

EDISI : senin, 11 Maret 2019

# KLIPING BERITA MEDIA CETAK KABUPATEN BULELENG



PENYUSUN :  
SUB BAGIAN DOKUMENTASI DAN INFORMASI  
BAGIAN HUMAS DAN PROTOKOL  
SETDA KABUPATEN BULELENG



Nama Media : *Bisnis Bali*

Kategori : *Desa Pakraman*

## Gubernur : Desa Pakraman Ujung Tombak Pelestari Budaya Bali

**Singaraja (Bisnis Bali) -** Gubernur Bali, Wayan Koster mengharapkan desa pakraman atau desa adat tetap menjadi ujung tombak pelestarian adat dan budaya Bali berlandaskan konsep "Tri Hita Karana" atau tiga hubungan harmonis antara manusia dengan Tuhan dan lingkungan

"Pelestarian adat dan budaya Bali di era milenial seperti sekarang ini, menjadi tantangan bagi kita semua. Upaya untuk mengawal keberadaan adat dan budaya Bali agar tetap ajeg (kokoh) dan lestari, harus kita lakukan secara bersama-sama," kata Gubernur dalam sambutannya yang dibacakan Sekda Bali, Dewa Made Indra, di Singaraja, Buleleng, Minggu.

Dalam acara pengukuhan Majelis Madya Desa Pakraman (MMDP) Kabupaten Buleleng Masa Bakti

2019-2024 itu, Gubernur pun mengharapkan desa pakraman menjadi wadah dalam mewujudkan kesejahteraan masyarakat.

Sebagai lembaga pengayom, Majelis Madya Desa Pakraman yang berkedudukan di kabupaten/kota diharapkan dapat memfasilitasi berbagai permasalahan yang ada di desa pakraman. Gubernur mengatakan, Pemerintah Provinsi (Pemprov) Bali juga berupaya terus meletakkan landasan dalam menjaga dan mengawal budaya Bali, agar tidak tergerus oleh pengaruh kemajuan zaman dengan berbagai konsekuensinya.

"Berbagai upaya nyata Pemprov Bali bukan hanya melalui berbagai regulasi yang bertujuan menguatkan keberadaan budaya Bali, tetapi juga melalui berbagai langkah konkret yang mendukung visi pembangunan

Bali "Nangun Sat Kerthi Loka Bali," ujarnya.

Penggunaan bahasa, aksara dan sastra Bali, penggunaan busana adat Bali, pengurangan penggunaan bahan plastik sekali pakai, merupakan langkah nyata yang diambil pemerintah dalam upaya menjaga adat dan budaya Bali. "Semuanya itu akan berhasil bila mendapat dukungan dari semua pihak, utamanya desa pakraman," kata Gubernur.

Mengingat begitu besarnya peran desa pakraman dalam kesuksesan pembangunan Bali, pihaknya menaruh harapan yang besar kepada Majelis Utama, Majelis Madya dan Majelis Alit Desa Pakraman sebagai jembatan penghubung antara pemerintah dengan desa adat dalam menyukseskan pembangunan Bali.

Sementara itu, Bupati Buleleng yang pada kesempatan ini diwakili Asisten

Pemerintahan Setda Kabupaten Buleleng, Putu Karuna dalam sambutannya mengatakan desa pakraman selaku pengemban tugas utama dalam melestarikan nilai-nilai budaya Bali perlu dipelihara serta ditumbuhkembangkan sejalan dengan perkembangan kemajuan teknologi dan arus modernisasi dewasa ini.

"Desa pakraman juga mempunyai hak untuk mengurus rumah tangganya sendiri. Ini artinya desa pakraman mempunyai otonomi penuh dalam menjalankan sukerta tata parahyangan, pawongan dan palemahan berdasarkan awig-awig desa pakraman dan secara teknis operasional diatur berdasarkan secara perarem," ujarnya. Pada kesempatan tersebut, Dewa Putu Budarsa dikukuhkan kembali sebagai Ketua Majelis Madya Desa Pakraman (MMDP) Kabupaten Buleleng periode 2019-2024. ■ant



Nama Media :

BUMAH BALI

Kategori :

Kuliner



Bakpao dari ubi ungu dengan aneka varian rasa.

ira

## Bakpao Ubi Ungu Aneka Varian Rasa, Bidik Pasar Kuliner

**Singaraja (Bisnis Bali) –**

Salah satu upaya untuk mengatasi semakin langkanya makanan khas daerah adalah, dengan cara membudidayakan sumber makana lokal yang berkualitas. Selain dapat mengurangi makanan dari luar, juga dapat meningkatkan kesejahteraan dan meningkatkan nilai ekonomis dan bahan pangan tersebut.

Seperti umbi-umbian salah satunya, bahan pangan yang satu ini keberadaannya cukup melimpah namun tidak banyak yang mampu mengolahnya menjadi suatu yang lebih bernilai ekonomi. Sehingga nilai jual ubi dipasaran pun relatif murah, karena minimnya peminat.

Namun ditangan kreatif Eni Primayanti dari Desa Jinengdalem, segala jenis umbi-umbian seperti ubi jalar justru menjadi produk yang cukup populer dipasaran. Jika pada umumnya olahan ubi hanya dikukus sebagai teman kopi, ia justru mengolahnya menjadi kue bakpao. Bakpao ubi ungu, belum banyak

yang membuatnya, sehingga ia yakin produknya mampu bersaing dipasar kuliner. "Kami bisa peroleh ubi ungu dipasar-pasar tradisional, dengan harga beli lebih tinggi dari yang dijual. Dengan ini kita juga dapat membantu petani ubi agar memperoleh nilai jual yang sepadan dengan biaya produksi yang dikeluarkan," terangnya.

Eni menjelaskan, cara membuat bakpao ubi ungu ini sangat mudah, dengan mengukus ubi ungu terlebih dahulu kemudian dihaluskan. Ubi ungu yang sudah halus lalu dicampur dengan bahan adonan lainnya seperti gula pasir, margarin, telur, garam dan biang roti. "Sama seperti membuat bakpao pada umumnya, saya hanya menambahkan ubi ungu, tentu secara tidak langsung kita dapat mengurangi penggunaan gula dan tepung, *back to nature* lah," imbuhnya.

Dengan menggunakan ubi ungu, ia mengungkapkan, tidak lagi menambahkan pewarna pada adonan bakpao karena warna alami

sudah didapat dari warna ubi tersebut. Ada berbagai varian rasa yang dibuatnya mulai dari kelapa gula merah, kacang hijau, selai stroberi, nanas, coklat dan keju mozarella. Varian rasa ini dibuatnya, tentu untuk menarik pencinta kuliner lebih luas. Mengingat selama ini varian rasa bakpao biasanya hanya kacang hijau atau kelapa parut saja. "Pesanan datang lebih banyak dari kalangan remaja ada juga ibu-ibu hingga anak-anak, karena kan ada isian keju juga, itu paling banyak diminati," jelasnya.

Ia menjelaskan, yang membedakan produknya dari bakpao yang ada di pasaran adalah dari teksturnya yang lebih lembut, kemudian aromanya dan cita rasa khas ubi ungu. Untuk harga yang ditawarkan Eni tidaklah mahal, bahkan harganya sama seperti bakpao pada umumnya Rp2000 per pcs. Ia mengaku, permintaan bakpao ubi ungu inicukup tinggi, bahkan ia selalu memproduksi bakpao ubi ungu mulai 50-100 pcs per harinya. ■ira