

Utilization of Flowers and Fruit of Averrhoa Bilimbi in the Culinary World as Healthy Food and Beverage Products

Pemanfaatan Bunga dan Buah Belimbing Wuluh dalam Dunia Kuliner Sebagai Produk Makanan dan Minuman Sehat

Made Mila Sarini¹, Kadek Vira Sabrina^{2*}

^{1,2}D4 Pengelolaan Perhotelan, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

(*) Corresponding Author: dekvirasab@gmail.com

Article info

Keywords:

Belimbing Wuluh,
 Benefits, Method,
 Product

Abstract

Consuming healthy food by processing various natural resources available around is by utilizing herbal plants for food and beverage ingredients. One of them is Belimbing Wuluh. Many people do not know the utilization of Belimbing Wuluh starting from the leaves, flowers and fruit as processed foods and drinks and do not know the properties contained in it. Belimbing Wuluh can be used as a processed food and beverage alternative that is rich in health benefits. Therefore, a final project was made entitled "Utilization of Flowers and Fruit of Averrhoa Bilimbi in the Culinary World as Healthy Food and Beverage Products". The method in working on the final project uses a qualitative descriptive method with data collection stages through observation, interviews, documentation, and questionnaires. The result of the implementation of the final project is the formation of the brand "Cita Rasa Belimbing Wuluh", which is a brand that produces food and beverages in the form of chili sauce, ice cream and syrup which is used as a welcome drink from processed flowers and fruit of Belimbing Wuluh and launched in a lunch event.

Kata kunci:

Belimbing Wuluh,
 Manfaat, Metode,
 Produk

Abstrak

Mengkonsumsi makanan sehat dengan mengolah berbagai sumber daya alam yang ada di sekitar yaitu dengan memanfaatkan tumbuhan yang memiliki kandungan vitamin dan mineral untuk bahan makanan dan minuman. Salah satunya adalah Belimbing Wuluh. Banyak masyarakat yang belum mengetahui pemanfaatan Belimbing Wuluh mulai dari daun, bunga dan buahnya sebagai olahan makanan dan minuman serta belum mengetahui khasiat yang terkandung di dalamnya. Belimbing Wuluh bisa dijadikan sebagai olahan makanan dan minuman yang kaya akan manfaat untuk kesehatan. Oleh karena itu, dibuatlah proyek tugas akhir yang berjudul "Pemanfaatan Bunga dan Buah Belimbing Wuluh dalam Dunia Kuliner sebagai Produk Makanan dan Minuman Sehat". Metode yang digunakan dalam tugas akhir ini menggunakan metode deskriptif dan kualitatif dengan tahap pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dokumentasi, serta kuesioner.

Hasil dari pelaksanaan tugas akhir adalah terbentuknya *brand* “Cita Rasa Belimbing Wuluh” yaitu *brand* yang memproduksi makanan dan minuman berupa sambal, *ice cream*, serta sirup yang akan disajikan sebagai *welcome drink* dari olahan bunga dan buah Belimbing Wuluh dan di *launching* dalam sebuah *event lunch*.

PENDAHULUAN

Pariwisata adalah salah satu sektor yang sangat populer karena adanya pandemi Covid-19. Berdasarkan data BPS (2021), tercatat penurunan jumlah wisatawan yang cukup signifikan, baik wisatawan lokal maupun wisatawan mancanegara. Pandemi Covid-19 mendatangkan perubahan gaya hidup baru ditengah masyarakat salah satunya mengkonsumsi makanan sehat, mengurangi konsumsi gula serta mengurangi makanan yang mengandung banyak lemak. Berdasarkan hasil penelitian di Indonesia yang menunjukkan bahwa 90% masyarakat mulai berupaya mengkonsumsi makanan sehat (Nursalikah, 2020). Mengkonsumsi makanan sehat dengan mengolah berbagai macam sumber daya alam yang ada di sekitar dengan memanfaatkan tanaman herbal untuk bahan makanan dan minuma salah satunya adalah Belimbing Wuluh. Sebagian masyarakat belum mengetahui pemanfaatan Belimbing Wuluh mulai dari daun, bunga, dan buahnya sebagai olahan makanan dan minuman serta belum mengetahui khasiat yang terkandung di dalamnya.

Belimbing Wuluh mengandung nutrisi seperti vitamin C, vitamin A, folat dan serat. Belimbing wuluh juga mengandung mineral seperti kalsium, magnesium, foston dan protein (Sendari, 2011). Mulai dari buah, batang, bunga maupun daun dari Belimbing Wuluh banyak digunakan untuk menyembuhkan penyakit seperti pegal, batuk, rematik, sariawan, membantu kadar gula darah, mengatasi hipertensi dan memperkuat kesehatan tulang (Makarim, 2022). Olahan produk dari bunga dan buah Belimbing Wuluh yang penulis buat adalah *ice cream*, sambal, serta sirup yang disajikan sebagai *welcome drink* saat *event lunch*. Olahan produk dari Belimbing Wuluh ini diharapkan dapat dikenal semua kalangan terutama masyarakat yang di daerahnya memiliki banyak tanaman Belimbing Wuluh serta diharapkan Belimbing Wuluh dapat digunakan sebagai produk baru yang memiliki banyak manfaat untuk kesehatan.

Berdasarkan uraian di atas dibuatlah proyek tugas akhir dengan judul “PEMANFAATAN BUNGA DAN BUAH BELIMBING WULUH DALAM DUNIA KULINER SEBAGAI PRODUK MAKANAN DAN MINUMAN SEHAT” dengan tujuan masyarakat lebih mengenal, mengetahui fungsi bunga dan buah Belimbing Wuluh sebagai makanan dan minuman yang kaya akan manfaat untuk kesehatan.

METODE

Metode yang digunakan tim penulis dalam proyek tugas akhir ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan tahapan pengumpulan data melalui observasi, dokumentasi, wawancara, serta kuesioner. Pada proses observasi kegiatan yang dilakukan yaitu mencari informasi detail tentang Belimbing Wuluh seperti manfaat dari mengkonsumsi Belimbing Wuluh lalu mulai mencoba membuat olahan yang berbahan dasar bunga dan buah Belimbing Wuluh. Dan juga observasi ketempat yang berkaitan dengan produk yang akan dibuat. Setelah melalui proses observasi, hasil dari resep olahan tersebut didokumentasikan melalui video dan foto.

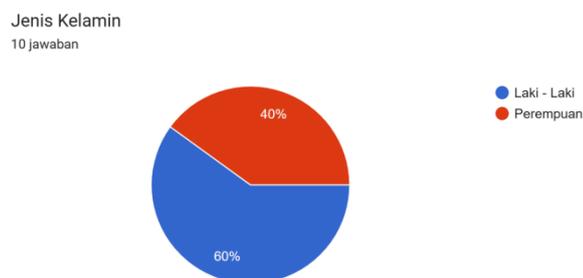
Untuk mendapatkan hasil yang bagus dari produk olahan yang tsudah dibuat, selanjutnya dilaksanakan juga wawancara secara tatap muka serta pemberian tester produk kepada Bapak Eko Sulisty, SE., MM., selaku dosen Tata Boga yang memahami tentang pengolahan makanan.

Setelah dilakukan proses wawancara dan dirasa hasil produk dari olahan bunga dan buah Belimbing Wuluh sudah bagus, maka tim penulis melaksanakan *launching* produk dalam sebuah *event lunch*. Tim penulis menyebarkan kuesioner pada saat *event* berlangsung kepada para tamu yang hadir untuk mendapatkan penilaian terkait produk dari Belimbing Wuluh yang telah dibuat oleh tim penulis. Dan juga pada saat *event* para tamu yang hadir dapat mencicipi produk olahan makanan dan minuman berbahan dasar bunga dan buah Belimbing Wuluh yang telah disajikan oleh tim penulis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari tugas akhir ini adalah terciptanya produk inovasi dari bunga dan buah Belimbing Wuluh. Produk yang dihasilkan berupa sambal yang diberi label dengan nama Samblim, *ice cream* yang diberi label dengan nama *Bilimbi Ice Cream* serta sirup yang disajikan sebagai *welcome drink*. Kemudian produk ini di tampilkan pada sebuah *event lunch* yang telah diselenggarakan di Universitas Dhyana Pura tepatnya di Restoran Gedung C pada tanggal 25 Agustus 2023.

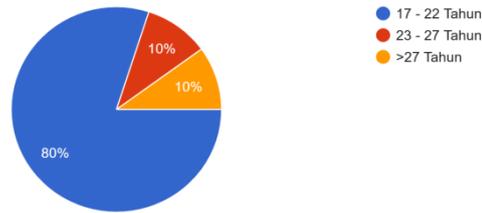
Untuk menarik minat para tamu terutama generasi milenial untuk menghadiri *event lunch* ini, diperlukan *Marketing Mix* atau strategi pemasaran yang terpadu dan tepat. Strategi pemasaran yang diterapkan dimulai dari produk yang ditawarkan, harga atau biaya yang dikeluarkan oleh tamu, teknik promosi yang tepat, pemilihan tempat yang sesuai dengan tema, siapakah target pasar atau orang yang akan menghadiri *event* ini serta proses penyusunan *event* yang maksimal saat *event* berlangsung. Kemudian pada saat *event* dilaksanakan, tim penulis sudah menyiapkan kuesioner untuk mengetahui komentar serta tanggapan dari para tamu yang hadir pada *event lunch* serta *launching* produk ini. Untuk hasilnya sendiri, *event* ini mampu menarik minat kunjungan wisatawan terutama generasi milenial berkat penjualan seluruh tiket yang telah ditawarkan dan penilaian dari kuesioner yang baik. Berikut hasil kuesioner dari tamu undangan mengenai *event* yang telah berlangsung seperti berikut:



Gambar 1. Data Jenis Kelamin

Dari 10 responden terdapat 60% dengan jenis kelamin laki-laki dan 40% dengan jenis kelamin perempuan.

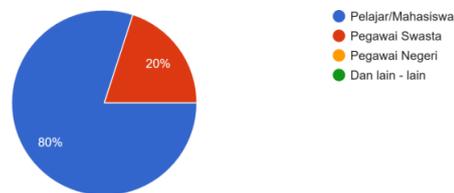
Umur
10 jawaban



Gambar 2. Data Usia

Dari 10 responden terdapat 80% dengan usia 17-22 tahun, 10% dengan usia 23-27 tahun dan 10% dengan usia diatas 27 tahun.

Pekerjaan
10 jawaban

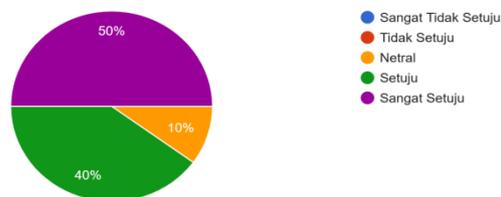


Gambar 3. Status Partisipan

Dari 10 responden terdapat 80% pelajar atau mahasiswa dan 20% pegawai swasta.

Berikut adalah rincian hasil kuesioner tentang *event lunch* dan *product launch*:

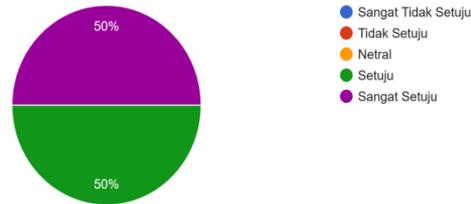
Event Lunch dan Product Launch ini dapat dijadikan inspirasi untuk mengadakan event serupa/sama
10 jawaban



Gambar 4. Penilaian *Event* dan *Product*

Sebanyak 50% responden sangat setuju, 40% setuju dan 10% netral bahwa *event lunch* dan *product launch* ini dapat dijadikan inspirasi untuk mengadakan atau diadakan *event* yang serupa atau sama.

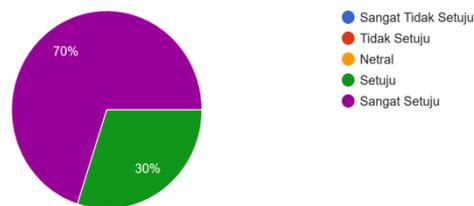
Event Lunch dan Product Launch ini sangat cocok diadakan di Hotel maupun Restoran
 10 jawaban



Gambar 5. Penilaian *Event* dan *Product*

Sebanyak 50% sangat setuju dan 50% setuju bahwa *event lunch* dan *product launch* ini sangat cocok diadakan di Hotel maupun Restoran.

Event Lunch dan Product Launch sangat menarik dan menyenangkan
 10 jawaban



Gambar 6. Penilaian *Event*

Sebanyak 70% sangat setuju dan 30% setuju bahwa *event lunch* dan *product launch* sangat menarik dan menyenangkan.

Berikut adalah rincian hasil kuesioner mengenai produk dan kemasan sambal dan *ice cream* dari Belimbing Wuluh:

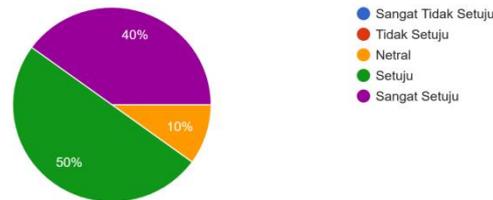
Inovasi belimbing wuluh menjadi sambal sangat cocok untuk dijadikan inspirasi untuk peneman makanan
 10 jawaban



Gambar 7. Penilaian Produk Sambal

Sebanyak 50% sangat setuju dan 50% setuju bahwa inovasi Belimbing Wuluh sambal sangat cocok untuk dijadikan inspirasi untuk peneman makanan.

Inovasi belimbing wuluh menjadi sambal sangat cocok dipasarkan di Hotel, Restoran maupun kepada masyarakat umum
 10 jawaban



Gambar 8. Pemasaran Produk Sambal

Sebanyak 50% setuju, 40% sangat setuju dan 10% netral bahwa inovasi Belimbing Wuluh menjadi sambal sangat cocok dipasarkan di Hotel, Restoran maupun kepada masyarakat umum.

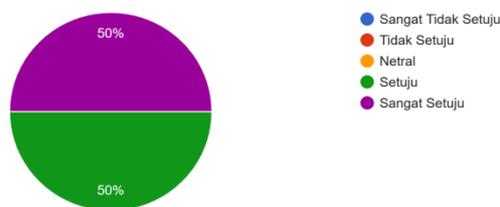
Tampilan kemasan inovasi belimbing wuluh menjadi sambal sangat menarik
 10 jawaban



Gambar 9. Tampilan Kemasan Produk Sambal

Sebanyak 60% sangat setuju dan 40% setuju bahwa tampilan kemasan inovasi belimbing wuluh menjadi sambal sangat menarik.

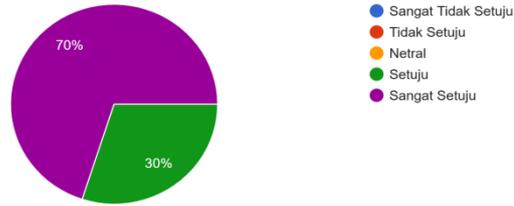
Inovasi belimbing wuluh menjadi sambal sangat enak
 10 jawaban



Gambar 10. Penilaian Rasa Produk Sambal

Sebanyak 50% sangat setuju dan 50% setuju bahwa inovasi belimbing wuluh menjadi sambal sangat enak.

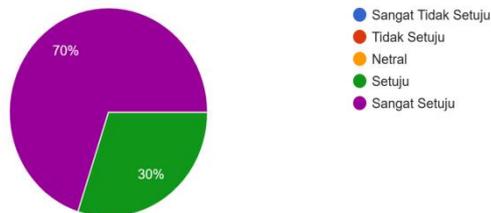
Harga inovasi belimbing wuluh menjadi sambal sangat terjangkau
 10 jawaban



Gambar 11. Penilaian Harga Produk Sambal

Sebanyak 70% sangat setuju dan 30% setuju bahwa harga inovasi belimbing wuluh menjadi sambal sangat terjangkau.

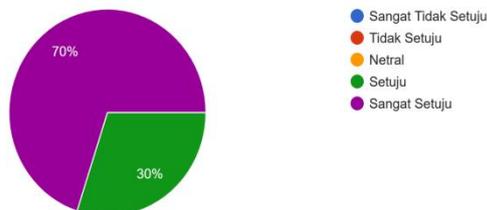
Inovasi belimbing wuluh menjadi ice cream dapat dijadikan inspirasi untuk menu dessert baru
 10 jawaban



Gambar 12 Penilaian Produk *Ice Cream*

Sebanyak 70% sangat setuju dan 30% setuju bahwa inovasi *ice cream* belimbing wuluh dapat dijadikan inspirasi untuk menu *dessert* baru.

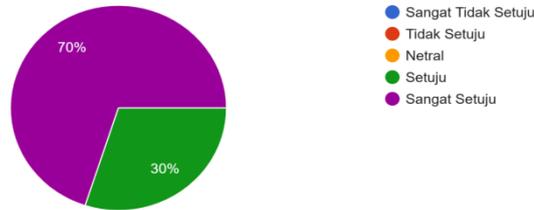
Inovasi belimbing wuluh menjadi ice cream cocok dipasarkan di Hotel, Restoran maupun kepada masyarakat umum
 10 jawaban



Gambar 13. Pemasaran Produk *Ice Cream*

Sebanyak 70% sangat setuju dan 30% setuju bahwa inovasi belimbing wuluh menjadi *ice cream* cocok dipasarkan di Hotel, Restoran maupun kepada masyarakat umum.

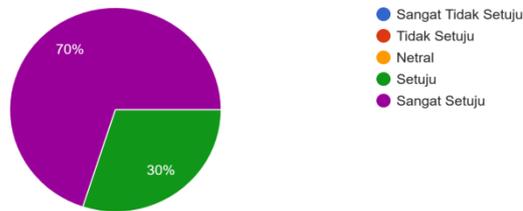
Tampilan kemasan inovasi belimbing wuluh menjadi ice cream sangat menarik
 10 jawaban



Gambar 14. Tampilan Kemasan Produk *Ice Cream*

Sebanyak 70% sangat setuju dan 30% setuju bahwa tampilan kemasan inovasi belimbing wuluh menjadi ice cream sangat menarik.

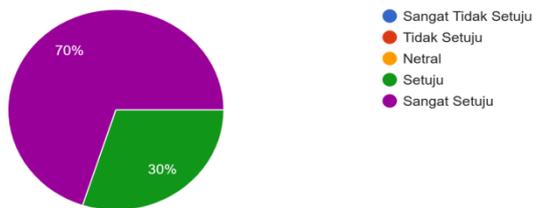
Inovasi belimbing wuluh menjadi ice cream sangat enak
 10 jawaban



Gambar 15. Penilaian Rasa Produk *Ice Cream*

Sebanyak 70% sangat setuju dan 30% setuju bahwa inovasi belimbing wuluh menjadi *ice cream* sangat enak.

Harga inovasi belimbing wuluh menjadi ice cream sangat terjangkau
 10 jawaban



Gambar 16. Penilaian Harga Produk *Ice Cream*

Sebanyak 70% sangat setuju dan 30% setuju bahwa harga inovasi belimbing wuluh menjadi *ice cream* sangat terjangkau.

Dalam pengerjaan proyek tugas akhir, produk yang dibuat oleh tim penulis sendiri menggunakan ekstrak dari buah Belimbing Wuluh, dimana buah Belimbing Wuluh tersebut diekstrak dengan cara diblender dan digunakan airnya. Tidak hanya itu, tim penulis juga menggunakan bunga Belimbing Wuluh, yang dimana bunganya direbus dijadikan sirup. Hasil produk olahan makanan dan minuman yang tim penulis buat adalah sambal, *ice cream*, serta sirup yang disajikan sebagai *welcome drink* saat penyelenggaraan *event lunch*. Berikut adalah standar resep dari ketiga produk tersebut :

a. Sambal Belimbing Wuluh



Gambar 17. Sambal Belimbing Wuluh

Bahan - bahan:

- 1) 100 gr Buah Belimbing Wuluh
- 2) 250 gr Kelapa Parut
- 3) 50 gr Bawang Merah
- 4) 30 gr Bawang Putih
- 5) 80 gr Cabai Rawit
- 6) 3 gr Terasi
- 7) 5 gr Sereh
- 8) 1 gr Daun Salam
- 9) 3 gr Garam
- 10) 5 gr Gula Pasir
- 11) 3 gr Kaldu Bubuk
- 12) 3 gr Merica Bubuk
- 13) 200 ml Minyak Goreng

Proses Pembuatan:

- 1) Parut kelapa, kemudian siapkan minyak untuk menggoreng, goreng kelapa sampai warnanya kuning kecoklatan, lalu tiriskan
- 2) Sambil menunggu kelapa matang, iris tipis bawang merah, bawang putih, cabai rawit, sereh, dan buah Belimbing Wuluh. Campur merata terasi dan cabai rawit
- 3) Kemudian goreng satu persatu bahan sambal seperti bawang merah, bawang putih, cabai rawit yang sudah dicampur dengan terasi, dan Belimbing Wuluh.
- 4) Setelah semua bahan digoreng, campur semua bahan menjadi satu dan tambahkan sedikit garam, gula, dan juga bumbu penyedap, aduk sampai tercampur rata.

b. *Ice Cream Belimbing Wuluh*



Gambar 18. *Ice Cream Belimbing Wuluh*
(Sumber: Dokumen Kelompok)

Bahan - bahan :

- 1) 150 ml Air Belimbing Wuluh
- 2) 500 ml Santan Kelapa
- 3) 24 gr Tepung Maizena
- 4) 3 gr Vanilli Essence
- 5) 3 gr SP
- 6) 3 gr Garam
- 7) 300 gr Gula Pasir
- 8) 90 gr *Chocochip*
- 9) 100 gr Jeruk Mandarin Kaleng

Proses pembuatan:

- 1) Siapkan 500 ml santan kelapa yang sudah di peras.
- 2) Masukkan sabbat kelapa, tepung maizena, gula dan garam menjadi satu ke dalam panci.
- 3) Masak dengan api kecil kemudian diaduk sampai mengental.
- 4) Masukkan bahan yang tadi sudah dimasak ke dalam wadah/ baskom, kemudian biarkan hingga dingin.
- 5) Jika sudah dingin masukkan air Belimbing Wuluh sambil di aduk hingga rata, setelah itu masukkan adonan ke dalam *freezer* kurang lebih selama 4 jam atau sampai agak beku.
- 6) Keluarkan adonan dari *freezer*, kemudian masukkan sedikit vanilli essence dan SP.
- 7) *Mixer* adonan Ice cream selama 10-15 menit dengan kecepatan sedang, mixer sampai adonan mengembang. Setelah itu tuang adonan tadi kedalam cup *ice cream*.
- 8) Jika semua sudah dituang kedalam cup, langsung masukkan kedalam kulkas/*freezer* hingga *ice cream* agak setengah padat.
- 9) Tambahkan choco chips kedalam ice cream yang setengah padat tadi, kemudian masukkan kembali kedalam *freezer* haingga *ice cream* padat.
- 10) Jika ice cream sudah padat langsung keluarkan dan tambahkan jeruk mandarin dan kacang almond diatasnya, kemudian sajikan.

c. Sirup Bunga Belimbing Wuluh



Gambar 19. Sirup Bunga belimbing Wuluh
 (Sumber: Dokumen Kelompok)

Bahan-bahan:

- 1) 150 gr Bunga belimbing wuluh
- 2) 250 gr gula pasir
- 3) 2 gr garam
- 4) 1 lembar daun pandan
- 5) 500 ml air

Proses pembuatan:

- 1) Bunga belimbing wuluh dicuci bersih (ambil bunganya saja tanpa batang)
- 2) Masukkan air ke dalam panci, rebus air hingga mendidih
- 3) Jika sudah mendidih masukkan semua bahan sirup ke dalam panci kemudian rebus hingga berubah warna agak keunguan
- 4) Angkat sirup lalu saring, setelah itu rebus kembali hingga mendidih

Pembahasan

Sebelum *event lunch* serta *launching* produk dilaksanakan ada banyak tahapan yang perlu dilakukan oleh tim penulis. Terutama pada saat persiapan. Dalam proses persiapan adapun hal-hal yang sudah dilalui tim penulis, seperti menentukan tema *event*, menentukan target pasar, penyesuaian tema *event* terhadap venue atau lokasi *event*, hidangan yang disajikan dan *talent* yang akan mengisi acara. Untuk produk yang akan di *launching* tim penulis juga sudah melakukan observasi terhadap bahan utama yang digunakan pada produk yaitu bunga dan buah Belimbing Wuluh, kemudian tim penulis membuat resep dan yang terakhir melakukan wawancara dengan informan untuk mendapatkan masukan dan saran agar hasil produk bisa maksimal jika disajikan pada saat *event lunch* berlangsung.

Kemudian untuk menarik minat masyarakat terhadap event ini tim penulis mempromosikannya melalui media sosial. Penjualan tiket event lebih berfokus kepada masyarakat yang menjadi target pasar dalam *event lunch* serta *launching* produk. *Event* ini telah diselenggarakan pada tanggal 25 Agustus 2023 berlokasi di Universitas Dhyana Pura tepatnya di *Restaurant Gedung C* selama tiga jam. Jumlah tamu yang hadir dalam event ini sebanyak 13 orang termasuk dengan para dosen penguji dan pembimbing.

Open gate untuk *event lunch* serta *launching* produk ini dimulai pukul 14.00 WITA. Saat sudah tiba di lokasi acara, tamu undangan akan diberikan *welcome drink* oleh

salah satu panitia dan juga akan diberikan informasi serta arahan oleh MC mengenai alur kegiatan selama *event* berlangsung. Kemudian setelah kata sambutan, panitia akan menjelaskan produk yang akan di *launching*. Setelah itu para tamu undangan menikmati *lunch* dan diiringi dengan penampilan akustik. *Lunch* akan disajikan dengan *buffet style*.

SIMPULAN

Pada pengolahan produk inovasi baru ini tim penulis membuat produk *ice cream*, sambal dan sirup dari buah Belimbing Wuluh. Buah Belimbing Wuluh pada dasarnya dijadikan masyarakat sebagai penyedap makanan alami. Di dalam produk *ice cream* terdapat campuran santan kelapa sebagai pengganti susu. *Ice cream* ini akan disajikan untuk dessert. Produk *ice cream* yang tim penulis buat diberi nama *Bilimbi Ice Cream*, nama tersebut terinspirasi dari nama ilmiah Belimbing Wuluh yaitu *Averhoa Bilimbi Lin*. Untuk produk sambal, jika dilihat sudah banyak masyarakat yang mengolah Belimbing Wuluh sebagai sambal. Namun yang membedakan dari tim penulis buat dengan masyarakat lain adalah dari cara pengolahannya dan juga terdapat campuran kelapa parut. Produk sambal yang tim penulis buat diberi nama Samblim. Samblim merupakan kependekan dari Sambal Belimbing Wuluh. Sambal ini sangat cocok sebagai peneman makan. Tim penulis juga membuat sirup dari bunga Belimbing Wuluh sebagai *welcome drink* di *event lunch* yang telah tim penulis selenggarakan.

Untuk mempromosikan produk baru ini kepada masyarakat tim penulis memanfaatkan media sosial seperti instagram yang telah tim penulis buat. Dan mengadakan acara *launching* produk melalui *event lunch* sebagai sarana untuk memperkenalkan produk *ice cream*, sambal dan sirup kepada masyarakat.

SARAN

Adapun saran-saran yang dapat tim penulis berikan, yaitu :

- Diharapkan masyarakat lebih kreatif serta inovatif dalam mengembangkan ide usaha baru untuk meningkatkan nilai jual produk.
- Diharapkan adanya inovasi-inovasi terbaru dari produk yang di *launching* dan dipromosikan di media sosial dan diruang publik agar cepat dikenal masyarakat luas dan memiliki minat yang tinggi di pasaran.
- Disarankan agar kedepannya masyarakat dapat memanfaatkan bahan-bahan alam yang tersedia di lingkungan sekitar.
- Diharapkan agar masyarakat lebih mencintai produk lokal agar bisa mendukung Usaha Mikro kecil dan Menengah (UMKM).

DAFTAR PUSTAKA

- Makarim. (2022). Beragam 7 Manfaat Belimbing Wuluh Bagi Kesehatan. Diakses dari <https://www.halodoc.com/artikel/beragam-7-manfaat-belimbing-wuluh-bagi-kesehatan>, pada 6 Oktober 2022 pukul 12.20
- Nursalikhah. (2020). 90 Persen Masyarakat Konsumsi Makanan Sehat Selama Pandemi. Diakses dari <https://www.republika.co.id/berita/qc2fi1366/90-persen-masyarakat-konsumsi-makanan-sehat-selama-pandemi>, pada 6 Oktober pukul 14.20.
- Sendari, A. A. (2021). Koperasi: Pengertian, Fungsi, Tujuan dan Jenisnya. *Jurnal Elektronik*. <https://hot.liputan6.com/read/4463116/pengertiankoperasi-menurut-para-ahli-prinsip-dan-fungsinya>