

PELATIHAN CARA PEMBUATAN BASRENG DARI BIJI KARET

Pandriyani, SP., M.Si, Rina Enjelia, Ferdinan Advent Sinaga, Bora Sianipar, Devi Madani, Rona Junia Daita, Widiyanti Kususma Ningrung, Vira, Delinda Chrystin Herepa, Meliya Fitriany, Yupin Marselius, Eko Setiawan, Desi Rafita Nur Aziza, Abdul Karim, Rendi Nofrianto,



Di Kabupaten Barito Timur, terumata di Desa Bagok banyak sekali perkebunan karet. Selain menghasilkan getah karet, perkebunan karet juga menghasilkan limbah berupa biji karet. Masyarakat beranggapan bahwa biji karet hanya dianggap sebagai limbah dan tidak memiliki nilai ekonomis untuk dijual oleh masyarakat. Oleh itu, upaya dalam penanggulangan limbah biji karet, dapat berupa pengolahan biji karet menjadi barang bernilai ekonomis.

Komposisi nutrisi biji karet terdiri dari protein 27%, lemak 32.3%, karbohidrat 15.9%, air 9.1% dan abu 3.96%. Dengan adanya protein yang ada di biji karet, dapat dipakai untuk mengganti bahan utama makanan seperti basreng biji karet.

Mengelola biji karet menjadi basreng biji karet juga merupakan inovasi yang dapat membawa potensi desa keluar dan bersaing dengan produk luar yang hal tersebut dapat meningkatkan ekonomi masyarakat. Basreng biji karet dapat dibuat kapan saja karena bahan yang mudah didapatkan serta produk tersebut bisa menjadi alternatif bagi orang-orang yang alergi terhadap ikan dan basreng biji karet dapat bertahan selama 1 bulan



ALAT DAN BAHAN

Bahan yang dipakai dalam pembuatan basreng biji karet adalah :

- biji karet, tepung terigu, tepung tapioka, bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, air, garam penyedap rasa.

Alat yang digunakan dalam pembuatam bassreng biji karet adalah:

- piring, kompor, wajan, baskom, saringan, saptula, dan sendok.



Program pelatihan pembuatan basreng biji karet ini bertujuan untuk membuat produk sendiri dan menjual guna meningkatkan ekonomi masyarakat dan mengurangi limbah perkebunan karet.

Produk basreng biji karet belum banyak diketahui masyarakat tetapi dengan adanya basreng biji karet yang telah jadi tersebut, dapat didistribusikan dengan menitipkan di warung local atau tempat pembelanjaan makanan atau bisa juga melalui pemesanan secara langsung. Basreng biji karet juga bisa dipasarkan melalui toko online maupun social media. Pemasaran tersebut perlu dilakukan agar dapat memperkenalkan produk khas dari Desa Bagok yaitu basreng biji karet sehingga dapat membantu perekonomian masyarakat Desa Bagok.

CARA PEMBUATAN

Adapun cara pembuatan basreng biji karet, antara lain:

- Memecahkan biji karet lalu ambil isi bagian dalamnya
- Merebus biji karet selama 2 jam, lalu tiriskan
- Mengupas kulit biji karet lalu di buang bagian dalam biji karet yang bertekstur lendir
- Merendam biji karet selama 2 hari dan mengganti air rendaman setiap 6 jam sekali.
- Menghaluskan bawang merah, bawang putih, ketumbar, dan kemiri
- Menumbuk biji karet sampai tekstuknya menjadi halus
- Setelah biji karet halus campurkan pada bumbu yang sudah dihaluskan
- Mencampurkan bumbu dan biji karet yang telah dihaluskan pada tepung tapioka dan terigu, lalu aduk sampai tercampur rata
- Membulatkan adonan basreng biji karet
- Mendidihkan air, setelah mendidih masukkan adonan basreng biji karet lalu tunggu sampai adonannya menggambang.
- Setelah adonan menggambang , dinginkan lalu potong potong memanjang
- Lalu adonan di jemur hingga kering
- Setelah itu goreng basreng biji karet dan barikan bumbu sesuai selera.

