

PENGEMBANGAN KUE TRADISIONAL KHAS ACEH SEBAGAI PRODUK UNGGULAN DESA PEUKAN LANGSA KOTA

Usman, Syardiansyah, Juliati

Universitas Samudra
usbram@unsam.ac.id

Abstract

Bhoi and Keukarah cakes are part of traditional Acehnese cakes, which are culinary offerings from the customs of the ancient Acehnese people, and are usually used as offerings given by the groom to the bride at weddings and other social events. Both kinds of traditional Aceh cakes, both bhoi and keukarah cakes contain the secrets of various creations and variations of processed bhoi and keukarah cake recipes and are special for a delicious dish complete by making your own at home or homemade, complete with fail-safe step by step steps, can be consumed alone or made for various businesses of Bhoi and Keukarah cakes at cheap economical prices. Bhoi and keukarah cakes are not only fans of Aceh but Medan, Jakarta and even foreign countries. The method of service is; normative approach, empirical and using primary and secondary data, and processed by qualitative descriptive. The service is carried out from June to November 2021. This service is carried out on the Fish Tax Railway, Gampong Blang Village (Peukan Langsa Kota). The service partners are street vendors or hawkers on the Gampong Blang Peuka Langsa City Railway. The steps for making traditional Acehnese cakes (bhoi and keukarah cakes) are, by preparing raw materials/wheat flour, chicken/duck eggs, 250 grams of rice flour, 500 grams of sugar, (3), water and a baking sheet made of shell. , and the oven and cooking oil to taste. The results of the research that the two traditional Acehnese cakes are very popular and in demand in marketing; Medan, Jakarta and abroad. The suggestion is that this traditional Acehnese cake can be used as a promotion as initial capital under the guidance of the University of Samudra.

Keywords: Aceh Traditional Cake.

Abstrak

Kue Bhoi dan Keukarah bagian dari kue tradisional khas Aceh adalah sajian kuliner dari adat istiadat masyarakat Aceh tempo dulu, dan biasa dijadikan seserahan yang diberikan oleh mempelai pria kepada mempelai wanita pada saat pernikahan dan acara sosial lainnya. Kedua macam kue tradisional khas Aceh baik kue bhoi maupun keukarah mengandung rahasia aneka kreasi dan variasi olahan resep kue bhoi dan keukarah dan istimewanya untuk sajian sedap lengkap dengan cara bikin sendiri dirumah atau ala rumahan (homemade) lengkap dengan step by step nya yang anti gagal, bisa dikonsumsi sendiri ataupun di buat usaha aneka bisnis kue bhoi dan keukarah dengan harga ekonomis murah meriah. Kue bhoi dan keukarah tidak hanya peminatnya Aceh tetapi Medan, Jakarta bahkan mancanegara. Metode pengabdian yaitu; pendekatan normatif, empiris dan menggunakan data-data primer dan skunder, serta diolah secara deskriptif kualitatif. Pelaksanaan pengabdian dari bulan Juni sampai November 2021. Pengabdian ini dilaksanakan di Jalan Rel Kereta Api Pajak Ikan, Desa Gampong Blang (Peukan Langsa Kota). Mitra Binaan pengabdian adalah Pedagang Kaki Lima atau pedagang asongan di jalan Rel Kereta Api Gampong Blang Peuka Langsa Kota. Adapun langkah pembuatan kue tradisional khas Aceh (kue bhoi dan keukarah) yaitu, dengan persiapan bahan baku/tepung terigu, telur ayam/bebek, 250 gr tepung beras, 500 gr gula pasir, (3), ½ air serta, loyang terbuat dari batok, dan oven serta minyak goreng secukupnya. Hasil penelitian bahwa kedua kue tradisional khas Aceh sangat digemari dan laris di pemasaran; Medan, Jakarta dan mancanegara. Saranya semoga kue tradisional khas Aceh ini dapat dijadikan promosi sebagai modal awal dibawah bimbingan pihak Universitas Samudra.

Kata kunci: Kue Tradisional Khas Aceh.

PENDAHULUAN

Usaha dagang di wilayah Pemerintah Kota Langsa, memang sebagian warga/penduduk yang mampu atau mau merubah pola hidup yang kurang ekonominya dibawah garis kemiskinan rata-rata. Asumsinya bahwa tingkat kemampuan pendidikan dibawah standar. Hal ini pula bahwa pendidikan bisa menjanjikan perubahan pola hidup dikota-kota kecil dan besar atau kota metropolitan. Misalnya warga/penduduk wilayah Pemerintah Kota Langsa, saling bersaing dan bersanding dengan warga multi etnis lainnya di kota pantai timur. Baik pedagang kecil maupun besar atau metropolitan disebut sebagai "Pedagang Kaki Lima" (PKL) ataupun penjualan sebagai dagangan "Asongan", kegiatan sehari-hari melakukan komersial dipinggir jalan, *hatle*, *kios*, stasiun, dan tempat orang keramaian yang diperntukkan untuk pejalan kaki. Dagangan kecil yang berjualan di jalan/pinggiran tidak menentu nasibnya. Tetapi kegiatannya lebih kreatif dan terus berusaha untuk pendapatan agar merubah nasib hidupnya. Teruma pedagang jalanan PKL, sering sekali terganggu untuk mencari nafkah hidup, disebabkan tidak terorganisir oleh kelompok usaha dagang. Misalnya pedagang asongan sebagai salah satu pelaku aktivitas ekonomi disektor informal, tetapi usaha ini terus berusaha dan berkembang, kian menjanjikan untuk menambah ekonomi keluarga.

Kondisi hidup yang penuh tantangan, sebagai Pedagang Kaki Lima. Kadang kala dagangannya menjadi besar sekali bahkan kontribusinya terhadap bagi perekonomian keluarga akan berhasil menyerap tenaga kerja, bahkan mampu mengurangi pengangguran dan kemiskinan disatu sisi. Keberadaan

pedagang asongan atau PKL dilingkungan Pemerintah Peukan Kota Langsa, memang sangatlah mau berubah usaha dagangan dari usaha kecil menjadi kenyataan dengan merubah tingkat kemiskinan, beralih menjadi hidup skala ekonomi menengah dengan prinsip "*Kejujuran adalah modal yang sangat utama dan bisa menjadi alat promosi yang Dahsyat*". Belajarlah untuk berkata jujur, karena dibalik kejujuran tersimpan sesuatu yang dahsyat untuk kelangsungan usaha Anda. Apapun usaha Anda, usaha yang bergelut dibidang jasa, jual beli ataupun yang lainnya tidak akan menjadi besar, tidak akan menjadi berkah, tidak akan membuat Anda bahagia dengan hasil yang diperoleh dari suatu kebohongan. Konsep pedagang Pedagang Kaki Lima (PKL) biasanya berpengaruh terhadap perkembangan ekonomi untuk merubah atau mampu membiayai kelangsungan hidup. Jika dalam melakukan transaksinya selalu dibarengi dengan keadilan, kesetaraan dan amanah. Diantaranya Pedagang Kaki Lima (PKL), diberinama adalah "**KUE THOE KHAS ACEH**" milik seorang ibu rumah tangga bernama Ibu Yus Rubamah, asal Birem Puntung Langsa Baro. Usaha dagangannya membuat dua jenis kue tradisional khas Aceh, yaitu "*Kue Bhoi dan Keukarah*" di Peukan Langsa Kota. Produksi dan penjualan beberapa jenis panganan tradisional yang digemari masyarakat disekitarnya maupun para wisatawan. Beberapa di antaranya adalah *Bhoi, Keukarah, Dodoi, Meusekat, dan Badareteuk* (Rahmat Walidin, 2017: 2). Usaha dagangan, mulai profesi sejak tahun 2007/2008, dewasa itu dengan usaha kecil-kecilan melakukan transaksi berawal dari bawah tangga peroko-an pemerintah Kota Langsa (Latos sekarang). Usaha dagangan berjualan tidak jarang diselimuti oleh

kekhawatiran akan tindak penertiban instrumen otoritas daerah-Satpol PP. Maka keberadaan Pedagang Kaki Lima (PKL), kerap kali dianggap sebagai potret buram kota. Oleh karena itu, tindak penertiban pedagang PKL oleh Satpol PP mendapat pembenaran dari khalayak umum. Namun, usaha otoritas daerah pun sia-sia karena mereka kembali lagi beraktifitas ditempat yang sama pascapenertiban.

Aktivitas mula-mula usaha dagangan berangkat dari masing-masing satu unit meja, mixer, oven, kompor, dan lokasi usahanya sebatas luas areal cukup tiga meter dengan produknya pembuatan kue "*Bhoi dan Keukarah*". Modalnya sekitar seratus ribu rupiah/hari, bahan dan peralatan yaitu; 1 papan unit telur, 2 kg gula pasir dan 2 kg tepung roti, 1 kompor gas sebagai modal pada awal mulanya sebagai PKL, kala itu. Namun jualannya lancar alias laris dagangan dan banyak peminat pembelinya. Usaha dagangan sekarang lumayan peminat dan pembeli. Antara tahun (2008-2020) selama dua belas tahun usaha dagangan lumayan hidup, sudah mampu membiayai keluarga, dan hasil usaha sudah mampu membangun 1 unit rumah 10 x 10 meter semi permanen di Birem Puntong Langsa Baro, sekalipun belum siap persih.

Usaha dagangan semacam itu sebagai pedagang "*Kue Bhoi dan Keukarah Khas Aceh* atau *Kue Tradisional Khas Aceh*", tidak lagi berjualan di kaki lima seperti dahulu, tetapi sudah pindah ke jalan Rel Kereta Api Kampung Blang yaitu "*Lokasi Pajak Ikan Kota Langsa*" sekarang ini. Aktivitas dagangan sudah laris dan banyak pesanannya dari luar daerah. Bahkan sudah memperkerjakan dua orang tenaga perempuan, yang siap ditempat sebagai "*Pembuat Kue Tradisional Khas Aceh*" mulai pagi hingga sore. Sekarang ini usaha

dagangan tersebut sudah mampu modalnya; yaitu oven standar, mixer besar walau bekas pakai, dan tabung gas besar sebagai alat pembuatan Kue Bhoi (bolu). Sedangkan pembuatan Kue Keukarah, juga sudah ada alat dan bahanya yaitu; kompor, tabung gas, minyak goreng 5 kg/hari dan 6 gula/hari, wajan besar, centong dan saringan sebagai bahan dan alat pembuatan Kue Keukarah itu sendiri. Tetapi secara manajemen, belum lengkap perkakas dan atributnya, kondisi lokasi belumlah baik, masih kurang bagus, dan belum teratus penataan menunya. Bahkan masih dalam bentuk terbuka dipersimpangan bekas Jalan Rel Kereta Api Kampung Langsa.

Usaha dagangan disebut milik Ibu Yus Rubamah, oleh Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Program Pengembangan Produk Unggulan (PKM-PPPU) Universitas Samudra Tahun 2021, mencoba untuk mengajukan tawaran usaha dagangan tersebut sebagai salah satu mitra usaha Pedagang Kaki Lima (PKL) di wilayah Pemerintah Kota Langsa dengan topiknya adalah "*Pengembangan Kue Tradisional Khas Aceh Sebagai Produk Unggulan Desa Peukan Langsa Koata*". Dalam kaitan inilah Tim PKM-PPPU, mencoba untuk mendampingi usaha yang dimaksud. Hasil inteviewnya bahwa aktifitas usahanya kian membaik dari tahun 2008-2020, yaitu selama dua belas tahun lamanya banyak pesanan baik dari Langsa sendiri maupun Medan dan Jakarta. Di sinilah Tim PKM-PPPU, Universitas Samudra menarik untuk mengangkat sebuah Usaha Dagang Kaki Lima tersebut, untuk bekerjasama sebagai mitra dan melakukan promo dua jenis kue yaitu "*Kue Bhoi dan Keukarah*" bagian kuliner kue tradisional khas Aceh di

wilayah Pemerintah Kota Langsa Tahun 2021.

METODE PENELITIAN

Metode pelaksanaan praktek/pembuatan kue tradisional khas Aceh (bhoi/bolu dan keukarah), bagian dari penelitian dan pengabdian ini dilakukan dengan memberikan sosialisasi dan pelatihan/workshop plus praktik/latihan serta pengawasan terkait dengan pembuatan minyak kelapa asli kepada warga sebagai mitra kerja/binaan Gampong Matang Neuheun. Metode pengabdian; pendekatan normatif dan empiris serta persediaan sarana (tempat) pelatihan/praktek dilokasi mitra/warga binaan, dan disajikan secara deskriptif kualitatif dari bahan baku yang tersedia. Bahkan dengan pendekatan interviue yang dilaksanakan selama 2 (dua) bulan. Metode pengabdian ini dilakukan dengan survey lapangan kepada kelompok mitra/binaan, sambil meminta dukungan untuk pembuatan/praktek kue tradisional khas Aceh dengan mitra binaan Yusra Bumah, di Peukan Langsa.

Pengabdian ini dilaksanakan di Jalan Rel Kereta Api Pajak Ikan, Desa Gampong Blang (Peukan Langsa Kota). Mitra pengabdian adalah Pedagang Kaki Lima dijalan Rel Kereta Api Gampong Blang Peuka Langsa Kota. Metode pembuatan kue tradisional khas Aceh terdiri dua katagori. Pertama kue bhoi (bolu) menggunakan alatnya; oven, Loyang dan tabung kompor gas. Adonan terdiri tepung terigu, telur, dan gula pasir mengaduk menggunakan mixer selama 15 menit. Teknisnya telur dan gula di aduk sampai mengembang atau putih. Masukkan kedalam cetakan Loyang dan panggang sampai matang selama 26 menit. Kedua kue karah dibuat dari tepung mawar 2 bungkus, gula 1 gelas (1/4) dan air 1 gayong.

Teknisnya tepung dan gula dicampur dan ditambahkan air pelan-pelan sambil diaduk dengan tangan sampai mengental. Dan masukkan ke cetak yang terbuat dari batok kelapa, sudan dilubangi dan digoreng sampai masak di dalam wajan hingga bening warnanya (teknik praktek lapangan, 05 September 2021).

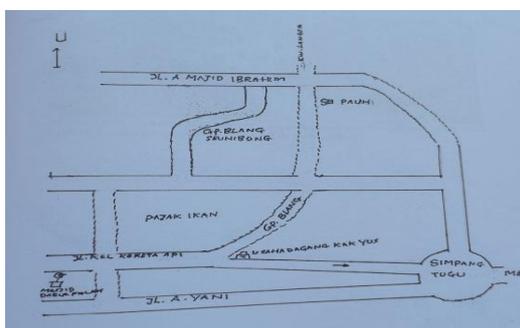
Menurut kajian Rahmat Walidin (2017: 7) juga menggunakan teknik observasi merupakan cara untuk mengumpulkan data dengan cara terjun dan menyaksikan langsung pengamatan dengan cara sistematis. Teknikobservasi ini penulis gunakan agar penulis bisa melihat langsung bagaimana perkembangan kue tradisional Aceh yang terjadi di lapangan. Melalui observasi penulis mampu mengumpulkan sumber-sumber dari praktek kue tradisional khas Aceh.

HASIL DAN PEMBAHASANYA

Lokasi Pengabdian Kepada Masyarakat Program Pengembangan Produk Unggulan (PKM-PPPU)

Pembahasan pada bab ini, tentang lokasi praktikum tentang Pengembangan Kue Tradisional Khas Aceh sebagai Produk Unggulan Desa Peukan Langsa Kota bagian dari Kemukiman Kota Langsa, dan termasuk dalam wilayah administratif Pemerintah Kota Langsa. Sebagai Desa Peukan, tentu komunis dagangannya multi usaha diantaranya usaha dagang kue tradisional khas Aceh. Wilayah mitra (Gampong/Kecamatan): Peukan Kota Gampong Blang, Kecamatan Langsa Kota. Bidang Usaha: Kue Tradisional Khas Aceh, Alamat Lokasi Usaha Dagang : Desa Gampong Blang, Jalan Rel Kereta Api Pekan Langsa Kota dan Jarak Perguruan Tinggi ke Lokasi Mitra : 2 Km.

Gambar: 1
Peta Lokasi Usaha Dagang
Gampong Blang Peukan Langsa Kota



Sumber: Tim PKMPPPU 17 Maret 202.

Berdasarkan peta lokasi di atas bahwa usaha dagang Yus Rubamah berada di Desa Gampong Blang Peukan Langsa Kota salah satu usaha dagang kaki lima (asongan) dan bagian dari tempat keramaian di pasar/pajak ikan Kota Langsa. Dalam kaitan ini, Tim PKM-PPPU Universitas Samudra tahun 2021 terdiri; Dr. Usman, M.Pd., Syardiansah, S.I.,MM., dan Juliati, S.Pd., M.Pd., menerima tugas dan tanggungjawab dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Program Pengembangan Produk Unggulan (PKM-PPPU) dalam rangka sosialisasi dan praktikum Kue Tradisional Khas Aceh sebagai Produk Unggulan Desa Peukan Langsa Langsa Kota.

Persediaan Perlengkapan Alat dan Bahan Praktikum

Dalam suasana Pandemi atau Covid-19, Tim Dosen Universitas Samudra 2021 siap melaksanakan tugas dan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Program Pengembangan Produk Unggulan (PKM-PPPU), merupakan bagian dari LPPM dan PM dipilih Peuka Langsa/Gampong Blang Kota Langsa, Kecamatan Langsa Kota Pemerintah Kota Langsa. Kegiatan seperti ini dalam rangka memperkenalkan atau mesosialisasi

dengan program praktikum dengan cara pembuatan membuat kue tradisional khas Aceh baik bhoi (bolu) dan keukarah. Persediaan dan perlengkapan bahan atau alat praktikum.

1) Alat Praktikum dan Bahan Kue Bhoi (bolu)

Sebelum TIM PKM-PPPU terjun ke lapangan, terlebih dahulu harus dipersiapkan sejumlah alat-alat pembuatan kue bhoi (bolu); Alat mixer adalah alar atau sarana untuk pengaduk adonan atau mesin pencampur tepung saat mau buat kue bhoi (bolu), digunakan untuk mencampur bahan adonan yang biasanya digunakan untuk pembuatan kue bhoi. Alat ini berfungsi untuk mencampurkan bahan adonan kue sehingga menjadikan semua bahan yang dicampurkan tercampur untuk putih telur jika dikocok (campur) akan mengembang. Juga 1 unit wadah merupakan sarana yang agak besar tinggi dan dapat menampung telur untuk di mixer, untuk mencampur telur dan gula pasir menjadi cair agar adonan didalamnya bercampur menjadi satu atau alat ini digunakan pembuatan kue bhoi. Wadah ini juga digunakan untuk membantu segala aktivitas praktikum kue tradisional bhoi, untuk membantu secara optimal dan juga efisien.

Tepung terigu, asal biji gandum dan sangat penting peranannya dalam berbagai jenis makanan atau pembuat kue. Misalnya saja roti, bhoi (bolu), keukarah, martabak, donat, pizza, pancake, biskuit, cake, dan sangat membutuhkan peran tepung terigu. Tepung terigu sendiri ada beberapa jenis. Ada yang produksi lokal maupun import. Semuanya memiliki karakteristik masing-masing seperti ukuran kemasan dan harga yang berbeda, warna yang berbeda, kualitas gandum, kandungan protein. Saat

membeli, sesuaikan dengan kebutuhan dan keperluannya.

Gambar: 2
Oven dan Cetakan Pembuatan Kue Bhoi



Sumber: Tim PKMPPPU, 05 September 2021.

Satu unit oven kue yaitu alat untuk memanggang makanan/kue dengan suhu tinggi. Saat menggunakan oven, harus menentukan suhu/waktu pemanggangan. Oven bisa digunakan untuk mematangkan bahan makanan mentah seperti adonan kue bolu. Satu bji tang adalah alat untuk menjepit loyang bhoi atau alat perantara menghindari panas saat kita ambil bolu di dalam oven., dan satu unit getak/loyang yaitu sarana cetak kue bhoi berbentuk ikan, burung dan bunga memiliki bentuk pipih dan berbingkai dibagian pinggir loyang, dapat mencegah cairan atau adonan melebar dan tumpah saat dipanggang.

Satu unit tabung gas elpiji sebagai bahan bakar kue atau alat dapur (terutama kompor gas). Elpiji selain sebagai bahan bakar alat dapur, Elpiji juga cukup aman bila digunakan sebagai bahan bakar pembuat kue tradisional khas Aceh yaitu kue bhoi dan keukaarah. Kalau dulu alat pembakarannya arang kayu, sabut kelapa dan batok kelapa.

Sebagai bahan pendukung bahan praktikum bhoi sebagai bahannya sebagai berikut: resep kue bhoi khas Aceh adalah 10 kg minyak goreng, 3 goni tepung terigu, 8 kg gula pasir, 8 papan telur ayam, 5 Bungkus vanili, Mentega secukupnya untuk mengoles loyang/cetakan kue bhoi dan Topples besar 50 unit/buah.

2) Bahan Praktikum dan Kue Karah

Tim Dosen PKM-PPPU Universitas Samudra, selain alat/bahan pembuatan kue bhoi (bolu), juga tersedia alat praktikum dan bahan karah membuat kue tradisional khas Aceh terdiri garam Pasir. Pemakaian garam selain untuk penyedap rasa, yang terdapat dalam bahan kue sangat membantu untuk menjaga kesehatan tubuh. Terutama sekali garam yang berkualitas terbaik, untuk dijadikan bahan kue dan resep makanan, seperti kue bhoi (bolu), kue keukarah.

Telur ayam fungsinya sebagai bahan pengikat adonan, memberikan cita rasa dan aroma, memberikan warna keemasan pada kue, bahan untuk pembuatan krim dan memberikan efek kering pada kue, yang tersedia 6 papan. Gula pasir adalah gula tebu yang sangat halus, semua molase yang ada secara alami telah dihilangkan. Jika disimpan dengan benar, butiran atau kristal gula pasir tidak akan menggumpal. Hal ini memudahkan penggunaan gula untuk diukur, mudah larut, dan menghasilkan

rasa manis yang pas dan ideal, yang tersedia sebanyak 6 kg.

Tepung beras/mawar, berwarna putih dan terbuat dari beras yang dihaluskan. Tepung ini termasuk ke dalam kategori gluten free atau bebas gluten. Biasanya dimanfaatkan untuk membuat camilan tradisional seperti kue karah, lapis, nagasari, kue talam, rempeyek, surabi, dan pelapis gorengan agar hasilnya lebih garing. Hindari menggunakan tepung yang baunya sudah tak sedap atau apek, meskipun kadaluarsa pada kemasan masih lama. Sebelum memasak, pastikan tepung memiliki aroma seperti wangi alami beras dan berwarna putih bersih.

Centong/batok kelapa sebagai alat/sarana cetakan kue keukarah, kemudian dituang adonan keukarah ke dalam cetakan batok kelapa, masak dengan cara cetakan di angkat agak tinggi dari wajan, cetakan diputar-putar dan dipukul-pukul bagian atasnya, agar adonan keluar dengan sempurna atau masak hingga agak kokoh, setelah agak kokoh lipat dua /4 sesuai bentuk yang diinginkan sampai masak hingga bening dan kecoklatan.

Selera ada berbentuk ikan, bunga dan burung (kue sarang burung). Dalam wadah, campurkan tepung beras dan gula pasir, aduk rata. Tuang air sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga licin dan tidak menggerindil.

Gambar: 3
Loyang dan Wajan Sarana Kue Karah



Sumber: Tim PKMPPPU, 05 September 2021.

Selanjutnya wajan berfungsi untuk memanggang makanan (kue keukarah) yang memiliki permukaan besar, rata, dan bergerigi, wajan jenis ini cocok digunakan untuk masakan yang menggunakan minyak dalam jumlah sedikit, seperti pancake, keukarah. Bentuknya bisa persegi atau bulat, tetapi biasanya tidak memiliki gagang penggorengan. Juga merupakan alat dapur yang penting dan mungkin termasuk salah satu peralatan masak paling serbaguna di serbaguna di rumah. Wajan memiliki banyak fungsi, seperti untuk menggorengselain kue keukarah.

Minyak goreng yang tersedia 10 kg, sebagai bahan bakar atau gorengan kue keukarah dan ditaruh dalam wajan guna memasak dan setelah kering kuenya diangkat. jika memanggangnya dalam waktu yang tepat, maka akan anda rasakan tekstur kue yang super moist. Kompor gas merupakan perabotan dapur untuk memasak yang menggunakan tenaga dari cairan gas di dalam tabung. Alhasil, energi panas dari tabung bernama LPG menimbulkan api sebagai pemanas masakan yang ditempatkan di atas kompor itu. Jelas sekali bahwa fungsi kompor gas sebagai pemasak masakan yang praktis dan nyaman.

Saringan kawat (smart bakers) digunakan untuk mendinginkan kue yang baru saja keluar dari wajan/oven. Atau disebut juga cooling rack biasanya terbuat dari kawat atau besi yang dilapisi oleh krom agar adonan tidak menempel. Berbentuk seperti saringan, cooling rack memiliki fungsi untuk membuka sirkulasi udara agar seluruh tekstur kue tidak lembek atau masih basah. Sering digunakan untuk pembuatan kue kering karena dapat membuat tekstur kue menjadi renyah.

Kotak Kue atau plastikbox kue untuk penyamanan kue dan terhindar dari bakteri yang mungkin mengincarnya, menjaga rasa dan tekstur kue, menghindari dari kebusukan kue, serta menghindarkan kue dari kerusakan karena pengaruh suhu atau lingkungan sekitar.

Langkah-Langkah Pembuatan Kue Tradisional Khas Aceh

Tim Dosen PKM-PPPU Universitas Samudra, sebelumnya acara praktikum dimulai terlebih dahulu para petugas dan pekerja memberi arahan dan sosialisasi supaya terarah kegiatan dalam melaksanakan proses pembuatan kue tradisional khas Aceh. Pada saat pengarahan tersebut kami mengajak mitra binaan, agar kegiatan atau kreativitas harus sesuai dengan prosedur atau agenda berdasarkan jadwal dalam pelaksanaan di lapangan. Salah satu langkah atau agenda yang tertuang dalam misi LPPM dan PM Universitas Samudra adalah meningkatkan kemampuan dan kualitas sumber daya dosen dan mahasiswa yang memiliki pengetahuan, berakhlak mulia, mandiri dan berjiwa wirausaha yang mampu meningkatkan kualitas hidup dan kesejahteraan. Selain itu untuk mengembangkan manajemen penelitian/pengabdian kepada

masyarakat dan penjamin mutu yang madani, akuntabel dan efisien dalam rangka pelaksanaan tridarma perguruan tinggi.

Tim Dosen dan mahasiswa Universitas Samudra sedang melaksanakan aktivitas pengabdian kepada masyarakat dalam rangka praktikum atau membuat kue tradisional khas Aceh di lokasi mitra binaan. Petugas dan pekerja perempuan, juga sedang kreatif membuat adonannya. Tim Dosen dan mahasiswa sudah siap untuk melaksanakan membuat kue tradisional khas Aceh.

1). Cara Membuat Kue Bhoi (Bolu)

Seperti sudah diterangkan diatas bahwa resep kue bhoi khas Aceh dengan samplelanya adalah gula pasir 2 kg, garam 250 gram, tepung terigu, 2 kg, telur ayam 1 papan, minyak secukupnya untuk mengoles loyang/cetakan kue bhoi. Menurut (Zurriya, A, Jalil 2019: 78) yaitu terdiri tepung beras, telur ayam' jantan manis, gula dan kulit jeruk nipis. Cara membuatnya; (1) telur dan gula dikocok sampai mengembang putih, (2) campur tepung ke adonan (telur dan gula) lebih kurang 8 menit, dan (3) masukan kedalam cetakan loyang dan panggang sampai matang 26 menit.

Gambar: 4
Petugas dan Pekerja Siap Aduk Adonan Kue Bhoi





Sumber: Praktikum Tim Dosen, 05 September 2021.

Petugas dari Tim Dosen Universitas Samudra dan pekerjanya siap sedia bekerja untuk pembuatan kue tradisional khas Aceh, kegiatannya menetas telur ke dalam baskom. Selanjutnya pada bagian yang mengaduk adonan sedang melakukan penuangan gula pasir ke dalam baskom mixer untuk mengadukkan dengan menggunakan mixer selama 8 menit sebagai langkah awal mulainya membuat kue bhoi.

Langkah-langkah membuat kue bhoi khas Aceh yaitu siapkan semua bahan dengan baik dan lengkap. Lalu ambil wadah bersih, setelah itu masukkan telur dan tambahkan gula pada wadanya. Setelah itu kocok telur tersebut sampai adonannya mengembang dengan baik. Kemudian masukkan vanili dan soda kue, kemudian kocok lagi sampai menyatu atau merata dengan baik. Terus masukkan tepung terigu dan aduk lagi sampai merata. Menurut Zurriyati, A.Jali (2019: 2) bahwa proses pembuatannya dan disajikan dengan paduan rasa, aroma, warna, bentuk yang kreatif, dan berestetika. Neka rasa, warna, bentuk yang kreatif dan estetis berasal dari ramuan bahan dan variasi bumbu dari sumber alam.

Gambar: 5

Tim Dosen dan Petugas Mencetak Kue Bhoi



Sumber: Praktikum Tim Dosen, 05 September 2021.

Tim Dosen dan petugas lapangan sedang bekerja dalam rangka penuangan adonan dari baskom merak ke dalam cetakan atau Loyang baik sebelah kiran dan kanan. Setelah itu, segera masukkan adonan dasar bolu (bhoi) kedalam cetakan, bisa cetakan bentuk bentuk bunga, hewan, atau lain-lain. Panggang semua adonan sampai matang dalam oven. Tunggu sampai matang, dan angkat. Terakhir sajikan dan simpan di wadah tertutup agar kue bhoi bisa tahan lama. Kelebihan kue Bhoi bisa tahan beberapa bulan. Makanan ini tahan lama dengan perantara gula sebagai pengawet. Kandungan gulalah yang berfungsi sebagai pemanis sekaligus pengawet. Kelebihan lain dari kue bhoi ini, tidak adanya zat pewarna.

Setelah siap adonan di isi kedalam cetak/acuan sejumlah 6 unit, kemudian dimasukkan ke dalam oven yang sudah siap untuk dipanaskan suhu tinggi dengan menentukan waktu pemanggangan. Melihat waktu sudah cukup, lalu kue dalam oven diambil dengan menjepit loyang untuk diangkat bahwa kue bhoi sudah matang setelah menunggu pemanggangannya sekitar 4 menit didalam oven. Kue bhoi yang sudah matang dalam oven, lalu diambil dan dikeluarkan sebagaimana hasil dibawah ini.

Gambar: 6
Oven Sarana Panggang Kue Bhoi



Sumber: Praktikum Tim Dosen, 05 September 2021.

Tim Dosen dan petugas, dalam kegiatan pengembangan produk unggulan hasil observasinya bahwa 1 (satu) kali masak 6 unit acuan dan satu acuan 8 biji hasilnya. Yang berarti 6 x 8 bahwa jumlah kue bhoi (bolu) adalah 48 butir kue dari hasil gabungan baik tingkat atas 3 unit dan bawah 3 unit acuan. Pemanasan ovennya harus sesuai dengan persediaan api dari tabung gas, yang sudah disiapkan selama 4 menit sebelumnya. Acuan besar sekali masuk ke dalam oven yaitu 6 acuan, tetapi 2 biji setiap acuan dan hasil cetakannya adalah 12 biji kue bhoi atau bolu. Hal ini perlu tekni dasar untuk memasak/memanggang, setiap teknik masak memberikan hasil masakan yang berbeda satu sama lain (Sa'adah Multi Karina, 2017: 124).

Hasil cetakannya bahwa kue bhoi terdiri dari multi bentuk, dengan teksturnya lembut serta bervariasi dengan bermacam-macam ragam, itu semua tergantung dari cetakan atau loyang yang digunakan, kita bisa menggunakan cetakan bentuk ikan atau kue bhoi ikan, cetakan bunga untuk kue bhoi bunga. Kue Bhoi dibuat dengan menggunakan cetakan untuk menghasilkan kue dengan bentuk

menyerupai ikan, bunga, bintang, binatang, dan loyang. Ragam bentuk tersebut salah satu gaya dalam pembuatan kue bhoi, agar peminat atau pembeli lebih menarik dalam memilih sebagai kesukaannya. Rasa produk kue Bhoi dipengaruhi oleh komposisi atau bahan yang ditambahkan pada proses pengolahan. Setiap produsen kue Bhoi memiliki resep yang berbeda, sehingga rasa dari produk yang dihasilkan oleh beberapa produsen juga berbeda (Yusriana, Novia Mehra Erfiza, 2017: 78).

Gambar: 7
Kue Bhoi Siap Dikemas Dalam Kotak



Sumber: Praktikum Tim Dosen, 05 September 2021.

Kue bolu (bhoi), setelah siap dicetak, kemudian dimasukkan ke dalam kotak yang telah disediakan seperti terlihat pada gambar di atas. Setiap kotak besar ukuran 10 biji apabila dipasarkan harga Rp. 30.000., dan kotak ukuran 20 biji harga jualnya sekitar Rp.60.000., . Rasa kuenya, kalau ditanya rasa kue ini yang jelas toh rasa kue ini manis, cocok untuk menemani minum teh atau kopi, dan tak hanya itu juga kue ini juga cocok dan pas untuk oleh-oleh khas Aceh.

2) Kue Keukarah

Cara membuatnya ada dua proses pengolahan yang harus dilakukan saat membuat kue keukarah. Sebelum dibuat kue, beras direndam

terlebih dahulu selama 1 malam. Lalu di cuci bersih hingga airnya jernih, lalu tiriskan. Setelah itu, beras ditumbuk dengan lesung sampai halus. Selanjutnya, tepung diayak dan dijemur sampai kering. Kemudian tepung disaring satu kali lagi dan siap diolah menjadi adonan.

Tepung beras kemudian diayak dan dijemur hingga kering. Tepung beras halus ini kemudian baru bisa diolah jadi bahan baku untuk membuat adonan kue keukarah. Tepung beras diencerkan dengan air dan ditambahkan gula pasir. Adonan yang telah tercampur rata lalu dimasukkan ke dalam cetakan dari batok kelapa yang berlubang-lubang.

Gambar: 8
Tim Dosen dan Petugas Siap Mengaduk Adonan Kue Karah



Sumber: Praktikum Tim Dosen, 05 September 2021.

Tim Dosen Universitas Samudra, sedang mengadukkan adonan kue keukarah dan siap untuk di isi kedalam cetakan/batok kelapa yang telah diberi lubang kecil-kecil. Adonan yang tumpah dari cetakan berwujud seperti serat. Adonan yang keluar dari lubang-lubang cetakan batak kelapa, segera ditampung di atas minyak panas sambil terus digoyang agar membentuk jejaring yang saling bertumpuk. Proses pembuatannya menuntut kegesitan tinggi karena adonan ini mudah hangus jika terlalu lama dipanaskan.

Berikutnya kue keukarah yang sudah selesai digoreng, kemudian diangkat dengan menggunakan sendok dan dimasukkan juga ke kuali sebagai sarana penampungannya yang sudah untuk disajikan. Kue keukarah yang mirip dengan sarang burung, terbuat dari campuran tepung beras, gula pasir dan air berbentuk lembing. Kue sarang burung ini resepnya tepung bit, sira, sara dan ie (Zurriya, A. Jalill, 2019: 76). Sebagaimana terlihat dibawah ini.

Gambar: 9
Kue Keukarah Sudah Siap Digoreng



Sumber: Praktikum Tim Dosen, 05 September 2021.

Kue tradisional khas Aceh salah satunya keukarah berbentuk lembing berukuran satu telapak tangan orang dewasa yang menghasilkan citarasa manis, renyah, garing dan rapuh. Isinya aneka kue kering seperti keukarah, bungong kayee, kipang, bolu, pret, sagon bakar, dan beberapa jenis kue tradisional khas Aceh. Penganan tradisional ini (kue keukarah) memiliki bentuk segi tiga dan unik, sekilas bentuknya menyerupai sarang burung atau jaring. Keunikan bentuk tersebut tercipta oleh cetakan adonannya, yang terbuat dari burek atau batok kelapa yang diberi lubang-lubang kecil di bagian bawahnya.

Kue keukarah salah satu cemilan tradisional khas Aceh yang masih bertahan hingga kini adalah keukarah

atau kue karah. Kue kering legendaris yang memiliki rasa manis ini kerap hadir saat perayaan adat ataupun saat hari raya dan unitnya lagi disajikan dalam acara adat dan hari keagamaan, seperti sebagai hantaran pengantin pada saat pesta pernikahan.

Tim Dosen PKM-PPPU Universitas Samudra mengangkat untuk dikemas ke dalam kotak yang sudah tersedia. Langkah berikutnya, kue tradisional keukarah yang berwarna bening atau kecokelatan yang berlapis-lapis dan mirip sarang burung di daun pokok kelapa (*umpoeng miriek*), siap untuk dikemas dan dimasukkan ke cetakan. Hal ini boleh saja kue keukarah selain kue hantaran pernikahan, bahkan *keukarah* biasa disajikan sebagai suguhan acara-acara penting di Aceh, seperti sunatan dan lebaran. Hingga kini, *keukarah* masih menjadi primadona ketika ada acara istimewa di Aceh. Kue manis ini selalu ada di meja untuk disajikan kepada tamu.

Peminat Kue Bhoi dan Keukarah

Kue tradisional Khas Aceh Peukan Langsa Kota, sudah ramai peminat tidak hanya di Aceh tetapi sampai ke Medan Sumatra Utara. Para pembelinya disamping makan untuk keluarga tetapi sebagai di jadikan buat oleh-oleh pada acara pengantin, lamaran, munto/tung darabaro. Bahkan ada warga asal Medan, dan Jakarta pesanan Kue Bhoi dan Keukarah Khas Aceh, buatan khas asli Aceh tempo dulu. Yang terharu lagi, ada jama'ah Haji mau berangkat ke Tanah Suci, ada pesananya. Aktivitas dagangannya sudah laris dan banyak pesananya dari luar daerah. selama dua belas tahun lamanya banyak pesanan baik dari Langsa sendiri maupun Medan dan Jakarta.

Produk unggulan Mitra Binan Dosen Universitas Samudra, para peminat makanan khas Aceh sekarang ini langganan atau para tamu dalam negeri dan manca negara digemari dan digalakkan, maka disini kami membantu dan membimbing mitranya agar terangkat kualitas untuk peminat atau pembelinya. Kue bhoi dan keukarah sekarang sebagian peminat memesan untuk kue lebaran dan acara keluarga. Yang lebih menarik lagi, pada saat dekat lebaran; seperti kue bhoi dan keukarah sangat disukai dan digemari oleh warga untuk oleh-oleh, saat berkunjung sanak keluarga dan familinya. Dalam kaitan inilah Tim Pengabdian Program Pengembangan Produk Unggulan, Uninesitas Samudra menaruh perhatian besar disektor perdagangan kue khas Aceh, disamping melakukan promo antara usaha dagang antar pembeli, dan juga promo lainnya yaitu lewat dunia digital sebagai produk unggulan *Bhoi dan Keukarah* desa Peukan Langsa Kota. Hal ini adalah contoh peluang bisnis yang bisa dimanfaatkan. Tim PKM Unsam, berusaha dan mencoba mencari daya tarik pembeli daya saing yang tinggi, memulainya dengan berdagang secara online, atau bahkan mendirikan perusahaan startup berbasis digital dunia manya sesuai perkembangan zaman sekarang ini.

Penganan kue bhoi tersebut ciri khas Aceh disajikan kepada tamu istimewa yang datang berkunjung, atau saat perhelatan adat besar seperti pesta perkawinan. Bahkan dalam hidangan khusus untuk para keluarga besar disajikan sebuah bhoi bentuk ikan dengan ukuran besar dalam sebuah piring. Ini untuk menunjukkan kelas dari keluarga si pegantin perempuan dan uniknya kue besar ini tidak boleh dimakan, hanya untuk menunjukkan bahwa ini adalah syarat adat yang harus

dipenuhi keluarga pengantin perempuan. Jadi kue bhoi adalah sebuah indikasi adat yang berkelas yang keberadaannya tidak ditemui disemua tempat.

Pemasaran dan Promosi

Dalam dunia usaha besar atau kecil bisnis sangat diperlukan strategi pemasaran produk suatu rencana atau cara menjual produk. Misalnya usaha dagang kue tradisional khas Aceh. Tentu sangat diperlukan promosi atau strategi untuk memastikan sebuah produk atau layanan dapat dipasarkan secara efektif ke satu target pasar tertentu atau trik-trik pemasaran produk baru. Dalam penelitian Ivon Jalil (2018) bahwa "*Strategi Marketing Mix*" yaitu promo melalui jaringan komunikasi digital dibidang pesanan produk kuliner khas Aceh. Terutama *Kue Bhoi dan Keukarah* Tradisional Khas Aceh sebagai Produk Unggulan Desa Peukan Langsa Kota merupakan salah satu target dibidang Usaha Kecil Warga untuk mengeksplorasi strategi Promo terhadap masyarakat Aceh sendiri maupun luar daerah terhadap pemasaran dan berorientasi pada kualitas hasilnya sebagai produk konsumen dan daya beli sesuai manajemen marketing dibidang usaha kue tradisional khas Aceh. Rencana usaha dagang bisnis tersebut harus sesuai berdasarkan dengan kebutuhan pasar, peminat dan harus memiliki fleksibilitas serta inovasi bisnis di dalamnya.

Dalam kaitan ini Tim PKM-PPPU Universitas Samudra, pasca praktikum kue tradisional khas Aceh mencari solusi untuk mengeksplorasi atau melakukan penjelajahan dengan tujuan menemukan sesuatu. Sebagai Mitra Binaan Universitas Samudra, mencari strategi dengan mempromosi melalui label nama produk maupun pada acara-acara pameran usaha dagang

kue tradisional tersebut ikut partisipasi ambil selain jualan bisnis ataupun dengan cara promosi agar dikenal kue tradisional khas Aceh buatan asal Peukan Langsa Kota. Ada beberapa kriterianya dengan melalui media sosial untuk promosi produk unggulan kue khas tradisional ini menjadi elemen penting dalam strategi promosi produk.

Tim PKM-PPPU Universitas Samudra untuk menarik perhatian masyarakat Aceh, Sumatra maupun mancanegara merancang dengan 7 (tujuh) langkah untuk promosi produk unggulan kue tradisional khas Aceh; bhoi dan keukarah. *Langkah pertama* dapat dilakukan yaitu riset siapa yang menjadi target pemasaran. Semakin spesifik target pemasaran usaha dagang, semakin besar peluangnya untuk sukses. Maka usaha dagang kue tersebut dapat menargetkan pemasarannya dengan penyesuaian pada produk yang di produksi. Hal ini kue tradisional khas Aceh, bhoi dan karah sebagai produk unggulan Mitra Binaan Tim Dosen Universitas Samudra dengan mitra Usaha Dagang di Peukan Langsa Kota.

Langkah Kedua, melalui media sosial; kue bhoi dan keukarah bisa berfungsi sebagai sumber informasi seputar media cetak maupun online disampaikan lewat media sosial. Contohnya berpromosi menggunakan Instagram dan Facebook adalah salah satu cara memasarkan produk unggulan lewat internet. *Ketiga*, media sosial dapat mendekatkan hubungan pemilik bisnis kue tradisional khas Aceh (bolu dan karah dengan pelanggan. Cara ini dianggap sangat ampuh untuk menjaring konsumen karena sesuatu yang gratis akan sangat sulit dilewatkan begitu saja.

Langkah ke empat memilih tempat strategis. Tempat usaha dagang kue tradisional khas Aceh lokasinya strategis dan masih menjadi salah satu

contoh strategi pemasaran yang patut dipertimbangkan. Karena dengan tempat penjualan yang strategis berarti produk kue bhoi dan karah memiliki kemungkinan terlihat lebih tinggi dan tentu saja memicu penjualan yang tinggi. Kriteria pemilihan tempat strategis ini harus menyesuaikan dengan target sasaran serta kemudahan untuk menjangkaunya. Misalnya, jika usaha dagang kue bhoi dan karah memutuskan untuk menjual kebutuhan perlengkapan anak kos, maka berjualan di dekat area kampus atau tempat sekolah akan membuat kemungkinan produk usaha jualan kue tersebut cepat laku dan terlihat oleh orang banyak. Misalnya disekitar Jembatan Kembar Langsa Lama, lokasi jualan tentunya akan menarik peminatnya. Karena itu promosi usaha dagang kue tersebut terlihat oleh penumpang Bus Aceh-Trans Sumatra.

Langkah kelima memberi insentif untuk rekomendasi sebuah produk dari usaha dagang kue tradisional khas Aceh (bhoi dan karah) akan terlihat bagus dan dapat dipercaya bila ada yang merekomendasikannya. Untuk mendapat sebuah rekomendasi atau testimoni dari konsumen yang telah memakai produk tersebut, usaha kue bhoi dan karah harus memberi penghargaan berupa insentif yang menarik. Insentif sebuah testimoni tidak harus selalu berupa uang, namun dapat berupa hadiah produk atau potongan harga. *Langkah keenam* yaitu menjalin hubungan baik dengan konsumen menjalin hubungan yang baik dengan konsumen usaha dagang dimaksud adalah apa saja yang dilakukan agar produk kue unggulan disukai oleh pasar atau masyarakat. Mengingat konsumen yang loyal adalah sebuah aset penting perusahaan.

Yang ketujuh langkahnya adalah memanfaatkan teknik pemasaran kue bhoi

dan karah dari mulut ke mulut. Dengan cara ini Mitra Binaan PKM-PPPU Universitas Samudra dalam kegiatan pemasaran usaha dagang kue tradisional khas Aceh (bhoi dan karah) bisa berkomunikasi secara langsung dengan konsumen. Setelah konsumen membeli produk dan merasa puas dengan produk tersebut, konsumen akan memberitahu konsumen lainnya yang berpotensi untuk membeli produk tersebut.

SIMPULAN

Beberapa kesimpulan dari pembahasan laporan Pengembangan Kue Tradisional Khas Aceh sebagai Produk Unggulan Desa Peukan Langsa Kota sebagai berikut:

- (1) Praktikum kue tradisional khas Aceh baik bhoi dan keukarah sebagai Mitra Binaan Tim Dosen Universitas Samudra merupakan Produk Unggulan Desa Peukan Langsa Kota pemiliknya Yusra Bumah, bidang usaha kue tradisional khas Aceh, dan alamat lokasi usaha dagang desa Gampong Blang, Jalam Rel Kereta Api Pekan Langsa Kota.
- (2) Perlengkapan Bahan dan Alat Praktikum kue bhoi terdiri; (1) mixer sebagai alat atau pengaduk adonan kue bhoi, (2) oven kue alat memanggang makanan/kue, (3) tang alat penjepit loyang bhoi, (4) loyang sarana cetak kue bhoi, (5) elpiji sebagai bahan bakar pembuat kue bhoi. Sedangkan alat praktikum kue keukarah yaitu; (1) garam pasir pemberi rasa, (2) baskom tempat adonan kue, (3) telur

ayam pengikat adonan, memberikan cita rasa dan aroma, (4) gula pasir membuat camilan kue bhoi dan karah, (5) centong/batok kelapa alat cetakan kuekarah, (6) minyak sebagai bahan pembakaran atau gorengan kue karah, (7) kompor untuk memasak kue menggunakan tenaga dari cairan gas di dalam tabung.

- (3) Langkah Pembuatan kue bhoi dan keukarah khas Aceh adalah gula pasir 2 kg, garam 250 gram, tepung terigu, 2 kg, telur ayam 1 papan, minyak secukupnya untuk mengoles loyang/cetakan kue bhoi. Cara membuatnya; (1) telur dan gula dikocok sampai mengembang putih, (2) campur tepung ke adonan (telur dan gula) lebih kurang 8 menit, dan (3) masukan kedalam cetakan loyang dan panggang sampai matang 26 menit. Cara membuat kue keukarah proses pembuatannya beras direndam terlebih dahulu selama 1 malam. lalu di cuci bersih hingga airnya jernih, dan tiriskan. Setelah itu, beras ditumbuk dengan lesung sampai halus. Selanjutnya, tepung diayak dan dijemur sampai kering. Kemudian tepung disaring satu kali lagi dan siap diolah menjadi adonan. Tepung beras halus ini kemudian baru bisa diolah jadi bahan baku untuk membuat adonan kue keukarah. Tepung beras diencerkan

dengan air dan ditambahkan gula pasir. Adonan yang telah tercampur rata lalu dimasukkan ke dalam cetakan dari batok kelapa yang berlubang-lubang.

- (4) Para peminat/ pembelinya kue bhoi dan keukarah biasa dijadikan seserahan yang diberikan oleh mempelai pria kepada mempelai wanita acara pengantin, lamaran, munto/tung darabaro. Bahkan ada warga asal Medan, dan Jakarta pesanan Kue Bhoi dan Keukarah Khas Aceh, buatan khas asli Aceh. Bahkan jama'ah Haji mau berangkat ke Tanah Suci, ada pesananya. Aktivitas dagangan sudah laris dan banyak pesanan dari luar daerah. selama dua belas tahun lamanya banyak pesanan baik dari Langsa sendiri maupun Medan dan Jakarta.
- (5) Tim Dosen Mitra Binaan kue unggulan tradisional khas Aceh (bhoi dan keukarah) asal peukan Langsa Kota mencari terobosan promosi; (1) media sosial, (2) memilih tempat strategis, (3) memberi insentif untuk rekomendasi sebuah produk dari usaha dagang kue tradisional khas Aceh (bhoi dan karah) akan terlihat bagus dan dapat dipercaya bila ada yang merekomendasikannya, (4) menjalin hubungan baik dengan konsumen menjalin hubungan yang baik dengan konsumen usaha dagang

dimaksud adalah apa saja yang dilakukan agar produk kue unggulan disukai oleh pasar atau masyarakat, dan (5) adalah memanfaatkan teknik pemasaran kue bhoi dan karah dari mulut ke mulut.

Saran

Tindaklanjut dari Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Program Pengembangan Produk Unggulan (PKM-PPPU), dikemukakan beberapa saran yaitu:

- (1) Pihak Pemerintah Kecamatan Langsa Kota, agar mempermudah dan menertibkan para pedagang di Peukan Langsa Kota, supaya aktivitas pedagang asongan dan pedagang jualan ikan dan sayuran tujuannya untuk menunjang kelancaran program pengembangan ekonomi Pemerintah Kota Langsa.
- (2) Dosen, tenaga tendik dan LPPM dan PM Universitas Samudra harus peka membaca daerah-daerah yang masih membutuhkan tenaga akademik, ketika dibutuhkan oleh masyarakat di Provinsi Aceh dan Indonesia umumnya.
- (3) Pihak LPPM dan PM, ke depan dalam rangka program PKM-PPPU meningkatkan lagi dananya untuk kegiatan di lapangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Muhammad Rizal, (2020). Skripsi. Perancang Pusat Kuliner Khas Aceh di Kota Lhokseumawe dengan Pendekatan Reinigoratif Tradition. Malang: UIN Maula Malik Ibrahim.
- Mustaqim, DKK, (2017). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah. Pembuatan Kue Bhoi dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Bubuk Kopi. Volume 2, Nomor 4, Banda Aceh. FP-Unsyiah.
- Rahmat Walidin, (2017). Skripsi. Gampong Lampisang: Pusat Kue Tradisional Aceh Penunjang Wisata. Banda Aceh: a UIN Ar-Raniry.
- Sa'diyah Muti Karina, (2017). Pengembangan Kuliner. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Yanti Meldasari Lubis, (2012). Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia .Pembuatan Meusekat Menggunakan Tepung Komposit dari Suku. Banda Aceh: Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar, Meulaboh, Indonesia. Vol. (4) No.2, 2012.
- Yusriana, Novia Mehra Erfiza, (2017). Jurnal Unsyiah. Referensi Konsumsi Terhadap Produk Kue Khas Aceh di Kota Banda Aceh. Banda Aceh: Unsyiah.
- Yun Meliti, (2017). Inventaris Jenis dan Resep Kue-Kue Tradisional di Kota Padang. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Zuhriati, A.Jalil, (2019). Taksonomi Ekolesikon Peunajoh Aceh Kajian Ekolinguistik. Medan: USU