

<https://ejournal.unhi.ac.id/index.php/widyanatya/index>

KULINARI BALI DARI RITUAL MENUJU KOMERSIAL

Oleh:

Ida Bagus Purwa Sidemen¹, I Gede Badra Buana Putra²

Program Studi Agama Hindu
Fakultas Pendidikan Universitas Hindu Indonesia

E-mail

Purwasidemen69@gmail.com

Godesrr03@gmail.com

Abstrak

Bali, memiliki berbagai keunggulan dalam berbagai sisi, terutamanya bila dilihat dari sisi seni, budaya, dan ritual keagamaannya yaitu Hindu Bali. Hal inilah yang menjadikan Bali tersohor ke seantero dunia. Tidak salah kemudian Bali berkembang menjadi destinasi pariwisata favorit. Berduyun-duyun masyarakat nusantara dan mancanegara berkunjung ke Bali. Selain aktivitas seni budaya yang menjadi unggulan dan tujuan utama wisatawan berkunjung, kini telah berkembang keinginan masyarakat pariwisata untuk bisa menikmati sajian makanan tradisional khas Bali. Sajian berupa makanan tradisional khas Bali, yang awalnya merupakan suguhan atau sajian dalam rangka kegiatan keagamaan (ritual), saat ini telah menjadi pilihan untuk suguhan bagi wisatawan. Selain beragam jenisnya ada beberapa hal yang menjadi perhatian dalam menyuguhkan makanan tradisional kepada wisatawan yaitu cara pengolahannya yang memperhatikan sisi kesehatan dan kebersihan (*hygiene sanitation*). Lengkap, Bali tidak saja menjadi destinasi dengan keunggulan alam dan aktivitas budaya, namun saat ini telah menjadi incaran para pecinta kuliner dari berbagai belahan dunia.

Kata kunci, kuliner, tradisional Bali, dan industri pariwisata

Abstract

Bali has various advantages in various aspects, especially when viewed in terms of art, culture and religious rituals, namely Balinese Hinduism. This is what makes Bali famous throughout the world. It is not wrong that Bali has developed into a favorite tourism destination. Thousands of Indonesian and foreign people visit Bali. Apart from arts and culture activities which are the mainstay and main destination for visiting tourists, the tourism community has now developed a desire to be able to enjoy traditional Balinese food. Serving in the form of traditional Balinese food, which was originally a treat or serving in the context of religious activities (rituals), has now become a choice of treat for tourists. Apart from the various types, there are several things to pay attention to when serving traditional food to tourists, namely the processing method which pays attention to health and hygiene (*hygiene sanitation*). Complete, Bali is not only a destination with natural excellence and cultural activities, but has now become the target of culinary lovers from various parts of the world.

Keywords, culinary, traditional Balinese, and tourism industry

I. PENDAHULUAN

Bali, sebagai daerah yang masyarakatnya sebagian besar beragama Hindu, kegiatan ritual dan aktivitas seni budaya dalam kaitannya melaksanakan ajaran keagamaan, senantiasa dilakukan oleh masyarakatnya sejak dahulu kala hingga kini. Hal inilah yang menjadikan Bali sebagai daerah tujuan wisata, tidak pernah kehabisan atraksi dengan berbagai aktivitas seni budaya yang bisa dinikmati oleh wisatawan yang berkunjung ke Bali. Masyarakat Bali sendiri tidak pernah berhenti dengan aktivitas ritual dan budayanya. Semua aktivitas adalah wujud syukur masyarakat Bali kepada Sang Pencipta, dengan menghormati isi alam. Tidak ada satupun aktivitas ritual yang dilakukan tersebut menguras dana pemerintah. Kehidupan perekonomian berjalan dengan baik melalui aktivitas keagamaan yang dilakukan.

Bali memilih dan memutuskan menjadi sebuah destinasi pariwisata nasional dan merambat mulai terkenal di dunia sejak tahun 70-an. Perihal ketenaran Bali sebagai daerah tujuan wisata, mengandalkan keunggulan dan potensi yang dimiliki yaitu budaya Bali. Bali dibangun menjadi daerah tujuan pariwisata dengan berbasis budaya Bali yang berlandaskan agama Hindu dengan filosofi Tri Hita Karana. Inilah yang menjadi penguat utama landasan Bali membangun kepariwisataan pada tingkat nasional maupun internasional. Dalam perjalanan Bali sebagai daerah tujuan wisata, telah mulai juga berkembang berbagai hal pendukung diantaranya membangun dan menyiapkan sumber daya manusia yang mumpuni, kompeten dan professional. Mulai dibangun balai pelatihan dan pendidikan pariwisata, kemudian selanjutnya berkembang menjadi sekolah tinggi pariwisata. Bali tidak memiliki sumber daya alam yang cukup untuk bisa diolah bagi kesejahteraan masyarakat Bali. Bali tidak ada menghasilkan sesuatu dari

pertambangan, mineral, dan sebagainya. Hal ini menjadikan Bali mengambil langkah dan selanjutnya berkembang dari kepariwisataan dan menjadikan andalan (60%) dalam membangun Bali sebagai bagian dari wilayah NKRI.

Apa yang menghidupi masyarakat Bali, sebelum pariwisata berkembang dan maju seperti sekarang ini? Sebuah pertanyaan mendasar yang kemudian harus dijelaskan untuk memberikan pemahaman akan pola hidup dan kehidupan masyarakat sosial di Bali sebelum pariwisata berkembang dan menjadi penggerak utama pembangunan Bali. Jawabannya adalah, masyarakat Bali hidup dari dunia pertanian. Masyarakat Bali sejak dulu hidup dari dunia agraris. Bali dengan potensi daerah untuk pertanian dan perkebunan yang sangat baik, untuk kemudian sistem masyarakat pertanian berkembang dengan baik. Rsi Markandeya, saat membawa dan menyebarkan ajaran agama Hindu ke Bali, juga membawa sebuah teknologi yang mendukung pola masyarakat agraris yaitu "*subak*". *Subak* adalah sistem pengairan untuk pertanian yang hingga kini masih dikenal dengan baik, menjadikan Bali tertata dengan baik khususnya pada tata demografi persawahan. Lahan Bali yang berbukit dengan peruntukan lahan sebagai persawahan, tertata dengan terasering yang memiliki dampak nilai lainnya yaitu keindahan. Masyarakat Bali, jauh sebelum kemerdekaan bahkan jaman penjajahan, kehidupan masyarakatnya cukup sejahtera dan semua tergantung atau mengandalkan kehidupan dari dunia pertanian. Oleh karena itu, pertanian disebut sebagai hulu budaya Bali. Bila dunia atau industri pertanian musnah di Bali, maka budaya Bali yang dilandasi budaya pertanian pun akan ikut musnah. Demikian disampaikan oleh para akademisi, pengamat pertanian, budayawan, dan masyarakat Bali itu sendiri.

Dari dunia pertanian kemudian tumbuh budaya Bali yang beragam. Seni tari,

seni lukis, seni tabuh, seni arsitektur, dan bentuk budaya Bali lainnya sebagian besar terlahir dari pola hidup pertanian. Termasuk salah satunya yaitu tentang pengetahuan memasak atau kuliner. Hasil pertanian berupa padi, buah-buahan dan sebagainya dengan aneka ragam yang tumbuh di Bali, juga menjadi pendukung dengan peran sangat penting dalam kehidupan beragama masyarakat Bali. Semua persembahan dalam rangka kegiatan ritual (upacara) di Bali, sumbernya adalah hasil pertanian. Hal ini kita sadari masih tumbuh dan berkembang sedemikian hingga saat ini. Kehidupan beragama dengan ditopang hasil pertanian yang baik, melahirkan budaya Bali yang luar biasa. Pertanian sebagai pendukung utama pola hidup beragama (Hindu) masyarakat Bali, menjadikan Bali dikenal sebagai daerah dengan budaya luhur dan adi luhung. Pola makan (kuliner), tata arsitektur bangunan Bali dan tempat suci (Merajan, Pura, dsb), pola hidup bermasyarakat, dan berbagai hal lainnya terlahir dari pola hidup pertanian yang dikelola dengan baik.

Kehidupan dunia pertanian masyarakat Bali inilah yang kemudian pada hulunya menjadi pusat tumbuh suburnya budaya Bali, dan pada hilirnya dinikmati sebagai seni budaya yang menghidupi masyarakat Bali itu sendiri dan menjadi objek yang dinikmati masyarakat pariwisata. Kondisi ini menjadikan budaya Bali tetap tumbuh terjaga dan berkembang dengan baik karena budaya Bali itu sendiri adalah keseharian masyarakat Bali. Dalam berjalannya waktu hingga kini, budaya Bali tetap eksis, berkembang, dan menjadi ciri khas tersendiri masyarakat Bali di dunia pariwisata, baik nasional maupun internasional. Dari dunia agraris kemudian Bali tumbuh menjadi daerah tujuan wisata tingkat dunia, tak tersaingi dengan tetap mengunggulkan pijakan pada "Budaya Bali". Kemudian, apa peran dunia pariwisata dan kepariwisataan Bali dalam menjaga, melestarikan dan ikut berperan menumbuhkan berkembang dunia pertanian di Bali ?

Bali sudah terkenal di seluruh dunia, sebagai sebuah destinasi yang sangat unik

dengan latar belakang budaya yang adi luhung, menjadikan Bali sebagai permata dunia yang senantiasa di lirik karena keistimewaannya. Bali diberikan berbagai predikat istimewa oleh berbagai organisasi nasional dan internasional serta oleh negara-negara lain di dunia ini. Sebutan sebagai pulau para dewata, sorga dunia, dan berbagai predikat lainnya adalah satu dari sekian predikat yang disandangnya. Bali yang sudah dikenal karena keindahan alamnya, keramahtamahan masyarakatnya, seni budayanya, menjadi lebih dikenal dan semakin dicintai karena kuliner atau makanan tradisionalnya. Sisi tradisional yang dikombinasikan dengan tata cara pengolahan makanan yang sangat profesional, tentu menjadi hal menarik bahkan incaran para pemburu masakan tradisional, baik wisatawan Nusantara maupun wisatawan mancanegara yang berasal dari berbagai belahan dunia.

II. ENERGI DAN SPIRIT TAKSU BALI

Sebagian besar masyarakat Bali sudah sering mendengar kata *taksu*. Bahkan sudah dikenal juga oleh masyarakat dari luar Bali, terutama bagi para penulis tentang Bali, budayawan, seniman dan sebagainya. Kata *taksu* memberikan gambaran terkait sebuah spirit atau sebuah kekuatan yang selama ini memberikan pengaruh positif bagi masyarakat Bali. Oleh masyarakat Bali sendiri, secara umum dikenal nama *taksu* sebagai sebuah tempat pemujaan atau pelinggih untuk memohon kekuatan. Kekuatan apa yang dimohonkan? Secara umum kekuatan yang dimohonkan adalah kekuatan terkait dengan profesinya. Apakah mereka pedagang, seniman, undagi, guru, petani, atau profesi lainnya. Kekuatan yang diharapkan agar bisa memberikan keuntungan dalam menjalankan usahanya sekaligus bisa memberikan perlindungan bagi masyarakat itu sendiri.

Dalam *taksu* itu sendiri terdapat beberapa hal yang menjadi point penting. Diantaranya, *taksu* itu sendiri merupakan kekuatan yang disiapkan oleh dan untuk Bali itu sendiri. Apakah masyarakat Bali dengan

sebuah kesadaran mempersiapkan kekuatan itu? Mungkin ya dan mungkin tidak. Kesiapan atau dalam bahasa Bali disebut *taki* (*metaki-taki*) adalah hal yang dilakukan dalam keseharian disetiap tindakan dan perbuatan manusia Bali. *Taki* artinya bersiap (*metaki-taki* adalah bersiap-siap), *ataki-taki* adalah mempraktekkan, melatih diri dengan tekun dalam melakukan sesuatu, bersungguh-sungguh, mempersiapkan diri dengan latihan, menanti, menunggu, memandang ke depan. Seperti dalam sebuah kalimat, “*Ataki-taki makabuddhi sadhaka*”, artinya mempersiapkan diri dengan perbuatan baik (*budhi*), tekun dan bersungguh-sungguh sebelum menjadi orang baik bahkan orang suci (*sadhaka*). Apapun aktivitas masyarakat Bali, tanpa disadari sebenarnya sekaligus merupakan sebuah andil besar dalam mempersiapkan Bali untuk memiliki kekuatan besar dan luar biasa yang disebut *taksu*. Beraktivitas dalam keseharian tidak lepas dari unsur *yajna* suci, yang melandasi setiap kesiapan manusia Bali untuk memperoleh dan menyongsong kehidupan di dunia ini. Masyarakat Bali senantiasa melakukan *yajna* dan persembahyangan pada setiap jengkal tanah Bali, untuk memohonkan perlindungan kepada *Hyang Widhi*. Harapannya adalah mendapatkan kesejahteraan bagi masyarakat Bali itu sendiri. Pelinggih *taksu* hampir sebagian besar dimiliki oleh masyarakat Bali, sebagai tempat memohon kekuatan dan keselamatan.

Taksu adalah spirit dan kekuatan yang disiapkan (*taking*) dengan pondasi yang kokoh dan kuat, sehingga tetap bisa berdiri dengan kokoh (*anadeg*) dilandasi *yajna* sebagai wujud bhakti manusia Hindu Bali (*karma*), dengan landasan ajaran suci (*sastra*) yang maha tinggi, pokok, dan unggul (*uttama*). Spirit dan kekuatan *taksu* ini oleh masyarakat Bali masih senantiasa dirasakan dan tetap dijaga dengan berbuat sesuai dengan karma bhaktinya. *Taksu* akan senantiasa menjaga Bali dari hal-hal negatif. *Taksu* mewujudkan harmonisasi dan kekuatan alam Bali. *Taksu* adalah sumber energi Bali yang tidak tergantikan. Spirit dan energi *taksu* Bali harus dijaga demi

keselamatan umat manusia dan seluruh masyarakat Bali.

III. BERKEMBANGNYA DUNIA PARIWISATA DI PULAU BALI

Melihat catatan sejarah, bagaimana Bali dikenal oleh dunia luar (khususnya Eropa), pada awalnya adalah karena keberadaan masyarakatnya yang hidup di desa. Desa di Bali jauh sebelum dunia pariwisata menyentuhnya, adalah desa sebagai peradaban masyarakat Bali yang penuh dengan keindahan, keasrian, dan keluguan serta aktivitas budaya masyarakatnya yang luar biasa. Semuanya berjalan dengan penuh kedamaian. Masyarakat Bali yang sangat “*welcome*” dengan orang asing, menunjukkan sebuah bentuk keramahtamahan yang istimewa. Kehidupan alami masyarakat Bali inilah menjadikan orang asing yang berkunjung ke Bali pada beberapa ratus tahun yang lalu dengan sebutan atau julukan “*The Last of Paradise in the World*” – sorga terakhir di dunia.

Dalam perjalanan tahun-tahun berikutnya, mulai berdatangan dan berkunjung wisatawan dari luar negeri, dan menikmati alam serta kehidupan budaya masyarakat Bali dengan perasaan senang dan bahagia. Mereka jauh-jauh datang dan tinggal berbaur dengan masyarakat Bali. Ubud adalah salah satu desa yang dikenal dengan baik oleh wisatawan asing sejak dahulu kala hingga kini. Ubud saat ini sudah mendapatkan julukan Desa Internasional. Kehidupan di pedesaan menjadi daya tarik bagi wisatawan asing, dan mereka tinggal berbaur dengan penduduk setempat, menikmati kebudayaan tidak saja sebagai suguhan atau *culture attraction* tetapi sekaligus sebagai bentuk pengalaman langsung atau *culture experience*. Hal inilah, setelah pariwisata berkembang pesat dengan berbagai bentuk dan aktivitasnya saat ini, kembali digaungkan oleh dunia pariwisata di Indonesia, dimana wisatawan bisa berbaur sekaligus mendapatkan pengalaman langsung di masyarakat dengan bentuk wisata yaitu Desa Wisata.

IV. KULINER TRADISIONAL KHAS BALI

A. Makanan Tradisional Bali

Berbicara terkait masakan khas Bali, ada sebuah istilah khusus yang dikaitkan dengan profesi seseorang sebagai ahli memasak, khususnya olahan atau masakan tradisional Bali, dengan sebutan *Mancagra*. Pada lontar Patik Wenang, terdapat kutipan sebagai berikut, “*Yan noramangkana, hanemu tan rahayu sang hamejah pati wenang ik*”, yang artinya bila ada orang yang membunuh binatang atau hewan tanpa mengikuti aturan atau petunjuk seperti uraian dalam lontar Patik Wenang, maka orang tersebut akan mendapatkan bahaya, akan menjadi manusia tercela selama hidupnya dan jauh dari harapan untuk mencapai kesucian bila saatnya meninggal dunia nanti. “*Apan maha pataka ngardha ingsa, tininda ring rat parasadhu melik, adoh mareng swargan paratra, sasar mareng tambra goh muka tembe*”. Maksudnya, amatlah sengsaranya perbuatan seseorang yang mengkhianati, akan tercela di dalam dunia, dimanapun terasing bagi para bijaksana, jauhlah untuk sampai kealam sorga ketika saat meninggal dunia kelak, melainkan menderitalah ia jatuh di lembah penderitaan karenanya. Hal ini disampaikan oleh Sutasoma, saat memberikan nasihat kepada seekor harimau saat hendak membunuh dirinya. Hal ini terdapat pada gubahan Kekawin Siutasoma karya dari Mpu Tantular. Jadi, sedemikian pentingnya hal ini diketahui oleh seseorang yang berprofesi sebagai *tukang ebat*, *mancageera*, atau seorang chef pada dunia pariwisata, atau siapapun yang akan membunuh hewan untuk dipakai sebagai *yadnya* atau santapan berupa makanan yang akan dimakan oleh manusia. Apabila hendak mengadakan suatu *yadnya* serta mengadakan penyembelihan hewan/binatang, patutlah melakukan penglepasan tersebut agar tiada menjadi kebalikan dari tujuan *yadnya*, yaitu *tan sidha karya phalanya* atau tidak tercapai hasil karyanya.

Menjelang sehari sebelum hari suci Galungan di Bali, disebut sebagai hari

penampahan. Pada hari penampahan ini oleh masyarakat Hindu di Bali, serentak melakukan kegiatan dan menyiapkan segala sesuatunya untuk menyambut hari raya Galungan, salah satunya adalah makanan tradisional Bali yaitu *lawar*. *Lawar* merupakan salah satu masakan tradisional atau kuliner khas Bali. Makanan khas ini juga sudah dikenal oleh berbagai kalangan masyarakat di nusantara. Dalam membuat *lawar* terdapat berbagai persyaratan khusus terutama mengenai bumbu-bumbu yang harus disiapkan. Bumbu, atau bagi masyarakat Bali lebih dikenal dengan nama *base-base* memiliki beberapa ketentuan dalam penggunaannya. Leluhur orang Bali telah menyiapkan dan mewariskan sebuah ilmu tata hidangan atau tata cara memasak khas tradisional Bali, yang dituangkan dalam sebuah lontar yang disebut *Dharma Caruban*. Bumbu-bumbu sebagai kunci utama dalam sebuah masakan memiliki pemaknaan tersendiri. Inilah uniknya masakan khas Bali, selain memiliki cita rasa tersendiri, didalamnya juga terkandung berbagai makna penting.

Bahan-bahan bumbu yang terdapat dalam *Dharma Caruban* tersebut diantaranya adalah : a). *Cekuh*, merupakan simbol (*nyasa*) dari Sang Sahadewa dengan posisi timur dan *urip* 5, b). *Isen*, sebagai simbol dari Sang Bima dengan posisi selatan dan *urip* 9, c). *Kunyit*, sebagai simbol dari Sang Arjuna dengan posisi barat dan *urip* 7, d). *Jahe*, sebagai simbol Sang Nakula posisi utara dan *urip* 4, e). *Bawang Merah*, sebagai simbol Sang Dharma Wangsa posisi tengah dengan *urip* 8, dan f). *Buah Lemo* sebagai simbol Dewi Drupadi dengan sifat bisa menyatukan kelima Pandawa. Semua unsur dari masing-masing bumbu-bumbu tersebut memiliki aturan perbandingan *urip* dalam mencampurnya, dengan cara perbandingan memutar searah jarum jam (*purwa daksina*). Diantara cara perbandingan tersebut adalah sebagai berikut; perbandingan antara *cekuh* dengan *isen* adalah 5:9 sama dengan 1:4, artinya satu bagian *cekuh* empat bagian *isen*, perbandingan antara *isen* dengan *kunyit* adalah 9:7 sama dengan 2:1 artinya satu

bagian *kunyit* sama dengan dua bagian *isen*. Salah satu perbandingan ini boleh dipakai untuk menentukan banyaknya *isen*. Perbandingan antara *kunyit* dengan *jahe* adalah 7:4 sama dengan 3:1, artinya tiga bagian *kunyit* sama dengan satu bagian *jahe*. Perbandingan antara *jahe* dengan *cekuh* adalah 4:5, demikian juga untuk menentukan banyaknya *jahe* boleh memakai salah satu antara *kunyit* dengan *jahe* atau *jahe* dengan *cekuh*, tergantung dari si tukang *ebat* (tukang pembuat *lawar*) apakah makanan yang akan dibuat tersebut diinginkan berbahan bumbu ringan (*basa muda*) atau berbahan bumbu pekat (*basa wayah*). Sedangkan untuk perbandingan penggunaan bawang merah dan bawang putih, menyesuaikan. Bumbu-bumbu lainnya seperti kemiri, cabe, terasi, merica, bumbu wangi (*basa wangen*) adalah sebagai bahan tambahan penyedap. Tambahan buah *lemo* (jeruk limau) adalah menyesuaikan karena berfungsi sebagai penyedap dan perangsang selera.

Ketentuan ini menjadi penuntun bagi umat Hindu di Bali dalam meramu bumbu-bumbu sehingga menghasilkan makanan dengan rasa pas dan enak. Ini juga menjadi dasar dalam pelaksanaan dan pengolahan daging berbentuk olahan beraneka ragam sesuai dengan kebutuhan upakara dalam suatu upacara agama. Hal ini tidak mudah namun akan menjadi terbiasa bagi tukang *ebat* (*belawa*) yang menekuninya. Dalam lontar *Dharma Caruban*, juga diberikan penjelasan mengenai rasa dalam mengolah makanan. Rasa olahan ini dibagi menjadi 6 (enam) rasa, disebut dengan *sad rasa* sesuai dengan macam olahan yang akan disuguhkan sebagai pelengkap upakara. Disebutkan dari *sad rasa* tersebut adalah: 1). *Dharma Wiku*, adalah olahan yang memiliki “*rasa lawana*” atau asin, olahan ini berupa urab yang berwarna putih, biasanya disuguhkan disamping untuk upakara juga untuk para *Wiku*, 2). *Bima Krodha*, adalah olahan yang dibuat memiliki rasa “*ketuka*” atau pedas, olahan ini berupa *lawar* berwarna merah, selain untuk upakara juga bisa untuk di konsumsi bagi semua orang kecuali *Wiku*, 3). *Jayeng Satru*, adalah rasa

olahan yang dibuat memiliki rasa “*kesaya*” atau sepet, dimana olahan ini berupa *gegecok/penyon* berwarna kuning, disuguhkan untuk bahan upakara dan para *Wiku*, 4). *Gagar Mayang*, adalah rasa olahan yang dibuat memiliki rasa “*tikta*” atau pahit, biasanya olahan ini berupa *gegode* berwarna hijau disuguhkan untuk upakara dan para *Wiku*, 5). *Nyunyur Manis*, adalah rasa olahan yang dibuat memiliki rasa “*madhura*” atau manis, dimana olahan ini berupa olahan campuran berwarna *brumbun*, disuguhkan untuk upakara dan juga bisa bagi semua orang kecuali *Sang Wiku*, dan 6). *Galang Kangin*, adalah rasa olahan yang dibuat dengan memiliki rasa “*amla*” atau *masam* (asam), olahan ini berupa *penyon*, dibuat dari buah belimbing yang diiris tipis dan telah masak, dicampur *kalas*, berisi daging halus yang telah di masak, disuguhkan untuk upakara dan juga boleh untuk *Sang Wiku*.

Dari rasa olahan ini terkandung enam rasa yang disebut dengan “*sad rasa*”, yang keluar dari kekuatan *panca tan matra* yang telah bersemayam di alam semesta, yaitu *ganda tan matra*, *sparsa tan matra*, *sabda tan matra*, *rupa tan matra*, dan *rasa tan matra*. Dari *rasa tan matra* inilah memunculkan sumber rasa *ketuka* (pedas), *tikta* (pahit), *kesaya* (sepet), *madhura* (manis), *lawana* (asin), dan *amla* (asam). Dari sari-sari *sad rasa* inilah menjadi kekuatan kehidupan di dunia, kalau berada pada laki-laki menjadilah kekuatan “*sukla*” (spermatozoa) dan kalau berada pada wanita menjadi kekuatan “*swanita*” (sel telur), demikian juga pada makhluk lainnya sehingga hal ini memunculkan birahi. Apabila *sukla* bertemu dengan *swanita* maka terjadilah kekuatan penciptaan kehidupan, merupakan kekuatan *lingga* dan *yoni*, dan bila keduanya menyatu maka akan melahirkan kekuatan-kekuatan yang baru. Sehingga boleh dikatakan bahwa rasa olahan dalam lontar *Dharma Caruban* sebagai *dharmaning paebatan* (ketentuan wajib mengolah makanan) mengandung makna dan sebagai simbol kekuatan *purusa* (*lingga*) dan kekuatan *prakerti* (*yoni*). Bilamana kedua

kekuatan ini menyatu maka akan menciptakan kekuatan pelindung (*bhatara*).

Dari sisi kesehatan juga bisa dilihat bahwa bumbu-bumbu masakan tradisional Bali, seperti dicontohkan pada *lawar* berbahan rasa olahan sad rasa, mengandung berbagai unsur kimiawi alami yang sekaligus sebagai pelindung dan kekuatan bagi tubuh manusia. Berbagai bahan berupa bumbu-bumbu rasa olahan tersebut juga bisa sebagai bahan obat-obatan, yang secara modern diolah menjadi bahan utama dalam bidang kesehatan. Oleh karena itu budaya “*ngelawar*” atau “*mebat/ebat-ebatan*” perlu dilestarikan karena mengandung makna dan nilai-nilai tinggi secara universal. Sehingga bagi masyarakat Bali, dalam setiap pelaksanaan upacara agama (Hindu Bali) sangat penting membuat olah-olahan (*ngebat*) sebagai pelengkap suatu upacara dan dijadikan sebagai *yadnya* korban suci yang dihaturkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa beserta semua manifestasinya. Kelak generasi berikutnya tetap bisa meneruskan dan melestarikan budaya makanan tradisional ini, dan tidak ragu serta tidak takut untuk mengkonsumsinya. Sesungguhnya budaya *ngebat* untuk membuat olah-olahan telah dilakukan oleh umat Hindu Bali sejak dahulu hingga sekarang, namun masih perlu disempurnakan, dipelajari dengan baik menurut sumber-sumber sastra agama Hindu Bali sehingga tidak masih berbau “hanya tradisi” namun sesungguhnya mengandung nilai-nilai luhur ajaran agama Hindu Bali.

Dengan paparan tersebut diatas, pada kenyataannya di Bali juga terdapat olahan makanan atau masakan khas tradisional Bali, yang diperuntukan pada kegiatan-kegiatan ritual keagamaan. Tidak semua olahan makanan khas Bali tersebut dibuat hanya untuk dimakan, namun ada yang diperuntukkan untuk kegiatan ritual keagamaan. Bahkan, jauh sebelum Bali dikenal sebagai daerah pariwisata, justru makanan tradisional khas Bali dibuat hanya pada hari-hari tertentu saja. Sangat berbeda dengan kondisi saat ini, karena para penjual masakan khas tradisional Bali sudah banyak.

Jaman dahulu, makanan tradisional khas Bali masih jarang diperjualbelikan. Ini juga menjadi inspirasi dunia kuliner tradisional Bali berkembang sehingga bisa menjadi salah satu produk dunia pariwisata. Dari yang awalnya untuk kegiatan ritual menjadi komersial.

B. Inspirasi Makanan Tradisional Menjadi Produk Kuliner Pariwisata

Oleh para leluhur Bali jaman dahulu, jenis-jenis atau hidangan berupa olahan yang dibuat dipakai sebagai sarana ritual keagamaan Hindu Bali, dibedakan berupa tiga (3) jenis olahan yaitu; a). Olahan Kering, b). Olahan Lembab, c). Olahan Basah. Beberapa jenis olahan makanan tradisional Bali khusus untuk sajian ritual keagamaan, dengan jenis Olahan Kering diantaranya; 1). *Sesate*, 2). *Gegorengan*, 3). *Brengkes*, 4). *Urutan*, 5). *Lempet*, 6). *Gubah*.

1. *Sesate*; walaupun disebut *sesate*, namun bukan semua *sesate* itu sama baik nama dan ramuannya, demikian pula rasanya melainkan satu dengan yang lainnya berbeda-beda. a). *Sate Lembat (Kreta Semaya)*; bahannya terdiri dari daging yang ditumbuk sehingga lumat, berisikan gula aren dan kelapa parut dengan campuran bumbu berupa *mica*, *ragi*, *ginten*, *tingkih*, bawang merah, bawang putih, terasi, kulit jeruk, cabai, kunyit, garam, santen, dengan memakai tangkai sate dari bambu, semua bahan dicampur kemudian dililitkan. a). *Sate Asem*; dibuat dengan bahan daging babi, kulit babi, semuanya dipotong-potong serta ditusuk dengan bambu yang diraut runcing. c). *Sate Pusut*; dengan memakai bahan dari hati babi yang direbus, dipotong-potong, kemudian ditusuk dengan bambu yang diraut runcing, masing-masing berisikan 3 potong hati. d). *Sate Empol*; disebut juga sate *kuwinda* dengan bahan berupa daging, urat, kemudian direbus dan ditusukkan pada bambu sate. e). *Sate Kablet*; berbahan daging dan kulit babi, setelah direbus kemudian dipotong-potong dan setelah semua ditusukkan kemudian dililit dengan daging yang dilumatkan (ditumbuk/*incuk*).

2. **Gegorengan**; olah-olahan yang disebut *gegorengan* tidak sama seperti halnya *sesate* yang beragam jenisnya. *Gegorengan* hanya satu jenis, dimana daging, tulang, urat, perut, hati, limpa, dan yang lainnya setelah dipotong-potong kemudian digoreng, dengan hanya diisi garam. 3. **Brengkes**; pada umumnya digoreng walaupun dagingnya berbeda-beda, seperti : *brengkes sapi*, *brengkes babi*, *brengkes lele*, dan *brengkes lindung*. 4. **Urutan**; walaupun terdiri dari bagian daging-daging yang lembab/basah, seperti lemak tetapi cara memasaknya dengan menggoreng, maka olahan ini termasuk olahan kering. 5. **Lempet**; terdiri dari otak (*polo*) dicampur dengan daging, tulang muda, dan ditumbuk. Bumbunya berupa bumbu *gede* (*genep/lengkap*). Adapun cara memasaknya, setelah dibungkus dengan daun pisang lalu dipanggang (*pepes*). 6. **Gubah**; dibuat dari kulit yang berisikan sedikit lemak kemudian kulit tersebut diurap dengan kunyit yang lumat dan dikasi garam secukupnya, lalu digoreng hingga matang.

Beberapa jenis olahan makanan dengan jenis Olahan Lembab, terdiri dari 1). *Lawar*, 2). *Tum*, 3). *Balung*, 4). *Timbungan*, 5). *Oret*, 6). *Semuuk*. **Lawar**, adalah bermacam-macam menurut bahan dagingnya, demikian pula bumbunya. Terdapat beberapa macam lawar seperti : a). *Lawar Tulen*; terdiri dari daging paha mentah yang dilumat dengan cara dicincang (*matektek*) kemudian dicampur dengan darah mentah, diisi serapah yaitu kulit babi yang direbus setengah matang dan diiris-iris kecil dan tipis kemudian dicampur dengan bumbu *genep* (lengkap). b). *Lawar Penyon*; bahannya dari daging yang dicincang (*matektek*) sangat lumat kemudian dicampur kelapa parut dengan sedikit darah sehingga semua warnanya kemerahan. Bisa juga dicampur dengan cempedak muda yang dicincang setelah direbus. Kemudian dicampur dengan bumbu lengkap dan diaduk (*adonang*). c). *Lawar Batu Rubuh* (*padamara*); *lawar* ini adalah campuran *lawar tulen* dengan *lawar penyon*, ditambahkan dengan *serapah* yang dibuat dari daging yang diiris halus dan tipis serta ditambahkan kelapa yang *digobed*. d). *Lawar*

Petak; bahannya dari daging dan kulit yang telah matang serta diiris lumat (halus) kemudian dicampur kelapa parut dan santan *kane* (santan dari kelapa yang dipanggang). *Lawar* ini tidak berisi darah sehingga warnanya tidak merah atau sering disebut lawar putih (*petak*). e). *Lawar Pepahit*; disebut juga *lawar subakti* yang bahannya terdiri dari daun-daunan yang rasanya agak pahit, demikian juga dengan buah-buahan. Seperti daun belimbing, buah papaya, yang kesemua bahan tersebut direbus kemudian dicincang (*tektek*) hingga halus. Kemudian dicampur dengan bumbu *genep* (lengkap) dan darah (setengah matang). **Tum**; di beberapa tempat di Bali sering disebut dengan *brengkes*. Adapun bahan-bahannya berupa daging yang dicampur dengan tulang muda, kelapa yang diparut dan dilengkapi dengan bumbu. Saat dibungkus dengan daun pisang, biasanya bentuknya segitiga, sedangkan *brengkes* bentuknya menyerupai bantal, kemudian baru direbus (*kukus*). **Balung**; disebut juga “*jangan ulam*” yang bahannya terdiri dari *balung-balung* yang dipotong-potong kemudian diisi dengan bumbu dan santan, lalu direbus. **Timbungan**; menurut macamnya ada dua jenis *timbangan* yaitu *timbangan biasa* dan *timbangan kesatrian*. *Timbungan biasa* bumbunya terdiri dari bawang merah, bawang putih, *gamongan*, kemiri, santan, terasi, kencur, *bangle*, *isen*, ketumbar, merica, dan *ginten*. *Timbungan kesatrian*, sama dengan *timbangan biasa* dan ditambahkan dengan minyak kelapa dan daun *jangan ulam*. *Timbungan* biasanya dibuat dengan bahan daging yang masih berisi daging (sedikit) untuk *timbangan biasa*, sedangkan untuk *timbangan kesatrian* berbahan sama namun saat dicincang agak kasar (*agal/besar*). Dimasak dengan cara dimasukkan pada bambu muda (*bungbung*) kemudian dipanggang (*tambus*) dengan api. **Oret**; bahannya terdiri dari perut muda (*basang muda*) dicampur dengan kuning telur (*sarin taluh*) kemudian dibumbui dan direbus (*kukus*). **Semuuk**; terdiri dari perut muda, diisi hati lalu ditumbuk serta diisi bumbu lengkap kemudian direbus hingga matang.

C. Beberapa jenis malakan olahan dengan jenis Olahan Basah yaitu **Kekomoh** dan **Ares**. **Kekomoh**; disebut juga dengan *cobor* yang bahan-bahannya terdiri dari darah dicampur dengan daging, hati, paru, kesemuanya dalam keadaan matang dan kemudian diisi bumbu dan asam. Kemudian dicampur dengan air hangat yang sudah matang, diaduk dan kemudian diisi dengan bawang goreng serta biji pare yang masih muda. **Ares**; dengan bahan dari batang pisang yang masih muda (biasanya dengan pisang/*biu batu*), diiris-iris tipis dicampur dengan daging, balung dan bumbu lengkap. Kemudian semua bahan ini di rebus hingga matang.

Selain jenis-jenis makanan berupa olahan kering, olahan lembut, dan olahan basah diatas, terdapat juga beberapa olahan makanan dengan bahan daging hewan, dimana cara memasaknya tidak dipotong-potong atau dicincang. Bentuk dari hewan yang dijadikan bahan masakah ini masih utuh. Cara memasaknya ada beberapa cara yaitu direbus/*kukus* dan dipanggang. Adapun jenis makanan ini yaitu dengan cara *metutu*, *mepanggang*, *meguling*. 1). **Metutu**; atau sering dikenal dengan sebutan *Betutu*, dibuat dari bahan hewan berkaki dua seperti ayam dan bebek. Prosesnya mula-mula hewan (ayam/bebek) disembelih dan semua isi perutnya dikosongkan, sehingga terdapat rongga untuk nantinya diisi dengan bumbu. Kemudian ayam/bebek ini dijarit pada bagian perutnya agar bahan-bahan yang ada dalam perut tidak mudah keluar. Kemudian di rebus (*kukus*) dan siap disajikan bila sudah matang. 2). **Mepanggang**; jenis olahan makanan ini biasanya dari hewan berkaki dua (ayam). Semua proses diawali dengan menyembelih kemudian dibersihkan bulu dan isi perutnya. Kemudian perut ayam dibelah untuk kemudian dijepit dengan bambu dan dipanggang pada api yang telah disiapkan. 3). **Meguling**; pada umumnya hewan yang dipergunakan adalah anak babi (babi muda/*kucit*). Melalui proses awal penyembelihan, kemudian dibersihkan kulit dan isi perutnya. Setelah dicuci bersih kemudian semua rongga dan badan hewan

babi ini diusap/urap dengan bahan bumbu tertentu. Biasanya juga pada bagian perut diisi dengan bahan berupa daun singkong yang telah dicampur dengan bumbu. Kembali kemudia perut hewan babi ini dijahit agar bagian bumbu dan daun singkong tidak mudah keluar. Hewan babi muda (*kucit*) kemudian ditusuk dari bagian pantat hingga tembus ke bagian mulut, mempergunakan tongkat khusus. Kemudian di panggang pada bara api yang telah disiapkan, diputar perlahan-lahan hingga matang. Cara memasak seperti inilah disebut *meguling* dan daging hewan babi muda yang dimasak dengan cara seperti ini dikenal dengan *Babi Guling*. *Babi Guling* menjadi salah satu makanan favorit khas tradisional Bali dan banyak diminati oleh wisatawan nusantara maupun wisatawan asing.

C. Jajanan Khas Bali Sebagai Suguhan Wisatawan.

Selain berbagai makanan olahan khas atau tradisional Bali seperti yang diuraikan diatas, di Bali juga terdapat berbagai makanan lainnya. Lebih tepatnya berupa jajanan khas Bali. Para pemburu kuliner atau wisatawan yang berburu makanan tradisional Bali, belum lengkap bila belum mencicipi beberapa makanan jenis jajanan Bali. Masyarakat Bali sendiri masih sangat menggemari jajanan khas Bali ini, bahkan sering dijadikan sebagai sajian makanan ringan saat minum kopi atau bisa juga dinikmati sebagai sajian sarapan pagi. Di pasar-pasar tradisional Bali masih banyak bisa ditemui para pedagang yang menjual jajanan khas Bali. Adapun beberapa jajanan tersebut diantaranya: *godoh*, *jaja laklak*, *jagung urab*, *jaja giling-giling*, *jaja lukis*, *jaja lempog*, *pisang rai*, *kaliadrem*, *klepon*, *cerorot*, *bandu*, *abug*, dan *batun bedil*. Selain jajanan khas Bali yang ditulis diatas, masih ada beberapa jajanan yang menjadi ciri khusus beberapa jajanan tradisional beberapa daerah di Bali. Selain jajanan, ada juga jenis makanan yang biasanya bisa ditemui pada pasar-pasar tradisional atau pasar senggol (khusus malam hari) berupa masakan saji berupa *bubuh*/bubur, seperti : *bubuh injin*,

bubuh sumsum, bubuh masak, dsb yang semuanya itu bisa dijadikan sebagai produk pendukung industri pariwisata dan sudah berkembang dengan sangat baik di Bali. Sajian makanan tradisional ini tentunya sudah banyak disajikan di hotel-hotel Bintang dan dengan harga yang sangat tinggi sehingga memberi nilai bagus bagi makanan tradisional Bali itu sendiri.

V. PENUTUP

Berbicara tentang kuliner khas Bali, sama halnya dengan mendalami lebih jauh terkait budaya Bali itu sendiri. Makanan sebagai kebutuhan pokok manusia, di Bali selain menjadi sajian utama atau kebutuhan sehari-hari, makanan tradisional juga merupakan sajian berupa pelengkap dalam sebuah ritual atau upacara keagamaan. Kegiatan ritual keagamaan masih berjalan hingga kini. Oleh karena itu, sajian berupa makanan tradisional masih tetap terjaga dengan baik bahkan semakin dicintai oleh masyarakatnya, selain juga menjadi kenikmatan sendiri bagi para pemburu kuliner nusantara. Makanan tradisional khas Bali memiliki ciri khusus yang kini telah bisa dinikmati menjadi suguhan dunia pariwisata. Semua berawal dari sajian yang sifat dan fungsinya untuk kegiatan ritual keagamaan (Hindu Bali) setelah dipilah, dipilih, dan diolah dengan cara tertentu yang memperhatikan hygiene sanitasi yang baik, menjadi sajian komersial bagi dunia pariwisata.

DAFTAR PUSTAKA

Ardhana, I Gusti Gede. 2002. *Sejarah Perkembangan Hinduisme*. Denpasar: Tanpa Penerbit.

Covarrubias, Miguel. 2013. *Pulau Bali – Temuan yang Menakutkan*. Denpasar: Udayana University Press

Cok Ace, 2019. *Taksu di Balik Pembangunan Pariwisata Bali*. Percetakan Bali. Denpasar

Hartoko, Dick. 1991. *Manusia dan Seni*. Yogyakarta: Kanisius.

Poerwadarminta. 1976. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: PN Balai Pustaka.

Shadily, Hassan. 1991. *Ensiklopedi Indonesia*. Jakarta: Ichtiar Baru – Van Hoeve

Sidemen, Ida Bagus Purwa. 2022. “*Adhyaya Budaya – Membaca Budaya, Agama Hindu, dan Sor Singgih Pariwisata Bali*”. Pustaka Pranala Yogyakarta

Suada, I Nyoman. 2013. *Bali dalam Perspektif Sejarah dan Tradisi – dalam Relevansinya dengan Era Global Menuju Kejayaan Bali yang Harmonis*. Surabaya: Paramita.

Subagiasta, I. Ketut. 2008. *Pengantar Acara Agama Hindu*. Surabaya: Paramita.

-----, 2007. *Etika Pendidikan Agama Hindu*. Surabaya: Paramita.

-----, 2008. *Sradha dan Bhakti*. Surabaya: Paramita.

Sudarsana, I.B. Putu. 1998. *Filsafat Yadnya – Ajaran Agama Hindu*. Denpasar: Yayasan Dharma Acarya. Percetakan Mandara Sastra.

-----, 2005. *Upadesa. Ajaran Agama Hindu*. Denpasar: Yayasan Dharma Acarya. Percetakan Mandara Sastra.

Sudharta, Tjok Rai. 2009. *Sarasamuccaya – Smerti Nusantara*. Surabaya: Paramita.

Suhardana. 2008. *Uparengga dan Dharma Paebatan*. Surabaya: Paramita.

Suandra, I Made. Dharma Caruban (Tuntunan Ngebat). CV. Kayumas. 1990.

Sutjaja, I Gusti Made. 2003. *Kamus Sinonim Bahasa Bali*. Denpasar: Universitas Udayana.

Tim Penyusun. 2001. *Ensiklopedi Hindu*. Surabaya:Paramita.

Triguna, I.B. Gede Yudha. 2000, *Bali Unik*, Denpasar: Widya Dharma.

Wiana. 2007. *Tri Hita Karana – Menurut Konsep Hindu*. Paramita Surabaya.

Wijayananda. Ida Pandita Mpu Jaya. 2004. *Makna Filosofis Upacara dan Upakara*. Surabaya: Paramita.

Zoetmulder. 2004. *Kamus Jawa Kuno-Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

<https://www.detik.com/bali/kuliner/d-6366924/10-kue-khas-bali-yang-enak-dan-cocok-untuk-oleh-oleh>.

<https://www.kompas.com/food/read/2021/03/13/103900075/resep-batun-bedil-khas-bali-camilan-yang-mirip-bubur-candil-?page=all>.