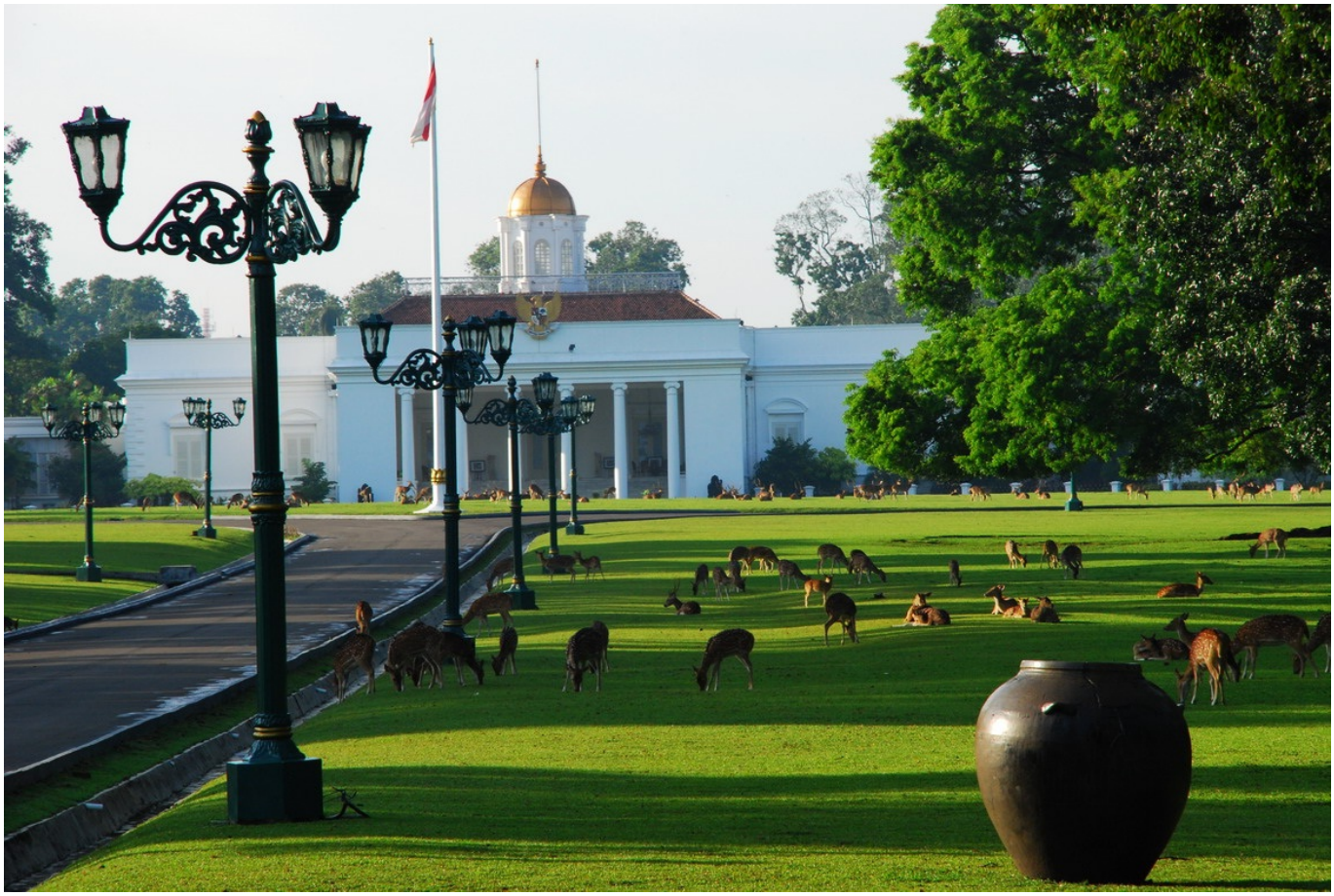
Dulu ada di mana-mana, sekarang susah dicari. Kenalan dengan bisbul, buah tropis khas Bogor yang mulai hilang dari peredaran, padahal manfaatnya luar biasa!

Prolite – Kalau kamu punya nenek atau kakek yang tinggal di Bogor atau sekitar Jawa Barat, ada kemungkinan kamu pernah melihat buah bulat berbulu seperti beludru dengan warna merah oranye yang cantik. Rasanya manis, aromanya unik, teksturnya lembut seperti mentega. Tapi entah kenapa, buah itu sekarang hampir tidak pernah muncul di supermarket atau pasar modern.

Namanya bisbul, atau dikenal juga sebagai *velvet apple*, buah mentega, buah lemak, hingga *mabolo* di Filipina. Dan kalau kamu belum pernah mendengar namanya, ini tandanya kita harus segera berkenalan, sebelum terlambat!

Baca Juga:Primebiz Hotel Cikarang dan Tipsy Runner Hadirkan “Pace & Vibes”, Satukan Semangat Lari, Kesehatan, dan Kreativitas

Asal-Usul Bisbul: Dari Hutan Filipina ke Kebun Raya Bogor



Secara ilmiah, bisbul bernama Diospyros blancoi dan masuk ke dalam keluarga *Ebenaceae* — famili yang sama dengan kayu hitam (eboni) dan kesemek. Jadi ia bukan “apel” sungguhan, tapi julukan “apel beludru” atau *velvet apple* datang dari kulitnya yang berbulu halus seperti kain beludru mewah — sangat khas dan mudah dikenali.

Bisbul berasal dari hutan-hutan primer dan sekunder Filipina, di mana ia tumbuh liar sebelum akhirnya menyebar ke berbagai wilayah tropis di Asia Tenggara. Ia masuk ke Indonesia — tepatnya ke Kebun Raya Bogor — sekitar tahun 1881, bersamaan dengan introduksi tanaman tropis ke Malaysia dan India. Dan sejak saat itu, Bogor menjadi “rumah kedua” yang paling loyal bagi si bisbul.

Baca Juga:Jerome Bruner dan Cara Belajar yang Membuat Siswa Berpikir, Bukan Sekadar Menghafal

Bahkan nama “bisbul” sendiri dipercaya terinspirasi dari kata baseball — karena bentuk buahnya yang bulat mirip bola baseball! Selama lebih dari satu abad, bisbul sudah jadi bagian dari identitas kuliner Kota Bogor. Pedagang buah lokal dan masyarakat setempat sudah lama menganggapnya sebagai buah khas daerah mereka.

Baca Selanjutnya
Bangun RSUD Bedas Cimenyan, KDS: Kualitas Harus Diutamakan