

## *Development of Red Rice Processing into Traditional Balinese Snacks as A Culinary Tourism Enticement in Jatiluwih*

### **Pengembangan Pengolahan Beras Merah menjadi Kudapan Tradisional Bali sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Desa Jatiluwih**

**Suryo Hadi Wiyono<sup>1</sup>, I Ketut Agus Wahyu Prayoga<sup>2</sup>, Komang Sustapeni<sup>3</sup>,  
 Lutia Diana Putri<sup>4</sup>, Putu Crisna Dewi<sup>5</sup>, Sidhi Bayu Turker<sup>6\*</sup>**

1,2,3,4,5,6Prodi D4 Manajemen Perhotelan, Universitas Dhyana Pura, Bali,  
 Indonesia

(\*) Corresponding Author: [sidhiturker@undhirabali.ac.id](mailto:sidhiturker@undhirabali.ac.id)

**Article info**

**Keywords:**

*Red Rice Flour, Food, Beverage, Culinary Tourism, Tourism Enticement*

**Abstract**

*One of the famous tourist villages on the island of Bali is Jatiluwih Village. Jatiluwih Village is famous for its beautiful panorama of terraced paddy fields and rice terraces of the high-quality brown rice producing areas. The diversity of processed traditional food of Bali is also one of the culinary tourism attractions in Jatiluwih Village. On the other hand, traditional Balinese food/snacks made from brown rice flour have not been developed optimally. Therefore, this study aims to discuss forms of culinary tourism made from brown rice, which will later be able to be developed into a tourist attraction and businesses that can be done in Jatiluwih Village, Tabanan. Research methods were using a few deliberately selected informants, data collection techniques carried out through observational methods, documentary studies and interviews, and theories were applied to culinary tourism. developed in the form of theory. The results showed that forms of culinary tourism made from brown rice flour such as banana rai, kelepon and gingerwedang, need to be developed for tourist attraction at Jatiluwih Village. Companies that can be used to develop culinary tourism are related to the provision of ingredients, processing and food to create new innovations and quality products for tourists to enjoy and increase the economic income of the people of Jatiluwih village.*

**Kata kunci:**

Tepung Beras Merah, Makanan, Minuman, Wisata Kuliner, Daya Tarik Wisata

**Abstrak**

Desa Jatiluwih adalah salah satu desa yang terkenal di Pulau Bali. Desa Jatiluwih terkenal dengan sawah teraseringnya yang indah dan juga dikenal sebagai salah satu daerah persawahan beras merah unggul. Aneka olahan makanan tradisional Bali juga menjadi daya tarik wisata kuliner Desa Jatiluwih. Di sisi lain, makanan/jajanan tradisional Bali dengan tepung beras merah belum diolah dengan optimal. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk membahas bentuk-bentuk wisata kuliner nasi merah yang dapat dikembangkan menjadi tempat wisata dan usaha yang dapat dioperasikan di Desa Jatiluwih Tabanan nantinya. Metode penelitian dilaksanakan melalui pendekatan kualitatif dengan menggunakan beberapa informan yang sengaja dipilih, teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara dan studi dokumenter yang teorinya didasarkan pada wisata kuliner yang dikembangkan dalam bentuk teori. Oleh karena itu, ditemukan adanya kebutuhan untuk mengembangkan wisata kuliner berbahan dasar tepung

beras merah seperti Pisang Rai, Klepon dan Wedang Jahe serta menjadikannya sebagai daya tarik wisata di Desa Jatiluwih. Kiat usaha yang dapat digunakan untuk mengembangkan wisata kuliner terkait dengan penyediaan bahan, pengolahan dan makanan untuk menciptakan inovasi baru dan produk yang berkualitas untuk dinikmati wisatawan dan untuk meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat Desa Jatiluwih.

## PENDAHULUAN

Salah satu sektor yang menunjang perekonomian di Indonesia yakni sektor Pariwisata, khususnya di Pulau Bali karena sektor ini memiliki potensi yang kuat dalam meningkatkan lapangan pekerjaan. Bali memiliki banyak tempat wisata alam yang tentunya jika dikelola dengan benar akan meningkatkan pendapatan daerah. Bali memiliki panorama alam yang indah serta berbagai macam budaya yang dapat dipromosikan ke wisatawan yang berkunjung, maka tidak heran jika pariwisata dijadikan sektor yang menjanjikan untuk dibangun. Selain itu, peran dari pemerintah dan rakyat sangatlah penting untuk mendukung majunya pariwisata. Oleh karena itu, pemerintah kota dan pemerintah harus mampu menciptakan sinergi untuk mencapai pembangunan pariwisata yang efektif.

Beberapa wilayah di Bali memiliki berbagai macam tempat wisata seperti contoh di Tabanan yang populer dengan keindahan Pura Tanah Lot dan panorama alam yang menakjubkan di Desa Wisata Jatiluwih yang berada di Kecamatan Penebel, Kabupaten Tabanan, Provinsi Bali. Desa Jatiluwih menjadi objek agrowisata kelas dunia dengan ciri khas panorama sawah berundak/terasering yang indah serta kesejukan udara karena berada di ketinggian 700 mdpl. Desa Jatiluwih juga dikenal sebagai salah satu daerah penghasil beras berkualitas tinggi di Bali diantaranya beras putih, merah, coklat, dan hitam.

Selanjutnya, daya tarik wisata kuliner tentu juga menjadi perhatian yang tidak dapat dipisahkan bagi wisatawan yang berkunjung. Pendapatan masyarakat juga meningkat dari kontribusi wisata kuliner ketika wisatawan melakukan perjalanan ke destinasi. Pengolahan aneka masakan tradisional Bali juga menjadi salah satu daya tarik wisata kuliner Bali. Setiap masakan tradisional Bali memiliki cita rasa yang khas dan selalu diminati oleh para penggemarnya.

Disisi lain, sebagian besar olahan pangan/kudapan tradisional Bali berbahan dasar beras putih dan terigu. Beras putih mengandung nutrisi yang sudah cukup tinggi, namun terkandung serat yang tinggi pada beras merah dan indeks glikemik yang lebih rendah dari beras putih. Beras putih mengandung energi 357 kal, karbohidrat 77,1 g, protein 8,4 g, lemak 1,7 g, serat 0,2 g, dan indeks glikemik 64 g, sedangkan beras merah mengandung energi 352 kal, protein 7,3 g, karbohidrat 76,2 g, serat 0,8 g, lemak 0,9 g, dan indeks glikemik 59 g (Hermana, 2009). Beras merah juga mengandung antosianin 0,00247 mg GAE/g yang berfungsi sebagai antioksidan (Suliartini *et al.*, 2011).

Salah satu alternatif lokal pengganti gandum di Bali adalah beras merah asli Jatiluwih, dan salah satu beras merah yang paling mudah diolah adalah tepung beras merah. Tepung beras merah memiliki keunggulan yaitu mudah disimpan, disiapkan dan diolah sebagai bahan baku produk, serta memiliki umur simpan yang relatif lama (Soesanto dan Saneto, 1994). Pengembangan tepung olahan lokal yaitu tepung beras merah asli Jatiluwih, juga mengatasi pengolahan pasca panen dan menjadi produk baru yang beragam, serta produksi untuk meningkatkan kualitas masyarakat khususnya Desa Jatiluwih. Dalam bentuk aneka jajanan tradisional Bali seperti Pisang Rai, Klepon, dan lain-lain dengan tujuan untuk meningkatkan keunggulan produk lokal dan berbagai jenis produk olahan, menjadi ladang usaha baru dan inovasi bahan baku baru di sektor ekonomi.

Berdasarkan paparan tersebut penulis termotivasi untuk mengangkat judul “Pengembangan Pengolahan Tepung Beras Merah Menjadi Kudapan Tradisional Bali”. Hasil penelitian ini diharapkan mampu menumbuh kembangkan wisata kuliner di Bali khususnya Desa Jatiluwih sehingga pulau Bali lebih dikenal lagi melalui kulinerinya dan sekaligus dapat meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat Bali.

## METODE

Lokasi penelitian bertempat di Desa Jatiluwih, Kecamatan Penebel, Kabupaten Tabanan. Alasan pemilihan lokasi ini adalah karena Desa Jatiluwih merupakan kawasan budidaya beras merah di Bali dan sebagian besar penduduknya adalah petani beras merah.

Jenis data dalam survei ini adalah jenis data kualitatif berdasarkan data wawancara yang diperoleh dari informan. Data kuantitatif adalah data yang berupa informasi yang ditulis dalam bentuk angka-angka, seperti: Latar belakang Desa Wisata Jatiluwih dan informasi terkait lainnya. Sumber data penelitian ini menggunakan sumber data primer yaitu informan dan objek yang diamati dalam kegiatan yang dilakukan oleh masyarakat desa wisata Jatiluwih dalam menyiapkan berbagai bahan untuk pengolahan beras merah di desa setempat. Sumber data sekunder yang digunakan adalah literatur dan dokumen. Identifikasi pelapor dilakukan secara tepat sasaran dan pelapor yang dimaksud adalah I Gede Suweden dan beberapa pelapor lainnya.

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah dengan observasi, wawancara mendalam, dan studi dokumenter. Sedangkan metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian kualitatif adalah metode perekaman dengan menggunakan kamera (foto). Data dapat diperoleh dengan mendokumentasikan tahapan proses kegiatan, seperti persiapan bahan, pengolahan dan pengemasan, hingga produk siap dinikmati dan disosialisasikan pada masyarakat desa wisata Jatiluwih. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif.

Hasil analisis data disajikan secara formal dan informal. Formal berarti penyajian hasil penelitian, seperti foto-foto, sedangkan informal adalah bentuk tekstual dari cerita.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### **Bentuk-Bentuk Wisata Kuliner pada Pengolahan Beras Merah di Desa Jatiluwih yang Dapat Dikembangkan menjadi Daya Tarik Wisata Kuliner**

Pembahasan pada penelitian ini ditekankan pada ragam atau jenis-jenis makanan yang dapat diaplikasikan melalui aneka olahan pangan/kudapan tradisional Bali berbahan dasar beras merah di Desa Jatiluwih sebagai daya tarik wisata kuliner. Menurut Sutaguna (2017), wisata kuliner (*reflection eating*) adalah refleksi dari kenikmatan dalam bersantap

Seni atau ilmu yang terkait dengan pengolahan makanan dan wisata kuliner sebagai studi tentang hubungan antara budaya dan makanan digunakan sebagai dasar untuk analisis rinci tentang jenis makanan yang bersangkutan. Selanjutnya, ragam atau jenis-jenis kudapan tradisional Bali yang dihasilkan pada pengolahan beras merah di Desa Jatiluwih, Kecamatan Penebel, Kabupaten Tabanan dapat diuraikan sebagai berikut:

#### **Pisang Rai Beras Merah**

Pisang rai merupakan salah satu kudapan tradisional yang sering diminati oleh masyarakat Bali serta pelancong maupun turis yang datang ke Pulau Bali. Pisang rai sangat mudah dijumpai di pasar tradisional, dan warung pinggir jalan raya di Pulau Bali, atau dapat dibuat

sendiri di rumah dengan bahan dasar pisang dan tepung beras, termasuk tepung beras merah. Komposisi bahan pisang rai beras merah dapat dilihat pada Tabel 1, lalu produknya seperti pada Gambar 1.

Tabel 1. Komposisi Pisang Rai Beras Merah

No	Komposisi	Jumlah
1	Pisang Kepok	500 g
2	Tepung Beras Merah	150 g
3	Tepung Kanji	15 g
4	Air	150 mL
5	Kelapa Parut	100 g
6	Garam	5 g
7	Gula Pasir	25 g
8	Gula Merah	100 g
9	Vanili Bubuk	5 g

Proses pembuatan pisang rai beras merah dimulai dengan pembuatan adonan berupa campuran semua tepung, vanili, garam, gula putih dan air. Selanjutnya, kupas dan pemotongan pisang sesuai selera, lalu celupkan pisang pada adonan dan rebus sampai matang selama  $\pm$  30 menit. Sembari menunggu adonan pisang matang, larutkan air mineral dengan gula merah untuk dipanaskan hingga menjadi kental seperti karamel. Terakhir, tiriskan pisang rai, tambahkan kelapa parut dan caramel gula merah, dan pisang rai beras merah siap dihidangkan.



Gambar 1. Pisang Rai Berbahan Dasar Beras Merah  
 (Sumber: Dokumen Penulis, 2022)

### Klepon Beras Merah

Klepon merupakan salah satu jajanan tradisional yang berbentuk bulatan kecil dengan isian gula merah dan tentunya masih banyak diminati oleh wisatawan dan penduduk lokal. Komposisi bahan klepon beras merah dapat dilihat pada Tabel 2, lalu produknya seperti pada Gambar 2.

Tabel 2. Komposisi Klepon Beras Merah

No	Komposisi	Jumlah
1	Tepung Ketan Putih	125 g
2	Tepung Beras Merah	30 g
3	Gula Merah	100 g
4	Garam	5 g
5	Kelapa Parut	100 g



Gambar 2. Klepon Berbahan Dasar Beras Merah  
 (Sumber: Dokumen Penulis, 2022)

Proses pembuatan klepon beras merah dimulai dengan mencampurkan tepung ketan putih, tepung beras merah, dan garam, kemudian diaduk dan tuangkan air sedikit sampai habis agar adonan yang lembut dan tidak lengket. Selanjutnya, ambil adonan sekitar 10gr untuk dibulatkan dan ditambahkan didalamnya gula merah yang sudah diparut, Siapkan air mendidih, lalu rebus adonan klepon sampai mengembang. Kemudian tiriskan adonan dan letakkan pada air dingin agar klepon memiliki tekstur yang kenyal, selanjutnya kukus klepon selama 15 menit dan klepon beras merah siap dihidangkan.

### Wedang Jahe Beras Merah

Wedang jahe adalah minuman tradisional yang banyak kandungan manfaat. Wedang jahe juga dikenal sebagai ramuan herbal yang dapat menghilangkan mual, menghangatkan tubuh, dan masih manfaat lainnya. Komposisi bahan wedang jahe beras merah dapat dilihat pada Tabel 3, lalu produknya seperti pada Gambar 3.

Tabel 3. Komposisi Wedang Jahe Beras Merah

No	Komposisi	Jumlah
1	Air	500 mL
2	Beras Merah	20 g
3	Gula Pasir	100 g
4	Jahe Segar	150 g
5	Sereh	5 g
5	Kayu Manis	25 g



Gambar 3. Wedang Jahe Beras Merah  
(Sumber: Dokumen Penulis, 2022)

Proses pembuatan wedang jahe beras merah sangat mudah, yaitu dengan cara merebus beras merah kedalam 500 ML air hingga mendidih. Selanjutnya, saring air rebusan beras merah, pisahkan dengan berasnya dan ambil airnya saja. Air rebusan beras merah yang telah disaring, ditambahkan jahe dan sereh yang sudah digeprek serta kayu manis untuk meningkatkan ciratasa dan aroma.

### **Usaha-usaha untuk Pengembangan Wisata Kuliner Berbahan Beras Merah di Desa Wisata Jatiluwih menjadi Daya Tarik Wisata Kuliner**

Menurut Sutaguna (2017), setiap industri jasa boga tentunya memiliki berbagai macam menu yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan dan meningkatkan daya tarik konsumen, salah satunya adalah “menu khusus” atau *menu for specialty*, diantaranya adalah *seafood restaurant*, *steak house*, *coffee shop*, warung jamur, warung tempe, kedai tahu, atau usaha lain yang berkenaan dengan penyajian bahan dasar dari olahan yang disajikan. Atas dasar hal tersebut, aneka pangan/kudapan tradisional Bali berbahan dasar tepung beras merah di Desa Wisata Jatiluwih mampu menjadi daya tarik wisata kuliner beserta olahan makanan lainnya.

Usaha-usaha pengembangan yang dapat dilakukan untuk meningkatkan daya tarik wisata kuliner di Desa Jatiluwih, melalui: (1) kerjasama antara masyarakat/petani dan pemerintah setempat untuk menata sawah menjadi indah, menarik, dan memiliki ciri khas serta memproduksi beras merah yang berkualitas; (2) keterpaduan usaha pemandu wisata dan *travel agent* untuk mempromosikan wisata kuliner yang ada di Desa Jatiluwih, khususnya beras merah; (3) menarik minat investor/pelaku usaha kuliner untuk mengembangkan bisnis kuliner berbahan dasar beras merah

### **SIMPULAN**

Simpulan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Formasi wisata kuliner berbasis beras merah di Desa Jatiluwih terdiri dari pisang rai beras merah, klepon beras merah, dan wedang jahe beras merah. Semua jenis kudapan tradisional tersebut setelah dianalisis terkait keunikan, kualitas produk, keragaman, keaslian dan memenuhi kriteria untuk menjadi daya tarik wisata.
2. Usaha-usaha yang dapat dilaksanakan untuk mengembangkan daya tarik wisata kuliner berbasis beras merah di Desa Jatiluwih, diantaranya: persiapan bahan baku/beras merah yang berkualitas, pengolahan, dan penyajian yang menarik serta kerjasama antara masyarakat/petani dan pemerintah setempat, pihak pemandu

wisata, *travel agent*, dan investor/pelaku usaha kuliner guna mengembangkan bisnis kuliner berbasis beras merah.

Beberapa saran agar wisata kuliner berbasis beras merah di Desa Jatiluwih bisa dijadikan sebagai daya tarik wisata yakni bentuk-bentuk dari wisata kuliner berbasis beras merah dan usaha pengembangannya agar dilakukan sesuai dengan budaya dan wisata kuliner modern dengan tetap mempertahankan originalitas dan kekhasan Desa Jatiluwih. Selain itu, sebaiknya ada keterlibatan ibu-ibu PKK dan generasi muda dalam pengembangan wisata kuliner berbasis beras merah di Desa Jatiluwih.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Kepala Desa Jatiluwih beserta jajarannya dan Ibu-ibu PKK Desa Jatiluwih atas kontribusinya terhadap kelancaran kegiatan/kajian/penelitian ini.

### DAFTAR PUSTAKA

- Hermana, M.M. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: Gramedia.
- Soesanto, T., & Saneto, B. (1994). *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: *Bina Ilmu*.
- Suliantini, S.N.W., Gusti, R.S., Teguh, W., & Muhidin. (2011). Pengujian Kadar Antosianin Padi Gogo Beras Merah Hasil Koleksi Plasma Nutfah Sulawesi Tenggara. *Crop Agro*, 4(2): 43-48.
- Sutaguna, I.N.T. (2017). Pengembangan Pengolahan Tape sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Desa Bongkasa Pertiwi Abiansemal Badung. *Jurnal Analisis Pariwisata*, 17(1): 46-52.

