

JUKUT ARES KAKUL dan JUKUT ROROBAN KAKUL KULINER KHAS BALI

Nelsye Lumanauw dan Dewa Putu Makapagal

Email: nel_sye@hotmail.com dan dewaputumakapagal@gmail.com

POLITEKNIK INTERNASIONAL BALI

Abstrak

Jenis sayur berkuah yang biasa dimasak adalah *jukut ares kakul* dan *jukut roroban kakul*. Artikel bertujuan untuk mengetahui gastronomi dan memperoleh strategi pembudidayaan sumber daya hayati *jukut ares kakul* dan *jukut roroban kakul*. Teori yang digunakan adalah teori gastronomi dan budi daya. Pengumpulan data melalui wawancara dan studi pustaka.

Hasil penelitian menunjukkan *kakul/buit-buit* memiliki banyak kandungan gizi seperti energi, protein, kalsium, karbohidrat, dan phosphor, vitamin yang cukup tinggi. Bahan *jukut ares* dan *roroban* yang berasal dari anak batang pisang dan sayur memiliki serat yang tinggi, sehingga sangat berguna bagi tubuh. Perubahan sawah di Bali akibat pemakaian bahan kimia berbahaya menyebabkan keberataan *kakul* dan *buit-buit* mulai terancam. Oleh karena itu, ke depan dibutuhkan cara baru untuk memenuhi kebutuhan yaitu melalui budi daya. Diharapkan budi daya ini kebutuhan konsumsi dan komoditi pasar wisata dapat terpenuhi.

Kata kunci: kuliner khas, siput sawah, *jukut ares*, *roroban*, Bali.

Abstract

Among the typical Balinese cooked vegetables are jukut ares kakul and jukut roroban kakul. This article aims to find out the gastronomy of the culinary and obtain a strategy to cultivate their biological resources. The theory used are gastronomic theory and cultivation theory and the collecting data are interviews and literature.

The results of the study show that the kakul / buit-buit has several nutrients such as energy, protein, calcium, carbohydrates, phosphorus, and vitamins, which are quite high. The ingredients of jukut ares and roroban from banana stem and vegetable contains high fiber, so it is very useful for the body. Changes found with the rice fields in Bali due to the use of dangerous chemicals, has threatened the existence of kakul and buit-buit. The natural culinary resources, therefore, need to be cultivated so that the needs for them as well as their potency for commodities of the tourist market in the future can be fulfilled.

Keywords: typical culinary, rice slug, *jukut ares*, *roroban*, Bali.

1. Pendahuluan

Masyarakat Bali memiliki berbagai variasi cara pengolahan sayur untuk memenuhi kebutuhannya, yang dikelompokkan sebagai sayuran tidak berkuah, sayuran berkuah sedikit, dan sayuran berkuah banyak. *Jukut ares* dan *jukut roroban* adalah dua jenis kuliner khas Bali yang berkuah banyak berbahan dasar batang pohon pisang muda. *Ares* adalah nama lain dari anakan pohon pisang atau pohon pisang yang batangnya masih muda di Bali.

Bagi masyarakat luar Bali mungkin belum tahu kalau batang *ares* atau pohon pisang muda dapat diolah sebagai sayur (*jukut*) *ares*. *Jukut ares* adalah makanan favorit masyarakat Bali yang dimasak bila ada hayatan atau upacara besar yang melibatkan banyak anggota masyarakat. Jadi dimasak dengan porsi besar, dengan bumbu lengkap (*basa genep*) dan kuah yang banyak, agar bisa memenuhi kebutuhan orang banyak. Supaya lebih nikmat, *jukut ares* ini biasanya dicampur dengan *balung* (tulang) babi sebagai penambah kaldu. Bisa juga diganti dengan tulang ayam atau tulang bebek atau juga tulang sapi sehingga *jukut ares* rasanya lebih gurih.

Masyarakat Bali hanya punya *balung* pada saat ada upacara besar, karena banyak memotong hewan, baik untuk daging upacara ataupun daging konsumsi warga yang ikut *ngayah* (kerja sukarela sebagai persembahan tulus ikhlas tanpa pamrih) di pura atau di tempat hayatan. Untuk menu harian masyarakat pedesaan hanya mengonsumsi daging yang berasal dari lingkungan pertaniannya seperti berbagai jenis ikan air tawar, *lindung* (belut), *blauk* (nimfa capung), *jubel* (nimfa kumbang air yang disebut *klipes*), dan *bluang* (orong-orong sawah). Oleh karena itu masyarakat Bali di masa lampau bila ingin menikmati *jukut ares* pada hari-hari biasa, masyarakat biasanya mengganti bahan kaldu *jukut ares* dengan *kakul* atau *buit-buit*.

Kakul adalah nama lain dari siput sawah (*Bellamya spp*) dalam bahasa Bali. *Kakul* yang masih kecil dengan ujung pantat cangkang lebih lancip disebut *buit-buit*, berbeda dengan pantat cangkang siput dewasa (sudah menjadi *kakul*) yang lebih bulat dan besar. Lingkungan hidup *kakul* dan *buit-buit* adalah di perairan dangkal yang berdasar lumpur serta ditumbuhi rerumputan air, dengan aliran air yang lamban, misalnya sawah, rawa-rawa, pinggir danau dan pinggir sungai kecil atau parit. Makhluk ini lebih menyukai perairan yang airnya jernih dan bersih. Ada dua jenis dari marga *Bellamya* yang hidup di sawah, yaitu pertama, Siput Jawa (*Bellamya Javanica*) dengan sebaran di Thailand, Kamboja, Malaysia, Indonesia (kecuali Irian Jaya) dan Filipina. Kedua, Siput Sumatera (*Bellamya Sumatrensis*) yang sebarannya mencakup Thailand, Kamboja, Malaysia, Indonesia (Sumatera dan Jawa).

Kakul dan *buit-buit* sudah biasa menjadi menu harian masyarakat pedesaan di Bali, kadang dimasak sebagai sayur yang dicampur *ares* (irisiran-irisiran batang pisang) atau dengan *roroban* (ampas santan kelapa) yang tersisa waktu para ibu membuat minyak kelapa. Jadi batang pisang muda dapat dijadikan *jukut ares*, sedangkan ampas santan kelapa (*roroban*) ini masih bisa dimanfaatkan sebagai campuran bumbu sayur yang disebut *jukut roroban* dengan penambah kaldu sama-sama dari daging *kakul* dan *buit-buit*.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka dapat dirumuskan beberapa masalah berkaitan dengan menu kuliner khas Bali dari bahan utama *ares* dan *kakul* (daging siput sawah) atau *roroban* dan *kakul*, yaitu:

- 1) Bagaimanakah gastronomi *jukut ares kakul* dan *jukut roroban kakul*?
- 2) Bagaimanakah strategi pembudidayaan sumber daya hayati *jukut ares kakul* dan *jukut roroban kakul*?

2. Teori dan Metode

Teori yang digunakan untuk memecahkan pokok permasalahan adalah teori gastronomi merupakan seni atau ilmu terhadap kenikmatan sebuah makanan dan minuman (Scarpato, 2002:36). Teori tersebut digunakan untuk mengkaji kuliner *jukut ares* dan *roroban kakul*. Teori budi daya adalah usaha yang dilakukan di suatu tempat tertentu pada suatu kawasan budi daya secara berkesinambungan untuk hewan peliharaan dan produk hewan. Teori ini dipergunakan untuk mengkaji strategi pembudidayaan *kakul/buit-buit*.

Penelitian ini memakai pendekatan holistik berarti cara melihat atau memandang sesuatu sebagai suatu kebulatan yang utuh. Teknik pengumpulan data adalah melalui wawancara dan studi pustaka. Jenis penelitian adalah deskriptif analitis (*descriptive analitic*) yang bertujuan untuk memperoleh secara jelas tentang cara membuat kuliner khas ini dan kaitannya dengan penyebab terjadinya keterbatasan potensi pasokan bahan alam dan hayati yang ada di daerah Bali saat ini.

3. Pembahasan

Pembahasan akan memaparkan jawaban dari masalah yang ada dalam penulisan ini, untuk lebih jelasnya dapat dilihat di bawah ini

3.1 Gastronomi *Jukut Ares Kakul* dan *Jukut Roroban Kakul*

Jukut ares adalah nama masakan khas Bali. *Jukut ares* merupakan makanan (sayur berkuah) tradisional Bali yang bahan dasarnya batang pohon pisang diisi *balung* (tulang). Batang pohon pisang yang digunakan biasanya batang pisang batu atau pisang klutuk (untuk mendapatkan rasa yang enak) atau untuk pilihan berikutnya bisa batang pisang raja, tapi kalau tidak ada bisa menggunakan batang pisang yang lainnya. Untuk *balung* atau tulang bisa menggunakan babi, ayam, bebek, dan sapi. Untuk bumbunya menggunakan *base genep* atau *base gede*. Agar lebih nikmat,

jukut ares ini biasanya dicampur dengan *balung* babi atau tulang babi. Daging ini bisa diganti dengan tulang ayam atau sapi sehingga *jukut ares* bisa dinikmati oleh siapa pun.

Di samping *jukut ares*, terdapat juga kuliner khas Bali yang disebut dengan *jukut roroban*. *Jukut roroban* merupakan makanan (sayur berkuah) khas Bali dengan bahan dasar berupa ampas santan kelapa diisi *balung* (tulang). Dalam pembuatan *jukut ares* dan *jukut roroban* membutuhkan kaldu yang biasanya didapatkan dari *balung* babi, ayam, atau sapi. Tetapi sebenarnya selain itu kaldu juga dapat diganti dengan kaldu dari *kakul*. *Kakul* merupakan sebutan untuk siput sawah dalam Bahasa Bali, sedangkan untuk *kakul* kecil biasanya disebut dengan *buit-buit*.

Gastronomi akan memaparkan secara jelas mengenai *jukut ares* dan *jukut roroban kakul*, mulai dari lokasi, kandungan gizi, sejarah, bahan dan bumbu, cara membuat, cara memasak, hingga cara penyajiannya.

1. *Jukut Ares Kakul*

Jukut ares kakul sering dimasak masyarakat petani sawah di pedesaan Bali sebagai lauk pauk pilihan yang murah dan mudah di dapat. Ini dilakukan sebagai cara untuk menghemat keuangan dapur dan sekaligus tetap bisa memenuhi gizi keluarga. Masyarakat petani di pedesaan sudah sejak lama mampu menunjukkan kreatifitasnya dalam mewujudkan kedaulatan pangan yang berbasis bahan baku lokal, yang tersedia setiap musim tertentu di lingkungan sekitarnya. Salah satu yang sering menjadi pilihan adalah *buit-buit* atau *kakul* menjadi menu utama masyarakat petani bila sudah musim tanam padi usai.

Bila anakan tanaman padi sudah mulai berbiak akan banyak muncul *buit-buit* yang kalau sudah besar disebut *kakul* (siput sawah). *Buit-buit* hidup di lumpur dan air sawah serta bertelur di tepi pematang sawah atau pada pangkal tanaman padi. Waktu pasca tanam padi yang longgar ini

dimanfaatkan oleh masyarakat petani untuk mencari *buit-buit* atau *kakul*. Bisa dilakukan pakai sendok khusus terbuat dari anyaman bambu kecil bertangkai panjang. Mengambilnya cukup dari atas pematang sawah, tidak perlu turun ke lumpur. Tapi bila sawah telah tumbuh gulma maka harus disiangi (*mejukut*) agar tidak mengganggu tanaman padi, bisa sambil memungut *buit-buit* atau *kakul* langsung pakai tangan dengan dungki (*wadah* dari anyaman bambu) di pinggang. Makhlik musiman inilah yang sering diolah dijadikan sebagai lauk pauk harian, sampai akhir musim basah, salah satunya dikenal sebagai *jukut ares buit-buit* atau *jukut roroban buit-buit*.

a) Kandungan Gizi *Jukut Ares Kakul*

Buit-buit atau *kakul* menyimpan kandungan gizi tinggi, yang menurut *Positive Deviance Resource Centre* mengandung kandungan protein 12%, kalsium 217 mg, rendah kolesterol, 81 gram air, dalam 100 gram *kakul* sawah terkandung energi, protein, kalsium, karbohidrat, dan phosfor. Siput sawah ini juga memiliki kandungan vitamin cukup tinggi, dengan dominasi vitamin A, E, niacin dan folat, di samping juga mengandung zat gizi makronutrien berupa protein dalam kadar yang cukup tinggi pada tubuhnya. Berat daging satu ekor siput sawah dewasa dapat mencapai 4-5 gram. Selain makronutrien, tubuh *buit-buit* atau *kakul* juga mengandung mikronutrien berupa mineral, terutama kalsium yang sangat dibutuhkan oleh manusia. Dengan pengelolaan yang tepat, siput sawah dapat dijadikan sumber protein hewani yang bermutu dengan harga yang jauh lebih murah daripada daging sapi, kambing atau ayam. Oleh karena itu *buit-buit* atau *kakul* banyak dikonsumsi secara luas di berbagai wilayah Asia Tenggara termasuk Bali (https://id.wikipedia.org/wiki/Kakul_sawah).

Sedangkan, *ares* juga memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi. Batang *ares* dekat pangkal banyak mengandung kalori, protein,

karbohidrat, serat, kalsium, fosfor, besi, vitamin B, vitamin C dan lain-lain. Batang *ares* (pohon pisang muda) juga mengandung getah yang menyimpan banyak manfaat, yang salah satunya digunakan di dalam dunia medis karena mengandung “*saponin*, *antrakuinon*, dan *kuinon* yang dapat berfungsi sebagai antibiotik dan penghilang rasa sakit. Selain itu, terdapat pula kandungan *lektin* yang berfungsi untuk menstimulasi pertumbuhan sel kulit. Kandungan-kandungan tersebut dapat membunuh bakteri agar tidak masuk pada bagian tubuh yang sedang mengalami luka. Getah *ares* bersifat mendinginkan. Zat tanin bersifat antiseptik, sedangkan zat *saponin* berkhasiat mengencerkan dahak (<http://manfaatpisang.com/beragam-manfaat-batang-pisang-untuk-manusia/>).

Bagi para penderita yang mempunyai masalah pada batu ginjal, juga dapat mengkonsumsi *jukut ares* sebagai salah satu solusinya. *Jukut ares* juga baik untuk penderita diabetes, karena *ares* mempunyai indeks glikemik rendah sehingga sangat cocok untuk menjaga kestabilan gula dalam darah dan mencegah kadar gula melonjak tinggi (<http://manfaatpisang.com/beragam-manfaat-batang-pisang-untuk-manusia/>).

b) Sejarah *Jukut Ares Kakul*

Kakul bagi masyarakat kota yang tak pernah ke sawah sering dianggap sebagai hewan yang menjijikkan. Meski *kakul* dianggap sebagai hewan menjijikkan dan membuat geli sebagian orang, namun nyatanya oleh masyarakat petani pedesaan di Bali yang setiap hari bergelut dengan kehidupan sawah, bisa diolah menjadi berbagai jenis kuliner, seperti *sate kakul*, *be kakul base genep*, *be kakul base kacang*. Salah satu santapan yang lezat dan nikmat berbahan *kakul* atau *buit-buit* adalah *jukut ares kakul* dan *jukut roroban kakul*, seperti yang dibahas pada kesempatan ini. Tidak hanya di Bali dan Indonesia umumnya, hewan lunak berlendir ini ternyata sudah umum disajikan menjadi hidangan menggugah selera di beberapa negara lainnya, khususnya di kalangan masyarakat petaninya.

c) Bahan dan Bumbu *Jukut Ares Kakul*

Bahan *jukut ares kakul* untuk bisa dikonsumsi sekitar kurang lebih untuk empat sampai enam orang dalam satu porsi adalah: *kakul* atau *buit-buit* (dari sawah) sebanyak setengah kg, anak pohon pisang batu yang masih muda satu batang (sekitar satu kg), dan air sebanyak 2.500 ml. Bumbu pelengkap untuk *jukut ares buit-buit* adalah bawang merah 12 buah/suing, bawang putih tujuh suing, cabai rawit lima buah, laos ukuran sedang satu potong, garam secukupnya, jahe ukuran sedang satu potong, kencur ukuran sedang satu potong, kunyit ukuran sedang satu potong, daun salam lima lembar, terasi matang empat sendok teh, ketumbar dua sendok makan, kemiri, sangrai terlebih dahulu sebanyak lima butir, daun jeruk lima lembar, serai yang dimemarkan lima batang, dan minyak kelapa secukupnya.

d) Cara Membuat *Jukut Ares Kakul*

Cara membuat *jukut ares kakul*, pertama, bersihkan anak pohon pisang batu (*ares*), potong-potong melintang tipis-tipis membulat setebal setengah cm. Taburi garam dan minyak kelapa, lalu ditekan-tekan dan dibolak-balik agar semua kena garam secara merata. Garam berguna untuk mempercepat proses pelayuan dan menjadikan lembut setiap potongan *ares*. Biarkan didiamkan sebentar (30 menit) menunggu proses pelayuan, lalu diremas-remas dan diperas pakai kedua tangan untuk membuang airnya agar tidak terlalu sepet dan asin. Rendam kembali dalam air hangat. Sisihkan. Langkah kedua, haluskan semua bahan bumbu, kecuali cabai rawit, daun jeruk, daun salam dan batang serai. Lalu tumis dan sisihkan. Langkah ketiga, Bersihkan *kakul* dan *buit-buit* dengan air lalu potong pantat cangkangnya agar berlubang, kemudian cuci kembali dengan air bersih. Pemotongan pantat cangkang *kakul* atau *buit-buit* berguna untuk memudahkan menyedot isinya waktu

menyantapnya setelah matang, rasanya gurih masuk mulut bersama kuah (<http://jukut-ares.blogspot.co.id/2013/03/jukut-ares-khas-bali.html>).

e) Cara Memasak *Jukut Ares Kakul*

Cara memasak *jukut ares kakul* adalah rebus *kakul* atau *buit-buit* hingga setengah matang, angkat untuk membersihkan tutup muka cangkang *buit-buit* dengan pencongkel pakai lidi bambu yang ujungnya dilancipkan. Setelah bebas dari tutup cangkang lalu masukkan kembali ke dalam kuah. Tujuan pembuangan tutup cangkang ini lebih dahulu adalah untuk menjaga keamanan saat mengonsumsi, karena ares telah bebas dari kemungkinan lepasan tutup cangkang *buit-buit* atau *siput*.

Pada kuah yang lain berisi 2.500 ml air yang telah panas, masukkan bahan-bahan yang tidak dihaluskan (daun jeruk, daun salam dan batang serai) beserta tumisan bumbu dan irisan anak pohon pisang batu yang sudah lembut. Demikian juga dengan *kakul* atau *buit-buit* yang telah dibersihkan penutup cangkangnya. Masak terus hingga matang. Cicipi sedikit kuahnya untuk mengetahui rasanya apakah sudah pas atau ada yang kurang.

f) Cara Penyajian

Cara penyajian yang benar untuk *jukut ares kakul/buit-buit* adalah siapkan mangkuk saji. Haluskan cabai rawit yang sudah matang jika ingin menambah cita rasa pedas bagi yang suka pedas. Tuang *jukut ares* ke dalam mangkuk. Setelah itu, siap disajikan hangat-hangat bersama nasi putih di piring lain ditambah *be lindung mebasa gede* (daging belut bumbu genap). Menyedot daging *buit-buit* juga memerlukan teknik khusus sampai terdengar suara “*klocot*”, biar mudah keluar dari cangkangnya bersama kuah yang meresap ke dalamnya. Orang yang sudah biasa dan berpengalaman akan merasakan ada sensasi khusus waktu keluar suara *klocotan* bersama keluarnya daging *kakul*, langsung terasa nyel-nyel di mulutnya bercampur dengan gurihnya rasa kuah.

Waktu penyajian *jukut ares kakul-buit-buit* paling terasa nikmat adalah waktu siang dan sore hari, dalam keadaan masih hangat, dan badan terasa panas bertenaga.



Gambar 1. *Jukut Ares Kakul*

Sumber:

http://cdn2.tstatic.net/travel/foto/bank/images/sayur-ares_20170714_184316.jpg

2. *Jukut Roroban Kakul* atau *Buit-buit*

Walau *jukut roroban* dengan *jukut ares* memiliki bumbu sama (*basa genep*) dan bahan kaldu sama dari *kakul* atau *buit-buit*, namun ada bahan bumbu lain yang menjadi tambahan dari *jukut roroban kakul* atau *buit-buit* adalah ampas dari santan matang yang telah diambil minyaknya disebut *roroban* itu sendiri, sebagai ciri utamanya.

Seperti halnya *jukut ares kakul*, demikian pula dengan *jukut roroban kakul* ini juga sering dimasak oleh masyarakat petani di pedesaan Bali, yang dilakukan sebagai cara untuk menghemat keuangan dapur. Dengan keterbatasan keuangan keluarga maka dalam memenuhi gizi keluarga salah satu yang sering dijadikan pilihan sebagai lauk adalah *buit-buit* atau *kakul*. *Kakul* atau *buit-buit* ini biasanya dijadikan bahan menu utama masyarakat petani bila sudah musim tanam padi usai, yang mana di sawah sering muncul dan tumbuh banyak siput. *Kakul* dan *buit-buit* bisa diolah dalam berbagai kreasi kuliner menarik, salah satunya menjadi *jukut roroban kakul* atau *buit-buit*.

a) Kandungan Gizi *Jukut Roraban Kakul* atau *Buit-buit*

Mengenai kandungan gizi *kakul* dan *buit-buit* telah banyak dibahas pada lema *jukut ares buit-buit* di atas, sehingga hanya perlu dijelaskan adalah kandungan daun-daunan yang dijadikan bahan sayurnya saja. Bahan sayur yang enak dibumbu dengan *roroban* adalah daun kelor, tapi juga dapat ditambah dengan berbagai jenis daun yang sudah biasa dipakai sayur secara umum. Sayur yang dibuat dari kumpulan berbagai jenis daun yang banyak dihasilkan di sawah atau lingkungan sekitar pedesaan disebut *sayur antug*. Artinya, semua jenis daun yang ditemui dan dapat disayur diambil atau disatukan (*antug*) agar menjadi banyak.

Daun kelor sangat baik bagi kesehatan, karena mengandung berbagai zat yang banyak berguna bagi tubuh, diantaranya kandungan potasiumnya tiga kali lipat lebih besar daripada pisang. Juga mengandung kalsium empat kali lipat lebih banyak daripada susu. Memiliki Vitamin C tujuh kali lipat daripada jeruk dan Vitamin A empat kali lipat lebih banyak daripada wortel. Di samping itu juga mengandung dua kali lipat protein dari pada susu. Organisasi kesehatan dunia WHO telah menobatkan pohon kelor sebagai *miracle tree* karena berbagai khasiatnya yang tinggi. Misalnya, untuk mengatasi alergi, menyembuhkan herpes, mengatasi sakit mata, mencegah dan mengobati rematik, pegal linu, nyeri, serta dapat membantu menghilangkan flek di wajah (<http://www.manfaatbuahdaun.com/2014/08/khasiat-manfaat-daun-kelor-untuk-kesehatan.html>).

b) Sejarah *Jukut Roroban Kakul*

Sejarah dari kuliner *jukut roroban kakul* ini diperkirakan ada kaitannya dengan kebiasaan masyarakat petani pedesaan di masa lampau yang disamping bertani, juga sering rajin membuat minyak kelapa dari hasil penenan kelapa di pekarangan ataupun tegalan yang waktu itu masih luas. Masyarakat pedesaan di masa itu rata-rata masih memiliki tanah

tegalan di belakang pekarangan rumah yang disebut *teba*. *Teba* ini bisa berfungsi sebagai tegalan juga sebagai tempat pembuangan sampah/limbah rumah tangga yang ditanam jadi kompos, sehingga lahan tetap subur. Semua keluarga biasanya memiliki banyak pohon kelapa besar dan tinggi, yang dapat menopang kebutuhan dapur keluarga. Kelebihan hasil panen kelapa inilah kemudian diolah menjadi minyak kelapa yang proses pengolahannya disebut *nanusin*.

Proses pembuatan minyak kelapa (*nanusin*) ini sangat sederhana sekali yaitu kelapa yang sudah tua diparut halus di atas baskom besar. Untuk mendapatkan 1 botol bir besar minyak biasanya dibutuhkan empat sampai lima butir parutan kelapa besar. Setelah semua kelapa diparut kemudian dituang air bersih sebanyak satu panci besar, kemudian parutan diremas-remas untuk mengeluarkan kandungan minyaknya. Kemudian semua parutan yang telah diremas diperas untuk mendapatkan santannya. Santan kemudian dipanasi sampai mendidih untuk mengeluarkan minyaknya. Biasanya kandungan minyaknya akan mengambang di atas air santan yang tidak mengandung minyak karena Berat Jenis (BJ) minyak lebih ringan dari BJ air.

Selanjutnya minyak mentah yang mengambang ini dikumpulkan memakai *cedok* (gayung besar dari belahan tempurung kelapa) sedikit demi sedikit kemudian di tuang ke sebuah wadah (atau langsung ke wajan) dengan ditiup bagian permukaan hingga jatuh sedikit demi sedikit. Sisa ampas santannya kembali dituang ke periuk. Setelah pengumpulan minyak mentah selesai biasanya dapat satu wajan besar, kemudian dilanjutkan dengan proses pematangan di atas bara api sampai minyak terlihat bening (kuning keemasan) di bagian atasnya pertanda sudah menjadi minyak matang yang siap dituang ke dalam botol. Sisa ampas minyak yang kental berwarna coklat di dasar wajan disebut *telengis*.

Telengis ini bisa diolah menjadi kuliner enak yang disebut *pesan telengis*. Sedangkan sisa dari santan matang yang ada di periuk yang telah diambil minyaknya disebut *roroban*, yang sering diolah menjadi kuliner enak yang disebut *jukut roroban*, yang kadang diisi berbagai daun sayur dan *kakul* atau *buit-buit* sebagai penambah kaldu penyedapnya sehingga disebut *jukut roroban kakul* atau *buit-buit*.

c) Bahan dan Bumbu *Jukut Roroban Kakul* atau *Buit-buit*

Bahan untuk membuat satu porsi *jukut roroban kakul* atau *buit-buit* adalah Roroban satu liter, daun kelor secukupnya, tambahan atau pengganti sayur lain seperti daun singkong dua ikat atau buah papaya sayur atau nangka muda satu potong (sesuai selera), kelapa seperempat butir, dan *kakul* atau *buit-buit* (dari sawah) setengah kg. Bumbu yang digunakan adalah *base genep* atau sering disebut bumbu kuning karena warnanya kuning (<http://resepkunomasakanbali.blogspot.com/2010/05/jukut-roroban.html>), yang terbuat campuran dari bawang merah delapan buah, bawang putih empat siung, cabe rawit 10 buah, terasi setengah sendok teh, kencur setengah ruas jari, kunyit satu ruas jari, jahe setengah ruas jari, laos satu potong, garam dua sendok makan, merica hitam dua sendok makan, ketumbar sua sendok makan, sedikit gula aren. Semua bumbu kemudian dihaluskan.

d) Cara Membuat *Jukut Roroban Kakul* atau *Buit-Buit*

Cara pengolahan atau pengerjaan *jukut roroban kakul* atau *buit-buit* ini adalah sebagai berikut: (a) *kakul* atau *buit-buit* dibersihkan, caranya seperti dibahas pada membuat *jukut ares kakul* atau *buit-buit* di atas, (b) Daun kelor dan semua sayuran yang ditambahkan juga dicuci bersih, (c) Kalau ganti pakai papaya madu (*gedang jukut*), lebih dahulu dibersihkan kulit dan bijinya kemudian dipotong tipis-tipis setengah cm, panjang empat cm. Demikian pula kalau pakai nangka muda, nangka dipotong-

potong tipis seperti pada pepaya. (d) Bumbu dihaluskan, sampai *lembi* (lembut).

e) Cara Memasak *Jukut Roroban Kakul* atau *Buit-buit*

Cara memasak *jukut roroban kakul* atau *buit-buit* ialah: Pertama, rebus *kakul* dan *buit-buit* yang telah dipotong ujung pantat cangkangnya sampai setengah matang, kemudian tiriskan airnya serta bersihkan tutup cangkangnya agar aman waktu makannya. Kedua, rebus daun kelor dan tambahan sayur lainnya, setelah itu diremas sedikit agar airnya keluar lalu kemudian ditiriskan. Ketiga, masukkan air 500 ml atau lebih ke dalam panci bersih lalu kemudian biarkan hingga mendidih. Keempat, masukkan sayur kelor yang sudah direbus dan tambahan sayur lainnya, daun salam dan juga bumbu *basa genep* yang telah di haluskan tadi serta *kakul* atau *buit-buit* yang telah dipotong pantat cangkangnya dan telah dibersihkan penutup cangkangnya tersebut. Biarkan hingga matang lalu kemudian tambahkan *roroban* hingga sedikit mengental (tetap berkuah), lalu tambahkan garam, penyedap rasa dan sedikit gula bila perlu. Kemudian rebus kembali hingga matang. Selesaiilah memasak *jukut roroban kakul* atau *buit-buit*, siap dihidangkan (<https://www.idntimes.com/food/recipe/yuni-prema-vahini/5-resep-olahan-daun-kelor-c1c2/full>).

f) Cara Penyajian

Cara penyajian *jukut roroban kakul* atau *buit-buit* tidak jauh berbeda dengan cara penyajian *jukut ares kakul* atau *buit-buit*, sebagai berikut: (a) Siapkan mangkuk saji. Tuang *jukut roroban kakul* atau *buit-buit* ke dalam mangkuk khusus tersebut, yang beda dengan piring nasi. (b) Siap disajikan hangat-hangat bersama nasi putih di piring lain ditambah *be tempe* (tempe goreng) atau *telur dadar* dengan tambahan sambal *matah*. (c) Setiap kepal suapan nasi dicampur kuah *roroban* dan disedotkan daging *kakul* *buit-buit*, secara bergantian dan berurutan. Waktu penyajian

jukut roroban kakul-buit-buit paling terasa nikmat adalah waktu siang dan sore hari, dalam keadaan masih hangat.



Gambar 2. *Jukut Roroban Kakul/Buit-Buit*
Sumber: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-3370815/>

3.2 Strategi Pembudidayaan Sumber Daya Hayati *Jukut ares Kakul* dan *Jukut Roroban Kakul*

Budidaya adalah "usaha yang bermanfaat dan memberi hasil" (https://id.wikipedia.org/wiki/Budi_daya). Cara untuk melindungi sumber hidup bahan utama jenis Kuliner Tradisional Bali adalah dengan melakukan budidaya. Budidaya *kakul* atau *buit-buit* untuk bahan lokal utama kuliner khas Bali berupa *jukut ares* dan *jukut roroban kakul* harus dilakukan agar kekayaan kuliner khas Bali dapat terus dinikmati dan tidak punah. Karena kuliner khas Bali, seperti yang disebutkan di atas merupakan salah satu kebudayaan Bali yang perlu untuk dilestarikan dan terus dipertahankan.

Budidaya *kakul* cukup mudah dan tidak butuh persiapan rumit. Caranya adalah pertama dengan menyiapkan kolam pemeliharaan seperti habitat asli di alam. Kolam yang akan digunakan bisa berupa kolam semen ataupun kolam tanah dengan ukuran 8x10 meter. Kolam dibuat landai supaya *kakul* bisa naik ke permukaan kolam saat perubahan suhu di air. Gunakanlah air yang bersumber dari sungai, sumur dan air mata pegunungan dalam budidaya *kakul* karena siput sawah tidak akan tahan dengan menggunakan air limbah. Dan juga buat saluran untuk keluar

masuk air untuk menjaga kualitas air tempat siput ini hidup dan berkembang biak. Dengan tanpa harus diberi pupuk seperti kolam ikan. Letakkan ranting atau bambu yang digunakan siput sawah untuk memanjat serta menempel. Alirkan air dengan mempunyai kedalaman 50-100 cm.

Kedua *kakul* yang berasal dari rawa dimasukkan ke dalam kolam. Setelah air dialirkan, *kakul* dapat langsung dimasukkan ke dalam kolam. *Kakul* hidup di air hangat maupun dingin. Dengan ukuran kolam 8x10 meter, *kakul* yang dibudidaya bisa mencapai 400-500 kg. Dalam pemeliharannya, pakan yang dapat diberikan untuk *kakul* ini ialah daun hijau yang berbentuk lebar seperti daun pepaya, talas, sente, dan singkong. Dengan memberikan pakan pagi dan sore hari. Untuk ukuran kolam 8x10 m dapat memberikan pakan sebanyak setengah karung dengan berat lima kg. Dalam waktu 30 menit saja, pakan itu dapat habis dimakan hewan ini. *Kakul* juga bertelur jika mencapai diameter tubuh lima cm. dari satu indukan *kakul* menghasilkan *kakul* sebanyak rata-rata 30 ekor. Tanpa mengenal musim, *kakul* bertelur dan menetas dalam waktu sebulan. Agar tidak mengalami penyakit, sebaiknya jaga kondisi air, dan kondisi *kakul* juga perlu diperhatikan. Misal dengan mengaduk air apakah *kakul* mengapung, jika mengapung berarti *kakul* mati dan pindahkan agar tidak menulari *kakul* yang lainnya.

Panen, saat setelah dua minggu dari waktu pertama budidaya, *kakul* dapat dipanen. Umumnya satu kolam yang berukuran 8x10 meter dapat menambah berat *kakul* sekitar 10%. Ketika *kakul* diangkat, biasa menggunakan jaring, jangan lupa untuk menyiramkan air ke dalam karung agar air masuk ke karung untuk menjaga kelembaban udara di dalam karung (<https://deedzarinthebest.blogspot.com/2016/01/cara-budidaya-tutut-si-keong-sawah.html>).

4. Penutup

Di beberapa bagian wilayah Pulau Bali membentang ribuan hektar sawah dengan padinya yang subur dan pohon kelapa melambai di setiap bagian pekarangan atau tegalan. Lahan pertanian yang subur ini juga menyediakan berbagai jenis tanaman sayuran yang tumbuh alami sepanjang tahun. Sayuran yang banyak dikonsumsi masyarakat Bali adalah yang banyak tersedia di alam tanpa budidaya dan ada juga yang melalui budidaya. Kemurahan alam ini dimanfaatkan masyarakat pedesaan dengan baik untuk memenuhi kebutuhan asupan gizi dan protein keluarga secara mudah dan murah.

Bahan sayur ini secara kreatif diolah sedemikian rupa dalam berbagai jenis hidangan, yang dikelompokkan sebagai sayuran tidak berkuah, sayuran berkuah sedikit, dan sayuran berkuah banyak. Sayuran berkuah ini ada yang memakai kaldu dari *balung* (tulang) hewan yang dipotong dan telah diambil dagingnya bila saat ada upacara besar. Namun dalam menu keseharian masyarakat cukup memakai kaldu dari daging siput sawah yang disebut *kakul* dan *buit-buit*. Dua diantara jenis sayur berkuah banyak yang biasa dimasak harian adalah *jukut ares kakul* atau *buit-buit* dan *jukut roroban kakul* atau *buit-buit*.

Sejalan dengan perubahan lingkungan pertanian di Bali akibat dari intensifnya pemakaian obat-obat kimia beracun dalam merawat tanaman padi di sawah, menyebabkan keberataan *kakul* dan *buit-buit* juga mulai terancam, sehingga kini sangat jarang sawah berisi *kakul* atau *buit-buit*. Oleh karena itu, ke depan dibutuhkan cara baru untuk memenuhi kebutuhan *kakul* atau *buit-buit* dengan cara budidaya. Diharapkan melalui budidaya ini kebutuhan *kakul* atau *buit-buit* untuk konsumsi keluarga dan untuk komoditi pasar wisata dapat terpenuhi.

Daftar Pustaka

- Ariani, Risa Panti. 2017. Mengenal Kuliner Bali. (Ed.1, Cet.1.). Depok: Rajawali Pers.
- Brown, Lester R. 2006. "Stabilizing Climate". *Rescuing a Planet Under Stress and a Civilization in Trouble*. New York: W.W. Norton & Co.
- Kusumawati, Rika, Putra, Winkanda Satria. 2013. Resep Masakan Nusantara Favorit dari Aceh Hingga Papua. Yogyakarta: C.V. Andi Offset.
- Pitanatri, Putu Diah Sastri, Putra, I Nyoman Darma. 2016. Wisata Kuliner Atribut Baru Destinasi Ubud. Denpasar: Jagatpress bekerja sama dengan Program Studi Magister Kajian Pariwisata Universitas Udayana.
- Remen, I Ketut. 1987. Olah-olahan Paebatan Bali. Tanpa penerbit.
- Scarpato, Rosario. 2002. "Gastronomy Studies in search of Hospitality" *Journal of Hospitality and Tourism Management*, Vol. 9 (2): 1-36.
- Surayin, Ida Ayu. 2007. Masakan Bali. Surabaya: Paramita.
- Wrasiati, Luh Putu, Wijaya, I Made Anom Sutrisna, Suter, I Ketut, Wiranatha, A.A. Putu Suryawan. 2017. Kuliner Tradisional Bali (*Balinese Traditional Culinary*). Denpasar: Udayana University Press.

Informan:

1. Nama : I Wayan Sabeh
Alamat : Lingkungan Tengah, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali
Umur : 78 tahun
2. Nama : Made Kesiar
Alamat : Lingkungan Badung, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali
Umur : 76 tahun
3. Nama : Ni Nyoman Pineh
Alamat : Lingkungan Badung, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali
Umur : 70 tahun
4. Nama : Wayan Kariawan
Alamat : Lingkungan Badung, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali
Umur : 54 tahun

Internet:

- Anonim. 2015. Cara Budidaya Tutut Si Keong Sawah Secara Mudah. (serial online). [cited 2017 Ags. 9]. Available from URL: <https://deedzarinthebest.blogspot.com/2016/01/cara-budidaya-tutut-si-keong-sawah.html>.
- Anonim. 2015. Jukut Ares Kuliner Unik Khas Bali. (serial online). [cited 2017 Ags. 9]. Available from URL: <https://ksmtour.com/wisatakuliner/kuliner-bali/jukut-ares-kuliner-unik-khas-bali.html>.
- Anonim. 2015. Khasiat Dan Manfaat Daun Kelor Untuk Kesehatan. (serial online). [cited 2017 Ags. 9]. Available from URL: <http://www.manfaatbuahdaun.com/2014/08/khasiat-manfaat-daun-kelor-untuk-kesehatan.html>.

- Anonim. 2017. Info Kuliner. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-3370815/dan>.
- Anonim. 2017. *Jukut ares* Kuliner Unik Khas Bali. (serial online). [cited 2017 Ags. 9]. Available from URL: <https://ksmtour.com/en/wisata-kuliner/kuliner-bali/jukut-ares-kuliner-unik-khas-bali.html>.
- Marsu, Cak. 2010. Jukut Roroban. (serial online). [cited 2017 Ags. 9]. Available from URL: <http://resepkunomasakanbali.blogspot.com/2010/05/jukut-roroban.html>.
- Vahini. Yuni Prema. 2017. Pantang Ribet, 5 Resep Olahhan Daun Kelor Ini Bisa Dicoba Siapa Aja!. (serial online). [cited 2017 Ags. 9]. Available from URL: <https://www.idntimes.com/food/recipe/yuni-prema-vahini/5-resep-olahan-daun-kelor-c1c2/full>.
- Widyawati, Sisca. 2013. *Jukut ares* Khas Bali. (serial online). [cited 2017 May. 15]. Available from URL: <http://jukut-ares.blogspot.co.id/2013/03/jukut-ares-khas-bali.html>.
- Wikipedia. 2016. *Kakul* Sawah. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: https://id.wikipedia.org/wiki/Kakul_sawah.
- Wikipedia. 2017. Budi Daya. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: https://id.wikipedia.org/wiki/Budi_daya.
- Yana, Yuri. 2017. 14 Manfaat Daging *Kakul* Bagi Kesehatan. (serial online). [cited 2017 Ags. 9]. Available from URL: <https://manfaat.co.id/14-manfaat-daging-kakul-bagi-kesehatan>.

Profil Penulis

Nelsye Lumanauw, SE.,M.Par menyelesaikan Pendidikan Sekolah Dasar hingga SMA di Magelang. Menamatkan Sarjana Ekonomi Manajemen di Universitas Ngurah Rai Denpasar pada tahun 2012. Pendidikan Magister di bidang Pariwisata Universitas Udayana Denpasar diselesaikan tahun 2015. Saat ini menjabat menjadi Dosen D3 Seni Kuliner di Politeknik Internasional Bali.

Dewa Putu Makapagal, SE.,MM.,CHA lahir di Yeh Embang, 24 Mei 1964. Menempuh pendidikan Diploma Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata (BPLP) Nusa Dua dan tamat pada 18 Juni 1985. Program Sarjana diselesaikan tahun 2005 di Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Indonesia (STIMI) "Handayani" Denpasar. Pendidikan Magester ditempuh di Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) "TriatmaMulya" tahun 2010. memiliki pengalaman mengajar Mata Kuliah Hotel Operation Analysis dan Total Quality Management for Hospitality Industry. Saat ini menjadi General Manager Hotel & Villas serta Dosen Seni Kuliner di Politeknik Internasional Bali, khususnya mata kuliah Akuntansi untuk Kuliner.