

PENGOLAHAN MAKANAN KHAS BALI

Oleh :

Ni Ketut Suci

I Made Panca

Ida Bagus Yudha Triguna

Ida Bagus Dharmika



Direktorat
Kebudayaan

51

2

DITERBITKAN OLEH

PELAYANAN PENELITIAN DAN PENGAJIAN KEBUDAYAAN BALI
DIREKTORAT JENDRAL KEBUDAYAAN
DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

1986

PERPUSTAKAAN SEKRETARIAT DITJENBUD	
No. INDIK	1625
TGL. CATAT. 20 NOV 1993	

PENGOLAHAN MAKANAN KHAS BALI

Oleh :

Ni Ketut Suci

I Made Panca

Ida Bagus Yudha Triguna

Ida Bagus Dharmika



DITERBITKAN OLEH
PROYEK PENELITIAN DAN PENGKAJIAN KEBUDAYAAN BALI
DIREKTORAT JENDRAL KEBUDAYAAN
DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
1986

KATA PENGANTAR

PEMIMPIN PROYEK PENELITIAN DAN PENGKAJIAN KEBUDAYAAN BALI (BALIOLOGI)

Tiga aspek penelitian dan pengkajian yang ditangani oleh Proyek pada tahun anggaran 1985/1986 ini, yaitu aspek tradisi lisan, aspek terjemahan, dan aspek transliterasi. Ketiga aspek ini dilaksanakan oleh tim tersendiri dengan judul "Pengolahan Makanan Khas Bali", "Terjemahan dan Kajian Nilai Astadasaparwa", dan "Transliterasi dan Kajian Nilai Tantri Pisacarana".

Penelitian aspek tradisi lisan dikhususkan pada masalah makanan karena hal ini merupakan bagian kebudayaan Bali yang amat penting, baik untuk memenuhi kebutuhan biologis maupun untuk memenuhi tuntutan budaya Bali dalam arti luas. Misalnya, tampak dalam proses pengolahan, persembahan kepada Tuhan Yang Mahaesa, dan penyajian kepada masyarakat Bali serta penyajian kepada tamu (termasuk tamu asing). Oleh karena itu, makanan khas Bali yang memiliki corak tersendiri potensial dikembangkan untuk memperkaya kebudayaan khas Indonesia.

Aspek terjemahan Astadasaparwa diprioritaskan dalam penggarapannya karena karya sastra ini mengandung nilai-nilai budaya Bali yang menunjang sistem budaya Bali dalam rangka mempertinggi daya pikir untuk menghadapi proses transformasi akibat pembangunan (modernisasi). Dengan demikian, nilai-nilai tersebut sangat tepat disebarluaskan melalui penulisan berupa buku seperti ini di samping bisa juga penularannya dengan cara yang lain.

Karya sastra Pisacarana karangan Ida Pedanda Sidemen (budayawan Bali yang kreatif dan terkemuka di Bali) banyak mengandung nilai budaya Bali yang patut dinikmati oleh masyarakat Bali. Di samping itu, jasa beliau dalam mengembangkan sastra sangat besar. Dengan demikian, karya sastranya mendapat prioritas penggarapannya guna menghormati beliau yang telah tiada di samping ingin menyebarluaskan ide positif yang terkandung dalam karya sastra karangan pribadinya.

Sebuah buku yang diterbitkan pula pada kesempatan ini, yai-

tu berjudul "Sumbangan Nilai Budaya Bali dalam Pengembangan Kebudayaan Nasional". Buku ini tidak merupakan hasil penelitian dan pengkajian. Akan tetapi diambil dari hasil ceramah atau diskusi yang dilaksanakan pada kegiatan awal Baliologi diresmikan. Dengan demikian, tercatat empat judul yang dapat disumbangkan oleh Baliologi pada usia yang dua tahun ini karena penerbitan sebelumnya ditangani oleh Javanologi di Yogyakarta.

Kami menyadari bahwa semua buku ini masih perlu disempurnakan karena memang keterbatasan pengelolaan dan keterbatasan para tim yang secara langsung menggarapnya. Oleh karena itu, semua saran perbaikan yang disampaikan akan diterima dengan senang hati. Walaupun demikian, kami tetap berharap semoga sumbangan pikiran ini dapat menggelitik minat budayawan lain untuk melaksanakan yang lebih sempurna. Begitu pula, kami tidak lupa mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu terwujudnya buku ini. Tidak ketinggalan kepada semua tim yang telah bekerja secara tekun sehingga dapat menyelesaikan naskah sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan.

Denpasar, Maret 1986

I Gusti Ngurah Bagus

KATA PENGANTAR

Karangan ini merupakan laporan hasil penelitian secara kelompok mengenai pengolahan makanan khas Bali dalam hubungannya dengan kehidupan masyarakat modern, dengan mengambil lokasi penelitian di desa Sanur, Kuta, Nusa Dua, Kabupaten Badung dan di desa Ubud Kabupaten Gianyar.

Penelitian dilakukan oleh tim dari Fakultas Sastra Universitas Udayana dengan menggunakan dana DIP tahun anggaran 1985/1986 dari Proyek Penelitian dan Pengkajian Kebudayaan Bali (Baliologi). Dari penelitian tentang pengolahan makanan khas Bali dalam hubungan dengan kehidupan masyarakat modern terungkap lima hal pokok, yaitu konsep makanan khas Bali, makanan khas Bali dalam hubungan dengan "pariwisata budaya" dan budaya, klasifikasi makanan khas Bali yang disajikan untuk wisatawan, proses pengolahan, dan cara penyajian.

Penelitian ini lebih bersifat deskriptif-eksploratif sehingga kesimpulan yang dihasilkan lebih bersifat hipotesis yang berfungsi untuk mengembangkan wawasan pengetahuan terhadap masalah pengolahan makanan khas Bali dalam hubungannya dengan kehidupan masyarakat modern. Hasil penelitian diharapkan dapat memberi makna dalam usaha mengkaji kebudayaan suku bangsa sebagai kebudayaan daerah untuk dapat disumbangkan dalam kebudayaan nasional.

Terwujudnya hasil penelitian ini atas biaya dari proyek Baliologi. Dalam penggarapannya juga mendapat dorongan moral dari berbagai pihak. Oleh karena itu, kepada Bapak Pemimpin Proyek Baliologi, Prof. Dr. I Gusti Ngurah Bagus, kami mengucapkan banyak terima kasih. Demikian pula kepada Bapak Ida Bagus Putu Windia selaku konsultan penelitian, kami mengucapkan terima kasih. Tidak terlupakan kepada semua informan dan mereka yang telah memberikan bantuan dalam penyelesaian penelitian ini, kami mengucapkan terima kasih.

Denpasar, 20 Januari 1986

Tim Peneliti

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR BAGAN	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
1. Pendahuluan	1
1.1 Latar Belakang dan Tujuan	1
1.2 Masalah Penelitian	5
1.3 Teori dan Konsep	6
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	8
1.5 Metodologi	9
2. Masyarakat dan Kebudayaan	11
2.1 Lingkungan Fisik	11
2.2 Kehidupan Ekonomi	16
2.3 Sistem Peralatan	18
2.4 Kehidupan Agama	19
2.5 Pandangan Hidup dan Sistem Nilai	20
3. Makanan Khas Bali dalam Hubungan dengan Pariwisata Budaya dan Budaya Wisata	21
3.1 Konsep Makanan dan Minuman Khas Bali	21
3.2 Makanan Khas Bali dalam Hubungan dengan "Pari- wisata Budaya"	32
3.3 Makanan Khas Bali dalam Hubungan dengan Budaya Wisata	40
4. Pengolahan Makanan Khas Bali dalam Hubungan dengan Kehidupan Masyarakat Modern	48
4.1 Klasifikasi Makanan Khas Bali yang Disajikan untuk Wisatawan	48
4.2 Cara dan Proses Pengolahan	48
4.3 Cara Penyajian	76

5. Kesimpulan 85

DAFTAR PUSTAKA 87

LAMPIRAN

Lampiran 1 : Peta Lokasi Penelitian 89

Lampiran 2 : Daftar Informan 90

DAFTAR TABEL

I ₁	Pengolahan Makanan Khas Bali dalam Hubungan dengan Kehidupan Masyarakat Modern	8
II ₁	Rata-Rata Keadaan Cuaca di Daerah Bali Tahun 1982—1983	13
II ₂	Jumlah Kecamatan, Kelurahan, dan Desa Dinas pada masing-masing Kabupaten di Daerah Bali	15
II ₃	Jumlah Lingkungan, Banjar/Dusun, dan <i>Desa Adat</i> pada masing-masing Kabupaten di Daerah Bali Tahun 1983	16
III ₁	Perkembangan Wisatawan Asing yang Datang ke Daerah Bali Tahun 1969 — 1984	35
IV ₁	Bahan Pembentukan Jenis-Jenis Bumbu (<i>Base</i>)	52

DAFTAR BAGAN

III ₁	Klasifikasi Makanan Khas Bali	29
III ₂	Klasifikasi Minuman Khas Bali	30
III ₃	Interaksi antara Orang Bali dengan Wisatawan Menurut Model <i>Partial Equivalence Structure</i>	44
IV ₁	Klasifikasi Makanan Khas Bali yang Disajikan untuk Wisatawan	49
IV ₂	Klasifikasi Minuman Khas Bali yang Disajikan untuk Wisatawan	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Peta Lokasi Penelitian 89

Lampiran 2 : Daftar Informan 90

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang dan Tujuan

1.1.1 Latar Belakang

Para ilmuwan sosial pada umumnya berpendapat bahwa kebudayaan dengan segala sistemnya pada hakikatnya bersifat dinamis. Gerak dinamika kebudayaan berproses sesuai dengan dinamika manusia dan masyarakat pendukung kebudayaan yang bersangkutan. Demikian juga gerak dinamika kebudayaan Bali seperti tercermin dalam kehidupan masyarakat Bali masa kini, secara keseluruhan menggambarkan ciri-ciri yang dapat disifatkan sebagai tradisi kecil, tradisi besar, dan tradisi modern. (Mc. Kean, 1973; 19 – 27).

Tradisi kecil terdiri dari unsur-unsur kebudayaan Bali seperti masih tampak dalam segi-segi kehidupan masyarakat pada beberapa desa kuna di Bali pegunungan (Bali Aga)

Misalnya, desa Tenganan di Kabupaten Karangasam, desa Trunyan di Kabupaten Bangli, desa Sembiran di Kabupaten Buleleng. Ciri-ciri tradisi kecil tersebut antara lain :

- 1) sistem ekonomi sawah dengan irigasi;
- 2) peternakan ayam untuk keperluan dagingnya dan adu ayam ;
- 3) bangunan rumah dengan kamar yang berbentuk kecil dan terdiri dari bahan bambu atau kayu;
- 4) kerajinan meliputi besi, perunggu, celup, dan tenun;
- 5) sistem pura berhubungan dengan keluarga desa dan wilayah;
- 6) pada pura terdapat sistem ritual dan upacara yang cukup kompleks;
- 7) bahasa setempat dengan kesusastraan lisan ; dan
- 8) tari dan tabuh dipakai dalam rangka upacara pura yang terdiri dari selunding, angklung tari sanghyang, dan lain-lain (Swellengrebel, 1960 : 29).

Tradisi besar mencakup unsur-unsur kehidupan yang berkembang bersamaan dengan agama Hindu atau unsur-unsur yang berasal dari Hindu — Jawa. Persebaran amat luas dan pengaruhnya amat kuat, melihat seluruh desa-desa di Bali terutama desa-desa di Bali dataran. Pengaruh Hindu Jawa tersebut berawal sekitar abad ke-10 tatkala kerajaan Medang — Kemulan di pulau Jawa telah memperluas pengaruhnya terhadap Pulau Bali. Pengaruh Hindu — Jawa itu semakin berkembang pesat pada Zaman kerajaan Majapahit dalam abad ke 14 dan ke - 15. Setelah jatuhnya kerajaan Majapahit ke tangan raja-raja yang menganut agama Islam, maka terjadilah arus migrasi yang besar dari orang-orang yang beragama Hindu yang disebut "Wong Majapahit" menuju ke Pulau Bali. Ciri-ciri tradisi besar adalah :

- 1) kekuasaan pusat, kedudukannya sebagai raja keturunan desa;
 - 2) adanya tokoh *Pedanda*;
 - 3) konsep-konsep kesusastraan dan agama tertulis dalam lontar;
 - 4) adanya sistem kasta;
 - 5) adanya upacara pembakaran mayat
 - 6) adanya sistem kalender Hindu — Jawa;
 - 7) pertunjukan wayang kulit;
 - 8) arsitektur dan kesenian bermotif Hindu dan Budha; dan
 - 9) tarian topeng.
- (Swellengrebel, 1960 : 29 — 31).

Tradisi modern mencakup unsur-unsur yang berkembang sejak Zaman penjajahan dan Zaman kemerdekaan. Perkembangannya merupakan tahap yang paling akhir, yaitu sekitar pertengahan abad ke - 19 tatkala kekuasaan penjajah mulai mantap; Buleleng jatuh tahun 1849, Badung jatuh pada tahun 1906 dan Klungkung jatuh pada tahun 1908. Sejak kemerdekaan (tahun 1945), unsur-unsur tradisi modern semakin masuk menyentuh kehidupan masyarakat Bali dalam berbagai segi. Ciri-ciri tradisi modern seperti dibawah ini .

- 1) Inkorporasi penduduk ke dalam lembaga-lembaga administrasi negara kebangsaan. Adanya sistem keamanan polisi, perpajakan, sensus, agen-agen kesehatan, struktur pemerintahan dari tingkat desa, kecamatan, kabupaten, propinsi, negara.
- 2) Pendidikan masal, mencakup pendidikan bahasa nasional, sejarah nasional, dan sebagainya.
- 3) Sumber tenaga meliputi antara lain transportasi dengan mesin dan tenaga listrik .
- 4) Adanya barang-barang perdagangan dan industri yang diperoleh dari perdagangan import.
- 5) Sistem agama dirasionalisasi, terkoordinasi dan berkomunikasi ke dalam dan ke luar.
- 6) Kerajinan bersifat produksi massa.
- 7) Administrasi yang heterogen dengan heterogenya penduduk dalam etnis, agama, okupasi, dan lain-lain.
- 8) Adanya sistem pasar dalam ekonomi.
- 9) Adanya media massa dan sarana komunikasi yang bersifat nasional dan internasional berupa kaset, radio, televisi, majalah, surat kabar dan lain-lain.
- 10) Adanya orientasi ke depan yang diintroduksi oleh berbagai departemen, seperti Departemen Pertanian dengan program bimas dan inmas, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan tentang pendidikan nasional, Departemen Kesehatan tentang keluarga berencana.
(Mc. Kean, 1973; 21 — 24).

Mc. Kean juga mengatakan pariwisata sebagai suatu bagian dalam rangka tradisi modern. Apabila diperhatikan ciri-ciri tradisi modern tersebut, pada hakikatnya perkembangan masyarakat Bali melibatkan berbagai bidang dan berlangsung melalui berbagai saluran. Salah satu di antaranya adalah melalui pariwisata .

Bali dalam hubungannya dengan pariwisata mempunyai ciri-ciri khas dalam menarik wisatawan, seperti : keindahan alam, cara hidup tradisional, kehidupan beragama, kerajinan, dan pantai. Di samping hal tersebut, Bali masih memiliki keunikan tersendiri, yaitu makanan khas daerah,

terutama aspek pengolahan dan penyajian yang perlu dikembangkan dalam kehidupan masyarakat modern untuk dapat menarik wisatawan sesuai dengan selera wisatawan yang ingin menikmati hal-hal yang tidak dapat dinikmati dalam kehidupannya sehari-hari. Makanan khas Bali yang merupakan salah satu kebhudayaan pokok masyarakat juga merupakan kebutuhan pokok wisatawan selama berada di Bali.

Sehubungan dengan ini, makanan khas Bali juga selalu ikut dalam kegiatan Pesta Kesenian Bali dengan tujuan memperkenalkan bagi wisatawan. Demikian juga makanan khas Bali ikut dalam membentuk menu nasional dan internasional dan internasional dalam mempopulerkan makanan Indonesia, seperti yang diadakan dalam Pekan Seni Kuliner Nasional Indonesia.

Di daerah Bali penelitian terhadap makanan khas Bali sudah pernah dilakukan, antara lain dilakukan oleh peneliti asing dan bangsa sendiri seperti di bawah ini .

- 1) Penelitian oleh Nely G. Tan mengenai "Pola dari Makanan" (1978).
- 2) Penelitian oleh Fakultas Kedokteran Unud mengenai "Masalah Gizi yang Berkaitan dengan Makanan" (1980)
- 3) Penelitian oleh Williem S. Cole, "Balinese Food Related Behavior, A Study of the Effects Proses and Rates of Change" (1983).
- 4) Penelitian oleh Tim Peneliti IDKD Bali mengenai "Wujud, Variasi, dan Fungsi serta Cara Penyajian Makanan" (1984).

Penelitian-penelitian tersebut berbeda dengan penelitian yang dikaji ini, dalam hal masalah yang dipecahkan dengan fokus tentang pengolahan serta penyajian dalam hubungan dengan kehidupan masyarakat modern, yaitu pariwisata. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi sumbangan dalam memperkenalkan seni, yaitu kuliner untuk memperkaya kebudayaan nasional dalam hubungan dengan kehidupan masyarakat modern. Juga diharapkan dapat memberi dampak positif bagi kehidupan ekonomi masyarakat,

yang bergerak di bidang pariwisata terutama perhotelan dan restoran.

1.1.2 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menjawab permasalahan yang formulasinya seperti dibawah ini.

- 1) Untuk mengetahui keunikan kebudayaan yang dimiliki oleh masyarakat Bali dalam hubungan dengan kehidupan masyarakat modern, yaitu dalam proses adaptasi dengan pariwisata budaya dan budaya wisata.
- 2) Untuk mengetahui cara dan proses pengolahan makanan khas Bali dalam hubungan dengan kehidupan masyarakat modern, yaitu pemenuhan kebutuhan budaya wisata.
- 3) Untuk mengetahui cara penyajian makanan khas Bali dalam hubungan dengan kehidupan masyarakat modern yaitu pemenuhan kebutuhan budaya wisata.

Pada hakikatnya, penelitian ini diharapkan mempunyai manfaat praktis dan teoritis seperti di bawah ini.

- 1) Praktis, yaitu untuk kepentingan perkembangan kebudayaan nasional dan pembangunan.
- 2) Teoritis, yaitu untuk menghimpun data dan informasi yang berguna untuk perkembangan penelitian selanjutnya.

1.2 Masalah Penelitian

Penelitian terfokus pada pengolahan makanan khas Bali untuk dikembangkan dalam kehidupan masyarakat modern, yaitu pariwisata sehingga penelitian membahas masalah berikut ini.

- 1) Bagaimana proses adaptasi makanan khas Bali dalam hubungan dengan pariwisata budaya dan budaya wisata?.
- 2) Bagaimana cara dan proses pengolahan makanan khas Bali dalam memenuhi kebutuhan budaya wisata ?

- 3) Bagaimana cara penyajian makanan khas Bali dalam memenuhi kebutuhan budaya wisata?

1.3 Teori dan Konsep

Kebudayaan dalam eksistensinya mencakup seperangkat proposisi yang bagi ilmuwan sosial sangat perlu dikaji. Menurut Herskovits, proposisi-proposisi tentang kebudayaan adalah sebagai berikut: 1) kebudayaan itu dipelajari; 2) kebudayaan itu berasal dari komponen biologis; 3) kebudayaan bersifat dinamis dan berubah; 4) kebudayaan adalah alat yang dipakai manusia untuk menyesuaikan diri pada keadaan lingkungan dan sarana untuk menciptakan; 5) kebudayaan adalah satu kebulatan yang terbagi-bagi; 6) kebudayaan itu menunjukkan keteraturan yang memungkinkan penganalisaan secara ilmiah; 7) kebudayaan tersusun sifatnya; 8) kebudayaan adalah suatu variabel (1967: 625 — 641).

Kebudayaan yang merupakan suatu kebulatan dikategorikan atas 3 aspek, yaitu aspek ideal, aspek prilaku, dan aspek fisik. Sistem nilai budaya yang merupakan sub sistem budaya dan tercakup dalam aspek ideal merupakan dan menata elemen-elemen yang berada pada struktur permulaan dari kehidupan manusia yang mencakup prilaku sebagai kesatuan gejala dan benda-benda budaya sebagai kesatuan material. Dalam kerangka hubungan yang berciri sibernetik, sistem nilai budaya dibentuk dan dibangun oleh elemen prilaku, sedangkan sistem prilaku ditata oleh nilai budaya karena pada hakikatnya pola hubungan antara sistem nilai budaya dan sistem prilaku bersifat timbal balik.

Kebudayaan yang merupakan suatu kebulatan terdiri dari 3 aspek itu, menurut Koentjaraningrat, sistem nilai budaya terdiri dari konsepsi yang hidup dalam alam pikiran sebagian besar warga masyarakat mengenai hal-hal yang harus mereka anggap amat bernilai dalam hidup. Oleh karena itu, suatu sistem nilai budaya biasanya berfungsi sebagai pedoman tertinggi bagi prilaku manusia. (1974: 32).

Kebudayaan bila ditinjau dari perspektif antropologi kognitif yang dirumuskan oleh James P. Spradley sebagai

model kognitif, terdiri dari katagori-katagori yang dipakai untuk menyunting dan mengklasifikasikan pengalaman. Manusia mempelajari aturan untuk dapat mewujudkan kelakuan secara tepat. Mereka memperoleh peta-peta kognitif yang membuat mereka dapat menginterpretasikan kelakuan dan peristiwa yang mereka lihat. Mereka menggunakan rencana-rencana untuk mengorganisasikan kelakuan untuk mencapai cita-citanya. Sistem kategorisasi dari setiap kebudayaan didasarkan pada seleksi atribut-atribut tertentu (1972:4).

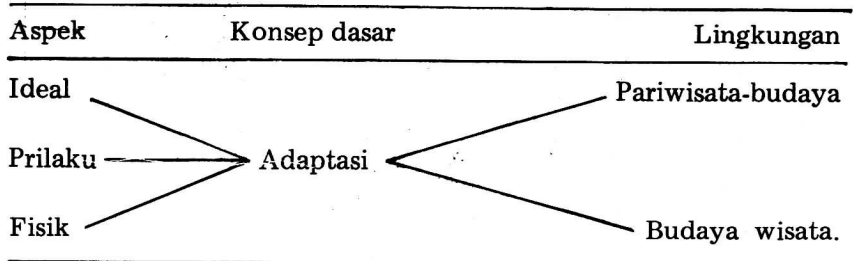
Spradley juga mengatakan, bahwa melalui kebudayaan manusia dapat mengembangkan adaptasi yang efektif terhadap lingkungannya karena kebudayaan yang berisikan sistem pengetahuan berpola sebagai model-model kognitif berfungsi menjembatani manusia dengan lingkungannya.

Implikasi teoretis atas pernyataan yang dikemukakan oleh Herskovits, Koentjaraningrat, dan James P. Spradley bila dikaitkan dengan masalah yang diteliti, dari konsep pola adaptasi tercermin beberapa hal seperti di bawah ini.

- 1) Kebudayaan secara luas mencakup satu kebulatan yang dikategorikan atas tiga aspek, yaitu aspek ideal, aspek perilaku, dan aspek fisik. Aspek perilaku merupakan kesatuan gejala yang terdiri dari kelakuan berpola yang berfungsi untuk beradaptasi dengan lingkungan yang berpedoman kepada sistem nilai budaya. Dalam usaha memahami makanan khas Bali dalam hubungan dengan kehidupan masyarakat modern, maka dapat diperoleh pengetahuan tentang proses adaptasi makanan khas Bali dalam hubungan dengan pariwisata budaya dan budaya wisata.
- 2) Kebudayaan dalam perkembangannya penuh dinamika dan perubahan sehingga dari proses adaptasi dapat diketahui timbulnya konsep baru mengenai makanan khas Bali.

Berpijak pada kerangka teori Herskovits, Koentjaraningrat, dan James P. Spradley, maka rumusan masalah dapat dirangkum seperti tabel di bawah.

TABEL I₁ : PENGOLAHAN MAKANAN KHAS BALI DALAM HUBUNGANNYA DENGAN KEHIDUPAN MASYARAKAT MODERN



1.4 Ruang Lingkup Penelitian

1.4.1 Ruang Lingkup Lokasi

Apabila ditelusuri perkembangan pariwisata di daerah Bali dengan meningkatnya arus wisatawan yang datang ke daerah Bali menyebabkan meningkatnya pula fasilitas-fasilitas yang menunjang kebutuhan dasar wisatawan, seperti: akomodasi, transportasi, jasa, dan atraksi. Semua hal ini berkaitan dengan usaha di bidang kepariwisataan. Fasilitas-fasilitas tersebut merupakan potensi yang dimiliki oleh desa-desa di Bali dalam menarik wisatawan.

Meningkatnya perkembangan pariwisata di daerah Bali, tidak berarti bahwa seluruh desa di Bali telah tersentuh oleh pariwisata. Dapat dikatakan bahwa hanya desa-desa pada dua kabupaten, yaitu Kabupaten Badung dan Kabupaten Gianyar yang merupakan fokus tersebut.

Salah satu fasilitas yang menunjang kebutuhan dasar wisatawan, yaitu akomodasi termasuk hotel dan restoran, juga sangat pesat berkembang pada dua kabupaten tersebut. Daerah yang termasuk Kabupaten Badung adalah desa Sanur, Kuta, dan Nusa Dua, sedangkan daerah yang termasuk Kabupaten Gianyar adalah desa Ubud.

Untuk kepentingan penelitian dipilih keempat desa itu sebagai lokasi penelitian karena di lokasi itu terdapat

hotel dan restoran yang juga menyediakan makanan dan minuman khas Bali untuk wisatawan sehingga dapat menyediakan kelengkapan data dan materi untuk memecahkan masalah.

Keempat desa tersebut yang merupakan lokasi penelitian, desa Sanur, Kuta, Nusa Dua termasuk Kabupaten Badung dan desa Ubud termasuk Kabupaten Gianyar yang merupakan dua di antara delapan kabupaten di Bali.

1.4.2 Ruang Lingkup Materi

Penelitian yang terfokus pada pengolahan makanan khas Bali dalam hubungan dengan kehidupan masyarakat modern, yaitu pariwisata seperti telah disebutkan berikut ini.

- 1) Kebudayaan secara luas mencakup satu kebulatan yang dikategorikan atas tiga aspek, yaitu aspek ideal, aspek perilaku, dan aspek fisik. Aspek perilaku merupakan kesatuan gejala yang berfungsi untuk beradaptasi dengan lingkungan, yaitu pariwisata budaya yang dikembangkan di daerah Bali dan budaya wisata dalam memenuhi kebutuhan wisatawan selama berada di Bali.
- 2) Pengolahan makanan khas Bali dalam hubungan dengan kehidupan masyarakat modern sesuai dengan pola adaptasi, berlandaskan pada konsep makanan dan minuman yang sesuai juga dengan selera wisatawan.
- 3) Cara dan proses pengolahan dan penyajian makanan khas Bali untuk wisatawan juga berlandaskan pada kategorisasi makanan dan minuman yang dihidangkan untuk wisatawan.

1.5 Metodologi

Pendekatan yang dipakai dalam penelitian ini adalah bersifat kualitatif dengan data kualitatif yang di dapat peneliti melalui berbagai metode kualitatif seperti metode

kepuustakaan, metode observasi, dan metode wawancara.

Metode kepuustakaan terfokus kepada penyajian kepuustakaan yang mempunyai fungsi memperdalam dan memperluas wawasan mengenai pengolahan makanan khas Bali dan memakai konsep-konsep yang relevan. Di samping itu, dapat pula merupakan sumber sekunder yang memberikan data terlengkap dan perbandingan terhadap data lapangan. Daftar kepuustakaan di bagian akhir laporan ini diperlihatkan jenis-jenis kepuustakaan yang digunakan dalam penelitian ini.

Metode observasi bertumpu pada mekanisme pengamatan. Jenis observasi yang digunakan adalah observasi sistematis dan observasi partisipasi (Sutrisno Hadi, 1975: 166—167). Metode ini digunakan untuk mengumpulkan data lapangan yang terwujud sebagai kesatuan gejala dan peristiwa yang diamati pada pengolahan makan khas Bali.

Metode wawancara yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis wawancara terpimpin dan wawancara mendalam (Koentjaraningrat, 1973: 162 — 171). Interaksi antara peneliti dengan informan dibina melalui pengembangan *rapport* yang baik. Dalam pelaksanaan metode ini telah disiapkan pedoman wawancara dan telah pula ditentukan para informan. Untuk memperoleh data dengan derajat reabilitas dan validitas yang memadai sangat penting kritik baik internal maupun eksternal.

Keseluruhan data yang terekam dengan memakai metode di atas lebih bersifat data kualitatif. Hal ini disebabkan oleh sifat dan analisis penelitian adalah analisis kualitatif, sedangkan kesimpulan-kesimpulan yang dihasilkan lebih bersifat sebagai pernyataan di tingkat hipotesis sehingga penelitian ini dapat digolongkan sebagai tipe penelitian deskriptif-eksploratif. Kelemahan yang juga dirasakan dalam metodeologi khususnya dalam kerangka teoretis dan model analisis.

BAB II MASYARAKAT DAN KEBUDAYAAN

2.1 Lingkungan Fisik

Daerah Bali merupakan salah satu dari 27 buah propinsi di Indonesia. Daerah Bali mempunyai batas-batas wilayah, di sebelah timur berbatasan dengan propinsi Nusa Tenggara Barat, dengan Selat Lombok sebagai batasnya; sebelah utara berbatasan dengan propinsi Kalimantan dan Sulawesi Selatan yang dihubungkan oleh laut Jawa dan Laut Bali; di sebelah barat berbatasan dengan propinsi Jawa Timur yang dihubungkan oleh Selat Bali; dan di sebelah selatan adalah Samudera Undonesia.

Bila diperhatikan keadaan geografisnya, terdiri dari tanah dataran dan pegunungan dengan tofografi dapat digambarkan sebagai berikut. Di tengah-tengah daerah Bali terbentang pegunungan yang memanjang dari barat sampai ke timur. Di antara pegunungan tersebut terdapat sejumlah gunung sebagai puncaknya, seperti Gunung Merbuk, Gunung Batukaru, Gunung Batur, dan Gunung Agung. Dari keseluruhan gunung tersebut Gunung Batur dan Gunung Agung merupakan gunung berapi. Di sebelah utara dan selatan pegunungan tersebut terbentang tanah dataran karena letak pegunungan condong ke arah utara, maka luas dataran di sebelah selatan lebih besar. Letak Pulau Bali sangat strategis dengan keadaan alam yang sangat indah dan menarik.

Pegunungan yang terdapat di daerah Bali sebagian besar kondisinya terdiri dari hutan. Menurut data tahun 1984 luas hutan di daerah Bali 274.536 Ha (48,74% dari luas daerah Bali). Kawasan hutan dimaksud dapat diklasifikasikan ke dalam beberapa jenis:

1) Hutan Rakyat	13.628 ha
2) Hutan Negara	124.456 ha
3) Tanaman Perkebunan	97.482 ha
4) Perlindungan Jurang	38.970 ha

Secara astronomis daerah Bali terletak di antara

8° 03' 40" — 8° 50' 48" Lintang Selatan dan 114° 25' 53" — 115° 42' 40" Bujur Timur atau daerah equator antara 23,5° Lintang Utara dan 23,5° Lintang Selatan. Letak seperti ini menyebabkan daerah Bali beriklim tropis. Akibat letak geografis serta letak astronomis tersebut, keadaan tanah keseluruhan daerah Bali dapat dibedakan menjadi empat bagian, yaitu seperti di bawah ini.

- 1) Daerah batu gamping berat.
Ini meliputi daerah ujung barat Propinsi Daerah Tingkat I Bali (Gilimanuk dan Buleleng bagian barat, tanah kapur batu empar di Kecamatan Groggak) yang merupakan tanah yang terkering di daerah Bali.
- 2) Daerah endapan aluvial selatan.
Merupakan daerah endapan sungai dan lapukan tanah vulkanik. Daerah ini baik dan subur untuk tanah pertanian. Termasuk daerah ini adalah dataran yang luas yang membentang dari daerah Badung sampai Gianyar.
- 3) Daerah batu gamping selatan.
Termasuk daerah ini adalah Kuta, Pecatu, dan Nusa Penida. Kondisi daerah ini sangat kering.
- 4) Daerah Vulkanik muda.
Daerah ini meliputi beberapa bagian, yaitu bagian sebelah barat, bagian sebelah timur, bagian daerah Gunung Seraya, bagian daerah lembah Karangasem, bagian daerah Bukit Sidemen, bagian daerah Gantai Utara yang masing-masing mempunyai kondisi yang berbeda (Rivai Abu, 1980/1981: 14).

Proporsi penggunaan tanah akibat kondisi di atas, menurut "Buku Saku statistik Bali tahun 1983" sebagai berikut.

1) Tanah sawah	99.035 km ²
2) Tanah kering	203.343 km ²
3) Hutan Negara	124.456 km ²
4) Tanaman perkebunan	97.482 km ²
5) Lain-lain	38.975 km ²

Walaupun keadaan geografis daerah Bali demikian, na-

mun sebagian besar daerah-daerah pinggiran dan desa dapat dijangkau dengan sepeda motor. Hal ini dapat diterima sebagai suatu kenyataan mengingat jumlah jalan di daerah Bali cukup panjang. Bila diklasifikasikan, maka jalan-jalan dapat dibagi ke dalam; 1) jalan negara dengan panjang 417,70 km, 2) jalan propinsi 340,00 km, dan 3) jalan kabupaten yang panjangnya 1.638,01 km. (Dinas Pekerjaan Umum Propinsi Bali, 1983).

Bila dilihat dari klimatologinya, daerah Bali yang beriklim tropis akan menentukan sekali keadaan cuacanya. Keadaan cuaca akan menentukan pula curah hujan per tahunnya. Daerah Bali dengan dua musimnya, yaitu musim hujan yang jatuh bulan Oktober sampai bulan April dan musim kemarau yang jatuh sekitar bulan Mei sampai bulan September, turut pula mempengaruhi curah hujan per tahunnya. Untuk jelasnya pada tabel II di bawah dapat dilihat keadaan curah hujan di daerah Bali tahun 1982 dan 1983.

TABEL II₁
RATA-RATA KEADAAN CUACA DI DAERAH BALI
TAHUN 1982 - 1983

No.	Kategori	Th. 1982	Th. 1983
1	Jumlah curah hujan	893,4 mm	1.903,9 mm
2	Temperatur minimum	280,2 C ^o	294,9 C ^o
3	Temperatur maximum	364,2 c ^o	367,5 C ^o
4	Kelembaban udara	932,6%	962,65%
5	Penyinaran matahari	1.027,40%	876,10%
6	Kecepatan angin	68,70	59,16
7	Tekanan udara	12.140,10	12.140,70

Luas penggunaan lahan di daerah Bali tidaklah merata. Hal ini disesuaikan dengan kondisi geografis dan kondisi klimatologinya. Demikian pula luas lahan dari masing-masing kabupaten yang ada di daerah Bali. Dari lahan yang berjumlah 5.632,86 ha tersebar di masing-masing kabupaten dengan perincian sebagai berikut :

PERPUSTAKAAN SEKRETARIAT DITJEN BUD	13
No. INDUK	
TGL. CATAT.	

1). Kabupaten Badung	524,05 ha
2). Kabupaten Gianyar	368,00 ha
3). Kabupaten Klungkung	315,00 ha
4). Kabupaten Karangasem	861,07 ha
5). Kabupaten Bangli	520,00 ha
6). Kabupaten Buleleng	1.320,08 ha
7). Kabupaten Jembrana	841,08 ha
8). Kabupaten Tabanan	863,06 ha

(Buku Saku Statistik Bali Tahun 1983).

Keadaan alam fauna di Bali, sebagian terwujud sebagai alam fauna yang bersifat natrual dan fauna yang telah ditangani manusia. Keadaan fauna di Bali kalau dikaitkan dengan kehidupan masyarakat sangat menguntungkan, khususnya fauna yang telah dimanfaatkan oleh manusia antara lain : sebagai sumber tenaga untuk menunjang usaha petani, sebagai sumber peningkatan produksi makanan dan sebagai sumber komoditi perdagangan .

Keadaan flora di daerah Bali secara keseluruhan tergolong ke dalam jenis flora tropis. Flora yang telah diolah oleh manusia mencakup : padi dan berjenis-jenis palawija, tanaman perkebunan seperti kopi, cengkeh, panili. Hal ini juga telah banyak manfaatnya dalam kehidupan masyarakat Bali.

Propinsi Bali secara administratif terdiri dari 8 kabupaten, 50 kecamatan, 594 lurah desa, yaitu 79 kelurahan dan 515 desa dinas. Untuk jelasnya dapat dilihat pada tabel II₂ di bawah ini .

TABEL II₂

JUMLAH KECAMATAN, KELURAHAN DAN DESA YANG PADA MASING-MASING KABUPATEN DI DAERAH BALI

No.	Kabupaten	Jumlah Kecamatan	Jumlah Kelurahan	Jumlah Desa Dinas
1	Buleleng	9	19	126
2	Jembrana	4	9	40
3	Tabanan	8	9	91
4	Badung	7	23	53
5	Gianyar	7	6	49
6	Klungkung	4	6	50
7	Bangli	4	4	65
8	Karangasem	8	3	41
Total		50	79	515

Sumber : Direktorat Pembangunan Desa Propinsi Bali Tahun 1983.

Di samping jumlah kelurahan serta desa dinas seperti tertera pada tabel di atas, di daerah Bali secara struktural, kelurahan membawakan lingkungan desa dinas membawahkan banjar/dusun.

Di samping banjar/dusun, masih terdapat pula banjar adat yang merupakan subbagian dari desa adat. Tabel di bawah mencerminkan jumlah lingkungan, banjar/dusun, dan desa adat yang dimaksudkan .

Tabel II₃

JUMLAH LINGKUNGAN, *BANJAR*/DUSUN DAN *DESA ADAT* PADA MASING-MASING KABUPATEN DI DAERAH BALI TAHUN 1983

No.	Kabupaten	Jumlah Lingkungan	Jumlah Banjar/ Dusun	Jumlah Desa/ Adat
1	Buleleng	35	392	100
2	Jembrana	34	175	41
3	Tabanan	66	636	354
4	Badung	197	412	132
5	Gianyar	40	455	269
6	Klungkung	16	225	217
7	Bangli	25	161	192
8	Karangasem	52	485	151
	Total	465	2941	1456

Sumber : Kantor Biro Bina Program Pemerintah Desa Tahun 1983 dan Buku Rencana Induk Pengembangan Bali Tahun 1977 - 2000.

Dengan ciri-ciri fisik seperti terurai di atas, menjadikan daerah Bali sebagai daerah yang lain dari daerah lainnya, terutama dalam kaitannya dengan isi masyarakat dan kebudayaannya. Hal tersebut memegang peranan penting dalam perkembangan ekonomi termasuk industri pariwisata untuk meningkatkan derajat hidup masyarakat.

2.2. Kehidupan Ekonomi.

Kehidupan ekonomi suatu masyarakat tidak bisa lepas dari keadaan lingkungan fisik dan letak geografis masyarakat bersangkutan. Masyarakat Bali, berdasarkan keadaan lingkungan fisiknya sebagian besar mempunyai keadaan lingkungan

an fisiknya sebagian besar mempunyai mata pencaharian sebagai petani. Hal ini dapat dilukiskan dari jenis lapangan pekerjaan berdasarkan proporsi angkatan kerja Propinsi Bali adalah sebagai berikut :

- | | |
|---------------------------------|--------|
| 1) Sektor pertanian | 66,7 % |
| 2) Sektor perdagangan | 10,5 % |
| 3) Sektor Jasa | 8,3 % |
| 4) Sektor Industri | 5,8 % |
| 5) Sektor lain | 8,7 % |

(Sumber : Sensus Penduduk Tahun 1971, Biro Statistik Bali).

Berdasarkan angka tersebut di atas, jenis mata pencaharian yang terpenting serta diprioritaskan di Propinsi Bali adalah di sektor pertanian.

Sesuai dengan keadaan lingkungan fisik dan letak geografis yang sangat strategis, keadaan alam yang indah dan menarik, kehidupan ekonomi, keadaan alam yang indah dan menarik, kehidupan ekonomi masyarakat Bali dalam perkembangannya memprioritaskan sektor pertanian dan sektor pariwisata.

Sektor pertanian dapat meningkatkan bahan baku untuk makanan. Sektor pariwisata dapat meningkatkan dan memperluas kehidupan ekonomi masyarakat, baik sebagai kehidupan pokok maupun kehidupan sampingan. Pesatnya perkembangan sektor pariwisata tersebut, tampak pada desa-desa yang merupakan wilayah wisata atau *tourist resort*, seperti Sanur, Kuta, Nusa Dua di Kabupaten Badung dan Ubud di Kabupaten Gianayar (lihat peta terlampir).

Keempat desa ini yang merupakan wilayah wisata atau *tourist-resort*, yang paling pesat berkembang adalah : hotel, home-stay, restoran, yang juga menyediakan makan untuk wisatawan, termasuk makanan dan minuman khas Bali.

Sektor industri dalam hubungan dengan perkembangan pariwisata, termasuk juga industri kerajinan gerabah dan anyaman, yang diperlukan oleh hotel dan restoran sehubungan dengan pengolahan dan penyajian makanan khas Bali. Kerajinan gerabah juga pesat berkembang di desa Kapal, Kabupaten Badung yang merupakan industri rumah tangga

atau home industri.

2.3 Sistem Peralatan

Sistem peralatan hidup atau teknologi yang digunakan dalam kehidupan masyarakat mengalami juga perkembangan sesuai dengan perkembangan kehidupan masyarakat. Demikian juga halnya dengan sistem peralatan yang ada pada masyarakat Bali, tampaknya mengalami perkembangan dan perubahan, baik dari segi bahan maupun jumlahnya.

Sistem peralatan dalam kehidupan sehari-hari dapat diklasifikasikan dari peralatan sederhana, madya, dan maju. Klasifikasi tersebut juga tampak, baik mengenai peralatan bangunan rumah, peralatan pertanian, maupun peralatan rumah tangga termasuk peralatan dapur. Klasifikasi peralatan dapur ini dalam hubungan dengan makanan, termasuk juga dalam hal pengolahan dan penyajian .

Beberapa peralatan dapur yang memperlihatkan pemakaian teknologi sederhana seperti : jalikan tanah 'tungku' dengan bahan bakar kayu api, lesung batu dan alunya, penyatakan batu 'alat melumatkan bumbu'

Peralatan dari gerabah termasuk tempat air, periuk, pane, paso, cobek 'piring dari tanah liat' dan caratan. Peralatan dari bambu termasuk sepit, semprong, sok asi, kuskusan, niru.

Peralatan dari tempurung termasuk cedok, cau 'piring kecil'

Peralatan dapur yang memperlihatkan pemakaian teknologi modern sampai maju, seperti peralatan dari plastik, aluminium, besi, wajan, kompor minyak tanah, sampai kompor gas.

Hal ini menunjukkan perkembangan peralatan dapur juga berkaitan dengan perkembangan dalam proses pengolahan dan penyajian makanan.

Dalam proses perkembangan, peralatan yang bersifat sederhana/tradisional, yang bisa dibuat oleh penduduk sendiri masih tetap digunakan, baik dalam hubungan dengan keperluan sehari-hari maupun dalam hubungan dengan upacara adat dan agama.

2.4 Kehidupan Agama

Di daerah Bali Agama yang berkembang adalah agama Hindu, Islam, Katolik, Protestan, Budha dan Kong Hu Cu. Agama yang paling berkembang dan mendominasi adalah agama Hindu sehingga pengaruh agama Hindu dalam kehidupan masyarakat Bali sangat besar.

Agama Hindu memiliki tiga kerangka dasar yaitu tatwa 'filsafat keagamaan', susila 'moral keagamaan' dan upacara keagamaan. Ketiga kerangka dasar ini memberikan corak khas bagi identitas masyarakat Bali. Di samping itu, kepercayaan juga amat besar pengaruhnya, seperti kepercayaan Pancase-rada yang mencakup:

- 1) percaya adanya satu Tuhan;
- 2) percaya tentang punarbawa 'kelahiran kembali dari jiwa'
- 3) percaya adanya Atman;
- 4) percaya terhadap hukum karmapala; dan
- 5) percaya adanya moksa.

Kepercayaan tersebut terwujud melalui aktivitas upacara keagamaan yang mempunyai frekuensi yang tinggi dalam kehidupan masyarakat Bali, baik yang dilakukan oleh warga desa, banjar, maupun keluarga.

Upacara keagamaan, secara keseluruhan dapat digolongkan ke dalam lima macam yang disebut Panca yadnya yaitu :

- 1) dewa yadnya merupakan upacara pada pura;
- 2) pitra yadnya merupakan upacara-upacara yang disuguhkan kepada roh-roh leluhur, meliputi upacara kematian sampai pada upacara penyucian roh leluhur;
- 3) rsi yadnya merupakan upacara yang berhubungan dengan pentasbihan pendeta;
- 4) manusa yadnya meliputi upacara lingkaran hidup manusia dari masa kanak-kanak sampai dewasa;
- 5) butha yadnya meliputi upacara yang ditujukan kepada butha dan kala yaitu roh-roh di sekitar manusia yang dapat mengganggu.

Kepercayaan dan upacara keagamaan dalam kehidupan agama Hindu di Bali sangat besar pengaruhnya terhadap ma-

kanaan khas Bali, termasuk bahan, proses, pengolahan dan penyajian. Hal itu seperti tercermin dari wujud, bentuk, dan variasi makanan.

2.5. Pandangan Hidup dan Sistem Nilai

Kebudayaan merupakan suatu kebudayaan, yang terdiri dari aspek ideal, aspek perilaku, dan aspek fisik. Aspek ideal terwujud sebagai seperangkat ide dan gagasan manusia, secara terperinci menurut jenjang abstraksinya terdiri dari sistem nilai, sistem norma, hukum, dan aturan. Keseluruhan ini disebut adat-istiadat, berfungsi menata, kehidupan manusia dan merupakan pola bagi perilaku manusia. Aspek ideal ini disebut pula dengan istilah sistem budaya.

Sistem nilai dalam suatu masyarakat merupakan nilai-nilai budaya yang hidup dalam alam pikiran sebagian besar warga suatu masyarakat mengenai sesuatu yang dianggap sangat bernilai, berharga, dan penting dalam hidup sehingga dapat berfungsi sebagai pedoman tertinggi bagi perilaku manusia yang memberikan arah dan orientasi kepada kehidupan masyarakat (Koenjaraningrat, 1979 : 204).

Sistem nilai mempunyai hubungan yang sangat erat dengan pandangan hidup suatu masyarakat. Pandangan hidup merupakan suatu sistem nilai yang terseleksi pada sistem sosial yang dipakai pandangan hidup suatu masyarakat atau pedoman hidup masyarakatnya. Oleh karena itu, sistem nilai mempunyai hubungan yang erat dengan kebudayaan dan dalam kerangka kategori sentral-posisi, sistem nilai mempunyai posisi sentral dalam struktur budaya suatu masyarakatnya (Gerly, 1984 : 1).

Bertolak dari konsepsi di atas, maka pandangan hidup dan sistem nilai merupakan unsur kebudayaan suatu masyarakat yang berfungsi merasa segala aspek kehidupan masyarakatnya. Di Bali seperti tampak pada pola perkampungan, tata krama, dan pola makan, banyak lagi aspek kehidupan lainnya.

Pandangan hidup masyarakat Bali sangat dipengaruhi dan dijiwai oleh kebudayaan Bali dan agama Hindu. Hal itu

BAB III

MAKANAN KHAS BALI DALAM HUBUNGAN DENGAN PARIWISATA BUDAYA DAN BUDAYA WISATA

3.1 Konsep Makanan dan Minuman Khas Bali

Secara harfiah, makanan meliputi keseluruhan benda serta zat yang dimakan dan minuman adalah keseluruhan zat yang diminum (IDKD, 1984 : 20).

Untuk mengetahui makanan dan minuman yang dianggap khas Bali sangat sulit karena masyarakat Bali sebagai masyarakat yang heterogen dan dinamis mengalami akulturasi dalam kehidupan sosial-budaya antara lain mengenai peralatan, tata krama, tata boga yang secara keseluruhan tidak lepas dari faktor saling mempengaruhi, integrasi dan adaptasi. Akan tetapi, sebagai landasan, menurut I Gusti Bagus Nyoman Panji dalam Seminar Baliologi mengemukakan batasan mengenai makanan khas suatu daerah termasuk daerah Bali adalah makanan yang sudah dijumpai, diolah, dihidangkan, dan dimakan secara berkelanjutan dari generasi ke generasi, dan berbeda dari makanan daerah lain. Kekhasan ini akan tercermin pula pada penyediaan bayan, termasuk peralatan dan bahan-bahan mentah yang pada umumnya dapat diperoleh atau tumbuh di alam sekitar daerah itu.

Makanan sebagai konsep kebudayaan, terimplikasi di dalamnya sistem seleksi dan sistem kategorisasi mengenai sesuatu yang boleh dan tidak boleh dimakan menurut subjek, ruang, waktu, dan situasi yang berkaitan dengan makanan.

Pada masyarakat Bali, makanan sebagai unsur kebudayaan yang mengandung pengertian yang sangat kompleks. Dalam hubungan dengan konsep makanan, sebagai satu konsep yang hidup dalam kerangka sistem sosial budaya orang Bali sangat berkaitan dengan :

- 1) pengertian makanana;
- 2) fungsi makanana;
- 3) sistem nilai;

tercermin pada konsep dasar mengenai kehidupan yang di-cita-citakan dan yang dianggap baik.

Pandangan seperti itu erat hubungannya dengan sistem nilai yang merupakan unsur kebudayaan yang dimiliki oleh masyarakat, diyakini kebenarannya, dan dapat membangkitkan tekad warga masyarakat untuk mewujudkannya.

Sistem nilai yang tercakup pada sistem budaya orang Bali berlandaskan pada konsep dualistis, yaitu konsepsi akan adanya dua hal yang berbeda atau berlawanan yang mempunyai satu sumber atau dua perlawanan yang berasal dari satu sumber. Konsep dualistis tersebut mempunyai arti penting berkaitan dengan pandangan dan kepercayaan orang Bali.

Dalam pola perkampungan, konsep analistis ini terwujud dalam tata arah, yaitu kaja-kelod 'utara-selatan' yang dikaitkan dengan gunung-lautan, luan-teben, suci-tidak suci. Segala yang bersifat suci dan bernilai sakral akan menempati letak bagian kaja 'utara' dan arah ke gunung seperti : letak pura, arah sembahyang, dan arah tidur. Sebaliknya segala yang bersifat tidak suci dan bernilai profan akan menempati letak bagian kelod 'selatan' dan arah ke laut, seperti : letak kuburan, letak kandang, dan tempat pembuangan sampah.

Pada pola makanan, konsep dualistis tersebut terwujud pada makanan yang digolongkan pada makanan suci 'sukla' dan makanan tidak suci 'surudan'.

Makanan suci digunakan untuk sesajen dalam hubungan dengan upacara keagamaan. Juga disuguhkan untuk seseorang yang telah dianggap suci, seperti kepada para pendeta, dan pemangku. Yang termasuk makanan suci yaitu makanan yang meliputi bahan baku dan peralatan yang digunakan terutama dalam penyajian. Demikian juga meliputi makanan yang halal, tidak kena pencemaran, baik fisik maupun nonfisik.

Sedangkan yang termasuk makanan surudan, yaitu makanan yang telah digunakan untuk upacara keagamaan.

Di samping kedua golongan makanan tersebut terdapat juga makanan petamon, yaitu makanan dan minuman yang disajikan untuk tamu. Hal ini dapat disimak dari kata petamon itu sendiri yang berasal dari kata dasar tamu. Yang termasuk dalam makanan petamon meliputi makanan dan mi-

numan. Demikian juga peralatan yang digunakan untuk menyajikan. Biasanya makanan *petamon* ini berlaku untuk umum, selain orang yang dianggap sudah suci.

Pandangan hidup dan sistem nilai yang menata tingkah laku masyarakat Bali tercermin pada nilai gotong royong yang terwujud pada pola tingkah laku dalam pengolahan dan penyajian makanan. Khususnya pada saat upacara adat dan agama di Bali. Dengan demikian melalui makanan di Bali, dapat ditanamkan, dihayati nilai-nilai dan pandangan hidup orang Bali. Bahkan, melalui makanan dapat diteruskan dan dikembangkan nilai budaya yang dapat membentuk watak serta kepribadian suku bangsa.

- 4) dinamika serta perubahan dalam hal makanan ; dan
- 5) klasifikasi makanan .

3.1.1 Pengertian Makanan

Pengertian makanan dalam kognitif orang Bali, konsep halal dan enak merupakan dua konsep utama yang berkaitan dengan makanan. Apabila mereka dihadapkan pada makanan yang terwujud sebagai benda atau zat yang disuguhkan sebagai makanan, maka kriteria halal atau tidak halal, dan enak atau tidak enak merupakan landasan utama dalam melakukan pilihan.

Dalam pengertian makanan yang halal termasuk kategori makanan yang tidak sebagai pantangan dan tidak sebagai akibat pencemaran, baik pencemaran fisik maupun nonfisik. Makanan yang tidak halal, pada masyarakat Bali terdapat pada golongan-golongan tertentu, seperti daging sapi merupakan makanan tidak halal bagi para pendeta dan ikan gabus merupakan makanan tidak halal bagi klen Pande sehingga golongan tersebut pantang makan ikan gabus itu. Masih banyak lagi contoh mengenai pantangan makan bagi orang Bali, seperti pantang makan darah, makan ikan belut, dan makan buah pepaya.

Makanan sebagai akibat pencemaran merupakan makanan haram. Sebagai akibat dari pencemaran fisik seperti makanan basi, dalam pandangan orang Bali dianggap haram dilihat dari status dan kesehatan, sedangkan sebagai akibat dari pencemaran nonfisik seperti makanan surudan yang merupakan makanan setelah digunakan untuk upacara keagamaan. Makanan surudan ini, dalam pandangan orang Bali, bila dikaitkan dengan sistem stratifikasi sosial masyarakat, makanan surudan dari lingkungan keluarga sudra haram bagi kasta yang lebih tinggi, yaitu ksatrya dan brahmana.

Dalam pengertian makanan yang enak tercakup seperangkat rasa tentang makanan yang telah teradaptasi

tasi dengan alat perasa dan sistem syaraf masyarakat bersangkutan. Rasa enak tersebut berbeda-beda menurut selera masing-masing. Misalnya, kombinasi antara rasa pedas, asin, manis yang menentukan rasa enak. Akan tetapi, ada juga kombinasi antara rasa pedas, asin, manis, asam yang menentukan rasa enak.

3.1.2 Fungsi Makanan

Fungsi Makanan, dalam pandangan orang Bali beraneka ragam yaitu antara lain sebagai berikut :

- 1) Makanan berfungsi untuk pertumbuhan dan kesehatan yang berkaitan dengan sistem organisme manusia.

Tumbuhnya organ-organ tubuh manusia, demikian juga kesehatan manusia yang menunjang pertumbuhan tersebut sangat didukung oleh unsur makanan termasuk bahan, proses pengolahan, dan penyajian .

- 2) Makanan berfungsi untuk upacara .

Dalam hubungan dengan upacara keagamaan, orang Bali yang beragama Hindu, makanan dapat diklasifikasikan atas dua bagian, yaitu makanan untuk upacara dan makanan untuk pendukung upacara.

Makanan untuk upacara diklasifikasikan lagi menurut jenis makanan yang dikaitkan dengan jenis upacara, yaitu upacara panca-yadnya, sehingga menurut kepercayaan orang Bali makanan ditujukan untuk para dewa, buta dan kala, para roh leluhur, dan manusia.

Sedangkan makanan untuk pendukung upacara juga diklasifikasikan antara makanan sederhana dan makanan kompleks ditinjau dari segi bahan, proses pengolahan, dan penyajian.

- 3) Makanan berfungsi sosial, bertujuan untuk memelihara dan mengembangkan hubungan-hubungan sosial, baik yang bersifat vertikal maupun ho-

rizontal di samping itu, untuk menyatakan dan menunjukkan status sosial di masyarakat. Dalam hal ini makanan berupa makanan jotan atau makanan jenukan.

Di samping itu juga bertujuan untuk memantapkan dan mengembangkan integrasi sosial, seperti magibung yang merupakan suatu tradisi perilaku makan bersama. Tradisi ini dapat meliputi semua jenis lapisan masyarakat, seperti kelompok kerabat, kelompok komunitas tanpa membedakan kedudukan dan martabat.

- 4) Makanan berfungsi estetis atau seni dan keindahan melalui tata warna, bentuk, struktur, arti yang sangat berkaitan dengan dengan religius dan filosofis.
- 5) Makanan berfungsi kenikmatan, yang berkaitan dengan pemenuhan kebutuhan sesuai dengan tuntutan organ-organ tubuh termasuk syaraf. Bagi orang Bali kenikmatan akan rasa enak tersebut, seperti telah disebutkan juga berbeda-beda sesuai dengan selera masing-masing. Seperti rasa enak atau kenikmatan akan rasa terwujud bila terdapat kombinasi antara rasa pedas, asin, dan manis atau kombinasi antara rasa pedas, asin, manis dan asam.

3.1.3 Sistem Nilai

Sistem nilai dalam makanan sebagai suatu konsepsi yang hidup dalam alam pikiran warga masyarakat mengenai hal-hal yang dianggap amat bernilai, berharga, dan penting dalam hidup, yang juga mengendap dalam konsepsi orang Bali tentang makanan. Hal ini tampak dalam kerangka sistem kategorisasi yang berkembang dalam masyarakat Bali berkaitan dengan makanan.

Sebagai sistem kategorisasi yang tetap hidup dalam sistem nilai budaya orang Bali berlandaskan pada konsep dualistis, yaitu konsepsi yang merumuskan adanya dua hal yang berbeda atau berlawanan satu

sama lain yaitu antara nilai yang tergolong klasifikasi baik dengan nilai yang tergolong klasifikasi buruk, yang mempengaruhi masyarakat dalam hal makanan.

Berlandaskan pada sistem nilai, unsur makanan pada masyarakat Bali yang mencerminkan sifat multi-aspek, bila dikaitkan dengan sistem klasifikasi dualistis, maka terwujudlah kategorisasi makanan sebagai berikut .

- 1) Pada aspek nilai agama terdapat klasifikasi makanan halal/suci dan haram&cemar.
- 2) Pada aspek sosial terdapat klasifikasi makanan tinggi bergengsi dan rendah hina.
- 3) Pada aspek seni terdapat klasifikasi makanan indah dan buruk.
- 4) Pada aspek ekonomi terdapat klasifikasi makanan mahal dan murah.
- 5) Pada aspek kesehatan terdapat klasifikasi makanan sehat/bergizi dan sakit/tidak bergizi.
- 6). Pada aspek ekologis terdapat klasifikasi makanan *tis* dan *panes*.
- 7) Pada aspek rasa terdapat klasifikasi makanan enak dan tidak enak.

3.1.4 Dinamika dan Perubahan

Masyarakat Bali dalam perkembangannya penuh dinamika dan perubahan. Demikian juga mengenai makanan. Semua anggota masyarakat, termasuk orang Bali, dalam mempertahankan hidupnya membutuhkan makanan dan minuman sebagai kebutuhan dasar.

Makanan sebagai fenomena fisik dari kebudayaan mengalami perkembangan dan perubahan seperti tampak dari masa ke masa sehingga mencerminkan adanya proses evolusi budaya manusia dalam mengikuti lingkungannya.

Perkembangan dan perubahan tersebut terjadi sebagai akibat dari perkembangan ekonomi, ilmu pengetahuan, dan teknologi. Perkembangan dan peru-

bahan seperti tampak pada : wujud makanan dari yang sederhana sampai yang kompleks, variasi makanan, klasifikasi makanan, cara penikmatan, bahan serta peralatan yang digunakan, proses pengolahan, dan penyajian .

Demikian juga dalam perilaku makan yang merupakan tradisi magibung untuk memantapkan dan mengembangkan integrasi sosial, dewasa ini sudah semakin menghilang serta diganti dengan bentuk lain yaitu prasmanan.

3.1.5. Klasifikasi Makanan dan Minuman.

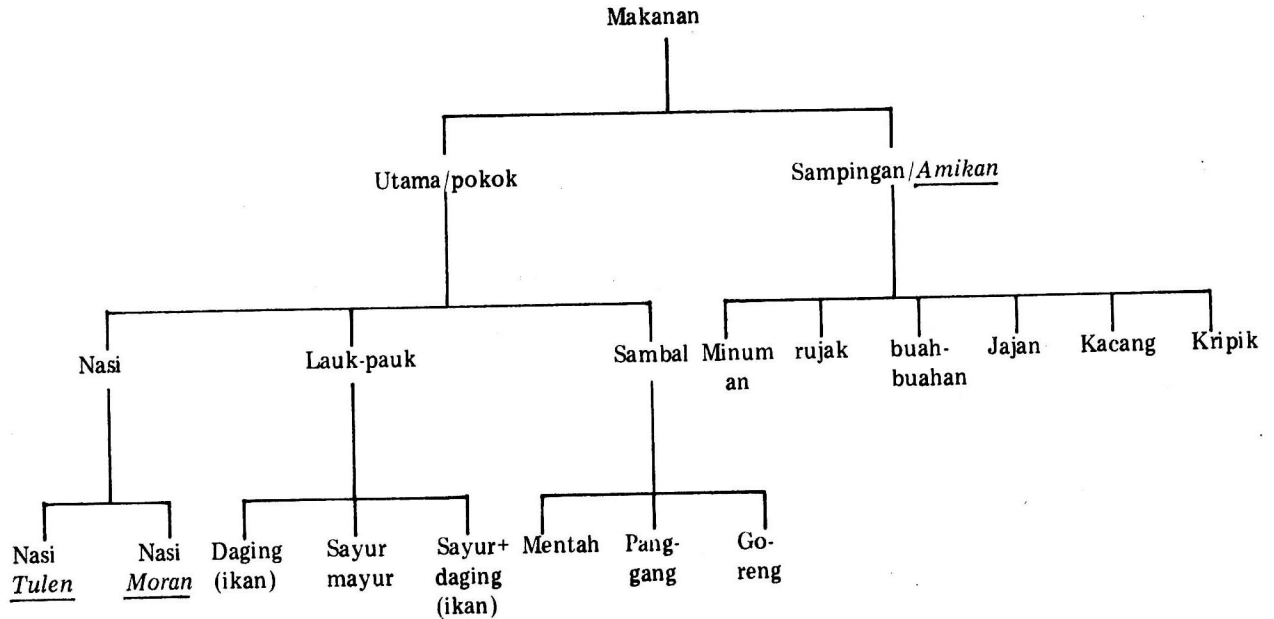
Makanan dalam budaya orang Bali diklasifikasikan atas dua kategori pokok, yaitu makanan utama/pokok dan makanan sampingan. Minuman juga diklasifikasikan atas dua kategori pokok berdasarkan atas fungsinya yaitu : minuman yang berfungsi tidak untuk menyertai makanan yang disebut minuman amikan/sampingan yang klasifikasinya tampak pada bagan III₁ dan III₂ di bawah.

Dalam klasifikasi makanan, pada bagan tampak bahwa sebagai kategori pokok terdiri dari tiga komponen, yaitu nasi, lauk pauk, dan sambal, di samping minuman sebagai pelengkap.

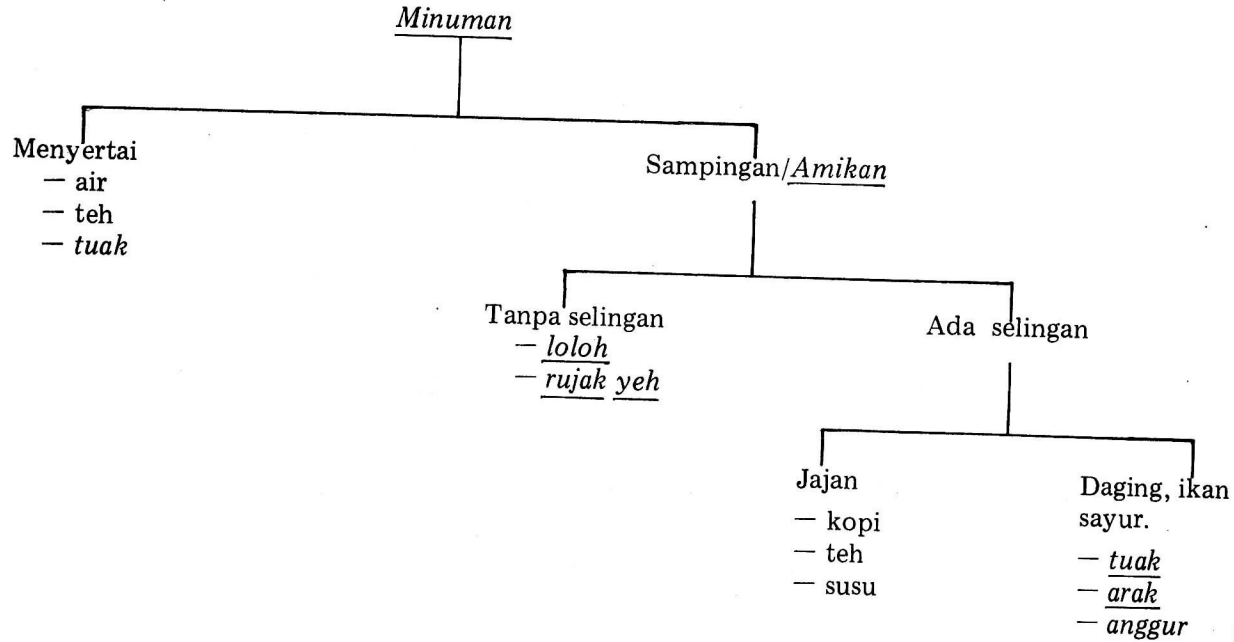
Secara struktural, ketiga komponen ini merupakan komposisi makanan dan nasi menempati posisi yang paling dominan sehingga nasi yang bahannya dari beras merupakan makanan pokok bagi orang Bali. Akan tetapi, karena beras terdapat atau dihasilkan di seluruh tanah air Indonesia, maka nasi tidak merupakan makanan khas dari suatu daerah, termasuk daerah Bali. Dari bahan yang sama yaitu beras, dijumpai berbagai jenis variasi nasi seperti lembut, ketupat, lontong, dan pesor. Kekhasan dari makanan akan tampak terutama dalam unsur lauk-pauk dan sambalnya.

Menurut orang Bali, nasi diklasifikasikan atas dua subkategori, yaitu nasi tulen dan nasi moran. Nasi tulen adalah nasi yang bahannya dari beras tanpa

BAGAN III₁ KLASIFIKASI MAKANAN KHAS BALI



BAGAN III₂ KLASIFIKASI MINUMAN KHAS BALI



campuran, sedangkan nasi moran adalah nasi yang bahannya dari beras dicampur, antara lain dengan ketela, jagung, nangka, ampas kelapa yang masing-masing disebut nasi sela, nasi jagung, nasi nangka, nasi usam. Klasifikasi ini dalam pandangan orang Bali di samping perbedaan dari sudut bahan, juga mencerminkan perbedaan status sosial. Nasi tulen tergolong makanan bagi yang mempunyai status lebih tinggi, sedangkan nasi moran tergolong makanan bagi yang mempunyai status lebih rendah.

Mengenai lauk-pauk, dalam susunan makanan orang Bali dikenal tiga kategori yaitu (1) daging termasuk ikan, (2) sayur, dan (3) kombinasi dari daging + sayur. Kategori ketiga termasuk : lawar, komoh, tum, dan lain-lain.

Sambal ada 3 jenis yaitu (1) sambal mentah yang bahannya ramuan bahan mentah, (2) sambal panggang yang bahannya dipanggang, dan (3) sambal goreng termasuk sambal bawang, lombok, sune-cekuh, trasi dan sambal pelalah yang bahannya dilumatkan dulu baru digoreng.

Kategori sampingan/amikan, jenis beraneka ragam seperti (1) minuman, (2) rujak, (3) buah-buahan, (4), dan (5) kripik .

Dari klasifikasi makanan tersebut, baik pokok/utama maupun sampingan/amikan bersifat sangat kompleks. Klasifikasi tersebut pernah juga diajukan oleh William S. Cole (Cole, 1983 : 74).

Di samping klasifikasi makanan tersebut menurut pandangan orang Bali, makanan juga diklasifikasikan berdasarkan struktur yang tampak pada proses pengolahan, penyajian, dan cara penikmatan. Atas dasar ini, maka makanan dibedakan atas makanan sehari hari (umum) dan makanan dalam peristiwa khusus yang berkaitan dengan upacara keagamaan, tamu dan aktivitas gotong-royong. Makanan dalam hubungan dengan tamu dan aktivitas gotong royong juga sering

terintegrasi ke dalam aktivitas upacara karena pada saat upacarah orang kedatangan tamu dan mengadakan aktivitas gotong royong.

Perbedaan dari kedua klasifikasi itu tampak dalam beberapa segi seperti : jenis kuantitas, kualitas, penyajian, pengolahan, dan perilaku dalam makanan.

Klasifikasi minuman menurut pengetahuan orang Bali dikategorikan atas dua yaitu (1) minuman yang menyertai makanan termasuk air, teh, dan *tuak* dan (2) minuman samping/amikan dibedakan lagi antara minuman tanpa selingan dan minuman ada selingan.

Tanpa selingan termasuk: *loloh*, *rujak yeh*, sedangkan yang ada selingan termasuk: kopi, teh, susu dengan selingan jajan dan *tuak*, arak, anggur dengan selingan daging termasuk ikan dan sayur.

Di samping klasifikasi tersebut di atas minuman menurut orang Bali, juga dibedakan antara jenis minuman untuk sehari-hari dan jenis minuman dalam peristiwa khusus: seperti upacara, penerimaan tamu dan aktivitas gotong royong. Perbedaan tersebut juga tampak pada jenis kualitas dan kuantitas.

3.2 Makanan Khas Bali dalam Hubungan dengan Pariwisata Budaya

3.2.1 Konsep Pariwisata Budaya

Di Indonesia konsep pariwisata sebagai konsep formal tercantum dalam Pasal 1, Bab I Instruksi Presiden Republik Indonesia Nomor 9 Tahun 1969. Dalam pasal tersebut dirumuskan bahwa ruang lingkup kegiatan kepariwisataan adalah semua kegiatan yang berhubungan dengan promosi, perjalanan dengan segala fasilitas yang diperlukan, akomodasi, rekreasi, pelayanan dan fasilitas lainnya yang diperlukan oleh wisatawan.

Dalam pengertian ini tercakup sekurang-kurangnya empat jenis kebutuhan dasar dari para wisatawan yang perlu dikembangkan. Kebutuhan dasar tersebut adalah (1)

akomodasi, (2) transportasi, (3) jasa, dan (4) atraksi.

Menurut inpres tersebut dijelaskan bahwa tujuan pengembangan pariwisata di Indonesia adalah seperti di bawah ini :

- 1) Untuk meningkatkan pendapatan devisa pada khususnya, perluasan kesempatan kerja, dan mendorong kegiatan-kegiatan industri penunjang dan industri sampingan;
- 2) Untuk memperkenalkan dan mendayagunakan keindahan alam dan kebudayaan Indonesia ;
- 3) Untuk meningkatkan persaudaraan/persahabatan nasional dan internasional.

Dalam rangka pengembangan pariwisata bentuk-bentuk pariwisata yang dikembangkan adalah pariwisata internasional, pariwisata dalam negeri (domestik), dan pariwisata khusus. Jenis-jenis pariwisata khusus ini beraneka ragam seperti : pariwisata budaya, pariwisata maritim (bahari), dan pariwisata remaja.

Pariwisata budaya adalah suatu jenis kepariwisataan untuk menunjukkan suatu identitas pariwisata di daerah, seperti yang dikembangkan di Pulau Bali. Pengertian pariwisata budaya sesuai dengan rumusan seminar Pariwisata Budaya Daerah Propinsi Bali, tanggal 15 — 17 Oktober 1971, adalah sebagai berikut .

- 1) Pariwisata budaya yang oleh dunia luar disebut culture tourism adalah kegiatan pariwisata di Bali yang menitikberatkan pada perkembangan segi-segi budaya.
- 2) Budaya tersebut yang dimaksudkan oleh pengertian pariwisata budaya tiada lain adalah kebudayaan Bali.
- 3) Kebudayaan Bali pada dasarnya adalah bersumber kepada agama Hindu. Oleh karena itu kebudayaan Bali bersifat religius.

3.2.2 Perkembangan Pariwisata di Bali

Menurut inpres, tujuan pengembangan pariwisata di Indonesia termasuk Bali, adalah sebagai berikut :

- 1) Untuk meningkatkan pendapatan devisa pada khususnya, perluasan kesempatan serta lapangan kerja, dan mendorong kegiatan-kegiatan industri penunjang dan industri sampingan lainnya.
- 2) Untuk memperkenalkan dan mendayagunakan keindahan alam dan kebudayaan.
- 3) Untuk meningkatkan persaudaraan serta persahabatan nasional dan internasional .

Tujuan pengembangan pariwisata mencakup dua aspek, yaitu aspek makro dan aspek mikro. Pada tingkat makro, sesuai dengan inpres tersebut, dari pengembangan pariwisata ingin ditingkatkan penerimaan devisa, kesempatan kerja, potensi alam, dan budaya serta juga digalang persahabatan antar bangsa.

Pada tingkat mikro, dari pengembangan pariwisata ingin diwujudkan kesejahteraan masyarakat sampai inti terkecil yang mencakup keluarga dan individu sehingga manfaat dari pariwisata diharapkan dapat dinikmati oleh masyarakat termasuk keluarga dan individunya.

Dalam rangka pembngnan daerah Bali, sejak Pelita I hingga pelita IV, sektor pariwisata di samping sektor pertanian menjadi dua fokus utama pembangunan daerah. Langkah dan program dalam pengembangan pariwisata telah dirumuskan yang meliputi fasilitas-fasilitas yang menunjang pariwisata seperti akomodasi, transportasi, jasa, dan atraksi. Fasilitas tersebut, merupakan kebutuhan dasar bagi wisatawan karena sesuai dengan konsep pariwisata, ruang lingkup kegiatan kepariwisataan meliputi semua kegiatan yang berhubungan dengan kebutuhan wisatawan.

Bila ditinjau perkembangan daerah Bali sebagai daerah pariwisata, Bali telah dikunjungi oleh wisatawan asing sejak tahun dua puluhan. Akan tetapi, kegiatan pariwisata di Pulau Bali ini baru menonjol sekitar 16 tahun terakhir ini, dan setelah juga ditetapkannya Bali sebagai daerah pusat pariwisata di Indonesia bagian tengah. Hal itu terlihat, baik dari pengembangan fasilitas-fasilitas pariwisata, seper-

ti akomodasi, transportasi, jasa, dan atraksi maupun dari meningkatnya jumlah wisatawan yang mengunjungi Bali.

Jumlah kunjungan wisatawan ke daerah Bali sejak Pelita I seperti terlihat pada tabel III, di bawah ini

TABEL III₁

PERKAMBANGAN WISATAWAN ASING YANG DATANG KE DAERAH BALI TAHUN 1969 – 1984

Tahun	Jumlah	Persentase (%) •	Keterangan
1969	11.278	—	Pelita I
1970	24.340	115,8	
1971	34.313	41,0	
1972	47.004	37,0	
1973	53.803	14,5	
1974	57.456	0,6	Pelita II
1975	75.790	31,9	
1976	115.220	52,0	
1977	119.095	3,2	
1978	113.225	11,8	
1979	120.118	9,8	Pelita III
1980	147.426	22,7	
1981	158.915	7,8	
1982	152.368	4,1	
1983	170.505	11,9	
1984	189.460	11.12	Pelita IV

Sumber: Statistik Pariwisata Bali, yang dipetik dari kantor Imigrasi Denpasar.

Data di atas menunjukkan bahwa kedatangan wisatawan asing ke Bali semakin Pelita atau semakin tahun meningkat, rata-rata 22,43% setiap tahun.

Bila ditinjau perkembangan tersebut, baik segi fasilitas maupun jumlah wisatawan yang meningkat, tidak berarti bahwa seluruh desa di Pulau Bali telah tersentuh oleh pariwisata. Dapat dikatakan bahwa dua kabupaten, yaitu Kabupaten Badung dan Gianyar merupakan fokus tersebut, mulai dari lokasi lapangan udara, hotel-hotel, restaurant, home-stay, transportasi, biro perjalanan, art-shop, fasilitas perkotaan, (kantor pos, imigrasi, bank), pantai, seni pertunjukan, dan objek-objek pariwisata lainnya, sebagian besar terletak dalam dua kabupaten itu. Hal itu cukup memberikan makna bahwa keterlibatan desa-desa dalam rangka pariwisata pada hakikatnya berbeda-beda.

Perbedaan itu dapat dikategorikan atas 3 jenis desa, yaitu :

- 1) desa-desa domisili;
- 2) desa-desa kunjungan; dan
- 3) desa-desa penunjang.

Ke dalam kategori pertama, termasuk desa-desa yang ada hotel atau home-stay. Desa-desa ini merupakan tempat menetap sementara pariwisatawan selama mereka berada di daerah Bali.

Desa-desa yang termasuk kategori ini, antara lain : desa Sanur, Kuta, Nusa Dua, Ubud. Ke dalam kategori kedua, termasuk desa-desa yang mengadakan pertunjukan kesenian terhadap wisatawan dengan mengambil tempat di desa itu sendiri. Juga ke dalam kategori ini termasuk desa-desa yang ada art-shop, restoran, objek-objek pariwisata. Desa-desa ini dikunjungi oleh wisatawan untuk jangka waktu yang pada umumnya singkat.

Ke dalam kategori ketiga, adalah desa-desa yang menghasilkan barang-barang untuk hotel, restoran, dan juga menghasilkan benda-benda souvenir. Akan tetapi, desanya sendiri tidak dikunjungi wisatawan.

Meningkatnya perkembangan pariwisata di daerah Bali, meningkat pula jumlah desa yang terlibat dalam kegiatan tersebut. Ini berarti memperluas kesempatan kerja bagi masyarakat.

Dalam perkembangan pariwisata di daerah Bali ini yang berlandaskan pada pariwisata budaya, makanan khas Bali yang merupakan keunikan masyarakat Bali juga disajikan untuk menarik wisatawan, seperti terlihat pada beberapa hotel dan restoran. Demikian juga bagi restoran yang baru berdiri seperti restoran Pendawa Kintamani, juga menyajikan makanan khas Bali. Hal ini menunjukkan bahwa di satu sisi sebagai motivasi ekonomi dan di sisi lain untuk memperkenalkan ciri khas yang dimiliki oleh masyarakat Bali sebagai salah satu segi kebudayaan.

3.2.3 Makanan Khas Bali dalam Hubungan dengan Pariwisata Budaya

Perkembangan pariwisata di daerah Bali yang berlandaskan pada "pariwisata budaya", menitikberatkan pada perkembangan segi-segi kebudayaan, yaitu kebudayaan Bali yang bersumber pada agama Hindu.

Kehidupan masyarakat Bali dalam suatu kolektiva yang didasarkan kesadaran dari kesatuan kebudayaan yaitu kebudayaan Bali, suatu kebudayaan yang bersumber pada agama Hindu. Kesadaran kebudayaan itu juga diperkuat oleh adat-istiadat serta bahasa yang sama, yaitu bahasa Bali.

Clifford Geertz (1959), merumuskan keterikatan orang Bali atas 7 segi kehidupan sosialnya, yaitu (1) pada suatu kewajiban melakukan pemujaan terhadap pura tertentu, (2) pada suatu tempat tinggal bersama, (3) pada pemilikan tanah pertanian dan subak tertentu, (4) pada suatu status sosial atas dasar kasta, (5) pada ikatan kekerabatan atas dasar hubungan daerah dan perkawinan, (6) pada anggota sekaa tertentu, dan (7) pada suatu kesatuan administratif tertentu.

Prinsip keterikatan tersebut, pada dasarnya bersifat terbuka dan dinamis yang merupakan pedoman dasar bagi masyarakat Bali untuk beradaptasi dalam perkembangan "pariwisata budaya" itu.

Kebudayaan dalam perkembangan "pariwisata budaya" di daerah Bali, sangat berperan sesuai dengan konsep pariwisata yang mencakup semua fasilitas yang diperlukan oleh wisatawan. Fasilitas-fasilitas tersebut, seperti, akomodasi, transportasi, jasa dan atraksi, yang dapat dikategorikan ke dalam empat kebutuhan dasar bagi wisatawan.

Makanan khas Bali sebagai salah satu segi kebudayaan sangat berperan juga dalam memenuhi kebutuhan dasar wisatawan, yang termasuk pemenuhan terhadap kebutuhan akomodasi selama mereka berada di Bali, di samping makanan Eropa dan makanan yang lain. Dalam hal ini, makanan khas Bali beradaptasi dengan perkembangan "pariwisata budaya" yang dikembangkan di daerah Bali.

Dalam proses adaptasi ini, makanan khas Bali dapat ditinjau dari 2 segi, yaitu segi komponen dan segi pendekatan .

Dari segi komponen, makanan khas Bali sebagai suatu komponen, seperti dikemukakan oleh Koentjaraningrat pada bab I, kebudayaan termasuk makanan khas Bali merupakan suatu kebulatan yang dikategorikan atas 3 aspek, yaitu aspek ideal, aspek prilaku, dan aspek fisik. Ketiga aspek tersebut secara sibenertik mempunyai hubungan timbal-balik antara satu dan yang lain. Makanan khas Bali merupakan aspek fisik, kebudayaan, pengolahan, dan penyajian dalam hubungan dengan pemenuhan kebutuhan wisatawan merupakan prilaku yang berlandaskan pada suatu konsepsi yang tumbuh dan berkembang dalam pikiran masyarakat Bali bahwa makanan khas Bali sangat berharga, bernilai, dan penting yang dapat memberi arah dan orientasi terhadap kehidupan masyarakat. Dalam proses adaptasi ini nilai religius yang mengandung nilai *sakral* atau suci dalam hubungan dengan upacara adat dan keagamaan yang tercakup dalam upacara *panca yadnya* tetap dipertahankan atau dilestarikan.

Dari segi pendekatan, makanan khas Bali sebagai salah satu segi kebudayaan, seperti dikemukakan oleh Herskovits dan James P. Spradley pada bab I, yaitu sebagai alat untuk beradaptasi dengan lingkungan "pariwisata budaya" yang dikembangkan di daerah Bali. Kalau ditinjau dari segi pendekatan tersebut, pengolahan dan penyajian makanan khas Bali dalam proses adaptasi, terwujud adanya kecocokan budaya, maka masyarakat Bali mau dan cepat mengidentifikasi diri sehingga motivasi serta adaptasi terjadi secara efektif.

Kecocokan budaya tersebut yang pada hakikatnya berintikan pada 3 hal yaitu (1) kecocokan sistem nilai, (2) kecocokan kognitif, dan (3) kecocokan adaptatif.

Kecocokan sistem nilai, dalam pengolahan dan penyajian makanan khas Bali nilai religius yang mengandung nilai sakral atau suci tetap dipertahankan atau dilestarikan. Hal ini tampak, baik dalam pengolahan, penyajian maupun terhadap bahan termasuk peralatan dikategorikan berdasarkan klasifikasi analistik. Makanan khas Bali yang mengandung nilai religius sesuai dengan fungsinya untuk upacara keagamaan juga dikategorikan atas dua jenis, yaitu makanan untuk upacara dan makanan untuk pendukung upacara yang juga berlandaskan pada klasifikasi analistik tersebut.

Makanan untuk upacara dan pendukung upacara yang sudah dianggap suci, seperti para pendeta, para pemangku adalah makanan suci, sedangkan untuk pendukung upacara yang umumnya masyarakat dan para tamu adalah makanan yang disebut makanan petamon.

Makanan petamon, seperti telah disebutkan adalah makanan untuk para tamu yang berlandaskan pada prinsip hatitikrama, yaitu prinsip dapat memuaskan tamu, karena pada saat upacara, baik upacara adat maupun upacara keagamaan masyarakat mendatangkan tamu.

Dalam hal pengembangan "pariwisata budaya" di daerah Bali, wisatawan yang juga sebagai tamu yang datang ke Bali, sudah sewajarnya disuguhi makanan khas Bali yang berupa makanan petamon.

Dalam pengembangan "pariwisata budaya" di Bali, pelestarian nilai budaya sudah terwujud untuk lebih menyadari masyarakat, melalui usaha pembinaan. Usaha pembinaan tersebut telah dilakukan oleh Pemda Bali, walaupun secara struktural belum ada lembaga atau badan khusus yang menangani dan bertanggung jawab atas kebijaksanaan tersebut. Akan tetapi, hal itu sudah dilakukan oleh suatu lembaga yang terdiri dari instansi resmi, seperti Diparda, ASTI, Listibya, dan Parishada Hindu Dharma.

Kecocokan kognitif, dalam pengolahan dan penyajian makanan khas Bali sudah melembaga dalam kehidupan masyarakat, baik pengolahan yang bersifat sederhana maupun yang bersifat kompleks. Di samping pengolahan dan penyajian, juga mengenai bahan termasuk peralatan dikategorikan sesuai dengan keperluan untuk upacara dan pendukung upacara termasuk tamu.

Tamu dalam hubungan dengan pengembangan "pariwisata" di Bali yaitu para wisatawan .

Kecocokan adaptatif, dalam pengolahan dan penyajian makanan khas Bali dalam hubungan dengan pengembangan "pariwisata budaya" di daerah Bali yang bersumber pada agama Hindu, dalam proses adaptasi tercermin bahwa makanan khas Bali yang bernilai religius tetap dipertahankan atau dilestarikan. Makanan khas Bali sebagai salah satu segi kebudayaan dalam proses adaptasi itu dapat diperkenalkan dalam kehidupan masyarakat modern, yaitu untuk para wisatawan yang dapat memperkuat identitas suku bangsa, suku bangsa Bali.

3.3 Makanan Khas Bali dalam Hubungan dengan Budaya Wisata

3.3.1 Konsep Budaya Wisata

Kebudayaan ditinjau dari segi definisi dan teori telah banyak dikemukakan dan dirumuskan oleh para ahli kebudayaan Herskovits dalam bukunya *Man and His Works* (1967: 625 — 641) merumuskan suatu teori tentang kebudayaan ke dalam delapan proporsi, seperti telah dikemuka-

kan dalam bab I.

Sesuai dengan rumusan yang terakhir, yaitu kebudayaan merupakan suatu kebulatan yang terbagi-bagi, para ahli telah membagi kebudayaan dengan berbagai cara.

R. Linton membagi kebudayaan atas tujuh unsur universal, Koentjaraningrat mengkategorikan kebudayaan atas tiga, aspek, sedangkan T. Parson membdakan kebudayaan atas empat komponen sistem, yaitu sistem budaya, sistem sosial, sistem kepribadian, dan sistem organisme.

Di samping pengkategorisasian seperti tersebut terdapat pula pembagian kebudayaan atas beberapa sub-kebudayaan, seperti kebudayaan petani (Danandjaya, 1977), kebudayaan pemuda (Mc. Kean, 1975-), demikian juga kebudayaan wisatawan.

Konsep budaya wisata atau kebudayaan wisatawan yang dikemukakan oleh Geriya dalam buku Pariwisata dan Segi-segi Sosial Budaya Masyarakat Bali adalah sebagai suatu idea dan ada pada pikiran individu wisatawan. Kebudayaan seperti itu berintikan sistem pengetahuan dan berisi sistem kategorisasi yang dapat mewujudkan keteraturan dalam hidup. Karena kebudayaan berisi pola bagi kelakuan maka dapat digunakan menginterpretasi pengalaman, lingkungan, dan eksistensi mereka sendiri. Kebudayaan wisatawan didukung oleh para wisatawan itu sendiri.

Konsep tersebut berlandaskan pada pandangan James P. Spradley mengenai model kognitif dan Wallase mengenai pandangan terhadap individu dalam hubungan dengan unity atau kesatuan dan diversity atau keanekaragaman. Rangkuman dari kedua pandangan itu, seperti yang dikemukakan dalam konsep tersebut. Pengertian wisatawan menurut Pasal 1, Bab I Inpres No. 9 Tahun 1969 adalah setiap orang yang bepergian dari tempat tinggalnya untuk berkunjung ke tempat lain dengan menikmati kunjungan itu, maka secara individual wisatawan berasal dari berbagai ras, bangsa, agama dan kebudayaan yang berbeda-beda, pada hakikatnya memiliki diversitet yang tinggi.

Sesuai dengan kedudukan, peranan dan identitasnya sebagai wisatawan, kemungkinan dari diversity tersebut

terwujud unity dalam mendukung kebudayaan wisatawan itu. Hal ini disebabkan oleh kebudayaan, termasuk kebudayaan wisatawan itu berintikan sistem pengetahuan yang sangat diperlukan oleh wisatawan dalam menanggapi lingkungannya, dan dalam pengetahuan tersimpul pula sistem kategorisasi yang merupakan suatu hal yang penting bagi kelakuan wisatawan. Demikian juga, kebudayaan merupakan mekanisme kontrol dan potensi bagi pengembangan kelakuan, serta melalui kebudayaan wisatawan beradaptasi dengan lingkungan .

Kebudayaan wisatawan sebagai subkebudayaan, bila dihubungkan dengan fenomena pariwisata yang merupakan fenomena multidimensial, maka dalam fenomena pariwisata itu tercakup, di samping fenomena kebudayaan juga fenomena sosial, fenomena lingkungan, dan fenomena ekonomi. Dalam hubungan dengan pariwisata itu, wisatawan sesuai dengan kedudukan dan peranannya yang merupakan golongan tertentu dalam masyarakat, bersama dengan golongan yang lain, mereka mewujudkan diferensiasi sosial di masyarakat.

3.3.2 Makanan Khas Bali dalam Hubungannya dengan Budaya Wisata

Konsep pariwisata, yang mencakup semua fasilitas yang diperlukan oleh wisatawan, yang dikategorikan atas empat kebutuhan dasar itu, termasuk kebutuhan akomodasi, yaitu juga makanan khas Bali. Sesuai dengan tujuan wisatawan untuk berkunjung ke tempat lain dengan menikmati kunjungan tersebut, terutama yang belum pernah dinikmati dan disaksikan dalam kehidupannya.

Sehubungan dengan ini, makanan khas Bali beradaptasi dengan budaya wisata atau kebudayaan wisatawan, sesuai juga dengan konsep budaya wisata atau kebudayaan wisatawan, wisatawan dengan kebudayaannya yang berasal dari berbagai negara yang memiliki keaneka-ragaman itu, juga menginterpretasi dan beradaptasi dengan lingkungan yaitu makanan khas Bali yang disajikan untuk mereka,

yang diklasifikasikan berdasarkan 2 jenis, yaitu makanan sehari-hari dan makanan dalam peristiwa khusus yang berkaitan dengan upacara adat dan keagamaan.

Dalam proses adaptasi ini terjadilah kontak budaya, antara budaya orang Bali dan budaya wisatawan yang menurut B. Malinowski menyebabkan terjadinya pergeseran dan perubahan (Malinowski, 1983: 21 – 38).

Perubahan tercermin dalam proses pengolahan yang menyangkut tata cara, bahan termasuk bumbu dan peralatan. Bahan terutama yang menyangkut bumbu pada lauk-pauk disesuaikan dengan selera wisatawan sehingga timbul cita rasa enak, yang bagi wisatawan lebih menonjol rasa manis dan rasa pedas dikurangi.

Demikian juga makanan cair harus panas yang menyangkut peralatan untuk pemanas yaitu wajan.

Dalam perubahan ini nilai tradisional yang tetap bertahan, seperti peralatan dengan hiasan janur, pakaian khas Bali dan sikap ramah bagi penyaji. Tata cara penyajian dalam bentuk *prasmanan* yang disajikan terutama oleh hotel, menunjukkan adanya persamaan dengan tata cara penyajian untuk tamu bagi masyarakat Bali dalam hubungan dengan upacara adat dan keafamaan. Hal ini dulu dilakukan dengan tata cara *magibung* yaitu makan bersama yang menunjukkan hubungan sosial yang kuat. Dalam penyajian makanan dengan bentuk *prasmanan* ini tampak adanya perubahan, baik mengenai wujud, bentuk, nama, maupun tata cara makan, yang terutama tampak pada jenis makanan khas Bali yang biasa disajikan dalam hubungan dengan upacara adat dan keagamaan itu, yang merupakan makanan dalam peristiwa khusus.

Melalui proses adaptasi tersebut, dalam perkembangan pariwisata di daerah Bali, orang Bali berinteraksi dengan wisatawan .

Bentuk interaksi tersebut dapat dikategorikan ke dalam dua jenis yaitu :

- 1) mereka yang mengadakan kegiatan atau suatu pekerjaan tertentu di lingkungan tempat tinggalnya atau di

tempat pekerjaan, didatangi oleh wisatawan tanpa mereka harapkan; dan

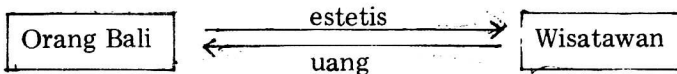
- 2) mereka yang sengaja mengadakan kontak langsung dengan wisatawan, melalui kegiatan-kegiatan, dalam usaha, seperti akomodasi, transportasi, jasa dan atraksi dengan harapan imbalan dari wisatawan.

Kalau dibandingkan antara kategori pertama dengan kategori kedua, pada kategori pertama masyarakat tidak ada rasa ketergantungan dan harapan dari wisatawan, sedangkan pada kategori kedua masyarakat sesuai dengan kedudukan dan peranannya sangat tergantung dan mengharap imbalan dari wisatawan, demikian juga sebaliknya wisatawan mengharapkan kepuasan dari masyarakat.

Hubungan interaksi antara orang Bali dengan wisatawan telah dikemukakan oleh Mc. Kean (1973) dengan Partial equivalen structure, seperti tampak pada bagan III₃ di bawah.

BAGAN III₃

INTERAKSI ANTARA ORANG BALI DENGAN WISATAWAN MENURUT MODEL *PARTIAL EQUIVALEN STRUCTURE*



Bagan di atas menunjukkan bahwa suatu interaksi yang bersifat saling mengharapkan, wisatawan selama berada di Bali selalu mengharapkan, wisatawan selama berada di Bali selalu mengharapkan kepuasan yang bersifat estetis, termasuk makanan khas Bali.

Orang Bali, hal ini merupakan kesempatan ekonomis untuk meningkatkan kesejahteraan hidup mereka.

Dalam hubungan tersebut, menurut CA. Van Peursen

juga tercermin sikap fungsional yang bersifat saling terbuka Melalui makanan khas Bali, orang Bali berfungsi memberi kepuasan terhadap wisatawan, sedangkan wisatawan berfungsi memberi imbalan ekonomis terhadap orang Bali (Peursen, 1979 : 86 – 87).

Dalam proses adaptasi tersebut, makanan khas Bali dapat juga ditinjau dari dua segi, yaitu segi komponen dan segi pendekatan.

Dari segi komponen, makanan khas Bali sebagai suatu komponen, ditinjau dari aspek fisik kebudayaan, pengolahan dan penyajian dalam hubungan dengan pemenuhan kebutuhan wisatawan merupakan perilaku yang juga berlandaskan pada konsepsi yang tumbuh dan berkembang dalam pikiran masyarakat Bali bahwa makanan khas Bali sangat berharga, bernilai, dan penting yang dapat memberi arah dan orientasi terhadap kehidupan masyarakat. Orientasi tercermin pada perembangan makanan khas Bali yang disajikan untuk wisatawan berlandaskan nilai ekonomi selain nilai pertumbuhan dan nilai rasa atau kenikmatan.

Dari segi pendekatan, makanan khas Bali sebagai salah satu segi kebudayaan, sebagai alat untuk beradaptasi dengan lingkungan budaya wisata.

Dalam proses adaptasi ini juga terwujud adanya kecocokan budaya yang pada hakikatnya juga berintikan pada tiga hal yaitu (1) kecocokan sistem nilai, (2) kecocokan kognitif, dan (3) kecocokan adaptatif.

Kecocokan sistem nilai, dalam pengolahan makanan khas Bali termasuk juga penyajian, dilandasi oleh nilai ekonomi, nilai rasa atau kenikmatan, dan nilai seni.

Nilai ekonomi dengan maksud untuk meningkatkan kesejahteraan hidup, nilai seni untuk memperkenalkan seni yaitu seni kulimer terhadap masyarakat modern atau wisatawan, sedangkan nilai rasa atau kenikmatan untuk memberi kenikmatan bagi wisatawan terhadap hal yang belum pernah dinikmati.

Kecocokan kognitif, dalam pengolahan dan penyajian makanan khas Bali, pengetahuan yang sudah dimiliki dan

melembaga pada masyarakat melandasi proses adaptasi ini, terutama dalam menyeleksi jenis-jenis makanan dan minuman yang akan disajikan. Nilai gizi dan kesehatan tetap diperhatikan terutama bumbu-bumbu yang digunakan tergolong obat tradisional yang umumnya tidak meracuni. Untuk mengawetkan dan menghilangkan bau amis digunakan jeruk nipis dan lemo. Untuk zat pewarna digunakan zat pewarna dari tumbuh-tumbuhan, seperti kunir untuk warna kuning pada makanan dan daun kayu sugih untuk warna hijau pada jajan.

Nilai seni tercermin dalam penyajian termasuk peralatan yang digunakan, penataan suasana ruangan dan pakaian bagi penyaji benar-benar mencerminkan khas Bali.

Kecocokan adaptatif, dalam pengolahan dan penyajian makanan khas Bali dalam hubungan dengan budaya wisata, dalam proses adaptasi tercermin adanya motivasi ekonomi dengan penyajian makanan khas Bali melalui hotel dan restoran, seperti hotel Bali Hyaat, hotel Bali Beach (Sanur), hotel Pertamina Cottage (Kuta), hotel Nusa Dua (Nusa Dua). Begitu pula restaurant seperti restaurant Pendawa Kintamani (Sanur) dan beberapa restaurant di Ubud. Wisatawan yang tinggal umumnya minimal tiga hari di Bali. Mereka sehari makan rata-rata tiga kali (makan pagi, makan siang, dan makan malam).

Hotel dan restoran yang umumnya menyajikan makanan dengan menu Eropa, makanan khas Bali disajikan untuk makan siang dan makan malam yang menunya sudah disesuaikan dengan selera wisatawan yang tidak lebih dari satu persen dari keseluruhan menu. Akan tetapi, untuk makan pagi, hotel Bali Hyaat sudah menyajikan makanan ringan berupa bubur yang biasanya merupakan pesanan dari masing-masing tamu.

Dari jumlah menu yang masih kecil tersebut dan hotel serta restaurant yang menyajikan makanan khas Bali juga dengan jumlah kuantitas yang masih kecil dan belum ada restaurant khusus yang menyajikan makanan khas Bali. Demikian juga hotel yang menyajikan makanan khas Bali

ini belum terjadwal, kecuali hotel Bali Hyaat yang telah menjadwalkan seminggu dua kali. Akan tetapi, hal ini sudah memberi potensi bagi masyarakat Bali. Potensi yang berdampak positif tersebut terutama bagi masyarakat yang terlibat dalam usaha kegiatan pariwisata termasuk hotel dan restoran. Demikian juga bagi masyarakat yang bergerak dalam pengadaan bahan baku kondisi lokal termasuk bumbu dan peralatan.

BAB IV

PENGOLAHAN MAKANAN KHAS BALI DALAM HUBUNGAN DENGAN KEHIDUPAN MASYARAKAT MODERN

4.1 Klasifikasi Makanan Khas Bali yang Disajikan untuk Wisatawan

Dalam mengklasifikasikan makanan dan minuman khas Bali untuk wisatawan berdasarkan jenis-jenis makanan dan minuman yang sudah diseleksi, baik mengenai kuantitas maupun kualitas. Dari segi kualitas untuk memperoleh rasa enak dan menarik bagi wisatawan, dari proses pengolahan dan penyajian bumbu, gizi, kebersihan dan unsur seni sangat diperhatikan.

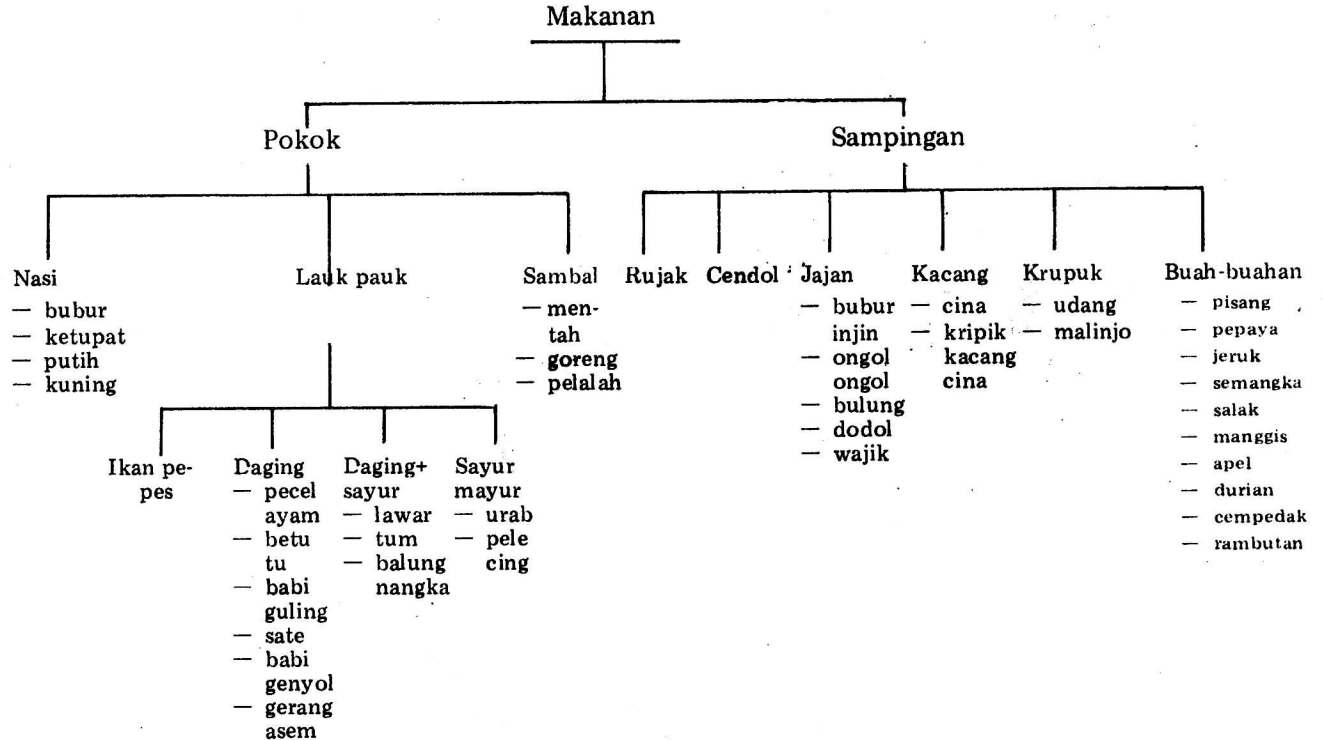
Jenis makanan dan minuman yang disajikan itu merupakan makanan mentah tanpa suatu proses, makanan setelah mengalami proses peragian atau fermentasi dan makanan setelah mengalami proses pemasakan, baik secara sederhana maupun kompleks, yang oleh C. Levy. Strauss disebut makanan berbentuk segitiga kuliner (Koentjaraningrat, 1980: 211).

Dari jenis-jenis itu diklasifikasikan sesuai dengan bagan berikut yang uraiannya telah jelas dan tuntas pada bab III.

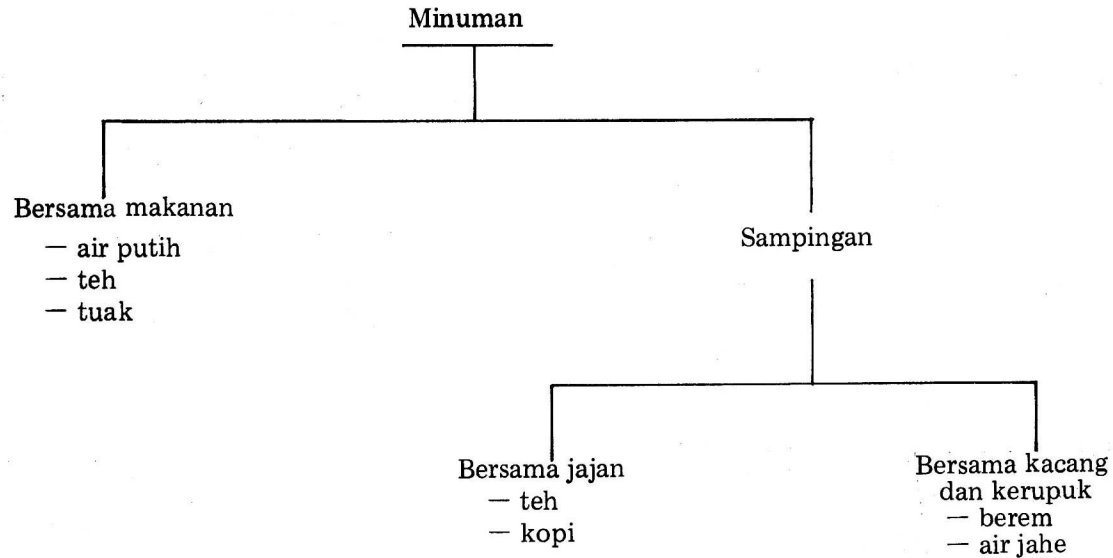
4.2 Cara dan Proses Pengolahan

Seperti telah disebutkan, bahwa jenis makanan dan minuman yang disajikan untuk wisatawan merupakan makanan mentah, tanpa suatu proses, makanan setelah mengalami proses pemasakan, baik secara sederhana maupun kompleks.

Dalam pengolahan makanan khas Bali untuk memperoleh rasa enak bagi wisatawan sama dengan pengolahan makanan khas Bali bagi masyarakat Bali dalam suatu peristiwa khusus, yang berhubungan dengan upacara adat dan keagamaan, baik untuk sesajen maupun untuk hidangan tamu. Seperti telah disebutkan, bahwa makanan khas Bali yang disajikan untuk wisatawan sama dengan makanan khas Bali yang



BAGAN IV₂ KLASIFIKASI MINUMAN KHAS BALI YANG DISAJIKAN UNTUK WISATAWAN



disajikan untuk tamu dalam upacara adat dan keagamaan bagi masyarakat Bali.

Untuk memperoleh rasa enak tersebut tidak dapat dilepaskan dari rasa makanan yang terkandung dalam bahan dasar dan kombinasi antara bahan dasar dengan bumbu atau base.

Secara keseluruhan bumbu mempunyai 6 rasa yang disebut sad rasa yaitu :

- 1) rasa asin, ditimbulkan oleh garam;
- 2) rasa pedas, ditimbulkan oleh bawang merah, cabe merah, merica hitam, merica putih dan tabia-bun;
- 3) rasa asam atau kecut, ditimbulkan oleh limau, jeruk purut, dan asam;
- 4) rasa manis, ditimbulkan oleh gula aren atau gula Bali;
- 5) rasa pahit, ditimbulkan oleh jahe, lengkuas, dan lempuyang; dan
- 6) rasa sepek atau enak, ditimbulkan oleh kombinasi yang harmonis dan mantap dari kelima rasa tadi.

Untuk memperoleh rasa enak sesuai dengan selera masing-masing, dari kombinasi tersebut ada salah satu yang ditonjolkan, Untuk wisatawan, umumnya rasa manis ditonjolkan dan rasa pedas dikurangi.

Bumbu atau base yang merupakan resep baku untuk makanan khas Bali, seperti yang terdapat pada buku Dharma Caruban, dapat diklasifikasikan menjadi empat jenis, walaupun belum ada catatan pasti mengenai ukuran bahan yang diperlukan dalam membentuk masing-masing jenis bumbu tersebut, termasuk juga ukuran bahan yang diperlukan dalam membentuk bumbu untuk makanan khas Bali yang disajikan untuk wisatawan.

Klasifikasi bumbu atau base tersebut seperti tampak pada tabel berikut .

Jenis makanan dan minuman khas Bali yang disajikan untuk wisatawan, bahan termasuk bumbu, peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan dan cara pengolahannya akan diuraikan sebagai berikut .

TABEL IV₁ BAHAN PEMBENTUKAN JENIS – JENIS BUMBU ATAU BASE

Bahan Jenis	Ga- ram	Minyak kelapa	Bawang merah	Bawang putih	Cabai merah	Ken- cur	Gula aren	Ja- he	Leng- kuas	Ku- nir	Ke- miri	Daun sereh	Daun salam	tera- si	Jeruk limau	Merica hitam	Merica putih	Ketum- bar	Gin- ten	Daun Gin- ten cemeng	Tabia- bun	ceng- keh	Pala	Wi- jen	Ja- ngur	Lem- pu- yang	Jeruk purut	Kayu manis	Manyan	
<i>Base manis</i>	V	V	V	V	V	V	V							V	V															
<i>Base genep</i>	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V															
<i>Base wangi / Jejaton</i>																V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
<i>Base Gede</i>	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V

Sumber : Buku Dharma Caruban

v : bahan yang terdapat pada jenis base

4.2.1 Makanan dan Minuman Bahan Mentah

1) Rujak.

Bahan: Bahan yang dipakai rujak adalah mangga atau poh, nenas, apel, jeruk Bali, yang disebut rujak mangga atau rujak poh, biasanya dicampur mentimun. Sedangkan bahan dari kelapa muda atau kuud disebut rujak kelapa muda atau rujak kuud.

Bumbu rujak terdiri dari: cabai rawit, asam, terasi, garam, dan gula aren. Alat yang digunakan melumatkan bumbu yaitu penyantokan 'suatu alat yang khusus untuk membuat atau melumatkan bumbu rujak, yang bahannya terbuat dari batu atau tanah liat, benda keramik'.

Rujak diolah dengan cara sebagai berikut .

Bumbu-bumbu seperti cabai, garam, terasi diulek sampai lumat betul. Setelah itu, barulah diisi dengan gula merah dan asam kemudian diisi dengan air secukupnya. Buah lainnya seperti mangga dan yang lain diiris kecil-kecil. Setelah bumbu di atas lumat betul, barulah dicampur dengan buah-buahan tadi dan dicampur dengan air secukupnya. Pengukuran dari bahan tersebut supaya serasi dan menimbulkan rasa enak, tidak ada ukuran yang pasti, hanya berdasarkan perasaan. Untuk menyatakan bahwa rujak tersebut sudah enak, harus dicicipi, dan menurut kesenangan si pembuat. Cara pengolahan ini menurut jenis bahan yang digunakan. Bahan serta cara pengolahan yang bermacam-macam, maka jenis rujak inipun bermacam-macam pula.

Contoh : Bahan dari mangga disebut jenis rujak poh 'rujak mangga' dan bahan dari kelapa muda disebut rujak kuud 'rujak kelapa muda'. Dengan demikian jenis rujak, menurut bahan mentah yang digunakan.

Rujak Kuud dan Proses Pengolahannya sebagai berikut:

Bumbu di campur menjadi satu, dan kuud 'kelapa muda' dibelah dicari air dan isinya/dagingnya. Air kela-

pa, daging kelapa, dan bumbu tersebut dicampur dan diaduk sama rata, untuk siap dihidangkan.

2) Sambel matah atau Sambal mentah.

Bahannya berupa cabai rawit, bawang merah, garam, terasi, jeruk purut, dan minyak kelapa. Proses pengolahannya sebagai berikut :

Cara pengolahan untuk membuat sambal mentah adalah sangat sederhana. Mula-mula cabai rawit, bawang merah, dan jeruk purut di potong-potong tipis. Terasi yang sudah disediakan, dipanggang sampai berbau enak atau matang. Setelah itu, semua bahan tersebut dan garam diremas sampai rata, lalu diisi sedikit minyak kelapa dan air jeruk purut. Demikian proses pengolahan sehingga siap dihidangkan.

4.2.2 Makanan dan Minuman dari Proses Peragian atau Fermentasi

Berem

Bahan yang dipakai air berem adalah dari tape ketan dan tape injin.

Alat yang digunakan dalam pengolahan berem, baskom dan botol sebagai alat penyimpanan.

Berem merupakan minuman asli yang tidak dicampur dengan bumbu atau bahan lainnya. Proses pengolahan berem, pada dasarnya pengolahannya berasal dari tape yang telah masak yaitu tape ketan atau tape injin. Tape ketan yang berasal dari ketan dan tape injin yang berasal dari injin.

Proses pembuatan tape, ketan dan injin dicuci dahulu, kemudian direndam lebih kurang 2 jam. Proses selanjutnya ketan atau injin ditanak sampai setengah matang, lalu diaru dengan air kayu manis (adonan tersebut diisi dengan air daun kayu manis. Daun kayu manis diisi air secukupnya kemudian diremas, airnya dipakai untuk mencampur adonan dan diaduk-aduk sama rata). Setelah adonan rata, ditanak kembali sampai matang. Adonan setelah matang didinginkan dalam

ngiu 'niru' untuk dicampur dengan ragi. Adonan diisi ragi, ada yang dicampur dalam ngiu 'niru' dengan cara diaduk-aduk sampai rata. Ada pula diisi ragi pada saat dibungkus dengan cara berlapis-lapis. Kemudian adonan dibungkus rapat dengan menggunakan daun pisang dengan dialasi baskom dan disekeb artinya didiamkan lebih kurang 2 hari menunggu saatnya masak dan mengeluarkan air yang disebut berem. Berem ditaruh di dalam botol untuk siap dihidangkan.

4.2.3 Makanan dan Minuman yang Dimasak Secara Sederhana

1) Air Teh.

Bahan yang dipakai air teh adalah daun teh, gula, dan air. Alat pengolahan terdiri dari gelas, sendok teh, saringan teh, ketel untuk membuat air panas, dan kompor. Setelah bahan dan alat tersebut disiapkan, air teh dapat dibuat dengan mengisi gula pada gelas yang telah disediakan, di atasnya ditaruh saringan yang telah berisi daun teh, dituangkan air panas sampai dua pertiga dari isi gelas dan diaduk, selanjutnya ditambah dengan air dingin yang telah direbus dan diaduk kembali sampai rata, siap untuk dihidangkan.

2) Air kopi.

Bahan yang dipakai adalah kopi serbuk Bali yang dicampur dengan gula pasir dan air panas secukupnya.

Alat pengolahannya berupa ketel untuk memasak air dan kompor, gelas lengkap dengan alas dan tutup, cangkir dengan lepekan, dan sendok.

Setelah bahan dan alat disiapkan, air kopi dapat diolah, pertama dibuat air panas, kemudian diambil gelas atau cangkir untuk diisi kopi dan gula sesuai dengan ukuran lalu dituangkan air panas, diaduk dengan sendok sampai rata, siap untuk dihidangkan.

3) Air Jahe.

Bahan yang dipakai adalah jahe, gula pasir, dan air panas

Alat pengolahan berupa ketel untuk memasak air dan kompor, gelas lengkap dengan alas dan tutup, sendok.

Setelah bahan dan alat disiapkan, jahe dikuliti, dicuci, diiris-iris, dan dimasukkan ke dalam gelas, yang telah diisi gula secukupnya. Kemudian dituangkan air yang telah direbus, diaduk-aduk, dan siap dihidangkan.

4.2.4 Makanan dan Minuman Yang Dimasak Secara Kompleks

4.2.4.1 Makanan Berupa Nasi

1) Bubur

Bahan untuk bubur adalah beras Bali.

Peralatan yang digunakan untuk mengolah, periuk wajan supaya tahan panas. Pengolahannya seperti di bawah ini :

Beras yang telah disediakan, dicuci bersih, kemudian dimasukkan ke dalam periuk ditambah air secukupnya, terus dimasak dan diaduk-aduk supaya agak lembek, dan siap dihidangkan.

2) Ketupat.

Bahan ketupat, beras Bali dan kulit ketupat.

Beras yang sudah dicuci bersih dimasukkan ke dalam kulit ketupat, kemudian dimasukkan ke dalam dang-dang atau panci yang berisi air terus dimasak. Setelah masak diangkat dan ditaruh pada baskom atau tempat yang telah disediakan untuk siap dihidangkan. Makin lama ketupat dimasak, hasilnya akan lebih baik.

3) Nasi Kuning dan Nasi Putih.

Bahan untuk nasi kuning dan nasi putih sama, yaitu beras Bali. Akan tetapi, untuk nasi kuning, untuk memperoleh warna kuning dipergunakan kunir sebagai zat pewarna, yang merupakan pewarna yang bebas dari zat kimia.

Kunir ditinjau dari segi kesehatan, di samping untuk warna juga sebagai obat tradisional terutama dalam menguatkan perut.

Pengolahannya sebagai berikut :

Mula-mula beras yang telah disediakan dicuci sampai bersih lalu direndam dengan air beberapa lama. Setelah itu beras tersebut dinaikkan ketungku alat kuskus untuk dipanaskan. Setelah dipanaskan beberapa jam dan beras menjadi berkumpul rapat atau dari atas kekeb keluar asap, maka beras tersebut sudah bisa diturunkan ke dalam baskom untuk diaru. Caranya adalah menambahkan air panas ke dalam beras lalu diaduk sampai rata dengan tidak lupa menambah air kunir sebagai zat warna, yaitu warna kuning. Setelah itu, untuk beberapa lama aruan dibiarkan sambil menunggul air panas dari dandang dan segera dinaikkan ke atas tungku (kuskusan untuk segera dipanaskan kembali). Setelah beberapa lama dipanaskan dan dari kekeb keluar asap banyak, nasi kuning tersebut sudah menjadi matang dan sudah tandanya bisa untuk diturunkan dan ditaruh ke dalam baskom atau sokasi yang telah disediakan. Dengan demikian, proses pembuatan nasi kuning sudah selesai sehingga sudah siap untuk dihidangkan.

Cara pengolahan nasi putih, yaitu dengan cara memasak yang prosesnya sebagai berikut. Mula-mula beras yang sudah disediakan dicuci bersih dan direndam untuk beberapa lama. Kemudian periuk yang akan dipakai memasak diisi air secukupnya untuk dipanaskan. Setelah airnya mendidih, beras tersebut disaring dan lalu dimasukkan dalam periuk. Setelah beberapa lama dipanaskan dan berasnya menjadi setengah matang, air yang ada dalam periuk menjadi kental dan warnanya menjadi putih lalu nasi tersebut diturunkan disaring dan dihilangkan airnya. Setelah itu nasi tersebut kembali dipanaskan dengan api yang ti-

dak terlalu keras agar nasinya tidak menjadi cepat angus, di bawah periuk diisi alas dengan seng. Setelah beberapa lama dipanaskan dan tutup periuk mengeluarkan banyak asap, maka nasi tersebut sudah menjadi matang, sehingga sudah siap untuk dihidangkan.

4) Lauk - Pauk.

Untuk bubur yaitu pecel ayam

Bahan pecel ayam adalah ayam dan kelapa. Bumbunya berupa bawang merah, bawang putih, lombok, terasi, jeruk limau, garam, dan minyak kelapa, dan daun salam.

Pengolahannya sebagai berikut.

Ayam yang telah direbus, disisit, dimasukkan ke dalam santan, ditambah bumbu (bawang merah, bawang putih, lombok, terasi, dan garam), diulek, kemudian ditambah sedikit minyak kelapa. Semuanya dimasak sampai airnya tinggal sedikit. Kemudian diangkat ditaruh pada baskom atau tempat yang telah disediakan lalu diisi air jeruk limau dan siap dihidangkan.

Untuk ketupat dan nasi kuning lauknya sama beraneka ragam, antara lain adalah lauk yang berupa tempe, tahu, kentang, dan udang. Bumbu untuk campuran tempe, tahu, dan kentang adalah bawang merah, bawang putih, lombok, gula aren, garam, minyak kelapa.

Proses pengolahannya sebagai berikut.

Tempe, tahu, dan kentang yang sudah dikuliti, diiris kecil-kecil persegi empat memanjang, dicuci kemudian digoreng sampai kering dan ditambah bumbu yang telah diulek halus, diisi garam, dan gula aren secukupnya. Biasanya agak manis. Demikian juga udang, terlebih dahulu dikuliti, dicuci, kemudian digoreng sampai kering. Lauk ini siap dihidangkan, yang biasanya ditambah dengan krupuk dan mentimun.

5) Ikan Pepes.

Bahan untuk pepes adalah ikan tongkol dan ikan gurami yang bumbunya berupa bawang merah, bawang putih, lombok, garam, terasi, daun salam, sedikit kunir, jahe, lengkuas, merica, gula aren, asam, dan minyak kelapa.

Pengolahannya sebagai berikut :

Ikan dipotong, tulangnya dihilangkan, lalu dibersihkan ditaruh pada suatu tempat. Semua bumbu diulek halus ditambah asam, terasi, gula aren, garam, minyak kelapa dicampur rata dan dimasukkan ke dalam tempat ikan yang akan dipepes. Kemudian dibungkus dengan daun pisang, di daun pisang dialasi daun salam sebagai pelezat. Selanjutnya ditaruh di atas penyanyahan atau pemanggangan sampai masak dan kering. Dihidangkan pada suatu tempat dengan membuka pembungkusnya.

6) Betutu Ayam dan Betutu Bebek/Itik.

Pada prinsipnya antara betutu ayam dan betutu bebek (itik), baik bumbu ataupun prosesnya sama. Hanya bahannya saja yang berbeda, dari ayam dan dari bebek. Akan tetapi, agar betutu yang dibuat bisa bertahan sampai beberapa hari lamanya, maka si pembuat akan membuat dengan proses yang cukup lama dan berbeda dengan proses yang biasa dibuat. Ada beberapa tambahan proses setelah proses biasa. Bahan, bumbu yang diperlukan serta cara membuat atau proses pembuatan betutu biasa, seperti yang terurai di bawah ini :

Bahan-bahan yang disiapkan .

- a) Seekor ayam kampung atau bisa juga ayam biasa (ayam petelor atau ayam peternak).
- b) Sedikit daun singkong muda (d disesuaikan dengan kebutuhan, dan campuran bumbunya serta besar atau kecilnya ayam yang dipakai).

- c) Minyak kelapa yang masih bersih (belum pernah dipakai menggoreng) secukupnya.

Bumbunya terdiri atas, bawang merah, bawang putih, lombok besar atau lombok kecil, terasi, kencur, kunir, laos, jahe, daun salam, merica hitam, wewangen, garam, asam, dan vietsin. Semua bumbu tersebut diperlukan sesuai dengan kebutuhan dan bahan yang tersedia.

Cara Membuatnya melalui proses berikut.

- a) Semua bumbu dihaluskan sampai halus betul, dicampur dengan minyak kelapa, lalu diremas (kecuali wewenang dan terasi diulek) ditumis sampai masak.
- b) Ayam setelah disembelih, dibersihkan semua bulunya dengan jalan mencelupkan ke dalam air hangat agar mudah mengelupas dan membersihkan bulunya.
- c) Setelah bersih, lalu ditores/dipotong pada bagian bawah perutnya (antara sela-sela kedua pahanya) untuk bisa mengeluarkan semua isi perutnya (jerolan), dan perut bagian dalam dibersihkan.
- d) Ayam yang telah dikeluarkan isi perutnya, kemudian diremas dengan terasi, garam, asam, kemiri, vietsein, perlahan-lahan sampai lemas.
- e) Daun singkong muda dibersihkan, kemudian diremas dengan garam sampai layu. Lalu dicuci dan disiram dengan air mendidih (direbus setengah masak).
- f) Daun singkong yang setengah masak, dicampurkan ke dalam bumbu yang telah ditumis.
- g) Semua bumbu yang telah dicampur dengan daun singkong muda yang telah ditumis, kemudian dimasukkan ke dalam perut ayam yang telah dibersihkan sampai penuh.

- h) Setelah semua bumbu dimasukkan ke dalam perut ayam, kemudian lubangnya dijarit dengan benang. Tujuannya agar bumbunya tidak meleleh dan ber-serakan di luar perut.
- i) Setelah semua selesai, bersih, dan rapi segeralah ayam dibungkus dengan daun pisang atau bisa juga dengan plastik, dengan bentuk yang diatur sedemikian rupa, leher, kaki, diikat dijadikan satu dengan badannya.
- j) Di luar daun pisang berturut-turut dibungkus dengan kelopak pohon pinang (upih, bahasa Balinya), lalu dengan kelopak batang pohon pisang (gedebong, bahasa Balinya), diikat sampai rapi dan ayam tidak kelihatan.
- k) Proses yang berikutnya adalah memasak. Ada dua cara untuk memasaknya. Pertama dengan merebusnya yang diikuti dengan memanggang. Cara kedua adalah dengan metimbang/metambus (memasukkan ke dalam bara api).
- l) Proses memasak dengan merebus, setelah dibungkus rapi ayam direbus sampai matang (masak), kemudian disusul dengan memanggang (menyanyah) dengan tujuan untuk mengeringkan airnya.
- m) Proses memasak dengan metimbang, proses ini lebih lama jika dibandingkan dengan proses merebus. Setelah ayam dibungkus rapi, kemudian dibuatkan bara api, yaitu dari sekam (wot pesak bahasa Balinya). Sekam dibakar dengan bara api (usahakan agar api tidak menyala), lalu ayam yang telah dibungkus dimasukkan ke dalam bara api sampai masak.
- n) Proses yang terakhir adalah menghidangkannya.

6) Babi Guling.

Babi guling adalah termasuk makanan khas daerah Bali. Disebut makanan khas daerah Bali karena

hampir seluruh lapisan masyarakat Bali mengenalnya. Hal ini bisa dibuktikan dengan adanya istilah nguling. Nguling menimbulkan makna tersendiri seolah-olah menunjukkan adanya peristiwa yang mewah, yang tidak dijumpai pada hari-hari biasa, seperti mesangi nguling 'membayar kaul dengan guling'. Terang saja hal ini merupakan keistimewaan karena membayar kaul setelah sukses dalam melaksanakan sesuatu tugas atau pekerjaan. Bahkan, berhasil mencapai cita-cita yang diidamkan. Tidak mustahil juga jika orang nguling hanya untuk berpesta-pora.

Tatkala ada pesta ataupun upacara makanan khas itu tidak saja disuguhkan di tempat itu hanya untuk dimakan habis, tetapi digunakan pula sebagai jotan 'balasan pemberian orang lain' dan jenuk 'pemberian kepada orang lain'. Di samping itu, selain untuk dipakai jotan dan jenuk serta konsumsi makanan untuk dimakan bersama-sama, sebagian kecil makanan itu disisihkan terlebih dahulu untuk kepentingan sesajen sebagai rasa ungkapan terima kasih kepada Tuhan pencipta alam yang memberi kemakmuran.

Sesuai dengan proses pembuatannya, maka babi guling merupakan makanan khas daerah Bali yang dimasak secara utuh. Karena keutuhan babi itu diguling diatas bara api. Pada umumnya yang diguling adalah babi yang masih muda (kucit, bahasa Balinya). Adapun bahan, bumbu dan prosesnya sesuai dengan dibawah ini :

Bahan-bahan

- a) Seekor babi muda (kucit) betina.
- b) Daun seladan/daun belimbing/daun cerme, yang muda disesuaikan dengan besar kecilnya babi yang akan diguling.
- c) Minyak kelapa yang belum pernah dipakai menggo-reng (masih bersih)secukupnya.
- d) Daun salam yang sudah kering secukupnya

Biasanya bumbu babi guling disebut base genep 'bumbu lengkap' yang terdiri dari campuran lengkuas, kunir, kencur, tangkai cengkeh, jahe, terasi, garam, bawang merah, bawang putih, lombok, jerangan (jangu), buah pala, kemiri, merica, serai (sre), dan ketumbar. Semua bumbu itu disesuaikan dengan bahan (babi) yang akan diguling, besar kecilnya.

Cara membuat/pengolahannya seperti di bawah ini.

- a) Semua bumbu diramas (dicincang) sampai rata, dicampur dengan daun seladan/daun belimbing, kemudian dicampur dijadikan satu, diulek.
- b) Setelah bumbu tercampur rata, ditambah sedikit minyak kelapa serta diisi dengan daun salam. Kemudian semua bumbu dipanaskan di atas api (didadar) dengan sedikit minyak yang dicampur dengan air, setengah matang. Tujuannya adalah untuk mempercepat proses masaknya bumbu yang akan diletakkan di dalam perut babi guling.
- c) Babi yang akan diguling segera disembelih dan dibersihkan. Bulu dihilangkan sampai bersih betul. Kuku kakinya dicabut. Dalam proses membersihkan bulu dan kakinya dipakai air yang mendidih.
- d) Hal selanjutnya adalah membersihkan isi perut. Pada bagian bawah antara paha dilubangi untuk mengeluarkan isi perutnya. Segala yang ada diperut dibersihkan sampai bersih. Tidak ada satu bendapun yang masih tertinggal di dalam perutnya. Hati, usus, ginjal dan sebagainya semua dikeluarkan dari rongga perut dan dada melalui lubang tadi.
- e) Setelah babi guling bersih betul, segera dimasukkan sebatang kayu yang panjang kira-kira 2 meter (bahasa Balinya: pengulingan) dari lubang pantatnya hingga tembus di lubang mulut babi. Kayu ini nantinya akan dipakai sebagai tangkai untuk mengguling-gulingkan babi guling di atas bara api.

- f) Campuran bumbu (*base genep*) yang telah didadar setengah matang tadi dimasukkan ke dalam rongga perut babi yang akan diguling. Setelah bumbu dimasukkan secukupnya kemudian lubangnya dijari dengan benang dua lapis.
- g) Sebelum diguling di atas bara api, kulit babi guling diremas secukupnya dengan minyak kelapa. Setelah itu, dipolesi dengan air kunir yang berwarna kuning. Maksudnya adalah setelah babi guling itu masak supaya berwarna kuning gading dan menarik.
- h) Proses selanjutnya adalah membuat api (bara api) dari sabut, buah kelapa, pada suatu tempat yang telah dipersiapkan untuk nguling (memasaknya).
- i) Bara api telah siap, segeralah mulai nguling. Di atas bara api itulah babi muda itu diguling secara perlahan-lahan sehingga mendapatkan panas yang merata. Caranya ialah dengan jalan memutar tangkai pengulingan dengan teratur kekiri dan kenanan, dua arah bergantian.
- j) Selama babi guling masih berada di atas bara api dan belum matang agar diusahakan bara api tidak menyala, begitu sebaliknya tidak juga padam, dan terus dikipas.
- k) Setelah masak, tangkai pengulingan ditarik sehingga lepas. Babi guling dihidangkan pada satu wadah, yaitu pane (kuali) dan siap untuk disuguhkan.

7) Sate.

Jenis sate yang disajikan untuk wisatawan yaitu sate lebat dan satu nagasari (lelet, hati).

Bahan : Daging babi, hati, dan kelapa.

Bumbu untuk membuat sate lebat dan sate nagasari sama, yaitu bumbu atau base genep. Bahan untuk base genep seperti telah disebutkan, tetapi untuk ukurannya karena belum ada ukuran secara pasti maka dipakai ukuran sesuai dengan banyaknya bahan mentah yang

akan diolah. Sesuai dengan selera wisatawan ditambah gula aren dan lombok dikurangi untuk memperoleh rasa yang tidak pedas.

Peralatan yang digunakan adalah *lesung* dan *antan*, demikian juga alat untuk *memanggang*.

Proses pengolahannya seperti berikut.

Pengolahan sate lambat dan sate nagasari sama. Pertama-tama daging babi yang telah bersih dicincang sampai halus. Kelapa diparut sehalus mungkin, bumbu² sesuai dengan ukurannya juga dirajang halus. Ketiga bahan tersebut, daging babi, kelapa yang telah diparut, dan bumbu dimasukkan ke dalam lesung batu, ditumbuk sampai lumat. Setelah lumat ditaruh pada baskom atau tempat yang telah disediakan. Setelah katik sate atau tusuk sate disediakan yang biasanya dibuat dari batang daun kelapa dan sekarang banyak dipakai batang pohon gelagah untuk sate lambat dan bambu untuk sate nagasari.

Ukuran katik sate atau tusuk sate kira-kira 15 sampai 20 cm. Kemudian sate dililit, untuk sate lambat sedikit demi sedikit sampai kira-kira berisi 3 cm sampai 5 cm katik sate tersebut. Sedangkan untuk sate nagasari, hati yang diiris persegi empat terlebih dahulu ditusukkan pada katik sate, baru ditutupi dengan bahan sate, dengan ukuran yang sama dengan sate lambat. Terakhir sate dipanggang pada tempat pemanggang yang dibuat dari besi yang diisi batok kelapa yang telah dibakar. Untuk wisatawan, kesenangannya adalah sate yang masih panas.

8) Babi genyol.

Bahan untuk babi genyol, daging babi yang berisi kulitnya.

Bumbu untuk babi genyol adalah base manis, seperti telah disebutkan.

Proses pengolahannya sebagai berikut.

Daging babi, dipotong persegi empat, dibersihkan dan ditaruh pada baskom, kemudian dimasukkan bumbu yang telah diulek halus, ditambah minyak kelapa, daun salam sebagai bahan penyedap tradisional, ditambah air secukupnya lalu dimasak dengan panci sampai agak kering. Setelah kering diangkat dan siap dihidangkan.

9) Gerangasem

Bahan untuk gerangasem adalah daging ayam atau daging itik/bebek.

Bumbu untuk gerang-asem yaitu base genep seperti bahannya telah disebutkan, yang pengolahannya sebagai berikut.

Mula-mula bahan mentah seperti daging ayam atau daging itik dipotong kecil-kecil dibersihkan, ditaruh pada baskom atau tempat yang telah disediakan. Bumbu setelah diulek halus, dicampur dengan minyak kelapa, garam, daun salam dimasukkan ke dalam baskom yang berisi daging, ditambah air. Kemudian dituangkan pada tempat untuk memasak seperti panci atau wajan, terus dimasak.

Menurut selera wisatawan masakan ini harus dihidangkan panas.

10) Lawar.

Menurut bahan yang dipakai, lawar ada bermacam-macam jenisnya antara lain :

- a) Lawar tulen, terbuat dari daging mentah yang dilumat kemudian dicincang dan dicampur darah mentah. Diisi serapah yaitu kulit yang direbus setengah matang dan diiris kecil-kecil kemudian dicampur bumbu lengkap.
- b) Lawar batu rubuh atau lawar mara. Lawar ini merupakan campuran lawar tulen dengan lawar penyon yang

dicampur dengan serapah ditambah dengan kelapa yang *digobed* dan bumbu lengkap.

- c) Lawar penyon, terbuat dari daging yang dincing dicampur dengan kelapa yang telah diparut, dari yang telah dimasak setengah matang, kemudian diisi bumbu lengkap.
- d) Lawar petak, terbuat dari daging dan kulit yang telah matang serta diiris sangat lumat, kemudian dicampur dengan kelapa yang telah diparut dan santan, (santan dari kelapa yang telah dipanggang). Sesuai dengan namanya lawar petak (*petak*: putih), maka lawar ini tidak diisi darah, setelah dicampur bumbu kemudian dikukus.
- e) Lawar pepahit, orang menyebut lawar ini juga dengan nama subhakti. Lawar ini bahannya terdiri dari daun-daunan yang rasanya memang agak pahit. Terkadang juga bisa dibuat dari buah-buahan, seperti buah pepaya, belimbing. Semua bahan (buah atau daun) direbus dan dicincang hingga lumat. Kemudian dicampur dengan lawar petak. Diisi dengan darah, darah mentah ataupun darah setengah matang, dicampur dengan usus besar (kekondo) yang telah direbus dan dicincang. Bumbunya adalah ginteng, merica, kemiri, cabai bawang putih, ketumbar, sereh, lengkuas, bawang merah yang telah digoreng, merica, dan minyak. Caranya memasak adalah seperti betutu ayam, yakni setelah dibungkus rapi dengan daun dimasukkan ke dalam bara api (*ditambus*).

Pada umumnya lawar yang dibuat di masyarakat di Bali adalah lawar nangka, dengan campuran daging babi, sapi atau penyu. Adapun bahan, bumbu, dan proses pengolahannya adalah seperti di bawah ini.

Bahan-bahan :

- a) Daging babi, daging sapi, atau daging penyu.
- b) Kulit babi, kulit sapi, atau kulit penyu
- c) Darah mentah tergantung daging yang dipakai.

- d) Kelapa secukupnya tergantung banyak lawar yang akan dibuat.
- e) Buah nangka yang masih muda tergantung keperluan.

Bumbu lawar terdiri dari dua campuran bumbu, yaitu bumbu selem (*base selem*) dan bumbu nyangluh (*base nyangluh*). Keduanya mempunyai perbedaan bahan pembuatannya. Perinciannya sebagai berikut .

- a) Bumbu selem (*base selem*), terdiri dari merica, kunir, lengkuas, kencur, tangkai cengkeh, terasi, garam, buah pala, jerangan (*jangu*), ketumbar, dan ditambah dengan kulit kelapa yang telah dibakar (*ditunu*). Semua bumbu ini dihaluskan kemudian digoreng.
- b) *Base nyangluh*, terdiri dari bahan kemiri, *isen lengkuas*, ketumbar, dan bawang putih. Bumbu ini di rajang kemudian digoreng.
- c) Ditambah beberapa bumbu yang lain seperti lombok, bawang merah, buah limo dan terasi. Kecuali buah limo semua bumbu digoreng.

Proses pengolahannya sebagai berikut.

- a) Semua bumbu dirajang/dicincang sampai rata, kemudian dicampur sesuai dengan kelompoknya. *Base selem* dihaluskan sampai halus. *Base nyangluh* dicincang sampai rata. Lombok dicincang. Bawang merah diiris kecil.
- b) Kemudian semua bumbu digoreng dengan minyak yang agak banyak. Berturut-turut digoreng dari bawang merah, kemudian *base nyangluh*, *base selem*, lombok, dan yang paling akhir adalah terasi dan sisa minyak kemudian dicampur pada bumbu untuk dicampur dengan lawar.
- c) Buah nangka dikupas dengan bersih kemudian dipotong menyerupai segitiga memanjang, dan dimasak (direbus) setengah matang. Setelah masak, kemudian diangkat dan didinginkan. Setelah dingin baru diiris kecil-kecil (bahasa Balinya: *ngeramas*).

- d) Buah kelapa dipanggang (ditunu) dalam beberapa menit kemudian dibersihkan arangnya. Setelah bersih buah kelapa diiris kecil-kecil sama seperti buah nangka. Atau bisa juga dengan memarut, dengan menggunakan alat parut khusus (kikian pengukur bahasa Balinya).
- e) Daging yang akan dipakai (sapi, babi atau penyu) isinya dicincang sampai halus kemudian dibumbui dengan minyak sambal yang telah digoreng dan buah limo diperas. Daging ini masih mentah. Pemakaiannya tergantung banyaknya lawar dan jangan terlalu banyak, (ketekan bahasa Balinya).
- f) Kulit sapi, babi, atau penyu yang akan dipakai direbus sampai matang. Kemudian diiris kecil-kecil hampir sama dengan irisan kelapa, kecil memanjang, hal ini dalam bahasa Bali disebut ngeramas.
- g) Kelapa yang telah diiris (diramas) dicampur dengan darah mentah sampai rata dan berwarna merah. Darah yang dipakai adalah tergantung darah dari daging yang dipakai lawar.
- h) Tahapan berikutnya adalah mencampur semua bahan. Campuran ini biasanya dicampur atau diadon dalam satu tempat yang disebut pane (kuali). Semua bahan yang telah diiris seperti nangka, kulit, kelapa yang telah dicampur darah dimasukkan dan diaduk. Setelah rata dan berwarna merah berturut-turut diisi dengan daging mentah yang telah dicincang dan baru diisi bumbunya, kemudian diaduk. Apabila kurang merah, bisa ditambah lagi secara perlahan-lahan darah mentah, sehingga seluruh bumbu meresap.
- i) Lawar siap dihidangkan pada sehelai daun pisang atau pada sebuah taledan yang terbuat dari janur atau daun enau.

11) Tum.

Di beberapa daerah di Bali tum disebut juga dengan

nama brenghes. Hanya cara membungkusnya yang berbeda. Sedangkan bahan dan bumbunya sama. Tum dibungkus dalam bentuk segitiga, sedangkan brenghes dibungkus dalam bentuk menyerupai bantal. Tum adalah makanan khas daerah Bali. Tum termasuk jenis makanan yang diolah secara lembab, jenis olah-olahan yang lembab. Karena tum ini memasaknya dengan cara merebus.

Bahan-bahan yang diperlukan .

- a) Daging babi, atau daging sapi secukupnya.
- b) Kulit babi atau kulit sapi.
- c) Darah mentah sapi atau babi.
- d) Tulang muda sapi atau babi sedikit.
- e) Kelapa yang diparut sedikit.

Bumbunya berupa hal-hal berikut .

- a) Bumbu yang dipakai hampir sama dengan lawar yang terdiri dari base genep yaitu base gede ditambah base wangen/jejaton.
- b) Bumbunya antara lain berisikan merica, kunir, lengkuas, kencur, tangkai cengkeh, terasi, garam, buah pala, jerangan (jangu), ketumbar, kemiri, bawang putih, bawang merah, lombok, buah limo, sedikit garam, daun salam. Semua bumbu dicincang halus kemudian digoreng.
- c) Kecuali buah limo dan daun salam dibiarkan mentah .
- d) Bawang merah diiris tipis kemudian digoreng.
- e) Lombok digoreng tersendiri dan paling terakhir.

Cara membuat/pengolahannya sebagai berikut.

- a) Daging mentah yang akan dipakai tum dicincang sampai halus.
- b) Kulit sapi yang telah disiapkan untuk tum dibersihkan kemudian direbus setengah matang. Selanjutnya diiris-iris sekecil mungkin (diramas bahasa Balinya).
- c) Kelapa diparut.
- d) Tulang muda dicincang sampai halus.

- e) Setelah semua siap, kemudian daging, kulit, tulang muda, kelapa dicampur dan diaduk jadi satu. Setelah rata kemudian diisi bumbu yang telah disiapkan. Sambil mengadon perlahan-lahan dituangi darah mentah sampai rata dan meresap bersamaan dengan bumbunya.
- f) Diisi sedikit garam agar tidak hambar.
- g) Setelah diaduk rata kemudian dicicipi, ternyata sudah lengkap, segera dibungkus dengan daun pisang berbentuk segitiga.
- h) Selesai membungkus kemudian direbus (dikukus) beberapa menit sampai masak.
- i) Setelah masak, tum siap untuk dihidangkan dan dinikmati.

12) Balung Nangka.

Bahan untuk balung adalah daging babi yang ada tulangnya dan nangka muda, sedangkan bumbu untuk balung nangka yaitu bumbu lengkap atau base genep sama dengan bumbu sate dan lawar.

Proses pengolahan sebagai berikut.

Daging babi dicincang persegi empat yang agak besar demikian juga nangka yang telah dibersihkan kulitnya. Semua bahan dibersihkan, ditaruh di dalam baskom atau suatu tempat, ditambah bumbu yang telah diulek halus, minyak kelapa, daun salam, dan air secukupnya. Setelah menjadi adonan dimasukkan ke dalam panci atau wajan untuk dimasak. Menurut selera wisatawan, balung yang merupakan makanan cairan harus dihidangkan secara panas.

13) Sayur urab

Bahan sayur urab, yaitu kacang panjang, bayam, dan kelapa muda, sedangkan bumbu yang digunakan, yaitu bawang merah, bawang putih, lombok, terasi, garam, jeruk purut, gula aren, dan daun salam.

Proses pengolahan sebagai berikut.

Mula-mula kelapa diparut, bawang merah, bawang putih, lombok dan terasi digoreng dengan minyak kelapa.

Bahan seperti kacang panjang setelah dipotong, bayam, dibersihkan dan direbus. Kelapa setelah diparut ditambah sedikit garam dan gula aren serta daun salam lalu dikukus. Ketiga bahan tadi, bahan sayur, kelapa dan bumbu dicampur ditambah jeruk purut, siap dihidangkan.

14) Sayur kangkung plecing.

Bahannya yaitu kangkung denganya berupa sambel pelalah yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, lombok terutama yang merah, terasi, garam, gula aren, daun salam dan jeruk purut.

Proses pengolahan sebagai berikut.

Kangkung dibersihkan, direbus kemudian disisit. Bumbu yang merupakan sambal pelalah, bahannya (kecuali daun salam dan jeruk purut) terlebih dahulu dikukus, setelah masak digoreng sedikit dengan minyak kelapa ditambah daun salam. Kemudian dicampur dengan kangkung yang tersisit ditambah air jeruk purut, dan siap dihidangkan.

4.2.4.2 Makanan Berupa Jajan

1) Cendol

Bahan untuk cendol, yaitu tepung beras, kelapa, nangka masak, daun pandan harum, daun kayu sugih, gula aren, dan garam.

Peralatan yang digunakan baskom, pencetakan atau penyaringan.

Proses pengolahannya sebagai berikut.

Mula-mula tepung dicampur dengan garam serta air, kapur sirih sedikit baru diuleni sambil diisi air

sedikit demi sedikit sambil diaduk-aduk sampai adonan itu agak encer. Di samping itu, telah dididihkan air dengan menggunakan panci dengan ukuran yang agak besar yang telah diisi air setengahnya dan daun pandan harum. Setelah air mendidih lalu dimasukkan adonan cendol yang encer dan terus diaduk-aduk sampai matang seperti bubur. Warna adonan cendol dua warna, putih dan hijau dengan zat pewarna dari daun kayu sugih. Tahap pengolahan yang kedua setelah bahannya matang dituangkan sedikit demi sedikit di atas sisi (saringan) sambil diaduk-aduk dan wadah yang dipakai menampung di bawah adalah baskom yang telah diisi air bersih secukupnya, agar tidak lengket pada tempatnya maupun antar butir cendol tersebut. Tahap pengolahan lainnya, gula aren dipanaskan hingga agak mencair, kelapa diparut dan diperas dijadikan santan. Nangka diiris-iris kecil persegi empat dan dimasukkan ke dalam santan. Tahap demi tahap pengolahan cendol telah selesai dikerjakan sehingga cendol telah siap dihidangkan, ditambah es.

2) Bubur injin.

Bahan bubur injin, yaitu injin, kelapa, gula aren, garam, dan daun pandan harum dengan pengolahananya sebagai berikut.

Mula-mula injin dibersihkan, sesudah bersih dimasukkan dalam panci yang sudah berisi air dan gula panas dimasukkan daun pandan harum, garam sedikit, dan terus diaduk-aduk sampai matang. Dipihak lain kelapa setelah dipanggang lalu diparut, diberi air, terus diremas dan disaring sehingga memperoleh santan. Akhirnya bubur injin ditambah santan siap dihidangkan.

3) Ongol-Ongol

Bahan ongol-ongol yaitu tepung sagu, gula aren, garam, nangka matang, dan pandan harum.

Proses pengolahannya sebagai berikut .

Pertama-tama tepung sagu, gula aren, garam, nangka matang yang diiris kecil-kecil sebagai persegi empat, daun pandan harum, dan air diaduk dalam suatu tempat atau baskom. Kemudian setelah menjadi adonan yang cair dimasukkan ke dalam panci dimasak sambil mengaduk-aduk sampai masak. Setelah masak dituangkan ke dalam suatu tempat pencetakan yang dialasi dengan kertas, setelah dingin siap dihidangkan.

4) Bulung atau Agar-agar.

Bahannya berupa bulung, gula aren, kelapa, garam, dan daun pandan harum.

Proses pengolahannya sebagai berikut.

Pertama-tama kelapa diparut ditambah air, diremas, disaring untuk memperoleh santan. Semua bahan ditambah santan dicampur menjadi satu, diaduk dalam suatu tempat atau baskom. Setelah menjadi adonan yang cair dimasukkan ke dalam panci terus dimasak sambil mengaduk-aduk supaya rata dan masak. Setelah masak dituangkan ke dalam suatu tempat pencetakan yang dialasi dengan kertas. Setelah dingin siap dihidangkan atau dituangkan ke dalam suatu tempat yang ceper, setelah dingin siap dihidangkan dengan cara dipotong-potong.

5) Dodol wajik.

Bahannya berupa ketan, gula aren, kelapa, garam, daun pandan harum, dan nangka matang.

Proses pengolahannya sebagai berikut.

Pertama-tama ketan dibersihkan dan direndam. Di pihak lain kepala diparut ditambah air, terus di remas dan disaring untuk memperoleh santan. Ketan yang telah bersih dikukus sampai masak. Gula dipanaskan, dicampur dengan garam, nangka yang diiris kecil-kecil persegi empat, daun pandan harum,

dan ketan yang telah masak. Kemudian diaduk-aduk sampai kental sekali. Setelah adonan menjadi masak dituangkan pada suatu tempat pencetakan yang dilasi dengan daun pisang ditekan-tekan supaya lebih melekat. Setelah dingin siap dihidangkan dengan cara dipotong-potong.

6) Kue daun kayu sugih.

Bahan kue daun kayu sugih berupa tepung kacang ijo, gula pasir, kelapa garam, nangka matang, daun pandan harum, dan daun kayu sugih.

Proses pengolahannya sebagai berikut

Pertama-tama kelapa diparut, ditambah air, diremas terus disaring untuk memperoleh santan. Di pihak lain daun kayu sugih ditumbuk ditambah air, diremas dan disaring sehingga diperoleh air daun kayu sugih yang berwarna hijau sebagai zat pewarna. Selanjutnya tepung kacang ijo, garam, sedikit, gula pasir, nangka yang diiris kecil-kecil persegi empat, santan, air kayu sugih, dan daun pandan harum dicampur menjadi satu, diaduk-aduk, setelah menjadi adonan dimasukkan ke dalam panci terus dimasak, sambil mengaduk-aduk sampai masak. Setelah masak dituangkan pada suatu tempat pencetakan yang dilasi dengan kertas. Setelah dingin siap dihidangkan.

7) Lempog.

Bahan lempog berupa ketela pohon, gula pasir, garam, kelapa dengan pengolahannya sebagai berikut.

Pertama-tama ketela pohon dikuliti, dibersihkan terus direbus. Setelah masak dicampur dengan kelapa parut, gula pasir, garam sedikit, dan diaduk menjadi satu sampai rata, kemudian digulung. Setelah dingin, gulungan tersebut dipotong-potong tipis sehingga berbentuk bulat dan siap dihidangkan.

8) Godoh pisang dan godoh nangka.

Bahannya berupa tepung beras atau tepung terigu, pisang, nangka, gula pasir, garam dan minyak kelapa.

Proses pengolahannya sebagai berikut.

Pertama-tama tepung disampur garam, gula dan air, diaduk sampai rata dan agak cair. Pisang dikuliti dan dibelah dua. Sedangkan nangka yang matang dihilangkan bijinya dan disisit.

Untuk memperoleh godoh pisang, pisang dice-lupkan pada adonan tepung lalu digoreng sampai ma-tang dan ditiriskan pada suatu penyaringan. Demikian juga untuk memperoleh godoh nangka, nangka dice-lupkan pada adonan tepung lalu digoreng sampai matang dan juga ditiriskan pada penyaringan terse-but. Akhirnya godoh pisang dan godoh nangka siap dihidangkan.

Mengenai jajan, terlihat dari bahan hampir se-lalu menggunakan daun pandan harum, yang merupa-kan tanaman khas Bali, memberi makna di samping bau harum juga memantapkan rasa. Demikian juga daun kayu sugih, yang dapat memberi zat warna hijau yang merupakan warna dari bahan tradisional, kalau ditinjau dari segi kesehatan bahan tradisional ini tidak mengandung zat kimia, sama dengan warna kuning yang diperoleh dari kunir yang digunakan pada ma-kanan.

4.3. Cara Penyajian

Setelah melalui proses pengolahan yang cukup panjang dan kompleks, akhirnya makanan siap untuk dikonsumsi. Akan tetapi, bagi kepentingan industri pariwisata, makanan yang telah selesai diproses, perlu disajikan dalam bentuk yang menarik, baik dilihat dari segi komposisi menu, waktu penyajian, situasi penyajian, peralatan-peralatan yang digunakan untuk mendukung penyajian, maupun aspek lainnya.

Penyajian makanan khas Bali untuk wisatawan melalui restoran, walaupun belum ada restoran khusus yang menyajikan makanan khas Bali dan melalui hotel terutama hotel berbintang.

Dilihat dari segi kuantitas dan frekuensi makanan yang disajikan, ada dua jenis pola penyajian yaitu : buffet dan pesanan.

Penyajian dengan sistem buffet, artinya makanan disajikan berbentuk prasmanan dengan menu yang telah diatur sedemikian rupa dengan penataan yang mencerminkan khas Bali sehingga menarik wisatawan. Pola ini umumnya disajikan oleh hotel. Namun kadang-kadang juga oleh restoran kalau ada pesanan berupa rombongan atau group. Sedangkan penyajian dengan sistem pesanan artinya makanan pesanan wisatawan yang umumnya disajikan di restoran dan juga hotel yang mempersiapkan makanan khas Bali setiap hari untuk wisatawan dengan makanan pesanan wisatawan tersebut, makanan diantarkan ke masing-masing kamar pemesan.

Pola penyajian dengan sistem buffet, tidak dilakukan setiap hari melainkan terjadwal, seperti satu minggu sekali tetapi ada juga satu minggu dua kali. Pertimbangan ini dilakukan agar terjadi interval waktu yang seimbang mengingat peminat makanan khas Bali belum begitu banyak. Jadwal seperti tersebut di atas pun masih terbatas hanya pada saat malam yang berlangsung antara pukul 19.00 sampai selesai pukul 21.30 WIB.

Penyajian dengan sistem buffet ini, hotel Bali Hyatt sudah terjadwal seminggu dua kali yaitu setiap hari Senin dan Rabu. Dalam penyajian makanan khas Bali ini juga diikuti dengan penyajian hiburan berupa tarian khas daerah Bali, seperti sendratari Ramayana atau tari lepas berupa legong untuk menyemarakkan suasana. Di samping penyajian dengan sistem buffet, juga setiap makan disajikan makanan khas Bali dalam bentuk prasmanan yang kecil di restoran Bali Hyatt .

Untuk menyajikan menu makanan khas Bali supaya lebih menarik dan merangsang selera makan wisatawan, di samping adanya pertimbangan komposisi menu juga perlu adanya pertimbangan berupa situasi penyajian, dengan cara menyesuaikan makanan yang dihidangkan dengan peralatan yang digunakan dan hiasannya. Artinya, makanan khas Bali yang merupakan salah satu segi kebudayaan Bali, dalam penyajian penataan suasana ruang harus mencerminkan kekhasan, yaitu khas Bali.

Dalam pola penyajian dengan sistem *buffet* menu yang dihidangkan sesuai dengan jenis-jenis makanan seperti ketupat (dibelah dua), nasi kuning dihias dengan lauk pauk (tempe, tahuk kentang, udang, dan mentimun), nasi putih dan bermacam-macam lauk pauk (lawar, tum, sate, babi guling, betutu, babi genyol, balung nangka, sayur urab, kangkung pelecing) dan juga sambal. Untuk buah dihidangkan jenis-jenis buah. Demikian juga jenis-jenis jajan. Sebagai pelengkap makanan, minuman yang dihidangkan yaitu air putih, teh ditambah dengan es demikian juga berem dan air jahe sebagai minuman sampingan.

Menu yang dihidangkan sedemikian rupa, diatur di atas meja yang telah dihias. Meja lazimnya ditutupi dengan taplak meja yang berwarna cerah. Warna seperti ini diharapkan dapat pula merangsang minat makan wisatawan. Setiap menu yang dihidangkan, baik makanan berupa nasi terutama nasi kuning dan ketupat dan lauk pauknya demikian juga jajan, digunakan peralatan tradisional, yaitu nasi kuning dan ketupat yang memerlukan tempat yang agak besar digunakan *niru* sedang lauk pauk dan jajan digunakan *ingka* yang semuanya dialasi dengan daun pisang yang dihiasi janur. Untuk makanan cair dan kadang-kadang juga bubur sesuai dengan selera wisatawan, yaitu makanan panas dihidangkan dengan suatu alat yang biasanya dari wajan ditaruh di atas alat pemanas. Demikian juga sate, harus masih panas.

Kemudian materi di atas diatur dengan komposisi, nasi putih diletakkan di tengah-tengah, diitari dengan *lawar*, babi guling, *be betutu bebek*, *tum babi*, *jukut ares* dan *sambel*.

Komposisi dengan menempatkan nasi di tengah-tengah, secara simbolis bermaknakan pada penghargaan tinggi terhadap ruangan tengah. Tengah sebagai pusat orientasi dan nasi sebagai makanan pokok memang dianggap sebagai merta. Dengan demikian, timbul berbagai anggapan di dalam masyarakat Bali, tentang nasi (merta). Dengan demikian sering akan dijumpai, walaupun seseorang telah makan jajan, be jukut, tetapi seandainya belum makan nasi, maka bagi masyarakat cenderung mengatakan belum makan. Gejala seperti ini jelas akan betapa pentingnya arti nasi/merta bagi masyarakat Bali, dan gejala seperti ini mempengaruhi pula pola penyajian makanan yang diselenggarakan bagi wisatawan .

Hidangan seperti bahan-bahan tadi, juga diperindah dengan hiasan janur berupa gebogan. Hiasan ini seringkali berisikan motif-motif ragam hiasa yang bersumber dari ragam hias bebantenan termasuk buah-buahan, jajan, sebagai alas dan puncak adalah hiasan janur. Besar kecilnya hiasan janur ini tergantung luas bidang meja yang digunakan, besar kecilnya tempat makanan dan kondisi pada saat menyajikan. Demikian juga ruangan disemarakkan dengan hiasan penjor (dengan bentuk kecil), tedung, dan lontek. Kalau kita simak, sarana itu berbeda dengan sarana keagamaan. Busana penyaji, baik laki maupun perempuan dengan busana adat Bali dan sikap yang ditampilkan sesuai dengan sikap orang Bali, ramah tamah.

Makanan khas Bali disajikan, baik dalam sistem buffet maupun prasmanan pada restoran, hotel setiap hari, menjadi satu meja dengan menu nasional, tetapi makanan khas Bali lebih ditonjolkan termasuk variasinya. Hal ini mencerminkan suatu kesatuan kebudayaan yaitu kebudayaan Nasional, yang bersumber dari kebudayaan suku bangsa. Kebudayaan suku bangsa muncul dari penampilan ciri khas yang dimiliki.

Sebagai makanan pencuci mulut setelah selesai makan malam, dihidangkan makanan ringan berupa jajan ongol-ongol, lempog atau bubur injin, cendol, bulung, wajik, jajan daun kayu sugih, godoh. Jajan-jajan ini secara keseluruhan

dapat dipilih pada saat menikmati pertunjukan yang diselenggarakan pada saat itu.

Jajan yang dihidangkan, ditempatkan pada mangkok yang telah dilengkapi dengan sendok. Kebebasan untuk memilih jajan yang disajikan, dimungkinkan karena para wisatawan dibawakan jajan ke tempat duduk mereka masing-masing secara bergantian. Dengan demikian, apabila wisatawan tidak menghendaki jajan jenis yang satu, maka jajan yang diedarkan tidak akan dipilihnya. Demikian sebaliknya, apabila wisatawan berminat pada jenis jajan yang lain (sepanjang paket itu ada), maka wisatawan akan memilihnya pada saat jajan itu disajikan. Akan tetapi, dalam kenyataannya banyak wisatawan yang mencoba-coba macam jajan yang disajikan. Hal ini disebabkan oleh motivasi mereka untuk mengetahui rasa berbagai makanan khas Bali, baik berupa makanan, minuman maupun makanan tambahan berupa jajan

Pola penyajian makanan berupa pesanan, dapat dilakukan setiap hari. Terutama untuk jenis makanan kecil seperti bubur ayam, *cendol* yang dicampur dengan santan dan es dan bubur *injin*. Teknik penyajiannya dibawa ke masing-masing kamar pemesan. Bilamana pesanan dilakukan pada saat makan malam (diluar hari Senin dan Rabu), maka pesanan makanan kecil tersebut tidak diantarkan ke masing-masing kamar, tetapi cukup dimakan pada ruang makan malam. Akan tetapi, sepanjang diinginkan oleh pemesan, makanan kecil itu tetap dapat diantarkan ke masing-masing kamar pemesan.

Pola penyajian makanan khas Bali di Hotel Bali Hyatt, tidaklah terpaku hanya pada aturan-aturan yang telah disebutkan di atas, tetapi juga memiliki kelonggaran tersendiri. Artinya, apabila ada pesanan dari group yang anggotanya lebih dari 50 (lima puluh) orang, maka dari pesanan tersebut akan disediakan makanan dengan pola penyajian *buffet*. Hal ini bila dilihat dari segi pertimbangan ekonomi adalah wajar, karena pertimbangan resiko kebusukan makanan amat tinggi pada makanan Bali dan juga adanya pertimbangan teknik pembuatan yang lebih rumit.

Dalam keadaan terjadinya pesanan oleh group yang anggotanya lebih dari 50 (limapuluh) orang, maka pola penyajian buffet senantiasa juga diiringi dengan pementasan kesenian khas daerah Bali. Namun, kegiatan yang disebutkan terakhir tidaklah mutlak. Pertunjukan tersebut bisa saja ditiadakan, sepanjang wisatawan menginginkannya. Misalnya dengan pertimbangan untuk menonton pertunjukan di luar hotel, atau acara lainnya yang bersamaan.

Perlengkapan dalam kaitannya dengan pola penyajian pesanan group ini tidaklah jauh berbeda dengan perlengkapan yang dibutuhkan pada situasi penyajian pola buffet yang dijadwalkan setiap hari Senin dan Rabu. Pengaturan menu pun tidak berbeda. Alternatif pilihan terbatas pada makanan-makanan yang telah disebutkan di atas. Hal ini rupanya terkait pula dengan kondisi saat ini, kondisi yang belum adanya hotel-hotel secara khusus menghadirkan makanan khas Bali secara rutin dan bervariasi secara lebih luas. Hal ini di samping disebabkan oleh dua faktor yang disebutkan di atas (resiko busuk amat tinggi dan rumit) juga tidak dapat dilepaskan dengan belum banyaknya wisatawan asing yang memesan makanan khas Bali. Antara lain dapat dikatakan sebagai salah satu alasannya adalah masalah rasa yang belum dapat disesuaikan .

Yang telah diuraikan di atas, adalah cara penyajian makanan khas Bali yang diselenggarakan oleh hotel-hotel berbintang. Cara penyajian seperti terurai akan menampakkan perbedaan dengan cara penyajian yang dilakukan pada restouran restouran pada beberapa lokasi penelitian. Demikian pula jenis menu yang disajikan tidaklah sama dengan menu yang disajikan pada restouran-restouran kecil yang telah mencoba menyajikan makanan khas Bali, walaupun belum dalam kondisi penuh. Misalnya, pada beberapa rumah makan di Ubud Kabupaten Gianyar dan restourant Pendawa Kintamani, Sanur Kabupaten Badung.

Pada beberapa restouran yang telah disebutkan makanan khas Bali disajikan dalam bentuk pesanan. Pesanan dalam pengertian ini adalah pesanan di tempat dan dikonsumsi di

tempat itu pula. Menu yang ditawarkan pun terbatas hanya pada nasi kuning, betutu bebek, betutu ayam, sate lilit/lembat, brenghes/tum, lawar, babi guling (kadang-kala), dan sayur urab, kangkung plecting. Karena pola penyajian dengan sistem pesanan, maka waktu makan pun bervariasi, tergantung pada waktu makan wisatawan. Karena wisatawan di daerah Ubud kebanyakan tidak bergroup, faktor ini ikut pula mendukung cara penyajian makanan yang tidak terjadwal dengan pasti. Wisatawan bebas datang untuk memesan salah satu makanan yang dikehendaki, kecuali jenis lawar dan babi guling penyajiannya terjadwal lebih ketat, yaitu tiga kali dalam seminggu (Senen, Rabu, Jum'at). Penyajian makanan pada restoran untuk makan siang dan malam bagi wisatawan.

Di samping jenis menu seperti terurai, hidangan dilengkapi pula dengan minuman khas Bali berupa tuak yang dicampur dengan es. Pilihan lain berupa air putih dingin. Tentu dalam restoran seperti ini hidangan minuman yang bersifat nasional tidak ketinggalan.

Tidak ada peralatan dan hiasan istimewa yang dapat dipakai sebagai tanda untuk mendukung situasi penyajian makanan Bali karena peralatan yang dipakai seperti penyajian umumnya berupa piring, mangkok, talam, sendok, garpu, dan gelas. Hiasan-hiasan di dalam meja pun tidak ada karena makanan disajikan dalam bentuk siap dikonsumsi. Hal ini tentu amat berbeda dengan pola penyajian dengan sistem buffet yang diselenggarakan pada beberapa hotel seperti yang telah diuraikan.

Di dalam teknik penyajian, nasi putih yang disajikan juga dipisahkan dengan lauk dan sayur. Kebiasaan makan orang Bali pada umumnya, terutama dapat diamati pada sebagian besar masyarakat pedesaan di Bali cenderung menaruh unsur-unsur makanan mereka ke dalam satu wadah, apakah berupa piring, ataupun masih berupa tekor (tempat makan yang terbuat dari daun pisang sebagai wadah). Tetapi dalam restoran yang menyajikan makanan Bali unsur-unsur makanan tidak ditaruh dalam satu wadah, melainkan dipisahkan antara nasi putih dalam satu piring, lauk dalam beberapa pi-

ring yang terdiri dari beberapa jenis hidangan seperti lawar, balung nangka, tum babi, sate lilit/lembat. Sedangkan nasi putih sebagai tambahan seringkali pula dihidangkan dalam satu tempat khusus. Konsepsi dengan menempatkan nasi sebagai sentral, sebagai pusat orientasi tidak tampak dalam pola penyajian ini. Hal ini disebabkan oleh penyaji tidak memiliki kemungkinan untuk membentuk pola itu.

Minuman khas Bali yang digunakan untuk mendukung situasi makan, makanan khas Bali, adalah tuak yang dicampur dengan es. Tuak yang digunakan biasanya terbuat dari tuak kalapa atau pun enau. Ada kalanya tuak yang telah disediakan dimasukkan ke dalam caratan (sejenis morong yang terbuat dari tanah liat). Dengan cara penyajian seperti ini akan dapat dinikmati di samping rasa enakunya tuak juga akan dirasakan ngiidnya caratan tadi. Pada beberapa restouran yang lainnya, ada kalanya pula disajikan minuman yeh kuud (air kelapa muda). Kelapa muda ini dilubangi sedemikian rupa pada bagian atasnya, dan lubang yang telah berbentuk kemudian diisi dengan bambu kecil sebagai saluran airnya sehingga bagi wisatawan yang ingin menikmati airnya cukup menuangkannya melalui saluran bambu kecil yang telah dipasang. Akan tetapi, tidak jarang pula para wisatawan menikmati air kelapa muda langsung melalui saluran bambu tanpa harus menuangkannya terlebih dahulu ke dalam gelas.

Dengan pola penyajian seperti yang disebutkan terakhir, seringkali pesanan yang diinginkan wisatawan tidak dapat terpenuhi, karena persediaan habis atau karena persediaan telah membusuk dan bisa pula karena pedagang tidak terlalu berani mengambil resiko karena pada saat saat tersebut jarang tamu yang memesan makanan khas Bali. Terlalu tingginya resiko membusuk pada makanan khas Bali merupakan suatu delema yang paling mendasar, baik pada restouran, hotel mau pun pedagang-pedagang makanan khas Bali lainnya. Juga tidak terbatas disajikan dengan sistem buffet, pesanan maupun makanan langsung.

Tidak ada pertunjukan kesenian, yang disajikan untuk mendukung situasi agar terasa masuk ke dalam budaya Bali. Akan tetapi, ada kalanya pula didukung oleh situasi Bali yang

diciptakan dengan cara memutar tabuh-tabuh karawitan Bali melalui tape recorder. Ini pun tidak dapat dikatakan sebagai hal yang mutlak dalam kaitannya dengan cara penyajian makanan khas Bali pada restourant-restouran di Bali.

Dengan pola penyajian seperti ini, maka pelayanan terhadap group-group tidak memungkinkan. Apabila ada pesanan berupa group, maka pola penyajian di restourant pun akan diubah, tidak berbentuk pesanan tetapi berbentuk prasmanan dan jenis menu yang hendak disajikan pun akan lebih bervariasi.

Penyajian makanan khas Bali, baik pada hotel maupun restouran, dengan menu yang masih kecil kalau dibandingkan dengan menu barat. Namun, sudah memberi potensi bagi daerah Bali dalam perkembangan pariwisata.

BAB V KESIMPULAN

Pembahasan mengenai makanan khas Bali dalam hubungan dengan kehidupan masyarakat modern yang mencakup konsep makanan khas Bali, makanan khas Bali dalam hubungan dengan "pariwisata budaya" dan budaya wisata, klasifikasi makanan khas Bali yang disajikan untuk wisatawan termasuk proses pengolahan serta cara penyajian, mengetengahkan beberapa kesimpulan sebagai berikut.

- 1) Makanan khas Bali sebagai salah satu segi kebudayaan dalam eksistensinya. Pada dasarnya beraspek majemuk seperti : aspek material, aspek prilaku, dan aspek idea yang mencakup nilai-nilai yang dalam kajian ini dapat mengungkapkan informasi tentang perkembangan kebudayaan suku bangsa sebagai bagian dari kebudayaan nasional.
- 2) Makanan khas Bali sebagai salah satu segi kebudayaan, dalam perkembangannya mampu beradaptasi dengan lingkungan yaitu "pariwisata budaya" yang dikembangkan di daerah Bali dan budaya wisata dalam memenuhi kebutuhan wisatawan selama berada di Bali.
- 3) Dalam proses adaptasi, baik dengan "pariwisata budaya" maupun dengan budaya wisata, terimplikasi :
 - a) makanan khas Bali sebagai aspek fisik/material dalam proses pengolahan dan penyajian dilandasi oleh suatu konsepsi yang tumbuh dan berkembang dalam pikiran masyarakat terhadap penting dan bernilainya makanan khas Bali karena dapat memberi arah dan orientasi kepada kehidupan masyarakat; dan
 - b) terwujud adanya kecocokan budaya, berupa: kecocokan sistem nilai, kecocokan kognitif, dan kecocokan adaptatif.
- 4) Dalam kecocokan budaya, yaitu kecocokan sistem nilai seolah-olah tercermin adanya keseimbangan antara motivasi ekonomi dengan pelestarian nilai budaya karena untuk lebih mempertahankan dan melestarikan nilai budaya sudah ada usaha pembinaan ke arah itu melalui bina budaya dan sadar budaya, walaupun berstruktur.

- 5) Pelestarian nilai budaya tampak pada penyajian makanan khas Bali yang untuk wisatawan sama dengan makanan khas Bali yang disajikan oleh masyarakat untuk tamu dalam hubungan dengan upacara adat dan keagamaan yang disebut makanan petamon yang berlandaskan pada prinsip hatitkrana.

Kesamaan juga tampak pada tata cara penyajian dalam bentuk prasmanan terutama oleh hotel yang pada masyarakat Bali hal ini pada beberapa tempat sudah menggantikan tata cara megibung. Hal ini tidak menyimpang dengan ajaran agama Hindu karena tidak sama dengan makanan khas Bali yang digunakan untuk sesajen dalam upacara adat dan keagamaan, baik wujud, bentuk, nama, maupun tata cara.

- 6) Pengolahan dan penyajian makanan khas Bali untuk wisatawan, merupakan suatu potensi bagi masyarakat Bali dalam motivasi ekonomi terutama bagi masyarakat yang bergerak dalam usaha perhotelan, restourant, pengadaan bahan baku, dan peralatan.

Demikian juga dalam memperkenalkan ciri khas yang dimiliki oleh suku bangsa Bali dalam memperkuat identitas.

- 7) Melalui makanan khas Bali yang diperkenankan untuk masyarakat modern, dapat diperkenalkan seni yaitu seni kuliner dalam membentuk dan memperkaya kebudayaan nasional.

* * *

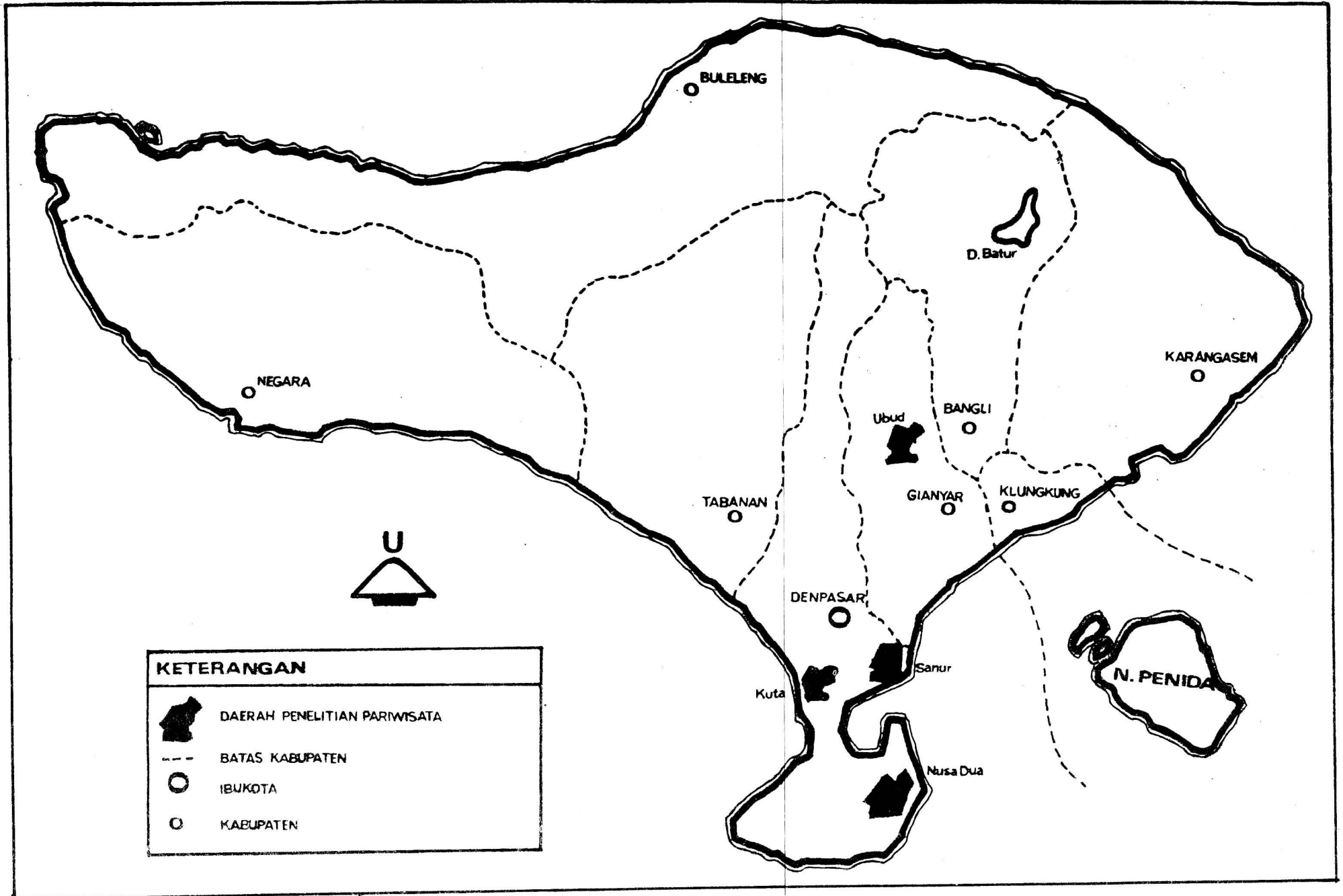
DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Bagus, I Gusti Ngurah. "Kebudayaan Bali", Manusia dan Kebudayaan Indonesia. (Koentjaraningrat, red), Jakarta, PT. Jambatan, 1971.
- Bali Hyatt. Paon Bali. A Guide To The Balinese Kitchen.
- Cole, William Stadden. Balinese Food Related Behavior. A Study of the Effects of Ecological Economic, Social, and culture Processes on Rate of Change, 1983.
- Cuvarrubias, M. The Island of Bali. New York. Knopf, 1965.
- Geertz, Clifford. "Formand Variation in Balinese Village Structure", American Anthropology Vol. 61, 1959.
- Geriya, Wayan. Pariwisata dan Segi-Segi Social Budaya Masyarakat Bali. Denpasar, Antropologi Fakultas Sastra Unud., 1983.
- Herskovits. Man and His Work. New York, Al Fred A Knop, 1967 .
- Koentjaraningrat. Riptangan Mental dalam Pembangunan Ekonomi di Indonesia. Jakarta, Bhralara, 1969.
- . "Metode Wawancara", Metodelogi Penelitian Masyarakat (ed). Jakarta. LIPI 1973.
- . Pengantar Ilmu Antropologi. Jakarta, Aksara Baru, 1979.
- . Sejarah Teori Antropologi, Penerbit Universitas Indonesia, 1980.
- Malinowski, Bronislow. Dinamik Bagi Perubahan Budaya. Kuala lumpur. Dewan Bahasa dan Pustaka. 1983.
- Mc. Kean, Phillip Erick. A Preliminary Analysis of The Inter Action Between Balinese and Twon The "Little", the "Great", and "Modern" Tradition of a culture. Denpasar, Museum Bali, 1971.
- Mely, G. Tan. "Pola Kebiasaan Makan di Indonesia" Berita Antropologi. Jakarta, Yayasan Perpustakaan Nasional & Antropologi FSUI. No. 14 Tahun IV. 1978.

- Parsudi Suparlan. "Manusia, Kebudayaan dan Lingkungan, Perspektif Antropologi Budaya", Majalah Ilmu-Ilmu Sastra, Fakultas Sastra UI, 1980.
- Peursen, Van. Strategi Kebudayaan. Jakarta, BPK Gunung Mulia, 1979.
- Raka, I Gusti Gede. Monografi Bali. Jakarta, Pusat Jawatan Pertanian Rakyat, 1955.
- Spradley, James P. Culture and Cogrition Rules, Maps and Plans. San Fransisco, Chandler Publishing Compani, 1972.
- Sutrisno Hadi. Metodelogi Research. Yogyakarta, Gajah Mada University Press, 1975.
- Swellengrebel, Jl. Bali, Studies in Life, Thought and Ritual. Bandung, Hagua and Van Hoeve, 1960.
- Tim IDKD. Makanan; Wujud, Variasi dan Fungsi serta cara Penyajian. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, 1985.

* * *

PETA PULAU BALI



Lampiran 2

DAFTAR INFORMAN

1. Nama : Ida Bagus Oka
Umur : 65 tahun
Pendidikan : Sekolah Guru
Pekerjaan : Pensiunan
Alamat : Sukawati, Gianyar.
2. Nama : I Wayan Cenol
Umur : 50 tahun
Pendidikan : SD
Pekerjaan : Bekas Bendesa Adat Batubulan,
Sukawati, Gianyar.
Alamat : Batubulan, Sukawati, Gianyar.
3. Nama : I Gst. Arya Atmaja.
Umur : 32 tahun
Pendidikan : SLTA
Pekerjaan : Karyawan Hotel Bali Hyatt
Alamat : Perumnas, Denpasar.
4. Nama : Jero Pulasari
Umur : 36 Tahun
Pendidikan : SLTA
Pekerjaan : Karyawan Hotel Bali Hyatt
Alamat : Sanur, Badung.
5. Nama : I Gst. Pt. Arya Wibawa
Umur : 42 tahun
Pendidikan : SLTA
Pekerjaan : Karyawan Hotel Bali Beach
Alamat : Mess Hotel Bali Beach
6. Nama : I Nyoman Gede
Umur : 32 tahun
Pendidikan : SLTA
Pekerjaan : Karyawan Hotel Pertamina Cottage
Alamat : Kuta, Badung.

7. Nama : I Ketut Kaler
 Umur : 34 tahun
 Pendidikan : SLTA
 Pekerjaan : Karyawan Hotel Nusa Dua.
 Alamat : Nusa Dua.
8. Nama : Ida Ayu Komang Suryani
 Umur : 47 tahun
 Pendidikan : SLTA
 Pekerjaan : Karyawan Bali Hotel Denpasar
 Alamat : Denpasar.
9. Nama : Ni Wayan Candri
 Umur : 41 tahun
 Pendidikan : —
 Pekerjaan : Wiraswasta
 Alamat : Ubud, Gianyar.
10. Nama : I Wayan Kobet
 Umur : 49 tahun
 Pendidikan : —
 Pekerjaan : Wiraswasta
 Alamat : Ubud, Gianyar
11. Nama : I Nyoman Lod
 Umur : 38 tahun
 Pendidikan : —
 Pekerjaan : Wiraswasta
 Alamat : Kesiman, Badung.
12. Nama : Ni Ketut Rinten
 Umur : 40 tahun
 Pendidikan : —
 Pekerjaan : Wiraswasta
 Alamat : Campuhan, Ubud, Gianyar
13. Nama : Jero Kartika
 Umur : 45 tahun
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Wiraswasta
 Alamat : Ubud, Gianyar

14. Nama : I Gst. Ngurah Oka
 Umur : 32 tahun
 Pendidikan : SLTA
 Pekerjaan : Karyawan Hotel Campuhan Ubud.
 Alamat : Ubud, Gianyar
15. Nama : I Ketut Astawa
 Umur : 35 tahun
 Pendidikan : SD
 Pekerjaan : Wiraswasta
 Alamat : Banjar Taman Ubud.
16. Nama : Dadong Kresik
 Umur : 65 tahun
 Pendidikan : —
 Pekerjaan : Membuat Berem
 Alamat : Banjar Sambar Ubud.
17. Nama : Ida Bagus Kajeng
 Umur : 40 tahun
 Pendidikan : SMA
 Pekerjaan : Klian Dinas
 Alamat : Banjar Taman Ubud.
18. Nama : Ida Bagus Sujana
 Umur : 50 tahun
 Pendidikan : SMP
 Pekerjaan : Pegawai Museum.
 Alamat : Banjar Padang Tegal Ubud.

PERPUSTAKAAN SEKRETARIAT DITJEN BUD
No. INDUK
TGL. CATAT.

Ni Ketut Suci, dkk. Pengolahan Makanan Khas Bali

Perpustakaan
Jenderal Ke
641.3
NIK
p