
Kearifan Lokal Makanan Tradisional: Tinjauan Etnis dan Fungsinya pada Tradisi Ngaturin di Desa Sembiran, Buleleng, Bali

Damiati¹, I Wayan Suastra², Ida Bagus Putu Arnyana³

^{1,2,3}Program Studi S3 Ilmu Pendidikan, Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja, Bali, Indonesia

damiati@undiksha.ac.id

* Corresponding author

Received: Month, Year

Accepted: Month, Year

Published: Month, Year

Abstract

This research aims to identify dishes in the ngaturin tradition in Sembiran Village, Tejakula, Buleleng, Bali. The data collection techniques used were interviews and observation. The data analysis used is descriptive qualitative. The research results show three things. 1). The ngaturin ceremony is a ritual that must be carried out by all married men, carried out to provide compensation for the holy water received (the basis for the request for a hug) as well as to ask for a good place for the ancestors. What is unique is that the dish is served using beef, where most Hindu people do not consume processed beef. 2). The dishes served in the ngaturin tradition consist of the main dish, namely white rice, side dishes arranged in megibung covered with banana leaves, arranged starting with rice and side dishes. Side dishes with soup are served with a drizzle. 3). Food in the ngaturin tradition can only be eaten at the arrange temple and in the homes of people who carry out this tradition. Dishes cannot be taken outside the house or Sembiran village and can only be enjoyed for 1 day. If anything remains, it must be thrown away and buried. If the dish is taken outside the village, it will bring disaster to the community. The meaning is gratitude to God for his request that his ancestors be in the best place. Food is enjoyed in a megibung manner which means togetherness, mutual respect and respect which contains philosophical, anthropological, sociological and psychological values.

Keywords: traditional food, ngaturin tradition, Sembiran

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi hidangan pada tradisi ngaturin di Desa Sembiran, Tejakula, Buleleng, Bali. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara dan observasi. Analisis data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan tiga hal. 1). Upacara ngaturin adalah ritual yang harus dilakukan oleh semua laki-laki yang sudah

menikah, dilaksanakan untuk memberikan balasan untuk air suci yang diterima (dasar permohonan pelukatan) selain itu juga untuk memohon tempat yang baik untuk leluhur. Yang menjadi keunikan adalah hidangan yang disajikan menggunakan daging sapi dimana kebanyakan masyarakat hindu tidak mengkonsumsi olahan daging sapi. 2). Hidangan yang disajikan pada tradisi ngaturin terdiri dari hidangan pokok yaitu nasi putih, lauk pauk secara megibung dialasi daun pisang disusun mulai dari nasi dan lauk pauk. Lauk pauk yang berkuah dihidangkan dengan tekor. 3). Makanan pada tradisi ngaturin hanya bisa dimakan di pura pengaturan dan di rumah masyarakat yang melaksanakan tradisi tersebut. Hidangan tidak boleh dibawa keluar rumah atau desa sembiran dan hanya bisa dinikmati dalam 1 hari saja. Jika tersisa harus dibuang dan dikubur. Jika hidangan dibawa ke luar desa maka akan mendapatkan musibah bagi masyarakat. Maknanya adalah rasa syukur kepada Tuhan atas permohonannya agar leluhurnya berada pada tempat yang terbaik. Makanan dinikmati dengan cara megibung bermakna kebersamaan, saling menghargai dan menghormati yang mengandung nilai filosofis, antropologis, sosiologis dan psikologis.

Kata kunci: *Desa Sembiran, makanan tradisional, tradisi ngaturin*

1. PENDAHULUAN

Makanan tradisional merupakan fenomena kebudayaan, dimana kebudayaan iut menentukan makanan yang dapat disajikan dan dikonsumsi dan makanan tersebut bukan hanya sekadar untuk mempertahankan hidup, melainkan juga untuk mempertahankan kebudayaan sebuah kolektif dalam hal ini makanan mempunyai arti dan simbolik yang berkaitan dengan fungsi sosial, dan keagamaan (religi). Banyak tradisi yang ada dalam masyarakat di Bali yang dilaksanakan secara turun temurun menurut kebiasaan jika ditanyakan makna dan arti dari suatu tradisi tersebut banyak yang tidak paham, hal ini menjadi kelemahan dari keberlangsungan tradisi tersebut karena generasi berikutnya hanya melaksanakan suatu tradisi tanpa didasari dengan makna dan maksud dari tradisi tersebut sehingga generasi sekarang kurang memiliki semangat dari pelaksanaan tradisi yang dilakukan salah satunya adalah makna ritual ngaturin di Desa Sembiran Kecamatan Tejakula Kabupaten Buleleng.

Adat istiadat di Desa Sembiran, masih dipertahankan hingga kini seperti tari-tarian sacral sebagai perwujudan bahwa kesenian warisan nenek moyang harus terus dipertahankan baik dalam konteks lingkungan keluarga maupun masyarakat, apalagi ritual adat desa sembiran berkaitan erat dengan siklus kehidupan masyarakat setempat mulai dari lahir sampai mati Dimana ritual yang dilakukan adalah ritual ngaturin. Upacara ngaturin adalah ritual yang harus dilakukan oleh semua orang yang sudah menikah (laki-laki). Diselenggarakan di Kuil Pengaturan dilaksanakan pada kesaga sasi pada tanggal 3 dan 6 penanggalan Sembilan.

Tradisi ngaturin di desa Sembiran terdapat beberapa hidangan tradisional dan cara penyajian yang tidak terdapat di desa-desa lain karena hidangan yang disajikan menggunakan daging sapi dan hanya disajikan di desa Sembiran dan tidak boleh dibawa ke luar desa sehingga hidangan dan penyajian pada tradisi ngaturin belum diketahui oleh masyarakat luas. Hidangan yang disajikan merupakan ciri khas karena hidangan ini hanya bisa ditemukan dalam kegiatan tradisi ngaturin di desa sembiran, hidangan ini wajib dibuat karena sebagai sarana upacara, selain itu hidangan ini disajikan untuk dinikmati oleh masyarakat yang ikut membantu dalam pelaksanaan tradisi ngaturin.

2. METODE PENELITIAN

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang menghasilkan penemuan-penemuan yang tidak dapat dicapai dengan menggunakan prosedur statistik atau dengan cara-cara kuantifikasi (Almanshur, 2012). Sedangkan penelitian deskriptif adalah suatu penelitian yang dilakukan untuk mengetahui gambaran, keadaan, suatu hal dengan cara mendeskripsikan atau menjelaskannya secara rinci berdasarkan fakta yang ada. (Thabroni, 2021). Dari sifatnya penelitian ini merupakan penelitian deskriptif analisis untuk menggambarkan makanan tradisional sebagai realitas sosial masyarakat di Desa Sembiran, Kabupaten Buleleng Bali. Pengumpulan data menggunakan beberapa teknik yang dipakai dalam penelitian kualitatif yakni studi kepustakaan, wawancara, dan observasi di lapangan. Naskah ditulis dalam ukuran kertas A4 dengan jumlah halaman antara 6-14 halaman, termasuk tabel dan gambar, serta dengan mengacu tata cara penulisan seperti yang telah disusun pada tulisan ini.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Upacara Ngaturin

Upacara Ngaturin adalah ritual yang harus dilakukan oleh semua orang yang sudah menikah (laki-laki). Diselenggarakan di Kuil Pengaturan. Kuil pengaturan terletak di desa Tajung/Puchak. Dimainkan dengan sashi aneh (Katiga dan Kapitu). Kewajiban menyembelih seekor pedet (3-6 bulan) adalah 3 tegen (1 tegen sama dengan 2 pedet, jadi total 6 pedet), tetapi istri lain (yang memiliki 2 istri), Anda masih harus membayar tambahan 1 Tegen. Pemotongan 4 Tegen (8 ekor anak sapi). Jika Anda memiliki pertanian atau membeli tanah di luar desa Anda, Anda perlu menambahkan 1 tangan. Selama upacara Gaturin, persembahan dibuat untuk Batara Dalem (Dharam Tajung, Dharam Bayad, Dharam Sindhu, Dhalem Gergel, Dhalem Mekah) yang dilakukan secara khidmat untuk menghormati orang-orang suci, Dharam Salah dan Dharam Sulalaya. Upacara langsung menuju Batala Gunung Leva di Gunung Batur dan disaksikan oleh Betala Katur Kahyangan (Puse Temple, Dalem, Dur, Betala Gede Pasek). Semua upacara harus mencari kesaksian dewa langit Katur. Nyoman Sutami, Pemangku Adat Desa Sambiran (wawancara pada tanggal 21 Oktober 2021, di Sembiran).

Ritual itu disebut Agama Suci Pemurnian Betala dan Ritual Bethala Kala. Sebelum turunnya agama Hindu di Sembiran pada abad ke-15, ada pemujaan Kala. Ia berkewajiban meneruskan tradisi sampai lunas, dan bertanggung jawab melaksanakan ngaturin (artinya 3 tegen, 6 godels). Peran penerus almarhum dilambangkan dengan boneka daun lontar, U Deng (laki-laki), dan perhiasan emas yang dikenakannya semasa hidupnya, mengenakan kain putih. Dalam prosesi Ngaturin Godel disembelih setelah sapi ditaburi tirta plukatan (diminta oleh Dewa Catur Kahyangan) pertama kali terlihat di Dewa Gede di Pucak.), syaratnya tidak boleh digunakan seperti baan kaki dan dahi putih Gödel. Itu karena Godel dianggap cacat kecuali sudah menjadi milik Anda. Anda tidak perlu membeli ujung putih ekor sapi, karena bisa digunakan. Dalam ritual gaturin, hewan yang akan disembelih diperlihatkan kepada dewa kemudian disembelih dengan cara ditaburi tirta nampur sangha. Tirta diambil dari masing-masing rumah dengan istilah Pengijen bila dipanggil keluar dari Sembilansanga Peklenang (di angkasa). Pengijeng memungkinkan Anda berada di dapur dengan menciptakan ruang Anda sendiri. Suku Sembilan percaya bahwa hidup mereka akan hancur tanpanya. Ruang keramat adalah pengijen, yang dapat digunakan sebagai tempat pemujaan air. Jika tidak di dapur kamar, juga mungkin. Kepala dan kaki Gödel dipotong dan diletakkan di atas tulang rusuk dan kulitnya. Ini juga ditempatkan dalam apa yang disebut beban persembahan. Daging dan tulang bagian lainnya dilambangkan dengan Betara Samua, yang berarti keseluruhan yang terkandung dalam suhan.

Petugas pemotongan daging adalah masing-masing keluarga sesuai dengan jumlah keluarga. Mantra persembahan tergantung pada Saha Mata (kepala keluarga atau sesepuh). Disampaikan kepada Sang Hyang Widi melalui doa, sering digunakan dalam bahasa sehari-hari dan niat sendiri. (Soemaryatmi et al., n.d.2013) Setelah mempersembahkan banten-banten, sebagian daging sapi dimasak dan dimakan berramai-ramai ditempat itu juga para luhur, yang ada didalam punduh yang dibawa serta, dijamukan makanan dan minuman-minuman. Setelah makan daging sapi, seseorang dianggap cemar secara adat atau sebel selama ia belum menyucikan diri dengan air suci. Apabila melalaikan ini, penyakit-penyakit dan kontaminasi dari bidang lingkup yang suci secara ritual adalah efek susulan. Daging sapi hanya boleh dimakan dalam rangka upacara Ngaturin. Di luar upacara ini hal itu didalikan dengan larangan ditabukan. Ada penduduk Sembiran yang menghindari daging sapi, karena mereka takut efek mencemarnya

3.2 Hidangan Petemon Yang Disajikan Dan Dinikmati

Pada tradisi ngaturin ada beberapa hidangan yang harus disajikan pada tradisi ngaturin. Hidangan ini hanya disajikan pada saat pelaksanaan tradisi ngaturin dan hidangan ini diolah langsung di Pura Pengaturan yang terletak disebelah selatan Desa Sembiran. Adapun jenis hidangan petemon yang disajikan dan dinikmati pada tradisi ngaturin di Desa Sembiran sebagai berikut

1. Makanan Pokok. Makanan pokok adalah jenis makanan yang merupakan makanan utama suatu menu yang biasanya dihidangkan dan dinikmati dalam jumlah banyak. Adapun makanan pokok yang disajikan pada tradisi ngaturin di Desa Sembiran yaitu: Nasi Putih, merupakan salah satu hidangan pokok yang terbuat dari olahan beras, jadi beras diolah menjadi nasi dengan beberapa proses seperti merebus dan mengukus. Dalam tradisi ngaturin yang ada di Desa Sembiran untuk membuat nasi putih masih menggunakan alat-alat yang tradisional seperti, dandang, kukusan, kekeb dan menggunakan kayu bakar untuk proses pembuatannya.
2. Lauk Pauk
Dalam tradisi ngaturin di Desa Sembiran ada beberapa jenis lauk pauk yang berasal dari hewani yaitu menggunakan daging sapi, daging sapi diolah menjadi beberapa hidangan yaitu: 1) Jabur, merupakan hidangan khas Desa Sembiran yang hanya disajikan pada saat tradisi ngaturin. Jabur merupakan hidangan yang berkuah dengan bahan utama daging sapi dan diolah dengan menggunakan base genep.2) Lawar Barak, merupakan hidangan yang terbuat parutan kelapa yang di campur dengan bahan isian seperti kulit sapi muda, daging sapi, dan menggunakan darah sapi sebagai pewarna merah. 3) Lawar Jerukan merupakan hidangan yang terbuat parutan kelapa yang di campur dengan bahan isian seperti lemak dada sapi.jadi lemak sapi direbus terlebih dahulu sampai matang setelah itu lemak diiris tipis-tipis dan selanjutnya dicampurkan dengan parutan kelapa yang sudah disediakan, fungsi lemak direbus terlebih dahulu agar lemak sapi dalam keadaan matang dan kotorang atau bakteri yang ada di lemak sapi larut. 4) Lawar AG merupakan hidangan yang terbuat parutan kelapa yang di campur dengan bahan isian seperti betuka sapi.

3.3 Penyajian Hidangan patemon

Dalam tradisi ngaturin di Desa Sembiran penyajian yang digunakan yaitu penyajian dalam konteks pesta adat dengan cara magibung, untuk alat-alat yang digunakan untuk menyajikan hidangan masih menggunakan hasil pertanian, seperti don ental, (rontal), daun jaka dan bambu. Hasil pertanian seperti don ental, (rontal) dibentuk menjadi tekor yang berfungsi untuk tempat menghidangkan berbagai jenis lauk-pauk seperti berbagai jenis lawar, daun jaka dibentuk menjadi sayung yang digunakan untuk tempat lauk-pauk yang berkuah seperti, jabur dan bambu dibentuk menjadi klatkat yang digunakan untuk tempat

nasi. Penyajian hidangan pada proses magibung yaitu, nasi putih di tata di atas klatkat yang sudah dialasi dengan daun dan nasi diletakkan di tengah-tengah klatkat, lauk-pauk seperti lawar dihidangkan menggunakan tekor dan diletakkan di pinggi-pinggir klatkat, jabur dihidangkan menggunakan tekor dan diletakkan di masing-masing anggota megibung.

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi kepada juru patus cara penyajian yang digunakan pada tradisi Ngaturin di Desa Sembiran yaitu Magibung, magibung merupakan cara penyajian makan yang dilakukan oleh juru patus dan anggota masyarakat yang ikut membantu dalam tradisi ngaturin, hidangan pokok disajikan di atas klatkat yang sudah dialasi dan pisang sedangkan lauk-pauk dihidangkan dengan alat tekordan sayung, untuk lauk-pauk yang berkuah dihidangkan menggunakan sayung, sedangkan lauk-pauk yang tidak berkuah dihidangkan menggunakan tekor. Tradisi megibung ini dilakukan setelah upacara ngaturin selesai, tradisi ini dilakukan untuk merayakan tradisi ngaturin yang telah selesai dilakukan dan tradisi yang dilakukan berjalan dengan lancar. Tradisi magibung dilakukan di pura pengaturan dimana tradisi ngaturin dilakukan, anggota yang ikut membantu dalam tradisi ngaturin hal ini memupuk jiwa sosial dan kebersamaan serta gotong royong bagi masyarakat desa Sembiran.

Dampak yang diharapkan dari penulisan hasil penelitian ini antara lain dampak yang timbul dari penelitian di Desa Sembiran, Kecamatan Tejakula, Provinsi Buleleng, untuk membawa tradisi ini kepada masyarakat luas sekaligus menambah pengetahuan para pembaca. Generasi muda, sebagai generasi penerus yang mengembangkan tugas menegakkan tradisi organisasi ini, harus mencari landasan filosofis yang terkandung di dalamnya, jangan sampai dalam menjalankan tugas itu, mereka hanya mengikuti tanpa mengetahui nilai-nilai mereka yang sebenarnya. dari Dampak yang diharapkan dari dokumen tradisi Ngaturin dapat dijadikan acuan bagi generasi muda untuk memahami keunikan resep, keunikan cara penyajian makanan dalam tradisi Ngaturin, dan aspek-aspek tradisi lainnya ngaturin di Desa Sembiran.

4. KESIMPULAN

Tradisi ngaturin merupakan tradisi yang dilakukan oleh laki-laki yang sudah menikah, tradisi ngaturin biasanya dilakukan pada sasih kasanga, katiga dan kapitu menurut kalender Desa Sembiran. Tradisi ngaturin dilaksanakan agar orang yang sudah meninggal mendapatkan tempat yang layak dan sebagai upacara terakhir bagi masyarakat Desa Sembiran. Tradisi ngaturin dilakukan dengan cara menyembelih anak sapi, jika laki-laki memiliki istri 1, maka laki-laki tersebut melakukan tradisi 3 tegen (3 pasang) jadi laki-laki tersebut menyembelih 6 anak sapi. Bersumber pada hasil observasi dini yang dicoba hari minggu tanggal 22 Mei 2022, tradisi ini sudah terdapat zaman dulu kala dan diwariskan secara turun temurun. Setiap daerah memiliki tradisi yang berbeda-beda, selain itu belum terdapat data maupun dokumentasi tertulis tentang hidangan dan penyajian makanan pada tradisi ngaturin di Desa Sembiran. Oleh sebab itu perlu dilakukan penelitian tentang hidangan dan penyajian makanan pada tradisi ngaturin di Desa Sembiran, mulai dari jenis-jenis hidangan yang ada sampai dengan penyajian hidangan. Jadi riset ini bertujuan untuk mendeskripsikan hidangan dan penyajian makanan pada tradisi ngaturin di Desa Sembiran. manfaat yang didapatkan dari riset ini adalah sebagai sumber teks atau pun data, sebagai acuan ataupun pedoman pembelajaran tentang hidangan dan penyajian makanan pada tradisi ngaturin di Desa Sembiran.

DAFTAR PUSTAKA

- Almanshur, M. D. dan F. 2012. Metode Penelitian Kualitatif (Cetakan I). Ar Ruzz Media.
Ariani, Risa Panti. 2017. Mengenal Kuliner Bali. Depok: PT Raja Grafindo Persada.
Fardiaz, D. 1998. Peluang, Kendala, dan Strategi Pengembangan Makanan Tradisional, dalam Kumpulan Ringkasan Makalah Seminar Nasional Makanan Tradisional :

Damiati, I Wayan Suastra, Ida Bagus Putu Arnyana

Meningkatkan Citra dan Mengembangkan Industri Makanan Tradisional Indonesia, Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT), Lembaga Penelitian Institut Pertanian Bogor-Pusat Antar Universitas dan Gizi IPB, Bogor.

Ida, Danilah. 1980. Pengetahuan Alat Pengolahan dan Penyajian Makanan. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan: Jakarta.

Koentjaraningrat. 2009. Pengantar Ilmu Antropologi. Jakarta: RinekaCipta

Lestari, N. L. S., Marsiti, C. I. R., & Adnyawati, N. D. M. S. 2019. Identifikasi Hidangan Khas Usaba Sambah Di Desa Tenganan Pegringsingan. Jurnal 93 BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, 9(1), 1. <https://doi.org/10.23887/jppkk.v9i1.22113>

Marsiti, C. I., & Suriani, N. M. 2016. Reinventarisasi Makanan Tradisional Buleleng Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora, 5(1), 744–753. <https://doi.org/10.23887/jish-undiksha.v5i1.8282>

Pujawan, A. K., & Trisdayanti, N. P. E. (2017). Eksplorasi Makanan Tradisional Bali di Kabupaten Bangli. Jurnal Gastronomi Indonesia, 5(1), 1-12.

Putri, K. M., Masdarini, L., & Ariani, R. P. 2021. Identifikasi Bumbu Khas Tradisional Bali Pada Desa Bali Aga Di Kabupaten Buleleng. Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, 12(1), 17. <https://doi.org/10.23887/jppkk.v12i1.32577>

Susilawati, N. K. 2021. Identifikasi Tradisi Megibung Pada Upacara Dewa Yadnya Di Desa Besakih Dan Pengenalannya Melalui Media Youtube. Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, 11(3), 100. <https://doi.org/10.23887/jppkk.v11i3.32318>