

The Use of Biu Batu in The Culinary as Special Balinese Food

Pemanfaatan Biu Batu dalam Dunia Kuliner sebagai Makanan Khas Bali

Igenasius Ogi¹, I Made Kasub Artana², I Putu Dedy Sugiadnyana³, I Putu Gede Ditha Prayoga⁴, Putu Steven Eka Putra^{5*}, Eko Sulisty⁶

^{1,2,3,4,5,6}D4 Manajemen Perhotelan, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

(*)Corresponding Author: jhonykadek88@gmail.com

Article info

Keywords:

Biu Batu, Processing, Continental, Event

Abstract

Bali is one of the most beautiful islands in the world. Besides being well known in arts and culture, Bali is also familiar with its special foods and has its own charm of its unique shape and taste. In this case, a final project entitled Utilization Biu Batu in the Culinary World was created as a Balinese food. The purpose of the implementation of this final project is to determine the quality of Biu Batu products, processing, and utilization of Biu Batu in the culinary world as Balinese food. One of the objectives of this final project was made as a new innovation effort to create products that can be used as food and drinks for tourists and the public. The method is working on the final project using a qualitative descriptive method with data collection stages through observation, interviews, distribution questionnaires, documentation, and demonstrations. Based on the results of the research, Biu Batu which has been grown since ancient times and have spread widely on the island of Bali, by the Balinese people are processed into Lawar and on the other hand, Biu Batu has many seeds, besides that Biu Batu has benefits for the health of the human body. From the data obtained by Biu Batu, it can be processed into food and beverages with a fairly easy manufacturing process. Implementation of the Biu Batu final project can be processed into continental consisting of an appetizer, main course, soup, and dessert, which is included in the form of an event with the aim of introducing Biu Batu to invite guests. To find out the level of Biu Batu products, guest participants who attended were given a questionnaire to obtain data related to the quality, flavor, and taste of this Biu Batu. From the results of the product launching event, it was concluded that the loyalty of participants to Biu Batu processing was good.

Kata kunci:

Biu Batu, Pengolahan, Continental, Event

Abstrak

Bali adalah salah satu pulau terindah di dunia. Selain kaya akan seni budaya, Bali juga kaya akan makanan khasnya dan memiliki daya tarik tersendiri pada keunikan bentuk dan cita rasa. Dalam hal ini, dibuat proyek tugas akhir yang berjudul Pemanfaatan *Biu Batu* dalam Dunia Kuliner sebagai makanan khas Bali. Tujuan dari pelaksanaan proyek tugas akhir ini untuk mengetahui kualitas produk *Biu Batu*, pengolahan, dan pemanfaatan *Biu Batu* dalam dunia kuliner sebagai makanan khas Bali. Salah satu tujuan tugas akhir ini dibuat sebagai upaya inovasi baru untuk menciptakan produk yang bisa menjadi makanan dan minuman untuk kalangan wisatawan maupun masyarakat. Metode dalam

pengerjaan proyek tugas akhir menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan tahap pengumpulan data melalui observasi, wawancara, penyebaran kuesioner, dokumentasi, dan demonstrasi. Berdasarkan hasil penelitian, pisang batu yang sudah tumbuh sejak dahulu kala dan sudah tersebar banyak di pulau Bali, oleh masyarakat Bali diolah menjadi lawar dan di sisi lain *Biu Batu* memiliki banyak biji, selain itu juga *Biu Batu* memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Dari hasil data yang di peroleh *Biu Batu* dapat diolah menjadi makanan maupun minuman dengan proses pembuatan yang cukup mudah. Pelaksanaan proyek tugas akhir *Biu Batu* dapat diolah menjadi makanan *continental* yang terdiri dari *appetizer*, *maincourse*, *soup*, dan *dessert*, yang di sertakan dalam bentuk *event* dengan tujuan memperkenalkan *Biu Batu* kepada para tamu yang akan diundang. Untuk mengetahui tingkat produk *Biu Batu*, peserta tamu yang hadir diberikan kuisisioner untuk memperoleh data terkait kualitas, aroma, dan rasa dari *Biu Batu* ini. Dari hasil pelaksanaan event launching product disimpulkan bahwa loyalitas peserta pada olahan *Biu Batu* adalah baik.

PENDAHULUAN

Bali adalah salah satu pulau terindah di dunia, yang terletak di antara Pulau Jawa dan Pulau Lombok, Ibu kota Provinsinya Denpasar. Bali yang lebih dikenal dengan nama Pulau Dewata ini mayoritas penduduknya adalah pemeluk agama Hindu. Bali terkenal sebagai tujuan pariwisata dengan keunikan berbagai hasil seni-budayanya, khususnya bagi para wisatawan. Selain kaya akan seni budaya, Bali juga kaya akan makanan khasnya dan memiliki daya tarik tersendiri pada keunikan bentuk dan cita rasa.

Kuliner pada era zaman sekarang menjadi salah satu bisnis yang paling berkembang pesat, baik bisnis kuliner berupa makanan maupun minuman yang juga memanjakan konsumen dengan tempat yang menarik. Dalam bisnis kuliner sudah banyak sekali pelaku usaha yang meraup untung dari usahanya dikarenakan strategi pemasaran yang tepat menarik konsumen. Dalam bisnis kuliner untuk memenangkan persaingan salah satunya adalah membuat konsumen merasa puas baik dari produk, fasilitas, dan pelayanan.

Lawar *Biu Batu* (pisang batu) adalah salah satu makanan Khas Bali berupa campuran pisang batu dan daging cincang yang dibumbui dengan bumbu lawar pada umumnya. Makanan Khas Bali ini, belum banyak yang mampu mengelolah sebagai bisnis kuliner. Olahan *Biu Batu* (pisang batu) memiliki fungsi biologi untuk kesehatan yang bermanfaat meredakan demam, obat maag, mengatasi wasir, diare, dan mengatasi sakit perut. Makanan tradisional Bali *Biu Batu* (pisang batu) mengandung nilai estetika sehingga patut dikembangkan atau dilestarikan. Disamping itu makanan ini juga memiliki fungsi non biologis, misalnya rasa ingin tahu, ekonomis, estetis, kenikmatan, dan sosial (Wahjudi, 2015).

Dalam proses pengolahan makanan Khas Bali *Biu Batu* (pisang batu) mulai dari persiapan (pembersihan atau pencucian) sampai penataan hidangan hendaknya harus memperhatikan kebersihan atau higiene dan sanitasi serta nilai gizi yang terkandung. Begitu juga pada waktu memasak agar memperhatikan temperatur yang tepat dan sesuai agar tidak gosong dan tidak banyak kehilangan vitamin. Selain itu, dalam penyimpanan makanan juga harus diperhatikan temperturnya. Bila tidak sesuai maka makanan akan cepat basi atau mengandung bakteri yang membahayakan kesehatan manusia.

Kualitas Biu Batu (pisang batu) dapat terpengaruh dari kondisi tanah yang merupakan salah satu faktor yang menentukan pertumbuhan tanaman tersebut yang dapat dilihat dari segi banyak buah, serat, dan vitamin. Adapun Biu Batu yang cocok untuk membuat lawar yaitu Biu Batu yang masih muda sekitar umur 1 sampai 2 minggu, proses pembuatan lawar Biu Batu memang agak sulit karena Biu Batu memiliki biji yang banyak dan mengandung getah, karena itu banyak masyarakat Bali yang kurang optimal dalam mengelolah Biu Batu sebagai kuliner Bali.

METODE

Metode pelaksanaan tugas akhir ini dilakukan dengan metode deskriptif kualitatif yang disertai metode observasi, wawancara, demo, dan dokumentasi. Observasi merupakan suatu prosedur yang sistematis dan standar dalam mengumpulkan data. Pemakaian cara ini berdasarkan konsep, definisi, dan pengukuran variabelnya. Dalam proyek tugas akhir ini tim penulis melakukan pengamatan secara langsung ke objek penelitian di Desa Pemecutan Kaja, Denpasar Utara, dan tim penulis juga melakukan pengamatan di pasar Badung untuk memastikan apakah banyak Biu Batu yang dipasarkan disana. Wawancara merupakan suatu metode yang dilakukan untuk mengumpulkan data dengan cara mengajukan pertanyaan secara lisan dengan bertatap muka secara langsung untuk mengalikan informasi yang relevan tentang proyek tugas akhir. Pertanyaan yang diajukan antara lain:

- 1) Apakah produk olahan Biu Batu bagian dari makanan khas tradisional Bali?
- 2) Apakah sejauh ini masih ada yang melestarikan pohon Biu Batu?
- 3) Apakah masih ada masyarakat yang mengelolah Biu Batu menjadi makanan olahan?

Dokumentasi merupakan sebuah metode yang dilakukan dalam pengumpulan data dengan tujuan agar mendapatkan informasi dalam mendukung proposal yang dibuat. Kuisioner merupakan sebuah metode yang dilakukan tim penulis dalam mengambil data dari tamu undangan pada saat *launching product* Biu Batu yang dinilai dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur. Dalam pengambilan data ini kami akan menggunakan skala likert yang dimana salah satu bentuk skala yang dilakukan untuk pengumpulan data demi mengetahui atau mengukur data yang bersifat kualitatif. Uji coba pertama yang dilakukan di rumah dari salah satu tim penulis dengan tujuan agar tim mengetahui kualitas dari Biu Batu yang dibagi menjadi makanan *continental* yang terdiri dari roll, soup, lawar, dan smoothies. Demo merupakan kegiatan yang dilakukan saat *launching product* di hadapan penguji proyek tugas akhir.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari penelitian ini menjadi sebuah proyek tugas akhir dalam bentuk *launching product*. Sinta Restoran adalah tempat pelaksanaan proyek tugas akhir yang diikuti oleh 20 orang partisipan dengan tujuan untuk memperlihatkan *product* yang telah *team* buat. Biu Batu menjadi sebuah makanan *continental* yang terdiri dari Biu Batu roll, soup, lawar, smoothies. Seluruh partisipan akan mencicip hasil dari *product* kami agar bisa mengambil kesimpulan dan memberi nilai pada kuisioner yang telah kami sediakan. Dari kuisioner ini tim penulis dapat menilai sejauh mana kualitas, aroma, tekstur, dan rasa dari hasil produk yang telah kami buat.

Dalam pelaksanaan proyek tugas akhir, tim penulis menemukan manfaat dari Biu Batu seperti meredakan demam, obat maag, mengatasi wasir, diare, dan mengatasi sakit perut sekaligus membantu masyarakat dalam cara pengolahan Biu Batu dalam dunia kuliner sampai pada harga pemasaran ke pasar dan juga menambah pendapatan masyarakat sehingga Biu Batu tidak lagi terbuang.

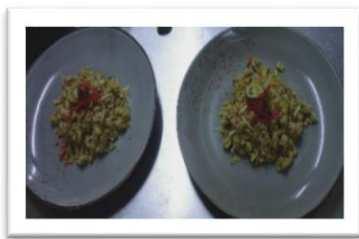
Dari hasil pelaksanaan proyek tugas akhir tim penulis dapat melampirkan hasil *product* dari olahan Biu Batu yang menjadi makanan *continental* yang terdiri dari dari:



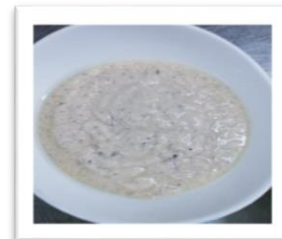
Gambar 1. *Appetizer* (Biu Batu Roll)



Gambar 2. *Soup* (Kuah Ares)



Gambar 3. *Maincourse* (Lawar Biu Batu)



Gambar 4. *Dessert* (Smoothies)

Hasil penilain dari respondent melalui kusioner yang disebarakan oleh tim pelaksana *event launching product* Biu Batu menyatakan bahwa Biu Batu layak dikonsumsi. Berikut tim penulis melampirkan hasil dokumentasi pada saat *launching product* Biu Batu di Sinta Restaurant dengan tema menjadikan Biu Batu sebagai makanan khas Bali.



Gambar 5. Suasana ujian



Gambar 6. Suasana Ujian



Gambar 7. Hasil Demonstrasi

Pembahasan

Biu Batu salah satu *product* yang dapat diolah menjadi makanan maupun minuman yang bisa dijual sebagai kuliner khas Bali. Dalam pelaksanaan proyek tugas akhir tim penulis menjadikan Biu Batu sebagai bahan dasar dalam bentuk *launching product*. Dalam proses pembuatan Biu Batu menjadi makanan *continental*, tim berkali-kali melakukan uji coba yang dilaksanakan di rumah pribadi salah satu dari tim kami.

Dalam proses uji coba tim penulis dibantu oleh warga setempat yang paham dalam proses pembuatan Biu Batu, khususnya dalam memilih Biu Batu yang kualitas baik dan proses untuk menghilangkan getah dari Biu Batu itu sendiri. Pelaksanaan proyek tugas akhir dilaksanakan dalam sebuah *event launching product* yang bertempat di Sinta Restoran, Rama Beach Hotel.

Dalam *event launching product* tim penulis menjelaskan pengolahan Biu Batu menjadi makanan continental. Dari pelaksanaan proyek tugas akhir tim penulis dapat mengerti akan bahan dan proses pembuatan product Biu Batu sebagai makanan continental yang setiap resepnya memiliki komponen bahan yang berbeda dan proses pembuatan yang berbeda pula. Dari pelaksanaan tugas akhir ini tim penulis juga dapat memahami akan product baru dalam dunia kuliner.

Masakan continental adalah masakan yang berasal dari Negara yang mempunyai dataran luas, seperti Perancis, Inggris, Amerika, Australia (Negara bagian Eropa). Dalam satu susunan menu makanan kontinental terdiri dari:

a. Makanan pembuka (*appetizer*)

Appetizer, dalam istilah bahasa Indonesia yaitu “hidangan pembuka”. Sedangkan istilah Perancis menyebutnya *Hors d’oeuvre* (starter). *Appetizer* merupakan hidangan pembuka sebelum hidangan utama (*main course*) yang disajikan dengan tujuan membangkitkan nafsu makan atau selera makan. Hidangan *appetizer* hendaknya disajikan dengan prima, meliputi rasa, aroma, penampilan, dan kesesuaian dengan alat saji agar dapat membangkitkan selera dan memberikan kesan bahwa hidangan yang akan disajikan setelahnya akan lebih enak lagi.

b. Soup

Soup adalah suatu hidangan cair yang terbuat dari rebusan daging, ayam, ikan, sayuran (kaldu/stock) dan bahan isian banyak mengandung gizi serta dihidangkan sebelum makanan utama atau sebagai pelengkap makanan utama (*main course*).

c. Makanan utama (*main course*)

Main course adalah Hidangan pada waktu *lunch* atau *dinner*, ukuran porsi nya lebih besar dari *appetizer*. *Main course* disebut *main dish* atau *groce piece*.

d. Makanan penutup (*dessert*)

Dessert adalah makanan yang disajikan terakhir kali dari serangkaian susunan menu dalam hidangan kontinental, atau disebut juga sebagai Hidangan Penutup. Istilah *dessert* berasal dari bahasa Prancis kuno "*deserver*" yang berarti "membersihkan meja". Kata *dessert*, umum digunakan di negara Amerika, Kanada, Australia, dan Perancis.

Dari pelaksanaan proyek tugas akhir tim penulis akan menjelaskan recipe dan juga proses pembuatan makanan continental yang terdiri dari Roll Biu Batu, Soup, lawar, dan Smoothies.

Berikut *recipe* Biu Batu Roll untuk 1 porsi (*apptezier*). Teknik pengolahan roll Biu Batu adalah digoreng dengan minyak banyak (*deep Frying*)

Tabel 1. Resep Roll Biu Batu

No	Ingredients	Qty Measure	Unit
1	Biu Batu	50	gr
2	Roti tawar	2	pc
3	Tepung Roti	50	gr
4	Salt	1	gr
5	Peaper	1	gr
6	Minyak goreng	70	ml
7	Telur	1	pc
8	Tartar sauce	10	gr
9	Chilli sauce	10	gr

Selain dari *recipe* di atas tim penulis akan menjelaskan proses pembuatan dari *Roll* Biu Batu menurut hasil yang telah dilakukan oleh tim pelaksanaan proyek tugas akhir.

Berikut adalah Cara membuat Biu Batu *Roll*

- Untuk Biu Batunya diboil dengan menggunakan garam dan minyak goreng dengan tujuan untuk menghilangkan getah.
- Lalu di peras dan di *marinated* dengan garam dan lada.
- Roti tawar di pipihkan dengan rolling *pin*.
- cetak adonan Biu Batu di atas roti.
- gulung perlahan agar menghasilkan roll Biu Batu yang bagus.
- Di lumuri dengan kuning telur, lalu ditambah lapisan tepung roti.
- Di goreng menggunakan minyak banyak (*deep frying*)
- *Serve and ready to eat*.

Berikut *recipe* Lawar Biu Batu untuk 1 porsi (*Main course*), Teknik pembuatan lawar Biu Batu membutuhkan waktu yang cukup lama karena setiap bahan perlu diolah satu-satu. Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam membuat lawar Biu Batu sebagai berikut:

Tabel 2. Lawar Biu Batu

No	Ingredients	Qty Measure	Unit
1	Biu Batu	200	gr
2	Ayam cincang	100	gr
3	Bawang merah	3	pcs
4	Bawang putih	3	pcs
5	Kunyit	10	gr
6	Jahe	10	gr
7	Lenguas	10	gr
8	Merica bubuk	1,2	gr
9	Ketumbar	1,2	gr
10	Jeruk purut	1	pc
11	Cabe rawit	2	pcs
12	Terasi	1,2	gr
13	Cabe merah	1	pcs

Berikut tim pelaksanaan tugas akhir akan menjeaskan tahap pembuatan lawar Bui Batu dari hasil pelaksanasn tugas akhir yang telah tim lakukan.

Cara Membuat Lawar Bui Bai

- Bui Batu direbus (*boiling*) dengan menggunakan garam dan minyak goreng agar warna dari Bui Batu tetap terjaga dan mengurangi getah dari Bui Batu.
- Setelah Bui Batu direbus(*boiled*) di angkat lalu dicincang halus, kemudian ditempatkan di wadah
- Goreng ayam dengan menggunakan minyak banyak (*deep frying*)
- Setelah matang diangkat lalu di pisahkan dari daging dan tulang
- Ayamnya dipotong kecil-kecil lalu simpan di wadah.
- Goreng bawang putih dan bawang merah
- Goreng cabe rawit yang telah di *slice*
- Siapkan bumbu genap
- Campurkan semua bahan di dalam suatu wadah
- Tambahkan *salt and peapper*
- *Serve and ready to eat*

Berikut recipe Smoothies untuk 1 porsi (*Dessert*) Teknik pembuatan smoothies adalah blender (*blending*).

Tabel 3. Smoothies Bui Batu

No	Ingredients	Qty Measure	Unit
1	Bui Batu	200	gr
2	Muesli Yogurt	100	gr
3	Madu	150	gr
4	Strawberry	3	slice
5	Peneappel	100	gr
6	Mint Leave	40	gr
7	Ice cube	4	pcs

Berikut langkah-langkah membuat smoothies dari hasil pelaksanaan proyek tugas akhir yang tim buat dalam *event launching product* Bui Batu.

- Kupas Bui Batu untuk menghilangkan kulit
- Panas air lalu ditambah minyak goreng secukupnya
- Iriskan Bui Batu lalu direbus untuk menghilangkan getah.
- Angkat Bui Batu di rendam di air es
- Masukkan Bui Batu ke blender untuk di halusakan bersama ice cube
- Masukkan muesli yogurt, madu ke dalam blender
- Perhatikan tekstur dari smoothies
- Siapkan wadah
- Lalu buat topping agar kelihatan bagus.
- *Serve*

SIMPULAN

Berdasarkan hasil proyek tugas akhir pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi ke lapangan kemudian dilanjutkan dengan membuat perencanaan sampai pelaksanaan kegiatan pembuatan lawar Biu Batu, roll Biu Batu, dan smoothies.

Untuk proses olahan Biu Batu adalah diawali dengan persiapan bahan, selanjutnya pengupasan, pencucian, menghilangkan getah, dan penyaringan, proses pencampuran bahan untuk lawar Biu Batu, proses pembuatan roll Biu Batu dengan pemipihan roti tawar lalu dicampur dengan isian Biu Batu, dan proses pembuatan smoothies dengan cara pembuatan Biu Batu dikupas lalu diblender dengan musle yogurt.

Dari hasil penilain partisipan melalui kusioner bahwa roll Biu Batu, lawar, dan smoothies memiliki kulit,rasa, dan aroma yang baik. Biu Batu dapat diolah menjadi makanan dan minuman yang dapat berguna bagi kesehatan manusia.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Universitas Dhyana Pura yang telah mendukung kami dalam penulisan Artikel Ilmiah ini, kepada Fakultas Vokasi, Program Studi D4 Manajemen Perhotelan, seluruh staf D4 Manajemen Perhotelan, juga terima kasih buat orang tua dan teman-teman yang selalu setia mendukung dan juga memberi semangat kepada kami sehingga Artikel Ilmiah ini bisa terselesaikan. Semoga Artikel Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi para peneliti lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, Risa Panti. (2017). *Mengenal kuliner Bali*. Depok
- Espino RRC et al. (1992). Musa I, (edible cultivars), in: Verheij, E.W.M., Cornel, R.E (Eds). *Plant Resources of south-East Asia No.2: Edible fruits end nuts*. PROSEA Foundaton Bogor
- Eva Riyanty Lubis. (2021). *Untung Berlimpah Budi Daya Pisang*. Bhuana Ilmu Populer. Jakarta.
- Hastuti Hastut. (2012). *pisang batu Musa Balbisana colla: kajian botani dan pemanfaatannya* Vol. 5 No. 2
- Himalaya Wana Kelana., Dhiyassalam Anshori Ismanto., Karlia Meitha. (2018). Survey on Ethnobotanic Value of Banna (musa spp; Musacee) in Bali Province, Indonesia. *Jurnal of Biosciences*, article 1, 1-9. Diakses dari <https://doi.org/10.4308/1978-3019>.
- Nanti Musita. (2014). *Pemanfaatan tepung pisang batu (musa balbisiana colla) pada pembuatan kue brownies* Vol 8, No 3. P.171-178
- Shinta, A. (2011). *Manajemen pemasaran*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Silvia. (2012). *How do say it in English?* Gramedia. Jakarta.
- Syamsul Rahman. (2020). *Pengembangan industry kuliner berbasis makanan tradisional*. CV Budi Utama. Yogyakarta.