



Pembuatan Baje Ba'tan (*Jewawut*) di Desa Rossoan, Kabupaten Enrekang

Mustakim¹, Rusmita Ulok², Nurlinda³, Nur Inda⁴ Sari, Nuristiqama⁵, Rahmawati B⁶, Reni Indra Safitri⁷, Syamsinar S⁸, Zarlabiatal Mal Muria⁹, Halifah¹⁰, Wardiyanto¹¹, Pebriansa¹²
Universitas Muhammadiyah Enrekang

Enrekang

e-mail: ¹kimchangi00@gmail.com, ²rusmitau@gmail.com,
³nurlindamahasiswa@gmail.com, ⁴indahsari0311@gmail.com,
⁵nuristiqamahisti07@gmail.com, ⁶rahmawatibasirvfamma@gmail.com,
⁷indrasafitrireni@gmail.com, ⁸syamsinarsunandar3@gmail.com,
⁹atulzalrabiatal@gmail.com, ¹⁰halifanur020@gmail.com, ¹¹wardiyantopgsd@gmail.com,
¹²ansahferi88@gmail.com

Abstrak

Jewawut merupakan sejenis sereal ber biji kecil yang populer sebagai makanan pokok di beberapa wilayah di Indonesia seperti Sulawesi selatan, Sulawesi Barat, pulau Buru, Nusa Tenggara Timur, dan Jawa Tengah. Jewawut juga merupakan sumber bahan pangan keenam setelah Gandum, Beras, Jagung, Barley, dan Sorgum. Jewawut merupakan salah satu tanaman yang berpotensi untuk dikembangkan dalam rangka memperkuat ketahanan pangan sebagai sumber karbohidrat pengganti beras. Ini menunjukkan bahwa Jewawut berpotensi sebagai sumber pangan fungsional, terutama sebagai sumber energi. Pemanfaatan jewawut sebagai bahan pangan sudah banyak dilakukan di dunia, meskipun di Indonesia masih dikelola dengan cara tradisional yaitu dimulai dengan proses penjemuran, disosoh, hingga hanya terdapat bagian daging atau endospermanya saja. Salah satunya adalah Desa Rossoan, Kabupaten Enrekang. Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan gambaran bagaimana cara membuat baje ba'tan dari biji jewawut yang sudah menjadi ciri khas dari Enrekang.

Kata kunci: Baje Ba'tan, Jewawut, Pangan, Enrekang

1. PENDAHULUAN

Industri pangan di Indonesia semakin hari semakin berkembang. Hal ini merupakan upaya untuk menjaga ketahanan pangan. Salah satu yang menjadi isu strategis adalah diversifikasi sumber daya lokal. Hal ini kemudian diikuti dengan program pengembangan pangan berbasis sumber daya lokal. Salah satu sumber pangan lokal pengganti beras yang memiliki keunggulan dan potensi dalam industri pangan adalah Jewawut. Tanaman jewawut berpotensi sebagai sumber karbohidrat,

antioksidan, senyawa bioaktif, dan serta yang penting bagi kesehatan. Hasil penelitian menunjukkan adanya kandungan senyawa antioksidan tanaman Jewawut yang berupa senyawa fenolik. Besar kandungan senyawa ini ditunjukkan dengan kadar fenol total sebesar 3.51 mg TAE/g biji dengan besar nilai aktivitas antioksidanya adalah 5.34 mg vitamin C eq/g biji.

Tanaman ini tersebar hampir diseluruh Indonesia seperti Pulau Buru, Jember, Sulawesi Selatan seperti Enrekang, Sidrap, Maros, Sulawesi Barat yaitu Polewali Mandar, Majene dan daerah lainnya. Pemanfaatan jewawut sebagai bahan pangan sudah banyak dilakukan di dunia, meskipun di Indonesia masih dikelola dengan cara tradisional yaitu dimulai dengan proses penjemuran, disosoh, hingga hanya terdapat bagian daging atau endospermanya saja. Masyarakat Kabupaten Enrekang Sulawesi selatan membuat jenis makana baje dari jewawut yang dicampur dengan gula merah dan kelapa. Jewawut yang digunakan sebagai sumber pangan umumnya yang memiliki warna menarik seperti warna kekuningan dan flavor yang tajam. Masyarakat di Kabupaten Enrekang khususnya di Leon Desa Rossoan mengelolah jewawut secara tradisional dengan membuat makanan tradisional seperti baje.

Berdasarkan uraian diatas, maka tujuan dari penulisan artikel ini adalah untuk memperkenalkan pembaca artikel ini bagaimana cara pembuatan baje ba'tan (jewawut) secara tradisonal yang tidak terlalu memakan banyak tenaga dan modal.



Gambar 1, Biji Jewawut



Gambar 2, Proses Pembuatan dan pengemasan



Gambar 3, Baje ba'tan (jyawut) siap dipasarkan

2. METODE

Adapun metode membuat baje ba'tan atau jawawut sangatlah muda dan tidak menggunakan mesin melainkan menggunakan tenaga manusia. Alat yang digunakan pun tidak terlalu susah atau sangat muda didapatkan karena hanya menggunakan alat rumah tangga. Alat dan bahan yang digunakan yaitu, alat seperti sendok kayu/besi, sendok makan, sendok nasi, baskom, penyaring, wajan, pisau, lesung kayu, kulit jagung/pembungkus nasi, kayu bakar/gas, dapur/kompor. Bahan yang digunakan yaitu Ba'tan (Jyawut), kelapa muda (kelapa stengah tau), kelapa tua, dan gula merah.

Cara mebuat baje ba'tan atau baje jawawut adalah sebagai berikut: pertama kita siapkan semua alat dan bahan terlebih dahulu, kemudian kupas kelapa mudah atau stengah tua dan kelapa tua terlebih dahulu lalu bersihkan kelapa dengan cara dicuci sampai bersih, kemudian parut semua kelapa, kemudian cuci jawawut sampai bersih, campur jawawut dengan kelapa muda atau stengah tua kemudian rebus campuran jawawut dan kelapa di dalam panci dandangan dan tunggu sampai masak, kemudian iris gula merah menjadi kecil agar pada saat pemasakan gula merah cepat melele, hasil parutan kelapa tua direndam ke dalam air hangat lalu peras sehingga air santannya keluar kemudian saring atau pisahkan kelapa dengan air santan., setelah rebusan

jewawut dan kelapa muda atau stengah tua suda masak tumbu atau haluskan dengan menggunakan lesung kayu, masukan santan kelapa dan potongan gula merah kedalam wajan yang sudah di siapkan kemudian aduk sampai gula merahmya mencair, setelah gula merahnya hancur masukan jewawut yang suda ditumbuk halus, kemudian adauk sampai masak atau suda tercampur semua bahannya, setelah baje ba'tan (jewawut) suda masak tiriskan baje ke tempat yang suda disipakan terakhir bungkus baje menggunakan kulit jagung atau pembungkus nasi. Baje ba'tan siap untuk di konsumsi atau dijual.

3. PEMBAHASAN

Jewawut merupakan salah satu tanaman pangan atau sejenis tanaman serealiala berbiji kecil. Komoditas ini pernah menjadi makanan poko di berbagai negara di dunia (termasuk beberapa daerah di Indonesia) sebelum budidaya padi dikenal. Tanaman jewawut memiliki adaptasi yang baik pada daerah yang curah hujannya rendah sampai daerah yang kering. Kandungan karbohidrat mendekati beras 75%, dan kandungan protein lebih tinggi 11% dari beras 7%, terutama protein gluten. Jewawut mengandung beragam komponen penting yang berpotensi meningkatkan kesehatan tubuh, antara lain senyawa antioksidan, senyawa bioaktif, dan serat, sehingga sangat potensial sebagai salah satu bahan diversifikasi pangan. Jewawut mengandung mineral (kalsium, besi, magnesium, fosfor, seng dan kalium) dan vitamin. Kandungan gizi dari jewawut tiga sampai lima kali lebih baik dari beras dan gandum. jewawut juga mengandung senyawa non gizi yaitu asam fitat dan asam oksalat.

Pemanfaatan jewawut sebagai bahan pangan sudah banyak dilakukan di Dunia, meskipun di Indonesia masih dikelolah dengan cara tradisional. Masyarakat di Leon Desa Rossoan Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan membuat jenis makanan baje dari jewawut yang dicampur dengan gula merah dan kelapa.

Gula merah (Gula Aren) adalah produk hasil pemekatan nira aren dengan panas (pemasakan) sampai kadar air yang sangat rendah (<6%) sehingga ketika dingin produk mengeras. Gula aren salah satu pemanis yang telah di produksi Bangsa Indonesia sejak lama. Gula aren sebagai alternative bahan pemanis makanan dan merupakan mata pencarian sampingan bagi masyarakat di Leon Desa Rossoan Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan. Gula aren merupakan slah satu bahan yang digunakan dalam

pembuatan baje ba'tan (baje jewawut) sebagai penambah cita rasa dan juga warna pada baje ba'tan (jewawut).

Kelapa (*cocos nucifera L.*) merupakan tumbuhan yang memiliki peran besar dalam memnuhi kebutuhan budaya, kesehatan, dan ekonomi di kehidupan masyarakat. Setiap bagian tumbuhan kelapa dapat dimanfaatkan oleh manusia sehingga disebut sebagai tumbuhan serba guna karena dari akar smapi daun semua bisa dimanfaatkan. Bagian buah kelapa yang umumnya dimanfaatkan oleh msayarakn di Leon Desa Rossoan sebagai bahan pembuatan Baje Ba'tan (Jewawut). Buah kelapa yang di guanakan yaitu buah kelapa muda (setengah tua) dan kelapa tua. Fungsi kelapa muda atau stengah tua dalah sebagai bahan campuran yang ditambahkan ke jewawut pada saat proses penghalusan atau penumbukan, sedangkan kelapa tua yang diambil air santanya saja.

4. KESIMPULAN

Jewawut merupakan salah satu tanaman pangan atau sejenis tanaman serealia berbiji kecil. Komoditas ini pernah menjadi makanan poko di berbagai negara di dunia (termasuk beberapa daerah di Indonesia) sebelum budidaya padi dikenal. Tanaman jewawut memiliki adaptasi yang baik pada daerah yang curah hujannya rendah sampai daerah yang kering. Kandungan karbohidrat mendekati beras 75%, dan kandungan protein lebih tinggi 11% dari beras 7%, terutama protein gluten.

Baje ba'tan (jewawut) adalah makan tardisonal yang berasal dari leon desa rossoan Kabupaten Enrekang, tujuan dari pembuatan baje ini adalah untuk menjaga daya simpan atau ketahan pangan, terutama ketahan pangan pada jewawut.

5. SARAN

Kepada masyarakat Enrekang khususnya di Leon Desa Rossoan agar membuat baje ba'tan menjadi beberapa varian rasa seperti rasa duren, rasa nanas, rasa nangka dan lain-lainnya agar bisa menarik pelanggan lebih banyak.

Kepada Mahasiswa agar lebih giat belajar dan memahami tentang makanan tradisonal yang ada di Enrekang.

DAFTAR PUSTAKA

- Chairani, 2010. Jewawut. diakses dari. <http://balitsereal.litbang.deptan.g o.id>.
- Mustakim, M., & Elihami, E. (2020). UNDERSTANDING INDONESIA LANGUAGE AND CULTURE AT LONGQI ELEMENTARY SCHOOL TAINAN–TAIWAN ROC. *MASPUL JOURNAL OF COMMUNITY EMPOWERMENT*, 1(1), 54-61.
- Mustakim, M., Musdalifah, M., & Elihami, E. (2020). TEACHING INDONESIA LANGUAGE FOR KUN SHAN UNIVERSITY STUDENTS AND VOLUNTEERING FOR CAMPUS GUESTS FROM INDONESIAN UNIVERSITIES TAINAN–TAIWAN ROC. *MASPUL JOURNAL OF COMMUNITY EMPOWERMENT*, 1(1), 42-53.
- Safari, A. 1995. Teknik Membuat Gula Aren. Karya Anda, Jakarta.
- Winarno, F. G, 2014. Kelapa Pohon Kehidupan. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yanuar, W. 2009. “Aktivitas Antioksidan dan Imunomodulator Sereal Non-Beras”. Tesis. Bogor : Sekolah Pasca Sarjana I