

# **IBM PENGRAJIN KUE BAGIAK DI KABUPATEN BANYUWANGI**

**Herlina dan Triana Lindriati**

*Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember*  
[linaftp@yahoo.com](mailto:linaftp@yahoo.com)

## **ABSTRAK**

Bagiak merupakan kue kering khas Banyuwangi yang bahan bakunya berasal dari tapioka (pati ubi-kayu) dan pati garut. Industri ini umumnya dikelola oleh para pengrajin rumah tangga yang tersebar di berbagai pelosok pedesaan. Jumlah industri pengolahan bagiak di kabupaten Banyuwangi cukup besar yaitu 2.400 unit usaha yang tergolong Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM). Mitra dalam kegiatan ini adalah “UD. Time Snack” dan “UD. Waining Jaya”, kue bagiak yang diproduksi oleh ke-dua mitra kualitasnya rendah, bentuk tidak seragam, warna tidak sama, tekstur liat (alot), tidak mempunyai nilai tambah (citra diri), kemasan yang tidak menarik konsumen dan masa simpan bagiak sangat singkat yaitu 4-6 minggu. Selain itu permasalahan yang dialami oleh mitra adalah pengolahan bagiak memerlukan waktu lama (pencampuran adonan ±1 jam/2kg bahan) dan bahan bakar yang digunakan cukup tinggi, yaitu untuk memproduksi bagiak sebanyak 50 kg / hari dibutuhkan bahan bakar gas 3 kg sebanyak 5 buah. Metode yang ditawarkan dalam kegiatan IBM ini adalah teknologi yang sederhana, tepat guna, aplikatif dan sudah teruji keberhasilannya, hal ini adalah untuk mempermudah transfer teknologi bagi penggunanya. Pelaksanaan program IBM tahun Anggaran 2015, dapat disimpulkan : 1) Pelaksanaan program IBM, sudah dilaksanakan 100 %, dan berjalan sesuai dengan program yang direncanakan, 2) Pengadaan alat pengolahan kue bagiak dalam meningkatkan usaha kue bagiak dapat direalisasi sesuai dengan rencana, 3) Telah dilaksanakan peningkatan SDM kue bagiak melalui penyuluhan dan pendampingan berkelanjutan, dan 4) Tersedianya paket teknologi pembuatan kue bagiak serat tinggi dengan aneka rasa.

-----  
Kata Kunci : Bagiak, tapioka, UMKM, teknologi tepat guna

## **PENDAHULUAN**

Bagiak merupakan kue kering khas Banyuwangi yang bahan bakunya berasal dari tapioka (pati ubi-kayu) dan pati garut. Industri ini umumnya dikelola oleh para pengrajin rumah tangga yang tersebar di berbagai pelosok pedesaan. Jumlah industri pengolahan bagiak di kabupaten Banyuwangi cukup besar yaitu 2.400 unit usaha yang tergolong Usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) (Anonim, 2009). Dengan potensi bahan baku yang besar, wilayah usaha yang luas dan penyebaran unit usaha di hampir seluruh kecamatan sangat memungkinkan industri pengolahan bagiak di kabupaten Banyuwangi dikembangkan menjadi komoditas unggulan kabupaten.

Banyaknya unit usaha dan masyarakat, khususnya kaum wanita yang terlibat dalam kegiatan industri pengolahan bagiak, lamanya kegiatan ini ditekuni disamping merupakan faktor kekuatan juga kelemahan dari industri itu sendiri. Akibatnya industri bagiak di kabupaten Banyuwangi, khususnya di desa Sari Mulyo, kecamatan Cluring sebagai sentra produksi bagiak, kurang bisa berkembang dan berperan seperti yang diharapkan, kesejahteraan para pengrajin bagiak tidak banyak berubah dan kontribusinya terhadap pendapatan daerah juga rendah. Salah satu faktor yang menyebabkan industri bagiak tidak berkembang adalah kualitasnya rendah (kurang renyah, bentuk tidak seragam, warna tidak sama, tekstur liat (alot), tidak mempunyai nilai tambah (citra diri), kemasan yang tidak menarik konsumen dan masa simpan bagiak sangat singkat yaitu 4-6 minggu.

## **TARGET DAN LUARAN**

Target yang diharapkan pada Kegiatan IbM ini adalah meningkatkan kesejahteraan pengrajin bagiak kabupaten Banyuwangi, khususnya pengrajin bagiak “UD. Time Snack” dan “UD. Waining Jaya” serta meningkatkan pendapatan asli daerah (PAD) kabupaten Banyuwangi dari kontribusi penjualan bagiak aneka rasa kualitas tinggi, serta menjadikan produk bagiak sebagai produk unggulan kabupaten Banyuwangi. Luaran dari kegiatan ini berupa 1) metode pengolahan bagiak yang tepat; 2) produk bagiak kualitas tinggi; dan 3) pengajuan paten sederhana

## METODE PELAKSANAAN

Setelah mempelajari permasalahan yang dihadapi UMKM mitra solusi yang ditawarkan dalam kegiatan IbM ini adalah teknologi yang sederhana, tepat guna, aplikatif dan sudah teruji keberhasilannya, hal ini adalah untuk mempermudah transfer teknologi bagi penggunanya. Secara rinci tahapan kegiatan yang akan dilakukan dalam kegiatan ini adalah:

1. Transfer ipteks tentang teknik pembuatan bagiak yang baik, benar dan higienis, serta penambahan maizena (pati jagung) dan tepung MOCAV (*Modifikasi Cassava Flour*) untuk menambah kerenyahan bagiak dan citra diri (membuat kue bagiak serat tinggi). Maka dibutuhkan pelatihan dengan metode ceramah dan demo agar pengrajin memahami proses produksi bagiak dengan baik.
2. Untuk mempermudah proses pembuatan adonan perlu dirancang alat pencampur adonan agar supaya kapasitas produksi bisa ditingkatkan dan meningkatkan homogenitas adonan untuk meningkatkan kualitas bagiak.
3. Untuk menyeragamkan cetakan kue bagiak perlu dirancang mesin pencetak kue bagiak, sehingga akan dihasilkan kue bagiak yang seragam dan menarik konsumen.
4. Untuk memperluas pemasaran bagiak, perlu diadakan transfer ipteks pembuatan deversifikasi bagiak dengan menciptakan bagiak aneka rasa dengan kemasan yang menarik konsumen sehingga bagiak yang dihasilkan bisa menjangkau pasar kelas atas dan supermarket.

## HASIL KEGIATAN

Teknologi yang dipilih dalam kegiatan ini adalah teknologi yang sederhana, tepat guna dan aplikatif hal ini adalah untuk mempermudah transfer teknologi bagi penggunanya. Dalam pengolahan kue bagiak kualitas tinggi ini teknologi yang kami introduksikan adalah :

1. Teknik pengolahan kue bagiak sesuai dengan paket teknologi yang kami rekomendasikan.
2. Penggunaan tepung MOCAF sebagai substitusi dalam pembuatan bagiak dengan tujuan agar kue bagiak yang dihasilkan berkualitas tinggi, kaya serat pangan dan mempunyai keunggulan khusus (*Only One*).

3. Penggunaan alat teknologi tepat guna ( mesin pencampur adonan, mesin pencetak kue bagiak dan oven ) untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas kue bagiak yang dihasilkan .

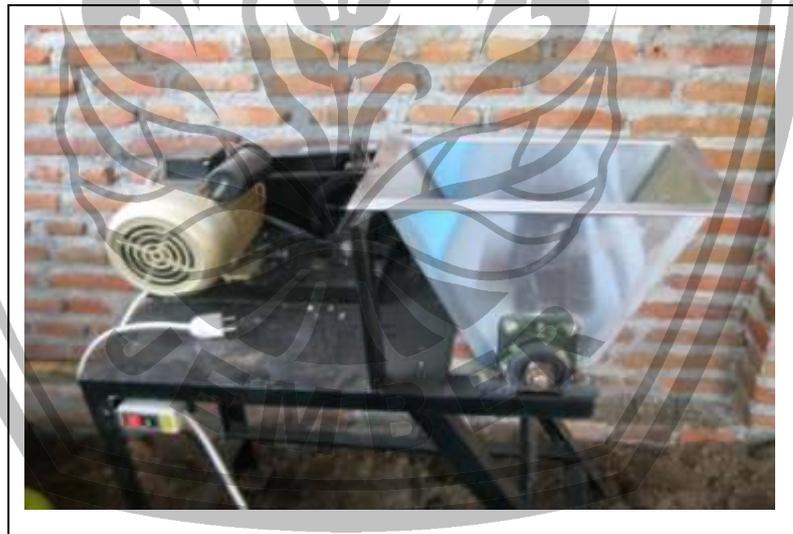
### **Rincian Kegiatan Yang Telah Dilakukan**

#### **a. Sosialisasi Kegiatan**

Sebagai langkah awal dalam kegiatan IbM ini telah dilakukan observasi dan pengurusan perijinan kegiatan ke pemerintahan desa (Kepala Desa) Cluring dan Gintangan. Sosialisasi berjalan dengan baik dan kepala desa Gintangan (ibu Rusdianah, A. Ma.Pd sangat antusias dalam pelaksanaan kegiatan IbM ini.

#### **b. Pengadaan peralatan sarana produksi**

Peralatan yang direkomendasikan oleh tim pelaksana program IbM dalam kegiatan ini untuk kelengkapan sarana produksi berupa : alat pencampur adonan bagiak dapat dilihat pada Gambar 1 dan Oven pemanggang bagiak dapat dilihat pada Gambar 2.



**Gambar 1. Alat pencampur adonan kue bagiak**



**Gambar 2. Oven Pengering Bagiak**

**c. Alat Pencetak Kue Bagiak**

Alat pencetak kue bagiak ini merupakan rancangan tim pelaksana kegiatan IbM dan alat tersebut sudah bisa di serahkan untuk difungsikan oleh UMKM mitra. Adapun rancangan alat pencetak bagiak yang telah di desain oleh Tim pelaksana dapat dilihat pada Gambar dapat dilihat pada **Gambar 3**.



**Gambar 3. Alat Pencetak Kue Bagiak**

#### **d. Sosialisasi pengolahan bagiak kualitas tinggi dan pembukuan sederhana**

Kegiatan sosialisasi pengolahan bagiak dan pembukuan sederhana ini dilakukan secara bertahap dan berkesinambungan, bentuk kegiatan ini dikemas dengan cara penyuluhan, praktek langsung dan tanya-jawab langsung antara pelaksana kegiatan, UMKM dan karyawan. Sampai saat ini kegiatan sosialisasi sudah dilakukan sebanyak 6 kali. Foto kegiatan Sosialisasi dapat dilihat pada **Gambar 4**.



**Gambar 4. Sosialisasi pengolahan bagiak dan pembukuan sederhana**

#### e. Pendampingan Berkelanjutan

Pendampingan yang kami lakukan secara periodik dan berkesinambungan, minimal setiap bulan sekali atau menyesuaikan kebutuhan UMKM, tim pelaksana melakukan kunjungan ke UMKM binaan untuk melihat perkembangan dan jalannya kegiatan berlangsung. Selain itu pendampingan yang kami lakukan melalui telepon dan studi banding / kunjungan UMKM ke Laboratorium Pengolahan Pangan Fakultas Teknologi pertanian Universitas. Foto kegiatan pendampingan dapat dilihat pada **Gambar 5 s/d Gambar 8.**



**Gambar 5. Pendampingan pembuatan Kue Bagiak**



**Gambar 6. Pendampingan pembuatan sederhana**



**Gambar 7. Pendampingan produksi Kue bagiak**



**Gambar 8. Pendampingan pemakaian oven**

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Pelaksanaan program IbM tahun Anggaran 2015, dengan judul : “IbM Pengrajin Kue Bagiak Di Kabupaten Banyuwangi” , dapat disimpulkan :

1. Pelaksanaan program IbM, sudah dilaksanakan 100 %, dan berjalan sesuai dengan program yang direncanakan.
2. Pengadaan alat pengolahan kue bagiak dalam meningkatkan usaha kue bagiak dapat direalisasi sesuai dengan rencana.
3. Telah dilaksanakan peningkatan SDM kue bagiak melalui penyuluhan dan pendampingan berkelanjutan.
4. Tersedianya paket teknologi pembuatan kue bagiak serat tinggi dengan aneka rasa

### **Saran**

Untuk keberhasilan pelaksanaan IbM, diperlukan kerja sama yang baik antara Lembaga Pelaksana dalam hal ini LPM Universitas Jember, Pelaksana Kegiatan, Pemerintahan Setempat dan UMKM yang terlibat

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Anonymus. 1999. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta : Direktorat Jenderal Kesehatan Republik Indonesia.
- Anonymus. 2009. Data UMKM Kabupaten Banyuwangi, Kabupaten Banyuwangi JATIM.
- Marliyati A.S, Sulaeman A., dan Anwar, F. 1992. Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga. Bogor :PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi,T.R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Oliviera. F.A.R. and J.C. Oliviera. 1999. Processing Foods : Quality Optimazion and Process Assesment. CRC Press. Boca Rotan. USA.
- Winarno.F.G.1997. Kimia Pangan dan Gizi, Jakarta: Gramedia.