

PEMBUATAN KUE PUKIS SAWI KHAS BANGKA BELITUNG

Zartian Ade Silfana¹, Willma Fauzzia²

AKPAR BSI Bandung
zartianade@gmail.com¹
willmafauzzia@ars.ac.id²

ABSTRAK

Bangka Belitung merupakan salah satu Provinsi Kepulauan yang ada di Indonesia. Sumber penghasilan mayoritas masyarakat di Bangka Belitung adalah hasil tambang dan perkebunan. Namun, harga jual hasil tambang dan perkebunan yang tidak stabil menjadi kekhawatiran bagi masyarakat setempat. Agar tidak bergantung pada dua sektor tersebut, masyarakat perlu dibekali dengan keterampilan membuat suatu produk yang dapat untuk dijual. Salah satunya adalah dengan keterampilan membuat kue pukis sawi khas Bangka Belitung. Kue pukis merupakan kue yang berasal dari daerah Banyumas Jawa Tengah. Kue pukis pada umumnya memiliki warna kuning pada bagian atas dan berwarna coklat pada bagian bawahnya. Kue pukis memiliki tingkat tekstur yang lembut dan empuk. Bentuk dari kue pukis sangatlah khas. Pada umumnya cita rasa dari kue pukis adalah manis. Pengetahuan akan bahan-bahan dan proses pembuatan merupakan tahapan awal dalam membuat kue pukis sawi khas Bangka Belitung. Sawi adalah bahan tambahan yang digunakan untuk menghasilkan kue pukis dengan rasa dan karakteristik yang berbeda sehingga diharapkan dapat menarik setiap kalangan untuk mencoba rasa dari kue pukis sawi khas Bangka Belitung. Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif dengan jenis data kualitatif. warna yang dihasilkan hijau muda, ada perpaduan aroma santan dan sawi yang khas, tekstur lebih berpori pada bagian dalam dan rasa yang lebih kesat.

Kata Kunci : Bangka Belitung, Kue Pukis, Sawi

ABSTRACT

Bangka Belitung is one of the islands Province in Indonesia. The majority of people's resources in Bangka Belitung are mining and plantation. However, the selling price of mines and unstable plantations becomes a concern for local communities. In order not to rely on these two sectors, the community needs to be equipped with the skills of making a product that can be sold. One of them is with the skill of making a special mustard cake of Bangka Belitung. Kue Pukis is a cake originating from the Banyumas area of Central Java. The Pukis Cake generally has a yellow color on the top and is brown in its bottom. Pukis Cake has a soft and tender texture. The shape of the Pukis is very distinctive. Generally the taste of the Pukis is sweet. Knowledge of materials and making process is an early stage in making a special mustard pukis cake of Bangka Belitung. Sawi is an additional ingredient used to produce pukis with different flavors and characteristics so it is expected to attract every circle to try the flavor of the typical mustard cakes of Bangka Belitung. This research uses descriptive research methods with qualitative data types. The color produced by light green, there is a mixture of coconut milk and mustard aroma, a more porous texture on the inside and a more kesat flavor.

Keywords: *Bangka Belitung, Pukis Cake, Mustard*

PENDAHULUAN

Bangka Belitung merupakan salah satu daerah di Indonesia yang kaya akan potensi wisata. Bangka Belitung terdiri dari dua pulau utama yaitu Pulau Bangka dan Pulau Belitung. Potensi wisata yang ada di Bangka Belitung sangat beraneka ragam, mulai dari potensi pantai, geowisata, bangunan peninggalan sejarah, dan hutan *mangrove*.

Tambang timah, perkebunan lada, karet, dan sawit merupakan sumber penghasilan bagi mayoritas masyarakat Bangka Belitung. Seiring keadaan ekonomi yang tidak tetap, harga jual hasil tambang dan perkebunan yang tidak menentu, menjadi kekhawatiran masyarakat yang bergantung pada dua sektor penghasilan tersebut, sehingga tidak sedikit masyarakat yang beralih ke sektor laut, akan tetapi keterbatasan transportasi kapal, perlengkapan, dan biaya merupakan suatu hambatan bagi beberapa masyarakat yang ingin beralih ke sektor laut.

Pengembangan sektor wisata pada setiap objek yang berpotensi, merupakan salah satu upaya dalam meningkatkan ekonomi daerah dan masyarakat. Dengan berkembangnya sektor pariwisata di Bangka Belitung akan menghasilkan dampak positif bagi masyarakat, seperti membuka kesempatan usaha, menambah lapangan kerja, meningkatkan ekonomi masyarakat, dan mendorong pembangunan daerah. Selain biaya, keterampilan merupakan salah satu modal bagi setiap masyarakat untuk dapat membuka sebuah tempat usaha. Dengan peluang yang terbuka, akan mendorong minat bagi setiap individu untuk memanfaatkan dan meningkatkan keterampilan yang dimiliki. Kemampuan dalam membuat kue merupakan suatu keterampilan yang

dapat dimanfaatkan. Salah satunya adalah pengetahuan dalam membuat kue pukis sawi khas Bangka Belitung.

Kue pukis merupakan kue yang berasal dari daerah Banyumas Jawa Tengah. Pengetahuan akan bahan-bahan dan proses pembuatan merupakan tahapan awal dalam membuat kue pukis sawi khas Bangka Belitung, sehingga nantinya dapat dijual dan dipasarkan di daerah objek wisata yang banyak dikunjungi wisatawan. Namun, kurangnya pemahaman akan pembuatan kue pukis sawi khas Bangka Belitung, menjadi hambatan untuk dapat membuka usaha kue pukis sawi khas Bangka Belitung.

BAHAN DAN METODE

Sawi merupakan jenis tanaman sayuran yang bernama latin (*Brassica juncea* L.). Sawi hijau adalah bahan makanan nabati yang sudah biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, karena sawi hijau merupakan salah satu jenis sayur-mayur yang mudah dibudidayakan, harganya sangat terjangkau dan memiliki kandungan gizi tinggi yang dibutuhkan oleh tubuh (Alifah et al., 2019).

Kue pukis merupakan kue yang berbahan dasar santan, tepung terigu, gula pasir, dan ragi. Bahan-bahan kemudian dicampurkan dan diaduk hingga tercampur merata dan dipanggang. Dahulu kue pukis hanya diproduksi dalam satu rasa yaitu original. Kue pukis pada umumnya memiliki warna kuning pada bagian atas dan berwarna coklat pada bagian bawahnya. Kue pukis memiliki tingkat tekstur yang lembut dan empuk. Bentuk dari kue pukis sangatlah khas. Pada umumnya cita rasa dari kue pukis adalah manis. Kue pukis memiliki bentuk yang khas karena menggunakan cetakan khusus

kue pukis saat proses pemanggangan (N. Holidaya, 2019).

Metode pengolahan dalam membuat kue pukis diantaranya :

1. *Sifting*

Sifting merupakan metode yang digunakan untuk menghaluskan bahan dasar kue, seperti gula dan tepung terigu dengan cara diayak. Metode *Sifting* bertujuan agar kue mendapatkan hasil pemanggangan yang sempurna.

2. *Beating*

Beating adalah salah satu metode mengocok bahan adonan kue dengan menggunakan alat *mixer* atau *whisk*. Metode *Beating* bertujuan agar seluruh bahan adonan kue dapat tercampur merata sehingga dapat menghasilkan adonan kue yang halus.

3. *Baking*

Baking merupakan proses pemanggangan adonan kue atau roti tanpa menggunakan air atau minyak dengan memanfaatkan zat udara panas. Metode *Baking* bertujuan agar kue atau roti yang dihasilkan dapat mengembang, lembut, dan bertekstur kering.

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan jenis data kualitatif. Data kualitatif adalah data yang disajikan tanpa menggunakan angka seperti, teori, deskripsi, biografi, sejarah dan gambar. Metode penelitian yang digunakan peneliti dalam penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif mempelajari masalah-masalah dalam masyarakat, serta tata cara yang berlaku dalam masyarakat serta situasi-situasi tertentu, termasuk tentang hubungan, kegiatan-kegiatan, sikap-sikap, pandangan-pandangan serta proses-proses yang sedang berlangsung dan pengaruh-pengaruh dari suatu fenomena (Linarwati et al., 2016). Lokasi penelitian ini adalah di

rumah Bapak Chandra Gunawan (pedagang kue pukis) yang beralamat di jalan Puput, Kelurahan Gadung, Kecamatan Toboali, Kabupaten Bangka Selatan, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. Waktu yang digunakan peneliti untuk penelitian ini dalam kurun waktu 2 (dua) bulan, dilaksanakan pada bulan Mei 2020 sampai Juni 2020, meliputi proses pengetahuan bahan-bahan, peralatan, dan proses atau tahapan dalam pembuatan kue pukis sawi khas Bangka Belitung, serta proses pengumpulan data, pengolahan data, penyajian data dalam bentuk tugas akhir dan proses bimbingan berlangsung.

Teknik pengambilan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara, studi dokumentasi, dan studi pustaka.

PEMBAHASAN

Alat yang digunakan adalah timbangan, parutan, saringan, baskom, ember plastik, *ballon whisk*, spatula, sendok teh, teko, pisau, *cake tong*, cetakan kue pukis, kompor, loyang datar.

Bahan yang digunakan adalah sawi, santan, tepung terigu protein sedang, telur ayam, gula, vanili bubuk, soda kue, garam, ragi, cokelat, keju, dan mentega. Tahapan pertama dalam membuat kue pukis sawi khas Bangka Belitung adalah pembuatan ekstraksi sawi. Proses pembuatan ekstraksi sawi adalah sawi terlebih dahulu di sortir dengan memilih daun sawi yang berkualitas baik, tidak cacat, tidak berlubang akibat hama, dan warna hijau yang tidak pucat. Kemudian dicuci dan dipotong kecil-kecil, lalu masukkan ke dalam blender dan tambahkan air secukupnya, buat hasil ekstraksinya agak sedikit kental. Setelah diblender, peras ekstrak sawi dengan menggunakan saringan dan masukkan ke dalam wadah. Setelah proses pembuatan ekstraksi sawi selesai,

tahapan selanjutnya adalah tahapan pembuatan kue pukis khas Bangka Belitung.

Tahapan pembuaatan kue pukis sawi khas Bangka Belitung adalah siapkan bahan-bahan yang akan digunakan. Terlebih dahulu campurkan 1 sendok teh ragi ke dalam 250 ml air mineral dan 200 gram tepung terigu, kemudian aduk dan biarkan hingga mengembang. Kocok telur ayam sebanyak 7 butir hingga mengembang. Masukkan 800 gram gula pasir ke dalam 1000 ml air santan perasan pertama, vanili 1 sendok teh, soda kue 1 sendok teh, garam 2 sendok teh, kemudian aduk sampai merata. Campurkan 7 butir telur yang sudah dikocok hingga mengembang dan aduk hingga merata. Campurkan 1000 gram tepung terigu protein sedang yang sudah disaring dan masukkan secara perlahan kemudian aduk hingga merata. Campurkan adonan ragi yang sudah mengembang kemudian aduk hingga merata. Campurkan 1000 ml santan perasan ke 2 dan aduk sampai semua bahan adonan tercampur merata. Kemudian campurkan ekstraksi sawi dan aduk kembali sampai adonan tercampur merata. Tutup dan tunggu adonan dalam waktu 2-3 jam agar adonan dapat mengembang sempurna. Setelah adonan mengembang, masukkan adonan ke dalam cetakan dan tambahkan keju atau cokelat untuk menambah varian rasa kue pukis, kemudian panggang di atas kompor dengan suhu api sedang selama 5 – 10 menit. Setelah kue pukis matang, oleskan mentega agar kue pukis yang dihasilkan dapat memiliki aroma khas yang kuat.

PENUTUP

Campuran bahan ekstraksi sawi menghasilkan warna hijau pada kue pukis sawi khas Bangka Belitung. Tekstur yang dihasilkan lebih gurih

pada bagian luar dan lebih lembut di bagian dalam. Aroma kue pukis dengan tambahan ekstraksi sawi menghasilkan perpaduan aroma sawi dan santan yang begitu khas sehingga dapat menghasilkan cita rasa kue pukis yang berbeda. Rasa yang dihasilkan manis dan sedikit kesat.

DAFTAR PUSTAKA

- Alifah, S., Nurfida, A., & Hermawan, A. (2019). TINGGI DI DESA SUKAMANIS KECAMATAN KADUDAMPIT KABUPATEN SUKABUMI. *Journal of Empowerment Community*, 1(2), 52–58.
- N. Holiday, D. K. (2019). *e-Journal Tata Boga Volume 8 No . 3 (2019) Edisi Yudisium Ketiga 2019 , Halaman 439-447 PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNGB MOCAF O (MODIFIEDOCASSAVAOFLOR) KDAN PENAMBAHAN PUREE DAUNGKELOR (Moringa oleifera) TERHADAPHSIFATM ORGANOLEPTIK KUE PUKIS Nafsia H. 8(3), 439–447.*
- Linarwati, M., Fathoni, A., & Minarsih, M. M. (2016). Studi Deskriptif Pelatihan Dan Pengembangan Sumberdaya Manusia Serta Penggunaan Metode Behavioral Event Interview Dalam Merekrut Karyawan Baru Di Bank Mega Cabang Kudus. *Journal of Management*, 2(2), 1–8. <https://doi.org/10.1016/j.bpc.2013.02.004>