

Submitted 20th May 2022
Published 30th June 2022

PEMBUATAN MINUMAN TRADISIONAL LOLOH DAUN BELIMBING WULUH SEBAGAI ATRAKSI WISATA KULINER ALTERNATIF DI DESA BERABAN, TABANAN – BALI

Setyowati Ayu Widuri¹, Ni Ketut Arismayanti²

¹²Politeknik Pariwisata Bali, Indonesia

¹widuriayu@gmail.com¹

ABSTRACT

Currently, the development of culinary tourism in Bali has begun to be widely seen and has become one of the destinations for people traveling to Bali. So far, the famous Balinese traditional cuisine is the type of food, while for the drinks, tourists are not yet well-known even though there are many types and varieties of traditional Balinese drinks. One of the traditional Balinese drinks is loloh. Loloh is a Balinese herbal concoction that is beneficial for health and also as a thirst quenching drink. One of the loloh that has health benefits and also quenches thirst is loloh belimbing wuluh leaves, the area that produces loloh leaves of belimbing wuluh with traditional processing in Bali is in Tabanan regency, precisely in Beraban Village, Selemadeg district. The data analysis technique used is qualitative descriptive. Technique used is a recording technique with a camera. The determination of informants was carried out purposefully. Informants in this study were loloh belimbing wuluh makers in Beraban Village, Tabanan Regency. The data analysis technique used is qualitative descriptive. The process of processing loloh belimbing wuluh leaves can be used as an alternative culinary product in Beraban village, Tabanan regency with the advantages of processing which is still done traditionally and has a distinctive taste and is beneficial for the body. Loloh belimbing wuluh leaves can be promoted to tourists who visit Beraban village, Tabanan regency as an alternative culinary tourism product that will be very beneficial for the local community economy.

Keywords : *traditional drink, loloh, bali*

ABSTRAK

Saat ini perkembangan wisata kuliner di Bali sudah mulai banyak dilirik dan menjadi salah satu tujuan orang berwisata ke Bali. Kuliner tradisional Bali selama ini yang terkenal adalah jenis makanan sedangkan untuk minuman belum begitu diketahui oleh wisatawan padahal minuman tradisional Bali sangat banyak jenis dan ragamnya. Salah satu minuman tradisional Bali adalah Loloh. Loloh adalah ramuan herbal khas Bali yang bermanfaat bagi

kesehatan dan juga sebagai minuman segar pelepas dahaga. Salah satu loloh yang memiliki khasiat kesehatan dan juga melepas dahaga adalah loloh daun belimbing wuluh, daerah penghasil loloh daun belimbing wuluh dengan pengolahan tradisional di Bali berada di Kabupaten Tabanan yaitu di Desa Beraban, Kecamatan Selemadeg Timur. Teknik analisis data yang dipakai dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan berupa teknik perekaman dengan kamera. Penentuan informan dilakukan secara purposive. Informan dalam penelitian ini adalah pembuat loloh belimbing wuluh di Desa Bearaban, Kecamatan Selemadeg Timur, Kabupaten Tabanan. Proses pengolahan loloh daun belimbing wuluh ini bisa dijadikan atraksi kuliner alternatif di desa Beraban, Tabanan – Bali dengan keunggulan proses pengolahan yang masih dilakukan secara tradisional dan memiliki rasa yang khas serta bermanfaat untuk tubuh. Loloh daun belimbing wuluh ini bisa dipromosikan pada wisatawan yang datang berkunjung ke desa Beraban Tabanan – Bali sebagai salah satu alternatif atraksi wisata kuliner yang akan sangat bermanfaat bagi perekonomian masyarakat setempat.

Kata kunci : minuman tradisional, loloh, bali

PENDAHULUAN

Bali dalam beberapa tahun terakhir telah melakukan inisiatif untuk menggali potensi pariwisata baru yang di milikinya. Pengembangan daya tarik wisata yang dipilih adalah dalam format pariwisata pedesaan, yaitu wisatawan akan tinggal di desa yang masih merupakan desa tradisional dan jauh dari keramaian. Wisatawan akan belajar budaya dan tradisi dari masyarakat desa serta ikut terlibat dalam aktivitas masyarakat desa. Masyarakat desa akan membangun, mengelola, dan melayani sendiri pariwisata dan mendapatkan keuntungan langsung dari adanya kegiatan wisata di desanya.

Araujo (2016) menyatakan bahwa pengembangan makanan tradisional jika di kembangkan akan berkontribusi terhadap keberlanjutan pariwisata. Besra (2012) juga menambahkan bahwa prospek wisata kuliner cukup bagus untuk di kembangkan walaupun dalam perkembangannya banyak menghadapi hambatan dan masalah. Berdasarkan hal tersebut, maka diperlukan strategi pemasaran jasa kuliner dan di butuhkan dukungan dari berbagai pihak terutama sekali pemerintah. Saragi (2018) mengatakan bahwa minuman tradisional adalah minuman hasil peninggalan nenek moyang secara turun temurun yang di buat dari bahan alami menggunakan daun - daun, rempah, buah maupun hasil dari pepohonan dan telah menjadi ciri khas daerah. Minuman tradisional biasanya memiliki cita rasa yang sesuai dengan selera masyarakat setempat. Harmayani et al (2017) mengungkapkan makanan dan minuman tradisional merupakan produk khas dari bahan pangan hasil produksi setempat, yang di pemrosesan yang telah dikuasai masyarakat setempat dan hasilnya adalah produk yang memiliki citarasa, bentuk dan cara menikmati yang dikenal, dan menjadi ciri kelompok masyarakat tertentu. Widowati (2004) menyatakan bahwa minuman tradisional Indonesia memiliki potensi untuk dijadikan minuman fungsional karena mengandung berbagai unsur zat gizi atau non zat gizi serta dapat memberikan dampak positif terhadap kesehatan. Minuman

fungsional adalah produk pangan yang memiliki ciri fungsional dalam melindungi, mencegah, mengobati penyakit, meningkatkan kinerja fungsi tubuh, contohnya seperti wedang jahe, beras kencur, kunyit asem, bir plethok, bandrek, ronde, serbat, dadih, jamu dan loloh.

Saat ini perkembangan wisata kuliner di Bali sudah mulai banyak dilirik dan menjadi salah satu tujuan orang berwisata ke Bali. Kuliner tradisional Bali selama ini yang terkenal adalah jenis makanan sedangkan untuk minuman belum begitu diketahui oleh wisatawan padahal minuman tradisional Bali sangat banyak jenis dan ragamnya. Salah satu minuman tradisional Bali adalah Loloh.

Loloh adalah ramuan herbal khas Bali yang bermanfaat bagi kesehatan dan juga sebagai minuman segar pelepas dahaga. Dalam Bahasa Indonesia loloh dikenal sebagai jamu, namun loloh memiliki sedikit perbedaan rasa dengan jamu yaitu loloh memiliki rasa yang bervariasi dan kompleks yakni pedas, manis, asin dan asam yang bercampur jadi satu. Cara pembuatan loloh pun sangat mudah dan sederhana. Cukup menyiapkan beberapa bahan yang memang memiliki khasiat sebagai obat, teknik pengolahan ada yang di rebus, ditumbuk halus, di remas remas hingga menghasilkan sari dan di tambahkan dengan air lalu disaring dan biasanya ditambahkan dengan bahan herbal lainnya. Salah satu loloh yang memiliki khasiat kesehatan dan juga melepas dahaga adalah loloh daun belimbing wuluh.

Menurut Suryaningsih (2016) belimbing wuluh merupakan tanaman keluarga Oxalidaceae. Belimbing wuluh tumbuh di pekarangan yang berbunga sepanjang tahun. Daun belimbing wuluh berupa daun majemuk menyirip ganjil dengan 21 – 45 pasang anak daun. Bunga belimbing wuluh kecil – kecil menyerupai bintang warna ungu kemerahan. Buah belimbing wuluh berbentuk bulat lonjong persegi, panjang sekitar 4 – 6 cm, warnanya hijau kekuningan, bila sudah masak akan banyak mengandung air dan memiliki rasa yang asam. Biji belimbing wuluh berbentuk bulat dan pipih (Arland, 2006)

Salah satu daerah penghasil loloh daun belimbing wuluh dengan pengolahan tradisional di Bali berada di Kabupaten Tabanan tepatnya di Desa Beraban, Kecamatan Selemadeg Timur, Kabupaten Tabanan. Selama ini loloh daun belimbing wuluh di Desa Beraban hanya diketahui oleh masyarakat setempat sebagai penghilang panas dalam dan pelepas dahaga.

Kabupaten Tabanan terletak di bagian selatan Pulau Bali. Tabanan merupakan daerah yang cukup subur dan dikenal dengan kawasan agraris. Sebanyak 23.358 Ha atau 28,00% dari luas Kabupaten Tabanan merupakan daerah persawahan.

Desa Beraban berlokasi dekat dengan Pura Tanah Lot yang merupakan daya tarik wisata favorit di Bali. Desa Beraban memiliki potensi wisata yang belum di kembangkan secara optimal seperti hamparan sawah yang dapat dikembangkan sebagai jalur trekking dengan pemandangan Gunung Batukaru, Sungai Yeh Hoo dan area persawahan yang dapat di kembangkan dengan atraksi perahu, memancing

dan camping. Dari sisi kuliner desa Beraban juga mempunyai makanan dan minuman khas sate lagoon, loloh daun belimbing wuluh dan hasil perkebunan.

Berdasar informasi yang di dapat dari beberapa pelaku pariwisata yang mengantar tamu ke Desa Beraban, untuk menikmati panorama alam yang ada di Desa Beraban belum mengetahui tentang minuman tradisional yang berfungsi untuk kesehatan dan pelepas dahaga khas Desa Beraban yaitu Loloh daun belimbing wuluh yang diolah masih secara tradisional. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan minuman tradisional loloh belimbing wuluh di Desa Beraban, dalam upaya mengembangkan atraksi wisata kuliner di Desa Beraban, Tabanan

METODE PENELITIAN

Teknik analisis data yang dipakai dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Metode kualitatif dilakukan dengan observasi, wawancara dan studi dokumentasi (Sugiyono, 2015). Teknik pengumpulan data yang digunakan berupa Teknik perekaman dengan kamera. Data didapat dengan cara merekam semua kegiatan yang dilakukan oleh masyarakat Desa Beraban, dalam menyiapkan bahan sampai siap untuk di proses serta mengolah bahan sampai siap untuk dinikmati. Penentuan informan dalam penelitian ini dilakukan secara purposive. Informan dalam penelitian ini adalah pembuat loloh belimbing wuluh di Desa Beraban, Tabanan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Loloh daun belimbing wuluh adalah minuman tradisional yang terbuat dari bahan dasar daun belimbing wuluh yang dikonsumsi sebagai obat tradisional. Bahan dasar yang digunakan tidak hanya daun belimbing wuluh saja namun ada beberapa bahan tambahan yang digunakan untuk penambah rasa dari loloh daun belimbing wuluh tersebut. Berdasarkan hasil survei dan wawancara dengan penduduk Desa Beraban dan pembuat loloh daun belimbing wuluh dipercaya dapat membantu tubuh untuk menghilangkan beberapa penyakit seperti penghilang panas dalam, obat batuk, rematik dan sakit perut.

Manfaat Loloh Daun Belimbing Wuluh

Menurut penelitian Mulyani et al (2015) Daun belimbing wuluh digunakan untuk mengobati penyakit stroke karena ekstrak daun belimbing wuluh mengandung senyawa tanin. Daun belimbing wuluh juga dapat digunakan untuk mengobati rasa sakit perut, rematik, parotitis dan obat batuk. Daun belimbing wuluh juga dapat melancarkan pengeluaran empedu, anti radang, pereda nyeri (analgesik), astringent (Dalimarta, 2008)

Pengolahan Loloh Daun Belimbing Wuluh

Berdasarkan hasil survei, wawancara dan dokumentasi di lapangan diperoleh pengolahan loloh daun belimbing wuluh di Desa Beraban masih dilakukan secara tradisional sebagai berikut:

Table 1

Hasil Penelitian Proses Pengolahan Loloh Daun Belimbing Wuluh di Desa Beraban, Tabanan

No	Dasar-Dasar Pengolahan Loloh	Gambar	Keterangan
1	Bahan Baku		Daun Belimbing Wuluh
			Asem
			Air Kelapa
			Garam

2	Air untuk proses pencucian		Air Sumur
3	Peralatan		Lesung
			Saringan, gelas, piring dan sendok
			Baskom
			Parang
4.	Pengolahan		Proses pencucian daun dengan air sumur
			Daun dimasukkan ke dalam lesung dan ditumbuk sampai hancur.

			<p>Daun yang selesai ditumbuk dimasukkan ke wadah dan dicampurkan dengan air kelapa, garam dan asam</p>
			<p>Setelah semua tercampur, bahan diremas – remas kembali agar semuanya tercampur dengan rata.</p>
			<p>Selanjutnya dilakukan penyaringan agar sisa daun, ampas asam tidak ikut tercampur ke dalam gelas.</p>
			<p>Loloh daun belimbing wuluh siap di konsumsi</p>
<p>5.</p>	<p>Hygiene</p>		<p>Penerapan hygiene dengan mencuci tangan dengan sabun dan mencuci semua peralatan dan bahan dengan air bersih.</p>



Sumber : dokumen pribadi 2021

Berdasarkan tabel diatas dapat dijelaskan bahwa proses pengolahan loloh belimbing wuluh di desa Beraban, Tabanan masih dilakukan dengan sangat tradisional dengan menggunakan lesung sebagai alat untuk menghancurkan bahan baku loloh dan bahan baku yang digunakan dari hasil kebun sekitar.

SIMPULAN

Proses pengolahan loloh daun belimbing wuluh ini bisa dijadikan produk kuliner alternatif di desa Beraban, Tabanan dengan keunggulan proses pengolahan yang masih dilakukan secara tradisional dan memiliki rasa yang khas serta bermanfaat untuk tubuh yaitu meredakan dahaga dan panas dalam. Loloh daun belimbing wuluh ini dapat dipromosikan pada wisatawan yang berkunjung ke desa Beraban Tabanan sebagai salah satu alternatif produk wisata kuliner yang akan sangat bermanfaat bagi perekonomian masyarakat setempat.

DAFTAR PUSTAKA

- Araujo, E. B. (2016). Pengembangan Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata di Dili, Timor Leste. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 3(1), 15–27.
- Arland. (2006). *IPTEK Obat. Belimbing Wuluh*. Penerbit Erlangga.
- Besra, E. (2012). Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis*, 12(1), 74–101.
- Dalimarta, S. (2008). *36 Resep Tumbuhan Obat Untuk Menurunkan Kolesterol*. Penebar Swadaya.
- Harmayani, E., Santoso, U., & Gardjito, M. (2017). *Makanan tradisional Indonesia: kelompok makanan fermentasi dan makanan yang populer di masyarakat*. Gadjah Mada University Press.
- Mulyani, S., Rosa, M., & Huriah, T. (2015). Pengaruh Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*) Terhadap Penurunan Tekanan Darah Tikus Putih Jantan (*Rattus Norvegicus*) Hipertensi. *IJNP (Indonesian Journal of Nursing Practices)*, 1(2), 177–184.

<https://journal.umy.ac.id/index.php/ijnp/article/view/658>

Saragi, R. (2018). *Minuman Tradisional Jepang (Sake dan Ocha)*. Universitas Sumatera Utara.

Sugiyono. (2015). *Sugiyono, Metode Penelitian dan Pengembangan Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta

Suryaningsih, S. (2016). Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*) Sebagai Sumber Energi Dalam Sel Galvani. *Jurnal Penelitian Fisika Dan Aplikasinya (JPFA)*, 6(1), 11. <https://doi.org/10.26740/jpfa.v6n1.p11-17>

Widowati, S. (2004). *Potensi dan Status Minuman Tradisional Sebagai Pangan Fungsional*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Barat.