

BAB II KAJIAN TEORI

A. Kajian Bahan (Belut)

Belut adalah kelompok ikan berbentuk mirip ular yang termasuk dalam suku *Synbranchidae*. Sebagai bahan pangan, ikan merupakan sumber protein, lemak, vitamin dan mineral yang sangat baik dan prospektif. Keunggulan utama protein ikan dibandingkan dengan produk lainnya adalah kelengkapan komposisi asam amino dan kemudahannya untuk dicerna. Mengingat besarnya peranan gizi bagi kesehatan, ikan merupakan pilihan tepat untuk diet di masa yang akan datang (*Siswono, 2003*). Hasil perikanan dapat digolongkan menurut jenisnya, asal atau tempat hidupnya dan berdasarkan kandungan lemaknya (*Elvira Syamsir, 2008*).

Belut merupakan salah satu jenis ikan tawar (hidup di daerah air tawar). Ada berbagai jenis belut yang hidup diseluruh dunia, dengan berbagai jenis dan ukuran. Dua jenis belut yang umum dikenal di negara Indonesia, yaitu ikan belut sawah (*Monopterus albus Zuiew*) dan belut rawa (*Synbranchusbengalensis Mc.Clell*).



Gambar 1. Belut Sawah dan Belut Rawa

Kedua jenis ikan belut tersebut memiliki ciri yang berbeda, yaitu bentuk belut rawa lebih ramping dibandingkan ikan belut sawah. Selain itu belut rawa

dapat hidup di dalam air payau (Sundoro, 2008). Dalam pengembangan masakan khas Bali belut yang dipilih adalah belut sawah, karena belut sawah lebih memiliki daging yang lebih banyak dibandingkan dengan belut rawa. Berikut ini klasifikasi dari ikan belut sawah (Wikipedia, 2009):

Table 1. Klasifikasi Ilmiah Belut Sawah

Klasifikasi ilmiah	
Kerajaan	Animalia
Filum	Chordata
Kelas	Actinopterygii
Ordo	Synbranchiformes
Upaordo	Synbranchoidei
Famili	Synbranchidae
Genera	Monopterus

Pada umumnya belut tidak suka berenang dan lebih suka bersembunyi di dalam lumpur. Semua belut adalah pemangsa hewan-hewan kecil di rawa atau sungai seperti ikan, katak, serangga, serta krustasea kecil (<http://id.wikipedia.org/wiki/Belut>).

1. Kandungan Gizi Belut

Sebagai bahan pangan, ikan merupakan sumber protein tinggi, lemak, vitamin, dan mineral yang sangat baik dan prospektif. Perbandingan kandungan gizi pada belut, telur dan daging sapi yang sering dikonsumsi masyarakat Indonesia dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 2. Kandungan Gizi Belut, Telur, Daging Sapi

Zat Gizi	Belut	Telur	Daging Sapi
Kalori (cal)	303	162	207
Protein (g)	14	12,8	28,8
Lemak (g)	27	11,5	14
Karbohidrat (g)	0	0,7	0
Fosfor (mg)	200	180	170
Kalsium (mg)	20	54	11
Zat Besi (mg)	20	2,7	2,8
Vitamin A (SI)	1600	900	30
Vitamin B (mg)	0,1	0,1	0,08
Vitamin C (mg)	2	0	0
Air (g)	58	74	66

Sumber: Direktorat Gizi Depatemen Kesehatan, 1971. Budi Santoso (2010:10)

2. Manfaat Belut:

- a. Zat besi sangat diperlukan tubuh untuk mencegah anemia gizi, yang ditandai oleh tubuh yang mudah lemah, letih, dan lesu. Zat besi berguna untuk membentuk hemoglobin darah yang berfungsi membawa oksigen ke seluruh jaringan tubuh. Oksigen tersebut selanjutnya berfungsi untuk mengoksidasi karbohidrat, lemak, dan protein menjadi energi untuk aktivitas tubuh. Itulah yang menyebabkan gejala utama kekurangan zat besi adalah lemah, letih dan tidak bertenaga. Zat besi juga berguna untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh, sehingga tidak mudah terserang berbagai penyakit infeksi.
- b. Belut kaya akan fosfor. Tanpa kehadiran fosfor, kalsium tidak dapat membentuk massa tulang. Karena itu, konsumsi fosfor harus berimbang dengan kalsium, agar tulang menjadi kokoh dan kuat,

- sehingga terbebas dari osteoporosis. Di dalam tubuh, fosfor yang berbentuk kristal kalsium fosfat umumnya (sekitar 80 persen) berada dalam tulang dan gigi. Fungsi utama fosfor adalah sebagai pemberi energi dan kekuatan pada metabolisme lemak dan karbohidrat, sebagai penunjang kesehatan gigi dan gusi, untuk sintesis DNA serta penyerapan dan pemakaian kalsium. Kebutuhan fosfor bagi ibu hamil tentu lebih banyak dibandingkan saat-saat tidak mengandung, terutama untuk pembentukan tulang janinnya. Jika asupan fosfor kurang, janin akan mengambilnya dari sang ibu. Ini salah satu penyebab penyakit tulang keropos pada ibu. Kebutuhan fosfor akan terpenuhi apabila konsumsi protein juga diperhatikan.
- c. Kandungan vitamin A yang mencapai 1.600 SI per 100 g sangat baik digunakan sebagai pemelihara sel epitel. Selain itu, vitamin A juga diperlukan tubuh untuk pertumbuhan, penglihatan, dan proses reproduksi.
 - d. Belut juga kaya akan vitamin B. Vitamin B umumnya berperan sebagai kofaktor dari suatu enzim, sehingga enzim dapat berfungsi normal dalam proses metabolisme tubuh. Vitamin B juga sangat penting bagi otak, membantu membentuk protein, hormon, dan sel darah merah.

(<http://kompas.com/read/xml/2008/11/07/10453394/si.licin.belut>)

B. Kajian Produk

1. Konsep Produk

Bali salah satu provinsi di Indonesia, dan juga merupakan salah satu kekayaan yang dimiliki Indonesia khususnya di bidang pariwisata. Ibu kota provinsi Bali adalah Denpasar. Tempat-tempat yang menjadi andalan Bali antara lain Ubud, pusat seni terletak di Kabupaten Gianyar, Kuta, Sanur, Seminyak, Jimbaran dan Nusa Dua adalah beberapa tempat yang menjadi tujuan pariwisata.

Pulau Bali adalah bagian dari Kepulauan Sunda Kecil sepanjang 153 km dan lebar 112 km sekitar 3,2 km dari Pulau Jawa. Secara astronomis, Bali terletak di 8°25'23" Lintang Selatan dan 115°14'55" Bujur Timur yang membuatnya beriklim tropis seperti bagian Indonesia yang lain.

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. Makanan khas Bali memiliki daya tarik tersendiri yang terletak pada keunikan bentuk dan cita rasanya. Makanan khas Pulau Dewata merupakan hidangan yang sudah ada sejak zaman kerajaan dan diturunkan dari generasi ke generasi. (<http://www//id.wikipedia.org/wiki/propinsi/Bali>.)

Masakan khas tersebut tetap eksis bahkan mulai dikembangkan sebagai hidangan di restoran. Cita rasa masakan Bali cenderung gurih dan pedas sehingga banyak diminati oleh masyarakat. Bumbu masakan

khas Bali yang sering digunakan yaitu : cabe merah rawit, cabe merah keriting, kunyit, kencur, serai, jahe, lengkuas, air jeruk nipis, bumbu ini sering juga disebut sebagai Bumbu Genap. Beberapa makanan khas bali yaitu: sate lilit, ayam betutu, sambal tuwung, sambal matah, lawar, jejeruk, serapah daging, peleceng khas bali, daging atau ayam bumbu bali.

Bali juga memiliki kue tradisional yang tidak kalah memiliki daya tarik tersendiri yang terletak pada keunikan bentuk dan cita rasanya. Kue tradisional ini kebanyakan berupa kue yang dihidangkan bersama kelapa parut dan kinca/kuah gula merah dan memiliki rasa manis. Ada pula beberapa jenis kue yang tidak hanya dijadikan sebagai santapan, namun juga dijadikan sebagai salah satu sarana dalam persembahyangan masyarakat Bali. Kue tradisional yang populer antara lain : sirat, kaliadrem, latok, pisang rai, batun bedil, klaudan, sumping biu, tulud, gambir, lempong.

Berikut adalah masakan yang akan dikembangkan dengan pengganti belut:

1. Lawar Bali

Lawar merupakan makanan khas Bali yang menjadi favorit. Lawar dibuat dari campuran daging babi atau ayam,angka muda, kacang panjang, papaya muda dengan kelapa sangrai dan darah babi, Lawar biasanya dihidangkan setelah upacara adat.

Lawar ini akan dikembangkan dengan mengganti daging babi atau ayam dengan belut dan ditambah dengan Bumbu Genap.

Bumbu Genap ini terbuat dari cabe merah, bawang putih, bawang merah, kemiri, ketumbar, kunyit, yang dihaluskan, lalu ditumis dengan jahe, lengkuas, serai, dan daun salam. Bumbu ini sering di gunakan untuk masakan khas Bali.

(<http://id.wikipedia.org/wiki/bumbugenap>).

2. Nasi Campur Bali

Nasi Campur adalah masakan Bali yang kaya bumbu dan pedas rasanya, hampir semua bumbu dipakai, untuk nasi campur ini dilengkapi dengan sate lilit, urab, sambal matah, telur pindang, ayam bumbu bali. Lauk dari Nasi Campur Bali ini akan dikombinasikan dengan belut yaitu Sate Lilit dan Tahu Me Base.

Sate lilit adalah makan khas dari Bali yang menggunakan bahan utama daging ayam atau ikan dan parutan kelapa dengan ciri khas ditusuk pada batang serai, teknik olah sate lilit ini dengan cara dipanggang.

Tahu Me Base adalah makan dari nabati berupa tahu yang diolah dengan bumbu rempah dan dimasak menggunakan air bisa juga dengan air kelapa.

3. Klaudan Bali

Beragam kue tradisional merupakan makanan yang sudah merakyat dan ada sejak dulu. Setiap saat kue tradisional ini selalu

tepat disajikan untuk berbagai acara. Meskipun bersaing dengan kue modern, keberadaan kue tradisional ini selalu mendapat tempat dan jadi pilihan konsumen. Kue kluadan ini sering dijumpai saat ada upacara keagamaan di Bali. Kue ini terbuat dari tepung beras dan tepung hunkwe yang didalamnya terdapat unti (kelapa yang dimasak dengan gula jawa). Klauadan ini akan dikombinasikan dengan menambah daging belut pada untinya.

2. Kajian Bahan dan Fungsi

Bahan-bahan yang digunakan dalam pengembangan masakan khas Bali antara lain:

a. Bahan pokok

Bahan pokok yang digunakan dalam pengembangan masakan khas Bali:

1. Belut

Belut adalah kelompok ikan berbentuk mirip ular dan merupakan salah satu jenis ikan tawar (hidup di daerah air tawar). Belut memiliki sumber protein tinggi, lemak, vitamin, dan mineral yang sangat baik dan prospektif. (Rukmana, 2003)

Belut digunakan untuk mengganti daging babi atau ayam sebagai isi dalam masakan Lawar Bali dengan teknik olah di kukus lalu digoreng.

Belut juga sebagai pengganti daging ikan atau ayam dalam masakan Sate Lilit. Teknik yang digunakan dengan cara dikukus lalu dipanggang.

Tahu Me Base yang biasanya tidak ada campurannya akan dikembangkan dengan dicampur belut dihilangkan durinya. Teknik olah masakan Tahu Me Base ini dengan dikukus, digoreng, direbus.

Belut sebagai campuran dalam pembuatan isi atau unti dalam kue tradisional Klaudan Bali dan belut juga di gunakan untuk campuran adonan luar.

2. Kelapa

Kelapa dihasilkan dari pohon kelapa yang mempunyai banyak manfaat dari luar hingga dalam. Salah satunya daging kelapa (muda) yang dapat di gunakan untuk campuran masakan atau diambil sarinya (santan).

Lawar Bali menggunakan kelapa parut muda yang berfungsi sebagai bahan pencampur bumbu. Kelapa parut ini disangrai terlebih dahulu setelah itu dicampur dengan bumbu yang dihaluskan antara lain bawang putih, bawang merah, jahe, kunyit, kencur, cabe merah, kemiri, ketumbar, merica, lengkuas, daun salam, daun jeruk, garam.

Sate lilit menggunakan kelapa parut muda sebagai bahan pokok dalam pembuatan masakan ini. Kelapa parut ini dicampur

dengan daging dan bumbu-bumbu rempah antara lain: cabai rawit, cabe merah, bawang putih, bawang merah, jahe, kunyit, kencur, terasi, merica, ketumbar, telur, serai.

Klaudan menggunakan kelapa parut dan menggunakan santan yang dihasilkan dari perasan air kelapa. Santan atau santen berfungsi untuk menambah rasa dan member warna mengkilap.

Kelapa parut ini dimasak dengan gula jawa, sedangkan air santan digunakan untuk melarutkan tepung beras, tepung hunkwe. Fungsi kelapa ini memberikan rasa gurih pada klaudan.

3. Tahu

Tahu adalah makanan yang dibuat dari kacang kedelai yang difermentasikan dan diambil sarinya. Berfungsi sebagai campuran sukun agar adonan tidak lembek dan keket.

(id.wikipedia.org/wiki/Tahu)

4. Tepung Beras

Tepung Beras adalah salah satu bahan utama dalam pembuatan kue dan pastry. Bubuk halus yang berasal dari butiran beras dan digunakan sebagai bahan dasar kue, bubur dan roti berperan dalam menentukan kekenyalan makanan yang dibuat dengan tepung terigu.

Tepung beras mempunyai sifat mengendap jika dituangi air dingin dan jika dituangi air hangat tidak mengendap. Sedangkan dituangi air mendidih akan masak atau menggumpal. Fungsi

tepung beras : agar kue lebih lembek dan empuk. Tepung ini sebagai bahan pokok dalam pembuatan Klaudan Bali yaitu bagian luar atau kulitnya. (Marwanti, 2000:89).

5. Tepung Hunkwe

Tepung Hunkwe adalah tepung aren yang berbentuk bubuk halus. Tepung ini sering digunakan untuk membuat kue tradisional pudding, cendol atau dawet. Tepung hunkwe mempunyai sifat tidak berbintil jika dituangi air dingin. Kalau dituangi air hangat sedikit bergumpal dan jika dituangi air mendidih akan masak serta mengental. Fungsi tepung hunkwe: memberikan rasa kenyal pada masakan. Tepung ini akan digunakan untuk campuran tepung beras dalam pembuatan Klaudan Bali. (Marwanti, 2000:89)

b. Bahan Tambahan dan Fungsinya

1. Bawang Merah

Bawang merah merupakan tanaman semusim dengan umbi berlapis yang terbentuk dari lapisan-lapisan daun yang membesar dan bersatu. Bawang Merah diketahui banyak mengandung minyak asiri, sikloalilin, metilallin, dihidroallin, flavonglikosida, kuersetin, saponin, peptida, fitohormon, vitamin, dan zat pati.

Bawang Merah berkhasiat untuk membantu mengatasi batuk, demam, kencing manis, dan sebagai obat cacing. Fungsi bawang

merah sebagai bumbu masak utama, untuk menambah rasa masakan dan aroma masakan agar lebih lezat dan menarik. (AAK, 1998)

Bawang merah digunakan untuk bumbu dalam pembuatan Lawar yang teknik olahannya di goreng lalu dicampurkan dalam kelapa yang sudah disangrai dan digunakan dalam pembuatan bumbu genap atau bumbu merah yang dihaluskan dan ditumis lalu dicampurkan pada kelapa sangrai.

Sate lilit juga menggunakan bawang merah yang berfungsi sebagai bumbu sate dengan cara dihaluskan lalu ditumis bersama bumbu lainnya.

Tahu Me Base menggunakan bawang merah untuk bumbu dalam pembuatan kuahnya dengan dihaluskan dan ditumis bersama bumbu lainnya.

2. Bawang Putih

Bawang putih digunakan sebagai bumbu yang digunakan hampir di setiap makanan dan masakan Indonesia dan berfungsi sebagai penambah rasa gurih. Kandungan bawang putih terdiri minyak uap komposisi asam garam belerang, protein, minyak (lemak), juga mengandung vitamin B, C, dan E, mengandung mineral, fosfor, magnesium, kalsium, yodium, besi, potasium, sodium. (AAK, 1998)

Bawang putih digunakan untuk bumbu dalam pembuatan

Lawar yang teknik olahnya di goreng lalu dicampurkan dalam kelapa yang sudah disangrai dan digunakan dalam pembuatan bumbu genap atau bumbu merah yang dihaluskan dan ditumis lalu dicampurkan pada kelapa sangrai..

Sate Lilit juga menggunakan bawang putih yang berfungsi sebagai bumbu sate dengan cara dihaluskan dan ditumis bersama bumbu lainnya.

Tahu Me Base menggunakan bawang putih untuk bumbu dalam pembuatan kuahnya dengan dihaluskan dan ditumis bersama bumbu lainnya.

3. Ketumbar

Ketumbar adalah rempah-rempah berwujud bijian yang bentuknya hampir sama dengan merica. Jika ketumbar memiliki bentuk lebih kecil dibandingkan merica, warna ketumbar juga lebih kuning. Fungsi ketumbar adalah sebagai penambah rasa, bumbu dan aroma masakan agar lebih nikmat.

(<http://khasiatbumbu.com/ketumbar.htm#ixz1riZTX4HG>)

Ketumbar digunakan untuk bumbu genap atau bumbu merah dalam pembuatan Lawar yang teknik olahnya dihaluskan lalu ditumis dan dicampurkan dalam kelapa yang sudah disangrai.

Sate Lilit juga menggunakan ketumbar yang berfungsi sebagai bumbu sate dengan cara dihaluskan dan ditumis bersama bumbu lainnya.

Tahu Me Base menggunakan ketumbar untuk bumbu dalam pembuatan kuahnya dengan dihaluskan lalu ditumis bersama bumbu laiannya.

4. Lengkuas

Lengkuas atau laos (*Alpinia galanga*) merupakan jenis tumbuhan umbi-umbian yang bisa hidup di daerah dataran tinggi maupun dataran rendah. Umumnya masyarakat memanfaatkannya sebagai campuran bumbu masak dan pengobatan tradisional. Pemanfaatan lengkuas untuk masakan dengan cara mememarkan rimpang kemudian dicelupkan begitu saja ke dalam campuran masakan. (<http://khasiatrempah.com/.htm#ixzz1riZTX4HG>)

Lengkuas digunakan untuk bumbu genap atau bumbu merah dalam pembuatan Lawar yang teknik olahannya dimemarkan atau digeprek lalu ditumis bersama bumbu laiannya.

Sate Lilit juga menggunakan lengkuas yang berfungsi sebagai bumbu sate dengan dimemarkan atau digeprek lalu ditumis bersama bumbu laiannya.

Tahu Me Base menggunakan lengkuas untuk bumbu dalam pembuatan kuahnya dengan dimemarkan atau digeprek lalu ditumis bersama bumbu laiannya.

5. Merica

Merica atau lada adalah rempah-rempah berwujud bijian

yang dihasilkan oleh tumbuhan dengan nama yang sama. Merica sangat penting dalam komponen masakan dan dikenal luas sebagai komoditi perdagangan penting di dunia.

Fungsi merica adalah sebagai penambah rasa, bumbu dan aroma masakan agar lebih enak.

(<http://khasiatbumbu.com/merica.htm#ixzz1riZTX4HG>)

Merica digunakan untuk bumbu genap atau bumbu merah dalam pembuatan Lawar yang teknik olahannya dihaluskan lalu ditumis dan dicampurkan dalam kelapa yang sudah disangrai.

Sate Lilit juga menggunakan merica yang berfungsi sebagai bumbu sate dengan cara dihaluskan dan ditumis bersama bumbu lainnya.

Tahu Me Base menggunakan merica untuk bumbu dalam pembuatan kuahnya dengan teknik olah dihaluskan lalu ditumis bersama bumbu lainnya.

6. Cabe Merah

Cabe Merah merupakan salah satu bumbu dasar untuk penyedap rasa, penambah rasa pedas dan penambah warna pada masakan. Jika cabe dibelah, maka kita akan menemukan tangkai putih di dalamnya yang mengandung zat capsaicin yang seperti minyak dan menyengat sel-sel pengecap lidah. Zat inilah yang mengakibatkan cabe menjadi pedas dan panas di lidah ketika kita mengonsumsinya. Tapi zat ini yang membuat orang ketagihan dan

kecanduan saat menyantap makanan.

(<http://khasiatbuah.com/cabe.htm#ixzz1riZTX4HG>)

Cabe merah digunakan untuk isi Lawar dengan dipotong serong digoreng dan untuk membuat bumbu genap atau bumbu merah yang teknik olahannya dihaluskan lalu ditumis dan dicampurkan dalam kelapa yang sudah disangrai agar menghasilkan kelapa berwarna kemerahan.

Sate Lilit juga menggunakan cabe merah yang berfungsi sebagai bumbu sate dengan cara dihaluskan dan ditumis bersama bumbu lainnya.

Tahu Me Base menggunakan cabe merah untuk bumbu dalam pembuatan kuahnya dengan teknik olah dihaluskan lalu ditumis bersama bumbu lainnya.

7. Cabai Rawit

Cabai rawit adalah buah dan tumbuhan digunakan sebagai bumbu masakan memberi rasa lebih pedas dari pada cabe merah.

(http://wikipedia.org/wiki/Cabai_rawit).

Cabe rawit digunakan untuk bumbu genap atau bumbu merah dalam pembuatan Lawar yang teknik olahannya dihaluskan lalu ditumis dan dicampurkan dalam kelapa yang sudah disangrai. Cabe rawit ini juga dipotong serong digoreng untuk campuran kelapanya,

Sate Lilit juga menggunakan cabe rawit yang berfungsi

sebagai bumbu sate dengan cara dihaluskan dan ditumis bersama bumbu lainnya.

Tahu Me Base menggunakan cabe rawit tetapi komposisinya lebih kecil dari cabe merah karena cabe ini memiliki rasa pedas dari cabe merah, untuk bumbu dalam pembuatan kuahnya dengan teknik olah dihaluskan lalu ditumis bersama bumbu lainnya

8. Kencur

Kencur termasuk suku tumbuhan Zingiberaceae dan digolongkan sebagai tanaman jenis empon-empon yang mempunyai daging buah paling lunak dan tidak berserat. Kencur merupakan tumbuh subur di daerah dataran rendah atau pegunungan yang tanahnya gembur dan tidak terlalu banyak air.

Kencur mempunyai aroma yang spesifik. Fungsi kencur adalah sebagai penambah rasa dan aroma masakan.

(<http://wikipedia.org/wiki/kencur>)

Kencur digunakan untuk bumbu genap atau bumbu merah dalam pembuatan Lawar yang teknik olahnya dihaluskan lalu ditumis dan dicampurkan dalam kelapa yang sudah disangrai.

Sate Lilit juga menggunakan kencur yang berfungsi sebagai bumbu sate dengan cara dihaluskan dan ditumis bersama bumbu lainnya.

Tahu Me Base menggunakan kencur untuk bumbu dalam

pembuatan kuahnya dengan teknik olah dihaluskan lalu ditumis bersama bumbu lainnya.

9. Kunyit

Kunyit mempunyai daging berwarna kuning keorange yang sering digunakan untuk campuran ramuan jamu. Selain untuk bumbu kunyit ini juga dapat digunakan untuk minuman yang menjaga tubuh agar tetap sehat, mempunyai aroma yang khas. Fungsi kunyit sebagai penambah rasa, aroma masakan dan memberi warna alami pada masakan.

(<http://khasiatrempah.com/kunyit.htm#ixzz1riZTX4HG>).

Kunyit digunakan untuk bumbu genap atau bumbu merah dalam pembuatan Lawar yang teknik olahnya dihaluskan lalu ditumis dan dicampurkan dalam kelapa yang sudah disangrai.

Sate Lilit juga menggunakan kunyit yang berfungsi sebagai bumbu sate dengan cara dihaluskan dan ditumis bersama bumbu lainnya.

Tahu Me Base menggunakan kunyit untuk bumbu dalam pembuatan kuahnya dengan teknik olah dihaluskan lalu ditumis bersama bumbu lainnya.

10. Kemiri

Kemiri dimanfaatkan sebagai sumber minyak dan rempah-rempah agar masakan lebih mantap.

Kemiri digunakan untuk bumbu genap atau bumbu merah

dalam pembuatan Lawar yang teknik olahnya dihaluskan lalu ditumis dan dicampurkan dalam kelapa yang sudah disangrai.

Tahu Me Base menggunakan kemiri untuk bumbu dalam pembuatan kuahnya dengan teknik olah dihaluskan lalu ditumis bersama bumbu lainnya

11. Daun Jeruk Purut

Daun jeruk purut adalah merupakan tumbuhan yang dimanfaatkan terutama buah dan daunnya sebagai bumbu penyedap masakan.

Daun jeruk digunakan untuk bumbu genap atau bumbu merah dalam pembuatan Lawar yang teknik olahnya dihaluskan lalu ditumis dan dicampurkan dalam kelapa yang sudah disangrai.

Sate Lilit juga menggunakan daun jeruk yang berfungsi sebagai bumbu sate dengan cara dihaluskan dan ditumis bersama bumbu lainnya dan dipotong tipis-tipis lalu dicampurkan pada adonan sate.

Tahu Me Base menggunakan daun jeruk untuk bumbu dalam pembuatan kuahnya dengan teknik olah ditumis bersama bumbu lainnya.

12. Jahe

Jahe berfungsi sebagai penyedap rasa agar masakan lebih segar dan bisa digunakan untuk penghilang rasa amis dalam ikan maupun ayam. (<http://www.resepmasakanku.info/manfaat-jahe->

untuk-masakan dan kesehatan).

Jahe digunakan untuk bumbu genap atau bumbu merah dalam pembuatan Lawar yang teknik olahnya dihaluskan lalu ditumis dan dicampurkan dalam kelapa yang sudah disangrai.

Sate Lilit juga menggunakan jahe yang berfungsi sebagai bumbu sate dengan cara dihaluskan dan ditumis bersama bumbu lainnya.

Tahu Me Base menggunakan jahe untuk bumbu dalam pembuatan kuahnya dengan teknik olah dimemarkan atau digeprek lalu ditumis bersama bumbu lainnya.

13. Garam

Garam ialah senyawa netral yang terdiri atas ion-ion. Garam digunakan terutama untuk mengurangi rasa manis yang ada pada gula. Selain itu fungsi garam adalah membangkitkan rasa, aroma, dan pengawet makanan, bahan baku utama garam dapur adalah natrium klorida. (Siti Hamidah, 2009: 120)

Garam digunakan untuk bumbu genap atau bumbu merah dalam pembuatan Lawar yang teknik olahnya dihaluskan lalu ditumis dan dicampurkan dalam kelapa yang sudah disangrai.

Sate Lilit juga menggunakan garam yang berfungsi sebagai bumbu sate dengan cara dihaluskan dan ditumis bersama bumbu lainnya.

Tahu Me Base menggunakan garam untuk bumbu dalam

pembuatan Tahu dan kuahnya dengan teknik olah dimemarkan atau digeprek lalu ditumis bersama bumbu lainnya.

Garam juga sebagai rasa gurih dalam pembuatan Klaudan dengan cara dicampurkan dalam adonan Klaudan.

14. Gula Aren

Gula Aren berfungsi sebagai penambah rasa manis dan penambah warna masakan. Gula ini memiliki warna dan rasa lebih tajam dari gula jawa yang biasa digunakan. Gula aren digunakan untuk membuat isi atau unti Klaudan.

(http://id.wikipedia.org/wiki/Gula_merah.)

15. Air

Air berfungsi sebagai bahan cair yang digunakan untuk mempengaruhi kepadatan adonan, mengembangkan protein yang ada dalam tepung dan digunakan sebagai kuah masakan.

(Siti Hamidah, 1996:65)

16. Minyak Goreng

Minyak goreng adalah minyak yang berasal dari lemak tumbuhan atau hewan yang dimurnikan.

Minyak goreng berbentuk cair dalam suhu kamar dan biasanya digunakan untuk menggoreng makanan.

Minyak goreng biasanya bisa digunakan hingga 3-4 kali penggorengan. Jika digunakan berulang kali, minyak akan berubah warna.

Minyak yang baik adalah minyak yang mengandung asam lemak tak jenuh yang lebih banyak dibandingkan dengan kandungan asam lemak jenuhnya. Setelah penggorengan berkali-kali, asam lemak yang terkandung dalam minyak akan semakin jenuh. Dengan demikian minyak tersebut dapat dikatakan telah rusak atau dapat disebut minyak jelantah.

Fungsi minyak goreng adalah dari segi gizi, antara minyak goreng yang satu dengan yang lainnya tak memiliki perbedaan yang menyolok. yaitu sebagai pengantar panas untuk mematangkan makanan. (Siti Hamidah dan Sutriyati, 2008).

Minyak digunakan untuk menggoreng belut, menumis bumbu-bumbu dalam pembuatan Lawar Bali, Sate Lilit, Tahu Me Base.

17. Telur

Telur adalah salah satu bahan makanan hewani yang dikonsumsi selain daging, ikan dan susu. Umumnya telur yang dikonsumsi berasal dari jenis-jenis burung, seperti ayam, bebek, dan angsa, akan tetapi telur-telur yang lebih kecil seperti telur ikan kadang juga digunakan sebagai campuran dalam hidangan.

Fungsi telur adalah sebagai daya emulsi. Daya emulsi adalah campuran antara dua jenis cairan yang secara normal tidak dapat tercampur, karena kuning telur merupakan emulsi minyak dalam air. sebagai pembentuk struktur, pengembang, pengemulsi,

pemberi warna, dan pemberi rasa. (Haryoto, 1996).

Telur digunakan pada masakan Sate Lilit yang berfungsi untuk merekatkan adonan agar tidak hancur saat dipanggang.

Telur juga digunakan untuk Tahu sebelum diolah menjadi Tahu Me Base agar tahu tidak hancur saat digoreng dan direbus dengan kuah Me Basenya.

C. Kajian Teknik Pengolahan dan Formula

1. Lawar Bali

Lawar Bali menggunakan teknik olah:

a. Dikukus

Pengertian dikukus adalah biasanya dilakukan dengan panci yang ada batasannya yang berlubang kecil-kecil dan dibagian bawah berisi panas yang mendidih lalu bahan yang akan dikukus dimasukkan hingga bahan tersebut matang atau empuk. Pada proses ini kandungan bahan tidak akan rusak karena cara atau prosesnya dengan menggunakan uap air yang masuk lewat lubang kecil pada pembatas naik dan membuat bahan lebih empuk.

(Marwanti, 2000:47).

b. Digoreng

Pengertian digoreng adalah memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak yang banyak hingga bahan makanan benar – benar terendam oleh minyak atau lemak.

c. Disangrai

Pengertian disangrai adalah menggoreng bahan tanpa menggunakan minyak. Pada proses pengolahan disangrai ini beberapa kandungan gizi tidak akan rusak, melainkan kandungan air yang ada akan sedikit berkurang karena disangrai itu membuat bahan akan kering.

d. Direbus

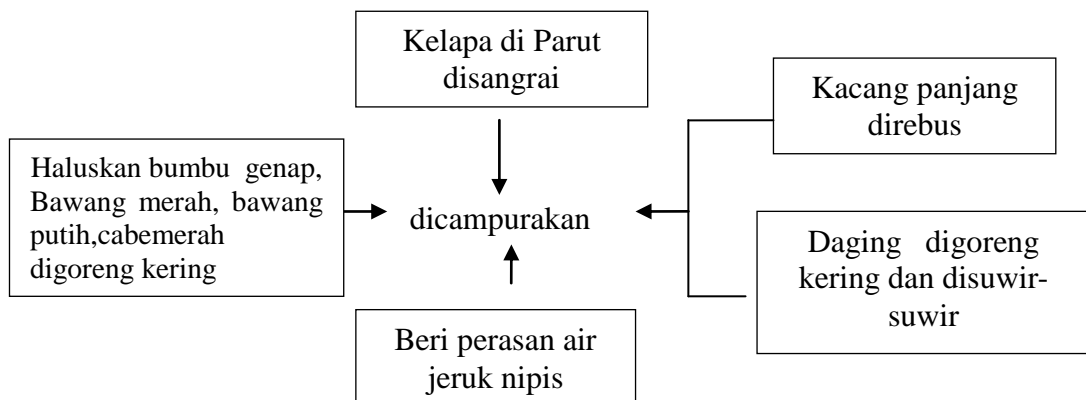
Pengertian direbus adalah biasanya dilakukan dengan air dingin atau air panas yang mendidih lalu bahan yang akan direbus dimasukkan hingga bahan tersebut matang atau empuk.

Formula Lawar Bali

Tabel 3. Formula Lawar Bali

No	Jumlah	Bahan
1	150gr	Kelapa parut
2	100 gr	Kacang panjang
3	100 gr	Daging ayam/babi goreng
4	2buah	Cabai merah goreng
5	6buah	Bawang merah goreng
6	4 siung	Bawang putih goreng
7	1sdt	Air jeruk nipis
8	½ sdt	Lada bubuk
9	½ sdt	Garam
	Bumbu Genap	
10	2 buah	bawang merah
11	1 siung	bawang putih
12	1 ruas jari	Lengkuas
13	1 ruas jari	Jahe
14	½ ruas jari	Kunir
15	½ ruas jari	kencur
16	8 buah	cabe merah
17	2 buah	kemiri
18	¼ sdt	trasi
19	½ sdt	sm merica
20	½ sdt	ketumbar
21	½ sdm	Garam
22	2 lembar	daun salam
23	3 lembar	daun jeruk
24	1 batang	sere

Sumber buku Hidangan Eksotis Ayu Rini



Gambar 2. Diagram Alir Lawar Bali.

2. Nasi Campur Bali

1) Sate Lilit menggunakan teknik olah:

a. Dikukus

Pengertian dikukus adalah biasanya dilakukan dengan panci yang ada batasannya yang berlubang kecil-kecil dan dibagian bawah berisi panas yang mendidih lalu bahan yang akan dikukus dimasukkan hingga bahan tersebut matang atau empuk. Pada proses ini kandungan bahan tidak akan rusak karena cara atau prosesnya dengan menggunakan uap air yang masuk lewat lubang kecil pada pembatas naik dan membuat bahan lebih empuk. (Marwanti, 2000:47).

b. Ditumis

Tumis adalah memasak bahan makanan dengan minyak sedikit dan waktunya hanya sebentar saja. Biasanya metode ini untuk membuat bumbu agar matang dan harum.

c. Dipanggang

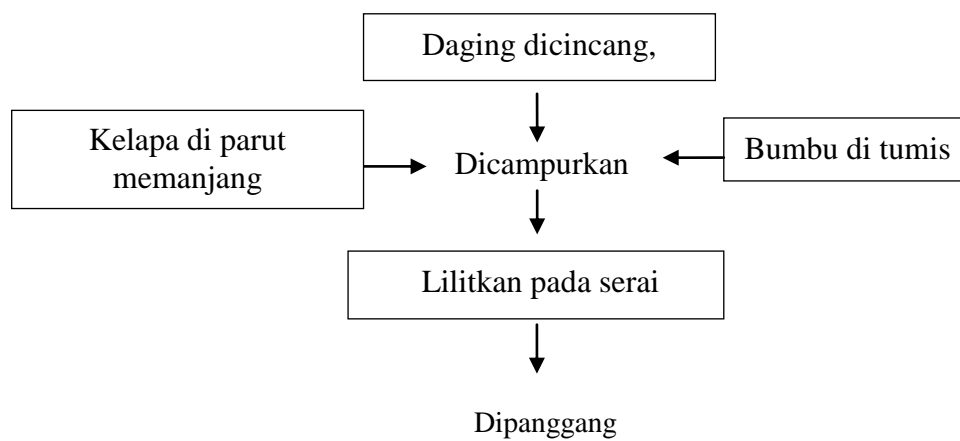
Pengertian dipanggang adalah dikerjakan pada alat pengolahan yang memiliki permukaan keras dan bahan yang akan dimasak dibakar diatasnya . Pada waktu pengolahan dapat menggunakan sejumlah kecil lemak atau tanpa lemak sama sekali, tujuannya agar tidak lengket.

Formula Sate Lilit

Tabel 4. Formula Sate Lilit

No	Jumlah	Bahan
1	200 gr	Daging ayam cincang
2	100 gr	Kelapa parut
3	3 lembar	Daun jeruk
4	4 buah	Cabai merah
5	4 buah	Cabai rawit
6	3siung	Bawang putih
7	5buah	Bawang merah
8	1cm	Kencur
9	1cm	Kunyit
10	1ruas jari	Jahe
11	¼ sdt	Jinten
12	½ sdt	Merica
13	¼ sdt	Ketumbar
14	1butir	Telur
15	2sdm	Minyak
16	15 batang	Batang serai

Sumber buku Hidangan Eksotis Ayu Rini



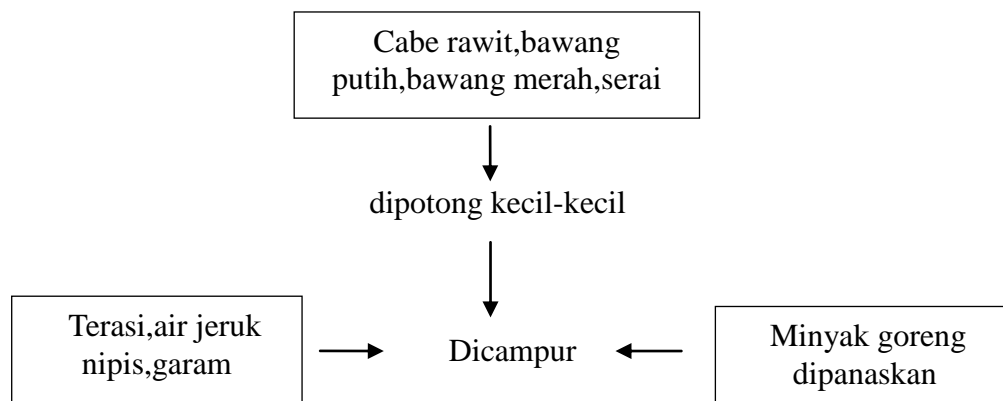
Gambar 3. Diagram Alir Sate Lilit.

2) Sambal Matah

Sambal matah adalah sambal khas Bali, sambal ini digunakan untuk pelengkap dalam sebuah hidangan. Sambal Matah yang terdiri dari :

Tabel 5. Formula Sambal Matah

No	Jumlah	Bahan
1	3 buah	Cabe rawit
2	2 siung	Bawang putih
3	2 buah	Bawang merah
4	½ batang	Serai
5	¼ sdt	Terasi
6	1iris	Jeruk nipis
7	2 sdt	Minyak panas



Gambar 4. Diagram Alir Sambal Matah.

3) Tahu Me Base

Tahu Me Base menggunakan teknik olah:

a. Dikukus

Pengertian dikukus adalah biasanya dilakukan dengan panci yang ada batasannya yang berlubang kecil-kecil dan dibagian bawah berisi panas yang mendidih lalu bahan yang akan dikukus dimasukkan hingga bahan tersebut matang atau empuk. Pada

proses ini kandungan bahan tidak akan rusak karena cara atau prosesnya dengan menggunakan uap air yang masuk lewat lubang kecil pada pembatas naik dan membuat bahan lebih empuk. (Marwanti, 2000:47).

b. Tumis

Tumis adalah memasak bahan makanan dengan minyak sedikit dan waktunya hanya sebentar saja. Biasanya metode ini untuk membuat bumbu agar matang dan harum.

c. Menggoreng

Menggoreng adalah memasak menggunakan minyak banyak yang panas agar produk yang digunakan lebih renyah dan matang.

d. Direbus

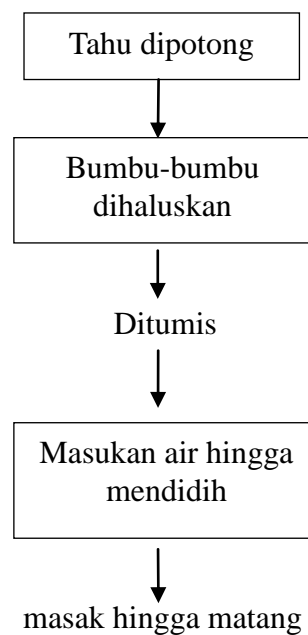
Pengertian direbus adalah biasanya dilakukan dengan air dingin atau air panas yang mendidih lalu bahan yang akan direbus dimasukkan hingga bahan tersebut matang atau empuk.

Formula Tahu Me Base

Tabel 6. Formula Tahu Me Base

Jumlah	Bahan
5buah	Tahu
1buah	Tomat merah
2 lembar	Daun jeruk
1 lembar	Daun salam
1sdt	Air asam
½ sdt	Air jeruk nipis
Bumbu yang dihaluskan :	
4 buah	Cabai merah
2 siung	Bawang putih
3 buah	Bawang merah
1cm	Kunyit
1cm	Jahe
¼ sdt	Merica
2butir	Kemiri

Sumber buku Hidangan Eksotis Ayu Rini



Gambar 5. Diagram Alir Tahu Me Base.

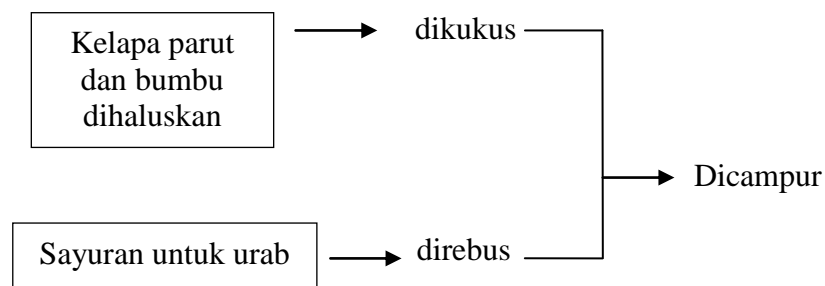
4) Urab

Urab adalah masakan yang terdiri dari beberapa sayur yang direbus lalu dicampur dengan kelapa parut yang sudah dibumbui dan dikukus.

Tabel 7. Formula Urab

No	Jumlah	Bahan
1	150 gr	Kol putih
2	100 gr	Bayam
3	150 gr	Kacang panjang
4	100 gr	Tauge
5	200 gr	Kelapa parut
6	3 lembar	Daun jeruk diiris tipis
7	½ sdt	Terasi bakar
8	4 buah	Cabai merah
9	3 siung	Bawang putih
10	4 buah	Bawang merah goreng
11	1 cm	Kencur
12	½ sdt	Garam
13	¼ sdt	Merica
14	½ sdt	Gula pasir
15	½ sdt	Air jeruk nipis

Sumber buku Hidangan Eksotis Ayu Rini



Gambar 6. Diagram Alir Urab.

3. Klaudan

Klaudan menggunakan teknik olah:

a. Dikukus

Pengertian dikukus adalah biasanya dilakukan dengan panci yang ada batasannya yang berlubang kecil-kecil dan dibagian bawah berisi panas yang mendidih lalu bahan yang akan dikukus dimasukkan hingga bahan tersebut matang atau empuk. Pada proses ini kandungan bahan tidak akan rusak karena cara atau prosesnya dengan menggunakan uap air yang masuk lewat lubang kecil pada pembatas naik dan membuat bahan lebih empuk. (Marwanti, 2000:47)

b. Direbus

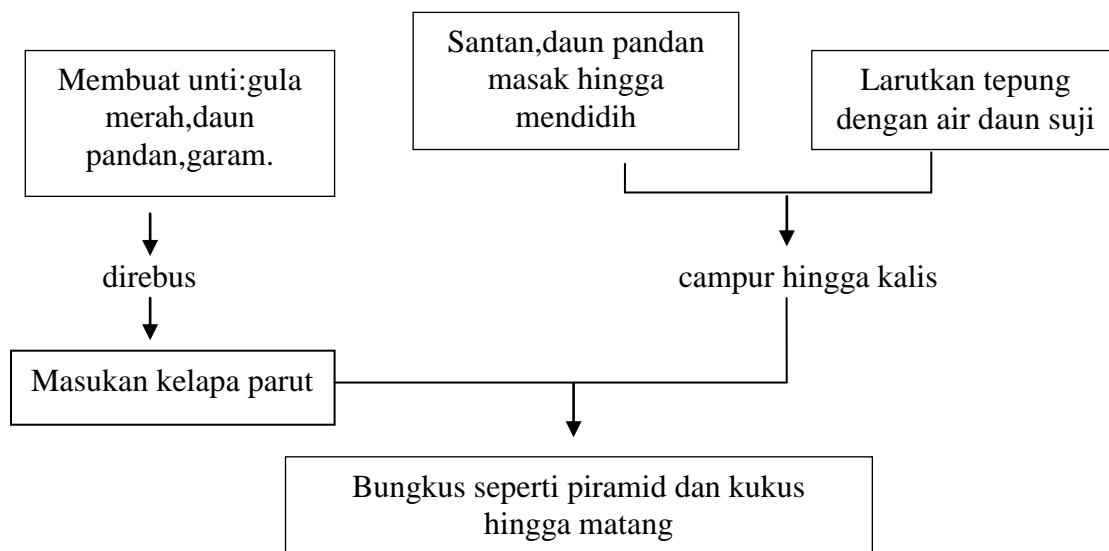
Pengertian direbus adalah biasanya dilakukan dengan air dingin atau air panas yang mendidih lalu bahan yang akan direbus dimasukkan hingga bahan tersebut matang atau empuk.

Formula Klaudan Bali

Tabel 8. Formula Klaudan

No	Jumlah	Bahan
1	150gr	Tepung beras
2	700ml	Santan kental
3	50ml	Air daun suji
4	75gr	Tepung hunkwe
5	2 lembar	Daun pandan
6	½ butir	Kelapa parut
7	200gr	Gula merah
8	100ml	Air
9	sckp	Daun pisang
10	1sdt	Garam

Sumber buku Kue Tradisional Bali Ayu & Rini



Gambar 7. Diagram Alir Klaudan.

D. Kajian Karakteristik Produk

Setiap masakan memiliki karakteristik masing-masing, mulai dari bentuk, warna, rasa, tekstur, dan aroma. Namun, dalam penelitian ini, peneliti menghendaki karakteristik masakan yang dikembangkan dengan belut.

Berikut ini karakteristik masakan disajikan:

Tabel 9. Karakteristik Lawar Bali

No	Karakteristik	Keterangan
1	Warna	Merah kekuningan
2	Rasa	Gurih, Pedas
3	Tekstur	Renyah, Empuk
4	Aroma	Kencur, Bawang Goreng, Kelapa sangrai

Tabel 10. Karakteristik Sate Lilit

No	Karakteristik	Keterangan
1	Warna	Coklat kekuningan
2	Rasa	Gurih, Pedas
3	Tekstur	Empuk
4	Aroma	Serai, Kelapa, Panggang

Tabel 11. Karakteristik Tahu Me Base

No	Karakteristik	Keterangan
1	Warna	Merah kekuningan
2	Rasa	Gurih, Pedas, asam
3	Tekstur	Empuk
4	Aroma	Jeruk nipis, Tahu, Rempah

Tabel 12. Karakteristik Klaudan

No	Karakteristik	Keterangan
1	Warna	Hijau muda
2	Rasa	Manis, Gurih
3	Tekstur	Empuk
4	Aroma	Daun pisang, Pandan

E. Kerangka Pikir

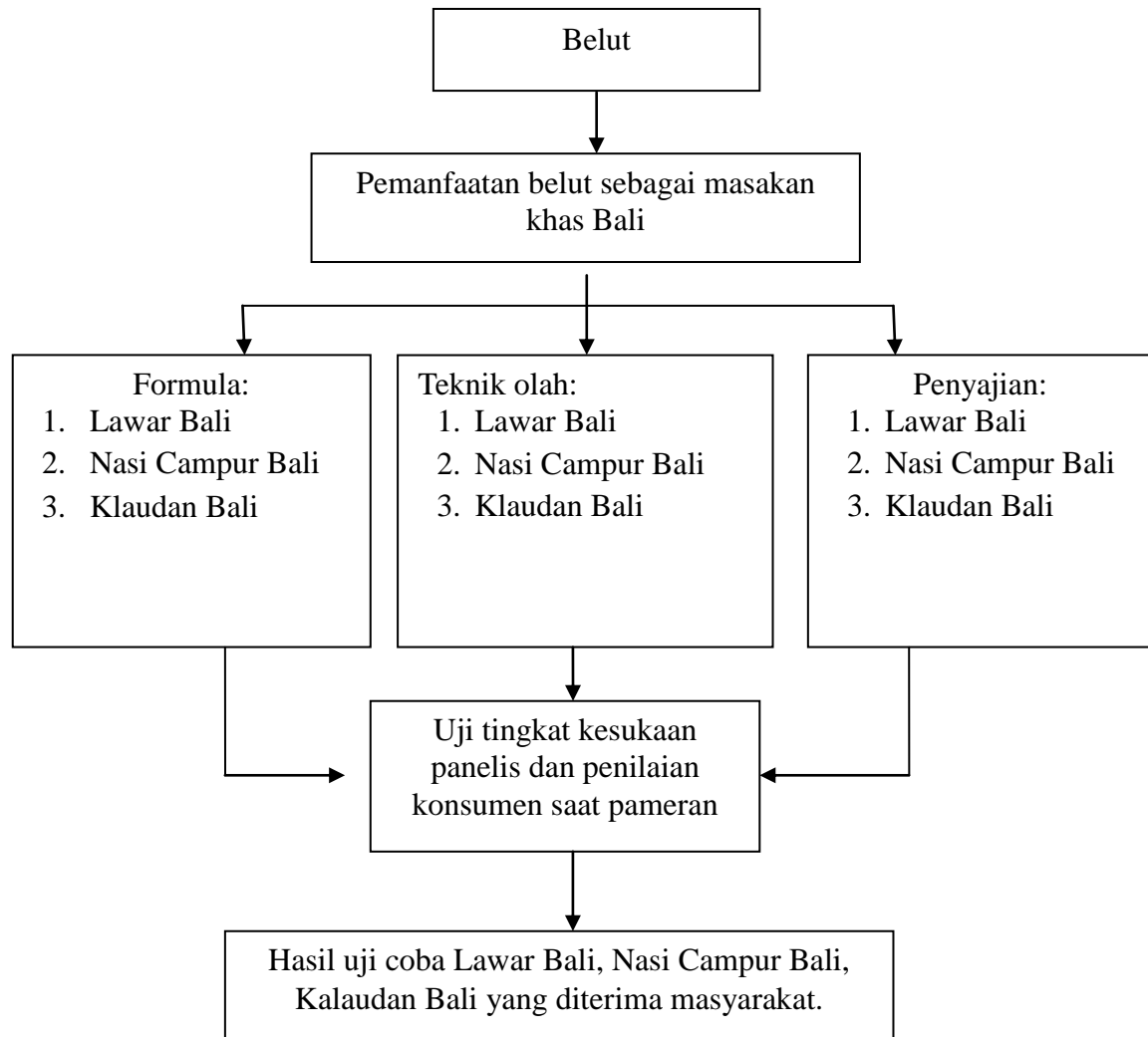
Kerangka pikir merupakan suatu cara untuk membentuk suatu penalaran dan menjelaskan tahapan-tahapan penelitian dan tetap mengacu pada dasar penelitian yang telah dibuat. Kerangka pikir bertujuan untuk membentuk bingkai penalaran untuk menjelaskan tahap-tahap penelitian. Berdasarkan judul yang diteliti yaitu **"Pengembangan Masakan Khas Bali (Lawar, Nasi Campur, Klaudan) dengan Belut "**, maka disusunlah kerangka pikir, bahwa melalui penelitian akan diperoleh produk yang baik dan dapat diterima oleh masyarakat semua kalangan.

Dalam mengembangkan suatu masakan khas Bali langkah pertama

yaitu perolehan bahan pengganti ditempat itu langka atau tidak. Pengembangan yang dilakukan tidak jauh dari asli atau ciri khas masakan tersebut karena tingkat kesukaan masyarakat berbeda. Bahan pengganti yang dapat dikonsumsi semua kalangan yaitu salah satunya ikan belut yang mudah untuk dicari, dibudidayakan dan belut yang memiliki banyak manfaat untuk tubuh.

Masakan khas Bali yang akan dikembangkan dengan ikan belut yaitu Lawar, Sate Lilit dan Tahu Me Base, Klaudan. Pengembangan ini dapat dijadikan satu rangkaian menu hidangan pembuka, hidangan pokok, dan hidangan penutup.

Langkah yang terakhir uji penerimaan produk yaitu disini peneliti membuat serangkaian produk yang akan diuji, sehingga peneliti mendapatkan produk yang bisa diterima dan disukai masyarakat. Untuk lebih memahami kerangka pikir ini, maka disusunlah alur bagian yang lebih sederhana.

KERANGKA BERPIKIR

Gambar 8. Alur Pengembangan Masakan Khas Bali.