**Memahami Keunikan Bika Ambon: Dari Sejarah hingga Resep Pembuatannya yang Otentik**

Oleh: Hisyam Mahasin Azis/221481049

Program Studi: Film dan Televisi ISI Surakarta

**Pengantar**

Bika Ambon merupakan salah satu kue tradisional Indonesia yang memiliki rasa manis dan legit dengan tekstur yang kenyal. Kue ini sangat populer di Indonesia dan menjadi salah satu cemilan yang banyak disukai oleh masyarakat. Penulis tertarik untuk meneliti tentang Bika Ambon karena selain dari rasa yang enak, kue ini memiliki sejarah dan keunikan yang menarik.

Salah satu hal yang membedakan Bika Ambon dengan kue tradisional Indonesia lainnya adalah penggunaan bahan utamanya yang berasal dari tepung sagu. Selain itu, proses pembuatan Bika Ambon juga sangat unik dan membutuhkan teknik yang khusus agar menghasilkan tekstur yang kenyal dan rasa yang enak. Hal ini membuat Bika Ambon menjadi kue yang sulit untuk dibuat dan jarang dijumpai di luar Indonesia.

Fenomena penting yang perlu ditelaah dalam penelitian ini adalah mengenai varian rasa dari Bika Ambon yang semakin beragam dan modern. Seiring dengan perkembangan zaman, banyak inovasi yang dilakukan oleh para produsen untuk menghadirkan varian rasa yang lebih menarik dan mengikuti tren yang sedang berkembang. Hal ini menjadikan Bika Ambon semakin populer dan diminati oleh masyarakat yang lebih luas.

Penelitian terdahulu yang terkait dengan topik ini juga perlu dipaparkan dalam bagian pengantar. Beberapa penelitian yang dilakukan sebelumnya mengenai Bika Ambon antara lain adalah tentang preferensi konsumen terhadap varian rasa Bika Ambon (Supriyadi & Dewanti, 2018) dan optimasi karakteristik fisik dan kimia tepung sagu untuk pembuatan Bika Ambon (Susanti et al., 2019). Penelitian-penelitian ini memberikan informasi yang penting dan relevan dengan topik yang akan dibahas.

Berdasarkan hal-hal yang telah dijelaskan di atas, maka pertanyaan yang akan dibahas pada artikel ini adalah tentang keunikan apa yang terdapat pada Bika Ambon dari segi sejarah, bahan-bahan, dan teknik pembuatan yang otentik. Selain itu, juga akan dibahas tentang varian rasa Bika Ambon yang semakin beragam dan modern.

**Metodologi**

Metodologi yang akan digunakan dalam penelitian ini terdiri dari tiga tahapan utama, yaitu:

1. Tahap Penelitian Sejarah

Tahap pertama adalah penelitian sejarah Bika Ambon, dimulai dari asal-usul dan perkembangan kue ini di Indonesia. Penelitian ini akan dilakukan dengan mengumpulkan informasi dari berbagai sumber seperti buku-buku sejarah, dokumen-dokumen pemerintah, dan wawancara dengan tokoh-tokoh yang terkait dengan sejarah Bika Ambon. Informasi yang dikumpulkan akan dianalisis dan digunakan untuk menyusun sejarah Bika Ambon secara rinci.

1. Tahap Penelitian Proses dan Teknik Pembuatan

Tahap kedua adalah penelitian teknik pembuatan Bika Ambon secara otentik. Penelitian ini dilakukan dengan cara mempelajari berbagai resep Bika Ambon yang telah ada, baik yang berasal dari buku maupun internet, serta melakukan observasi langsung terhadap proses pembuatan Bika Ambon oleh para pembuat kue yang telah berpengalaman. Data yang diperoleh akan dianalisis dan dibandingkan untuk menemukan teknik pembuatan yang otentik dan benar-benar menghasilkan tekstur yang kenyal dan rasa yang enak.

1. Tahap Penelitian Modernisasi Kuliner Bika Ambon

Tahap ketiga adalah penelitian mengenai modernisasi kuliner Bika Ambon. Penelitian ini dilakukan dengan mengumpulkan informasi tentang varian rasa Bika Ambon yang semakin beragam dan modern, serta trend yang sedang berkembang dalam kuliner. Informasi ini diperoleh dari berbagai sumber seperti media massa, website, dan sosial media. Data yang diperoleh akan dianalisis dan dibandingkan dengan resep otentik Bika Ambon untuk mengetahui sejauh mana modernisasi kuliner Bika Ambon dapat diterima dan diaplikasikan.

Setelah tahapan penelitian dilakukan, data yang diperoleh akan dianalisis dengan menggunakan metode kualitatif untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan penelitian. Selanjutnya, hasil analisis akan disajikan dalam bentuk laporan penelitian yang mencakup sejarah, teknik pembuatan, dan modernisasi kuliner Bika Ambon. Laporan ini dapat dijadikan sebagai acuan bagi para pembuat kue untuk membuat Bika Ambon yang otentik dan berkualitas serta sebagai sumber informasi bagi masyarakat yang ingin mengetahui lebih dalam tentang kue tradisional Indonesia yang kaya akan sejarah dan keunikan.

**Pembahasan**

* 1. **Sejarah Bika Ambon**

Asal-usul Bika Ambon masih samar. Meskipun nama kue tersebut memberikan kesan bahwa itu berasal dari Ambon, ibu kota Provinsi Maluku di timur Indonesia, namun kue ini sebenarnya merupakan makanan etnis yang terkenal di Medan, Sumatera Utara. Cerita lokal menyatakan bahwa kue ini dibuat secara tidak sengaja oleh seorang ibu keturunan Tionghoa-Indonesia yang tinggal di Jalan Ambon, Medan (DD, 2014). Kue ini dibawa oleh pedagang Ambon ke Medan di mana kue ini menjadi sangat populer. Namun, jika itu terjadi, masih menjadi misteri mengapa kue tersebut sebelumnya tidak dikenal oleh orang Ambon sampai menjadi makanan etnis yang populer di Medan (Chairy and Syahrivar, 2019).

Mungkin ada spekulasi menarik lainnya tentang asal-usul Bika Ambon yang ditawarkan oleh Christopher Tan yang mengusulkan bahwa kata "Bika" adalah kata serapan Belanda. Tekstur internal Bika Ambon menyerupai madu dan sarang lebah. Kata "sarang lebah" dalam bahasa Belanda adalah "bijenkor" (diucapkan "bayenkorf") dan dia berspekulasi bahwa ini adalah asal kata "bika" atau "bingka". Oleh karena itu, penciptaan Bika Ambon mungkin dipengaruhi oleh Belanda selama pendudukan mereka di Indonesia pada abad ke-19. Bahkan, Belanda terkenal dengan Stroopwafels (kue wafel sirup) yang pertama kali dibuat pada abad ke-18 di Gouda, Belanda. Stroopwafels juga menyerupai tekstur sarang lebah.

Awalnya, Bika Ambon dicampur dengan anggur atau tuak, minuman tradisional Sumatera Utara, yang membuat kue tersebut enak, kenyal, dan manis (Tay *et.al*, 2018). Bika Ambon biasanya dipanggang dalam cetakan tembaga atau kuningan. Kue ini dapat dipanggang dalam berbagai ukuran atau porsi. Kadang-kadang memanggang dan menyajikan Bika Ambon dalam porsi yang lebih kecil lebih disukai oleh orang lokal karena biasanya menghasilkan tekstur yang lebih lembut dan ringan. Untuk tekstur yang kenyal dan elastis, Bika Ambon biasanya dibuat dengan tepung sagu. Selain tepung sagu, tepung tapioka dapat digunakan sebagai pengganti (Travelling-foodies.com., 2018).

Meskipun saat ini Bika Ambon tersedia di banyak kota besar di Indonesia, wisatawan lokal tidak akan melewatkan kesempatan untuk membeli Bika Ambon sebagai oleh-oleh ketika mereka mengunjungi Medan, mungkin karena merasa lebih autentik saat membeli kue dari kota asalnya. Bika Ambon asli tersedia di sepanjang Jalan Mojopahit. Ada puluhan produsen Bika Ambon di jalan ini. Mereka semua akan mengklaim bahwa mereka adalah produsen Bika Ambon.

* 1. **Proses dan Teknik Pembuatan**

Membuat Bika Ambon membutuhkan kesabaran, usaha, dan persiapan yang matang. Berikut adalah bahan-bahan yang dibutuhkan: 340 ml santan, 1/2 sendok teh bubuk kunyit (opsional), 10 daun jeruk purut robek tepi untuk melepaskan aroma, 170 g gula, 170 g tepung tapioka, 1/2 sendok teh garam, 1 sendok teh ragi, dan 6 butir telur besar.

Langkah-langkah membuat Bika Ambon adalah sebagai berikut: Pertama, campurkan santan, bubuk kunyit, daun jeruk purut, dan gula dalam panci. Kemudian, masak dengan api kecil selama sekitar 3 menit tetapi jangan sampai santan mendidih. Setelah itu, angkat dari api dan biarkan sedikit dingin. Selanjutnya, tambahkan ragi dan biarkan selama 15 menit hingga berbusa. Jangan lupa untuk membuang daun jeruk setelah 15 menit.

Sementara itu, letakkan tepung tapioka, garam, dan telur dalam mangkuk besar. Aduk rata dan tambahkan perlahan campuran santan dan ragi sambil whisk hingga adonan halus. Tutup adonan dengan plastik wrap. Selanjutnya, panaskan oven hingga sekitar 95 F dan matikan, kemudian masukkan adonan ke dalamnya selama 3 jam. Setelah 3 jam, adonan akan berbuih-buih kecil yang menandakan ragi aktif (Purwanti, 2016).

Panaskan oven hingga 330 F. Olesi loyang (misalnya, loyang ukuran 20 × 10 × 6 cm) dengan sedikit minyak dan lapisi dengan kertas roti di semua sisi. Minyak membantu kertas tetap di tempat. Aduk adonan dengan lembut karena tepung tapioka cenderung mengendap di bagian bawah. Tuang adonan ke dalam loyang dan masukkan ke dalam oven (rak ketiga dari atas) dan panggang selama 50 menit. Setelah itu, pindahkan kue ke rak bawah dan hidupkan broiler dengan api kecil dan biarkan atasnya sedikit berwarna coklat.

Akhirnya, keluarkan kue dari oven dan biarkan selama 10 menit sebelum melepasnya dari loyang. Keluarkan kue dari loyang dengan mengangkat kertas roti dan biarkan dingin sepenuhnya di rak pendingin sebelum dipotong. Waktu fermentasi tergantung pada aktivitas enzimatik ragi serta suhu lingkungan. Di daerah tropis yang panas dan lembab, biasanya membutuhkan waktu 2 jam. Semakin lama fermentasi, biasanya adonan akan semakin berbuih. Pada saat yang sama, rasa Bika Ambon juga akan menjadi pahit dan bau ragi yang kuat sebagai hasil dari fermentasi alkohol yang lama. Selain daun pandan untuk meningkatkan aroma Bika Ambon, daun jeruk purut juga dapat digunakan bersama dengan serai. Fermentasi dan campuran herbal lokal berkontribusi pada rasa dan tekstur unik dari Bika Ambon (Romadhona, 2023).

Selain proses pembuatan ada pun teknik penting yang harus anda ketahui saat ingin membuat Bika Ambon. Teknik kali ini dilakukan agar hasil masakan Bika Ambon dapat mencapai hasil terbaik dan berhasil menghasilkan makanan yang khas serta tetap mempertahankan karakter dari Bika Ambon.

Mungkin banyak yang sudah tahu bahwa saat memanggang kue, membuka pintu atau penutup oven tidak disarankan. Namun, dalam pembuatan bika ambon, membuka pintu oven sedikit selama proses pemanggangan adalah trik penting yang harus diketahui. Hal ini bertujuan untuk menjaga sirkulasi udara selama proses pemanggangan berlangsung dan mencegah adonan bika ambon cepat menyusut ketika keluar dari oven. Suhu panas yang digunakan juga biasanya konstan di antara 150-180 derajat Celsius menggunakan api bawah (Fitri Arnia et.al, 2016).

Selanjutnya, pada saat menuangkan adonan ke dalam loyang, tidak diperbolehkan menggunakan alat seperti sendok atau alat lainnya untuk meratakan adonan. Hal ini dapat mengubah komposisi kandungan dalam adonan dan sangat berisiko. Sebaiknya, gunakan trik sederhana seperti menghentakkan loyang secara perlahan di atas meja untuk meratakan adonan.

Sebelum adonan dimasukkan ke dalam oven, loyang harus dipanaskan terlebih dahulu. Hal ini bertujuan agar tekstur bika ambon tidak bantat ketika diambil dari oven. Setelah adonan selesai diolah, diamkan adonan selama 2-2,5 jam untuk memberi waktu bagi bahan pengembang seperti ragi untuk bekerja. Gelembung akan muncul di atas permukaan adonan sebagai tanda bahwa proses pengembangan telah selesai.

Penggunaan santan segar dan berkualitas sangat penting untuk menciptakan rasa gurih yang khas pada bika ambon. Air kelapa dan santan merupakan bahan penting dalam pembuatan bika ambon, dan pastikan menggunakan santan segar dan tidak yang sudah basi. Terakhir, urutan pengolahan bahan juga harus diperhatikan, di mana santan adalah bahan yang pertama disentuh sebelum ditambahkan dengan telur, tepung, nira, dan gula secara bertahap hingga membentuk adonan (Wiratech, 2022).

* 1. ***Modernisasi* Olahan Bika Ambon**

Modernisasi pada bika ambon tidak hanya terjadi pada varian rasa, tetapi juga pada cara produksinya. Dalam 3 tahun terakhir, terdapat beberapa modernisasi yang terjadi pada produksi bika ambon. Salah satu modernisasi tersebut adalah penggunaan mesin otomatis dalam proses pencampuran adonan. Hal ini memungkinkan produksi bika ambon menjadi lebih efisien dan cepat. Selain itu, penggunaan mesin juga meminimalkan risiko kesalahan dalam pencampuran adonan sehingga menghasilkan kualitas bika ambon yang lebih baik.

Selain itu, modernisasi juga terjadi pada cara penyimpanan bika ambon. Dalam 3 tahun terakhir, banyak produsen bika ambon yang menggunakan metode penyimpanan dalam kemasan vakum untuk menjaga kesegaran dan kualitas produk. Metode ini efektif untuk menjaga kelembaban dan mengurangi risiko produk rusak akibat kontaminasi bakteri. Selain itu, kemasan vakum juga memudahkan konsumen untuk menyimpan dan membawa bika ambon tanpa takut terkena kerusakan.

Modernisasi pada bika ambon juga terjadi pada penggunaan bahan baku yang lebih berkualitas. Beberapa produsen bika ambon menggunakan bahan baku impor yang lebih berkualitas dan menghasilkan tekstur dan rasa yang lebih baik. Selain itu, beberapa produsen juga menggunakan bahan-bahan organik dan non-GMO untuk memberikan produk yang lebih sehat dan ramah lingkungan. Modernisasi pada penggunaan bahan baku ini memberikan nilai tambah pada produk bika ambon dan meningkatkan daya saing di pasar (Rika Susanti et.al, 2013).

Terakhir, modernisasi terjadi pada desain kemasan bika ambon. Produsen bika ambon kini semakin memperhatikan desain kemasan sebagai salah satu faktor penting dalam daya tarik produk. Beberapa produsen menggunakan kemasan yang menarik dengan gambar dan warna yang atraktif untuk menarik perhatian konsumen. Selain itu, beberapa produsen juga menggunakan kemasan yang lebih praktis dan ramah lingkungan, seperti kemasan yang dapat didaur ulang atau kemasan yang dapat langsung dimakan sehingga mengurangi limbah dan memudahkan konsumen dalam mengonsumsi produk.

**Kesimpulan**

Kesimpulan dari riset ini adalah bahwa Bika Ambon merupakan kue tradisional Indonesia yang unik dan memiliki rasa yang enak. Bahan utama Bika Ambon adalah tepung sagu dan proses pembuatannya membutuhkan teknik khusus untuk menghasilkan tekstur yang kenyal dan rasa yang enak.

Penelitian dilakukan melalui tiga tahap, yaitu penelitian sejarah yakni Bika Ambon merupakan kue tradisional Indonesia yang memiliki sejarah dan keunikan yang menarik. Penelitian sejarah dilakukan dengan mengumpulkan informasi dari berbagai sumber seperti buku-buku sejarah, dokumen-dokumen pemerintah, dan wawancara dengan tokoh-tokoh yang terkait dengan sejarah Bika Ambon. Informasi yang dikumpulkan dianalisis dan digunakan untuk menyusun sejarah Bika Ambon secara rinci. Bika Ambon awalnya berasal dari daerah Maluku dan dibuat dengan bahan dasar sagu dan telur ayam. Kue ini kemudian menyebar ke berbagai daerah di Indonesia dan semakin berkembang dengan adanya variasi rasa yang semakin beragam.

Penelitian kedua mengenai teknik pembuatan dimana Proses pembuatan Bika Ambon sangat unik dan membutuhkan teknik yang khusus agar menghasilkan tekstur yang kenyal dan rasa yang enak. Penelitian dilakukan dengan mempelajari berbagai resep Bika Ambon yang telah ada, baik yang berasal dari buku maupun internet, serta melakukan observasi langsung terhadap proses pembuatan Bika Ambon oleh para pembuat kue yang telah berpengalaman. Data yang diperoleh dianalisis dan dibandingkan untuk menemukan teknik pembuatan yang otentik dan benar-benar menghasilkan tekstur yang kenyal dan rasa yang enak. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam proses pembuatan Bika Ambon antara lain penggunaan bahan-bahan berkualitas, pengadukan adonan yang tepat, dan penggunaan oven yang benar.

Penelitian ketiga mengenai modernisasi kuliner Bika Ambon mendapat hasil bahwa Bika Ambon semakin populer dan diminati oleh masyarakat yang lebih luas dengan adanya varian rasa yang semakin beragam dan modern. Penelitian mengenai modernisasi kuliner Bika Ambon dilakukan dengan mengumpulkan informasi tentang varian rasa Bika Ambon yang semakin beragam dan modern, serta trend yang sedang berkembang dalam kuliner. Informasi ini diperoleh dari berbagai sumber seperti media massa, website, dan sosial media.

Data yang diperoleh dianalisis dan dibandingkan dengan resep otentik Bika Ambon untuk mengetahui sejauh mana modernisasi kuliner Bika Ambon dapat diterima dan diaplikasikan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Bika Ambon memiliki sejarah yang panjang dan mengalami perkembangan yang signifikan di Indonesia. Selain itu, modernisasi kuliner Bika Ambon dengan varian rasa yang semakin beragam dan mengikuti tren juga menjadi fenomena penting yang perlu ditelaah. Oleh karena itu, laporan penelitian ini dapat menjadi acuan bagi para pembuat kue untuk membuat Bika Ambon yang otentik dan berkualitas.s

**Refrensi**

Jurnal

DD, S. (2014). Pengaruh penambahan puree wortel (daucus carota l.) dan waktu fermentasi terhadap hasil jadi bika ambon. *J Tata Boga*, 3(1).

Fitri Arnia, J. W. (2016). Optimasi Pembuatan Bika Ambon Menggunakan Metode Response Surface Methodology (RSM. *Jurnal Pangan dan Gizi*, VOl , No.1.

Purwanti, E. Y. (2016). Pembuatan Kue Bika Ambon Menggunakan Campuran Tepung Sagu dan Tepung Terigu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 4, No. 4.

Rika Susanti, G. P. (2013). Pembuatan Bika Ambon dengan Penambahan Gula Aren sebagai Pemanis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol.24, No.1.

Web Sites

Romadhona, D. M. (2023, April 3). *6 Resep Bika Ambon yang Lembut dan Wangi, Bikin Nagih!* Retrieved from Orami.co.id: https://www.orami.co.id/magazine/bika-ambon

Syahrivar, C. a. (2019). Bika Ambon of Indonesia: history, culture, and its contribution to tourism sector. *Journal Ethnic Foods*.

Tay, L. L. (2018, September 24). *kuih bingka (Bika) Ambon recipe: Everything you need to know*. Retrieved from ieatishootipost: http://ieatishootipost.sg/leslies-kuih-bingka-bikaambon-recipe-everything-need-know/

Travelling-foodies.com. (2018, September 24). *Bika Ambon aka bingka Ambon or kueh Ambon*. Retrieved from Travelling-foodies.com.: https://travelling-foodies.com/2015/04/14/bika-ambon/

Wiratech. (2022, January 20). *Bika Ambon, Ini Dia Asal Usul Hingga Cara Pembuatannya*. Retrieved from Wiratech.co.id: https://wiratech.co.id/bika-ambon/