk kue barongko yang menggunakan santan dinilai lebih

disukai dibandingkan dengan barangko dengan penggunaan susu evaporasi. Perlu dilakukan eksperimen yang lebih detail lagi pada produk barangko untuk mendapatkan hasil yang lebih maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariningsing, S., Hasrini, R. F., & Khoiriyah, A. (2020). Analisis Produk Santan untuk Pengembangan Standar Nasional Produk Santan Indonesia. *Balai Besar Industri Agro, Kementerian Perindustrian*, 231–238.
- Ayustaningwarno. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi* (2nd ed.). Graha Ilmu.
- BPNB SulSel. (2104). *Menre Bola Baru (Upacara Adat Bugis Naik Rumah)*. <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbsulsel/menre-bola-baru-upacara-adat-bugis-naik-rumah/>
- Dewayani, R. K. (2018). *Uji Kinerja Agitated Thin Film Evaporator Bertekanan Vakum Guna Menjaga Kualitas Susu*.
- Dewi, N. K. (2020). *Formulasi Persentase Penambahan Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca L.) Dengan Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Tepung Premix Barangko*.
- Nurfaizah, A. P., Srikandi, & Rini, J. (2019). Kreasi berbagai macam kue tradisional Bugis Makassar. *PROSIDING SEMINAR NASIONAL LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT*. <http://pakaroti.com/post/trend-update/latest>
- Qibtiya, N. (2019). *Suguhan Kuliner Tradisional Suku Bugis Sulawesi Selatan*.
- Ramadhani, K. F. (2020). *Perbedaan Sifat Fisik, Organoleptik, Kandungan Protein dan Mutu Lemak Rendang Daging dengan Variasi Bahan Pengganti Santan*. Poltekkes Kemenkes.
- Soro, M., Bahri, S., & Rahim, E. A. (2016). Pemanfaatan Santan Instan Kadaluarsa untuk Produksi Minyak secara fermentasi. *Kovalen Jurnal Riset Kimia*, 2, 49–60.
- Sufi, S. Y. (2011). *Kolak, Bubur, dan Es Campur Plus Rujak dan Asinan* (R. Fathia (ed.); 1st ed.). Kriya Pustaka.
- Sugiyono, P. D. (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. In D. I. Sutopo S.pd MT (Ed.), *Alfabeta, cv*.
- Sundoko, L. S. (2009). *Seri Kue Basah Favorit Kue Populer Berbahan Pisang* (Y. Asmoro (ed.)). Pt Gramedia Pustaka Utama.
- Trisdayanti, P. eka, & Putra, I. M. A. K. (2021). PERBANDINGAN KANDUNGAN GIZI GULAI

KAMBING MENGGUNAKAN SANTAN DAN SUSU BUBUK SKIM. *JURNAL GASTRONOMI INDONESIA*, 9(1), 8–18. <https://doi.org/10.52352/jgi.v9i1.468>

Zulfa, & Sukarsih. (2018). Inovasi Barongko Ubi Ubi Jalar Kuning sebagai produk pelatihan pada pengusaha Kue Tradisional di Kecamatan Ujung Bulu Kabupaten Bulukumba. *Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 1(2622–0520).