

## Inventarisasi Makanan Dan Minuman Tradisional Di Desa Satra Kecamatan Kintamani

I Made Purwa Dana Atmaja<sup>1\*</sup>, Anak Agung Istri Kumala Dewi<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Program Studi Manajemen Tata Boga, Jurusan Hospitaliti, Politeknik Pariwisata Bali  
Jalan Dharmawangsa Kampial, Bali, Indonesia

<sup>1\*</sup>purwadanaatmaja@gmail.com, <sup>2</sup>kumaladewi@gmail.com

\* Corresponding author

Received: October, 2022

Revised: October, 2022

Accepted: October, 2022

### Abstract

*This study aims to compile a detailed inventory of traditional Balinese food in Satra Village, Kintamani District which includes: (a) main meals, (b) side dishes made from vegetable and animal ingredients, (c) snacks or snacks, (d) drinks and (e) regional specialties. This type of research is survey research with descriptive method. Methods of collecting data were interviews, participatory observation, and documentation methods. Furthermore, the data were analyzed descriptively qualitatively, namely exposure with words to describe the object under study. The depiction of research data is carried out objectively according to the actual situation. Based on the results of interviews, observations and documentation, it was found that traditional Balinese food in Satra Village can be grouped into five groups, namely consisting of 3 types of main food, 8 types of side dishes from vegetable ingredients and 4 types of animal foods, snacks or snacks totaling 7 types, 5 types of drinks and 5 types of special foods.*

**Keywords:** *inventory, traditional food, Satra Village.*

### Abstrak

Penelitian ini mempunyai tujuan untuk menyusun inventarisasi secara terperinci mengenai makanan tradisional Bali di Desa Satra Kecamatan Kintamani yang meliputi: (a) makanan utama, (b) lauk pauk dari bahan nabati dan hewani, (c) jajanan atau makanan selingan, (d) minuman dan (e) makanan khas daerah. Jenis penelitian ini adalah penelitian survey dengan metode deskriptif. Metode pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, observasi partisipasi, dan metode Dokumentasi. Selanjutnya Data dianalisis secara deskriptif kualitatif yaitu pemaparan dengan kata-kata untuk menggambarkan objek yang diteliti. Penggambaran data hasil penelitian dilakukan secara objektif sesuai dengan keadaan sebenarnya. Berdasarkan hasil wawancara, observasi dan dokumentasi yang dilakukan ditemukan bahwa makanan tradisional Bali di Desa Satra dapat dikelompokkan menjadi lima golongan yaitu terdiri dari makanan utama berjumlah 3 jenis, lauk pauk dari bahan nabati berjumlah 8 jenis dan hewani berjumlah 4 jenis, jajanan atau makanan selingan berjumlah 7 jenis, minuman berjumlah 5 jenis serta makanan khas sebanyak 5 jenis.

**Kata kunci:** inventarisasi, makanan tradisional, Desa Satra.

## 1. PENDAHULUAN

Pengembangan pariwisata di Bali tidak terlepas dari adanya kuliner sebagai salah satu daya tarik wisata. Wisatawan yang berkunjung ke suatu daerah tentunya ingin mencoba makanan tradisional daerah tersebut. Makanan tradisional merupakan makanan yang sudah turun - temurun dihasilkan atau dikonsumsi, menggunakan bahan lokal yang dihasilkan dan diolah secara khas di suatu daerah (Suter, 2014). Makanan tradisional Bali sangat beragam yang tersebar di seluruh daerahnya, menggunakan bahan baku lokal dan memiliki citarasa yang disukai oleh masyarakat dan wisatawan di Bali. Makanan tradisional Bali tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi sehari-hari, akan tetapi di dalamnya juga terdapat warisan budaya, unsur obat-obatan, serta sebagai sarana pelaksanaan adat dan tradisi. Makanan tradisional Bali mempunyai peranan penting sebagai daya tarik wisata karena makanan juga bisa menjadi pusat pengalaman wisatawan itu tersendiri, tidak saja dari keindahan alam, tetapi juga dari makanan tradisional yang disajikan.

Desa Satra merupakan desa yang terletak di ujung utara Kecamatan Kintamani yang berbatasan langsung dengan Kabupaten Buleleng dan terdiri dari 6 Dusun/Banjar. Jarak yang ditempuh dari Denpasar menuju Desa Satra Kecamatan Kintamani sekitar 2 jam perjalanan. Dengan melewati pemandangan yang indah di Kintamani. Desa Satra mempunyai iklim tropis dengan udara sejuk/dingin Kondisi ini sangat mendukung aktivitas masyarakat dalam kegiatan pertanian. Hal ini berimbas kepada kuliner yang ada di Desa Satra Kecamatan Kintamani, dikarenakan masyarakatnya mengolah atau membuat makanan dengan bahan - bahan yang ada di sekitar daerahnya atau bahan makanan lokal.

Sejarah kerajaan dan kebudayaan di Bali mendukung bahwa Desa Satra memiliki ragam budaya, adat, tradisi & kehidupan yg religius, termasuk dalam penyediaan bahan pangan. Sebagai daerah yang berbasis pertanian & kelautan memungkinkan tersedianya ketahanan pangan yg kuat. Pangan tradisional berbasis bahan pangan lokal yg didapatkan pada wilayah Desa Satra tersebut diolah warga lokal sebagai kuliner tradisional yg spesial. Seiring kemajuan era Globalisasi, secara perlahan kebudayaan yang diwariskan dapat terkikis dan ditinggalkan. Hal tersebut bisa terjadi karena dampak dari pasar bebas dan globalisasi. Pada era globalisasi saat ini makanan tradisional muncul berdampingan dengan makanan modern produk negara lain. Hal tersebut dapat dilihat dari sebagian anak-anak muda menganggap makanan asing adalah jenis makanan yang bergengsi. Ditambah lagi masyarakat Bali sendiri juga belum banyak mengetahui tentang makanan tradisionalnya terkait jenis makanan, bahan utama, teknik pengolahan dan penyajiannya.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka makanan tradisional sangat perlu untuk diinventarisasi, dan didokumentasikan yang nantinya bisa dilestarikan dan diperkenalkan kepada masyarakat lokal dan internasional untuk memperkuat identitas bangsa dan menjadi ketertarikan tersendiri terhadap para wisatawan. Di Indonesia penelitian terkait makanan tradisional sudah cukup banyak dilakukan namun karena sangat luasnya wilayah di Indonesia dengan adat dan kebudayaan yang beraneka ragam menjadikan penelitian terkait makanan Tradisional memiliki tantangan dan keunikannya masing- masing. Beberapa penelitian terkait makanan tradisional di Indonesia diantaranya dari Nurhayati dkk (2013) dengan judul Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Serta Alternatif Pengembangannya, Vicky, Baidar, Syarif (2016) Inventarisasi Makanan Adat Di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman yang kemudian dilanjutkan oleh Ginting, dkk (2018) dengan judul Inventarisasi Jenis Dan Resep Kue-Kue Tradisional Di Kota Padang. Dari beberapa penelitian tersebut dapat dilihat bahwa keanekaragaman makanan tradisional dapat dilihat dari beberapa jenis olahannya sekaligus juga dilihat perkembangan Teknik pengolahannya.

Kecamatan Kintamani Bali menjadi salah satu pusat pengembangan pariwisata di daerah Bali, oleh karena itu sangat penting untuk dilakukan pendataan makanan tradisional Bali di Desa Satra sehingga akan menjadi embrio pencatatan jenis makanan bagi kecamatan Kintamani dan lebih lanjut pada kabupaten Bangli. Inventarisasi ini dilakukan dengan tujuan

untuk mengetahui jumlah, jenis, bahan, dan pengolahan makanan tradisional yang ada sehingga upaya ini dapat dilakukan sebagai langkah awal untuk mendukung pelestarian makanan tradisional Bali sekaligus sebagai salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk melestarikan kebudayaan dan adat istiadat daerah Bali sehingga bisa tetap ajeg kedepannya.

Dalam penelitian terkait inventarisasi makanan tradisional yang dilakukan oleh Sukerti, dkk (2016) dengan judul Reinventarisasi Makanan Tradisional Buleleng Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali ditemukan bahwa Jenis-jenis hidangan tradisional khas Kabupaten Buleleng meliputi: (a) makanan pokok, baik nasi tulen maupun nasi moran yaitu nasi yang bercampur beras dengan umbi-umbian maupun jagung; (b) Lauk pauk meliputi lauk pauk hewani berbahan daging babi, ayam, ikan, dan hasil laut lainnya, dengan teknik pengolahan bervariasi baik berkuah maupun tidak berkuah; (c) Sayur dan sayuran meliputi berbagai macam bahan sayur dari daerah setempat yaitu: sayur paku, kara, kacang panjang, jepang, waluh, undis, dll, dengan teknik pengolahan mulai direbus, ditumis. (d) Jajanan meliputi: kau tulus, bandot, urab gadung, dll; (e) minuman meliputi loloh kunyit, loloh belimbing, es kuud/kelapa muda; 2. Formula resep tiap jenis hidangan sesuai jenis hidangan yang teridentifikasi.

Penelitian di atas, dilakukan di kabupaten Buleleng Bali. Sedangkan untuk Kabupaten Bangli khususnya Desa Satra belum pernah dilakukan penelitian mengenai jenis makanan tradisional. Padahal Desa Satra merupakan salah satu desa yang berada pada perbatasan antara kabupaten Buleleng dan Bangli sehingga memiliki keragaman budaya yang diindikasikan mendapatkan pengaruh dari kedua kabupaten tersebut. Masyarakat Desa Satra masih setia mempertahankan budaya seperti halnya pelestarian makanan tradisional dan juga merupakan masyarakat agraris yang masih tergantung pada pertanian. Oleh karena itu Desa Satra merupakan daerah penghasil bahan baku produk makanan tradisional. Sehingga dimungkinkan Bantul akan mempunyai makanan tradisional yang lebih beragam dibandingkan dengan daerah lain di Kabupaten Bangli dan Buleleng. Penelitian ini diharapkan mampu untuk memberikan analisis yang mendalam pada lokasi penelitian dengan lingkup lokasi yang lebih kecil sehingga mampu menggambarkan makanan tradisional secara lebih spesifik.

## 2. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah survei yaitu penelitian yang mendalam tentang studi deskriptif makanan tradisional masyarakat Desa Satra kecamatan Kintamani. Dalam pelaksanaan penelitian ini dapat dilihat dari tujuannya yaitu menggali dan memahami secara mendalam terkait dengan makanan tradisional di Desa Satra. Kesimpulan yang diperoleh pada penelitian survei berlaku secara terbatas hanya pada daerah yang diteliti yaitu di Desa Satra kecamatan Kintamani.

Penelitian ini dilaksanakan di Kabupaten Buleleng dengan menggunakan teknik *sampling area*. Lokasi ini dipilih atas dasar pertimbangan letak geografis desa Satra yang berbatasan dengan kabupaten Buleleng dan berada di kecamatan Kintamani yang merupakan daerah tujuan yang sangat populer bagi wisatawan domestik dan mancanegara. Waktu pelaksanaan penelitian mulai bulan Mei sampai dengan bulan September 2022.

Informan dalam penelitian ini ditentukan dengan teknik *purposive sampling*. *Purposive sampling* adalah pemilihan sekelompok informan yang didasarkan atas ciri-ciri tertentu yang dipandang mempunyai sangkut paut dengan permasalahan, dengan kriteria-kriteria tertentu yang diterapkan berdasarkan tujuan penelitian (Zuriah, 2005) Informan dalam penelitian ini adalah orang-orang yang dianggap tahu tentang makanan khas tradisional di Desa Satra. Karakteristik informan yang menjadi pertimbangan antara lain: 1) Tokoh masyarakat di wilayah *sampling* penelitian yang memiliki pemahaman terkait makanan tradisional, 2) Ibu-ibu rumah tangga di wilayah penelitian, 3) Pengusaha rumah makan maupun industri kecil yang bergerak di bidang makanan.

Metode Wawancara Mendalam (*In - Depth Interview*) adalah pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan secara langsung kepada informan dan jawaban-jawaban informan dicatat atau direkam dengan alat perekam (Soehartono, 2008). Metode ini sangat penting untuk melengkapi data dari hasil pengamatan. Teknik wawancara yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara bebas terpimpin yakni pengumpulan data untuk mendapatkan informasi secara langsung dengan mengajukan pertanyaan kepada para informan berdasarkan pedoman yang telah disiapkan terlebih dahulu. Pedoman wawancara tersebut hanya mencantumkan pokok-pokok permasalahan yang akan ditanyakan dan selanjutnya pertanyaan-pertanyaan itu dikembangkan secara bebas sesuai kepentingan penelitian.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1 Ragam, Bahan Utama, dan Pengolahan Makanan Tradisional Bali di Desa Satra Kintamani

Makanan tradisional Bali yang ada di Desa Satra yang dikonsumsi oleh masyarakatnya masih sedikit yang ditujukan untuk tujuan komersil pada wisatawan yang mengunjungi Desa Satra. Hal tersebut dikarenakan masyarakat masih terbatas mengkonsumsi makanan lokal untuk pribadi/keluarga atau hanya dibuat saat upacara khusus. Namun beberapa makanan lokal yang umum dikenal dapat ditemukan di beberapa rumah makan, penjual makanan di pinggir jalan dan pasar tradisional. Berdasarkan hasil observasi, wawancara kepada beberapa narasumber serta dokumentasi di lokasi penelitian, diperoleh jumlah ragam makanan lokal yang terdapat di Desa Satra yaitu berjumlah 32 jenis, yang dikelompokkan kedalam lima golongan, yang meliputi makanan utama yang menjadi makanan pokok berjumlah 3 jenis, lauk – pauk atau masyarakat menyebutnya *ajengan nasi* berjumlah 12 jenis (berbahan dasar hewani 8 jenis dan nabati 4 jenis). Jajanan yang dalam istilah Bali disebut *amikan* yang berjumlah 7 jenis, minuman sebanyak 5 jenis serta makanan khas sebanyak 5 jenis.

Makanan tersebut berupa makanan yang dikonsumsi sehari – hari dan makanan yang ada hanya pada saat upacara tertentu seperti upacara adat atau upacara agama. Berdasarkan pengelompokan tersebut berikut makanan lokal yang terdapat di Desa Satra.

Untuk jenis makanan utama yang terdapat di Desa Satra Kecamatan Kintamani dapat dilihat pada tabel 3.1.

Tabel 1: Jenis Makanan Utama yang terdapat di Desa Satra Kecamatan Kintamani  
[Sumber: Hasil penelitian, 2022]

No.	Nama Makanan	Bahan Utama	Cara Pengolahan
1	Nasi Putih	Beras	Dikukus
2	Ketupat	Beras	Direbus
3	Nasi <i>Sela</i>	Beras, Ubi jalar	Dikukus

Makanan utama yang terdapat di Desa Satra Kecamatan Kintamani dominan menggunakan beras sebagai bahan utama. Proses memasak yang digunakan tergolong masih sangat tradisional, yaitu dengan menggunakan kayu bakar sebagai sumber api/panas, karena kayu bakar masih sangat mudah untuk didapatkan. Terdapat tiga jenis yang berbahan utama dari beras yang terdiri dari: nasi putih, ketupat dan nasi *sela*. Nasi *sela* merupakan nasi putih yang dicampur dengan potongan kecil dari ubi jalar, dan memiliki rasa manis yang khas dan menggugah selera, sehingga sangat banyak digemari. Proses pengolahan makanan utama dominan menggunakan proses memasak dengan cara dikukus.

Mengenai lauk pauk yang terdapat di Desa Satra Kecamatan Kintamani sangat bervariasi, terdiri dari berbagai jenis hasil olahan lauk pauk berbahan dasar hewani dan nabati. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 3.2 dan tabel 3.3.

Tabel 2: Jenis Lauk Pauk Berbahan Dasar Hewani Yang Terdapat di Desa Satra Kecamatan Kintamani  
[Sumber: Hasil penelitian, 2022]

No	Nama Makanan	Bahan Utama	Cara Pengolahan
1	<i>Be Genyol</i>	Daging Babi, Lemak Babi	Direbus
2	<i>Pesan Pindang</i>	Ikan Pindang	Dipanggang
3	<i>Taluh Pindang</i>	Telur Ayam	Direbus
4	<i>Komoh</i>	Daging Babi, Hati Babi, Kulit Babi	Dipanggang, Dicinang dan Diisi Air Matang
5	<i>Urutan Babi</i>	Usus Babi, Daging Babi	Dijemur, Digoreng
6	Sate lilit	Daging Babi atau Daging Ayam, Daging Kelapa	Dipanggang
7	<i>Tum Be Celeng</i>	Daging Babi	Dikukus
8	<i>Tum Ayam</i>	Daging Ayam	Dikukus

Lauk pauk berbahan dasar hewani yang terdapat di Desa Satra Kecamatan Kintamani dominan diolah menggunakan daging babi sebagai bahan utama, dengan bumbu khas Bali yaitu *base genep* sendiri merupakan bumbu dasar yang banyak digunakan dalam pengolahan makanan khas Bali. Base Genep memiliki empat unsur utama yaitu, cekuh (kencur), jahe, isen (lengkuas), serta kunir (kunyit). Daging babi juga digunakan dalam sarana keagamaan atau dijadikan persembahan dalam upacara adat Bali.

Tabel 3: Jenis Lauk Pauk Berbahan Dasar Nabati Yang Terdapat di Desa Satra Kecamatan Kintamani  
[Sumber: Hasil penelitian, 2022]

No.	Nama Makanan	Bahan Utama	Cara Pengolahan
1	<i>Jukut Pusu</i>	Jantung Pisang	Direbus
2	<i>Jukut Nangka</i>	Nangka Muda	Direbus
3	<i>Jukut Muncuk Jepang</i>	Daun Muda Labu Siam	Ditumis
4	<i>Jukut Bayem</i>	Daun Bayam	Ditumis

Lauk pauk berbahan dasar nabati yang terdapat di Desa Satra Kecamatan Kintamani terbuat dari bahan baku lokal atau yang mudah ditemukan disekitar. Seperti pohon nangka, pohon pisang, tumbuhan labu siam dan tumbuhan bayem sangat mudah untuk ditemui di Desa Satra, maka dari itu masyarakat lebih memilih menggunakan bahan lokal yang mudah untuk didapatkan. Cara pengolahan lauk pauk berbahan dasar nabati juga kadang menggunakan cara tradisional seperti menggunakan tungku api dengan kayu bakar, agar hasil yang diperoleh menjadi kaya rasa dan bisa menghemat pengeluaran untuk membeli gas. Proses memasaknya pun tergolong sangat sederhana, hanya menggunakan dua proses memasak yaitu dengan cara direbus dan ditumis.

Kemudian untuk jenis makanan tradisional Bali yang berupa jajanan yang terdapat di Desa Satra Kecamatan Kintamani dapat dilihat pada tabel 3.4

Tabel 4: Jenis Jajanan Tradisional Di Desa Satra Kecamatan Kintamani  
[Sumber: Hasil penelitian, 2022]

No	Nama Makanan	Bahan Dasar	Cara Pengolahan
1	<i>Jaje Satuh</i>	Ketan	Disangrai
2	<i>Jaje Iwel</i>	Injin (ketan merah)	Dikukus
3	<i>Jaje Bantal</i>	Ketan	Direbus
4	Dodol	Tepung Beras Ketan	Direbus

5	<i>Jaje Sumping</i>	Tepung Beras	Dikukus
6	<i>Jaje Kaliadrem</i>	Tepung Beras	Digoreng
7	<i>Keladi Meurab</i>	Umbi Keladi, Kelapa Parut	Dikukus

Jajanan tradisional Bali yang terdapat di Desa Satra Kecamatan Kintamani seperti *jaje satuh*, *jaje iwel*, *jaje bantal*, *dodol*, *jaje sumping*, *jaje kaliadrem* biasanya dipergunakan sebagai persembahan atau sarana upacara adat. Keladi *meurab* biasanya dikonsumsi oleh masyarakat Desa Satra untuk makanan selingan atau pendamping saat meminum teh atau kopi. Jajanan tradisional yang digunakan untuk upacara agama terkadang dibuat atau diolah sendiri oleh masyarakat Desa Satra, ada juga yang memilih untuk membeli agar menghemat waktu.

Selanjutnya jenis minuman tradisional yang terdapat di Desa Satra Kecamatan Kintamani adalah minuman sehari – hari yang biasanya dikonsumsi sendiri atau keluarga. Jenis minuman tradisional di Desa Satra Kecamatan Kintamani dapat dilihat pada tabel 3.5.

Tabel 5: Jenis Minuman Tradisional Bali Yang Terdapat di Desa Satra Kecamatan Kintamani  
[Sumber: Hasil penelitian, 2022]

No	Nama Minuman	Bahan Utama	Cara Pengolahan
1	<i>Loloh Cemcem</i>	Daun Kecemcem	Dihaluskan, dicari air perasannya dan ditambahkan bumbu rujak
2	<i>Loloh Don Bluntas</i>	Daun Bluntas	Diremas, dicari air perasannya
3	<i>Tuak Jake</i>	Sadapan air bunga pohon aren	Bisa Langsung Diminum
4	Kopi Arabika dan Robusta	Biji Kopi	Diseduh
5	<i>Daluman</i>	Daun Cincau	Diperas dan dicari air perasannya

Minuman tradisional yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Desa Satra Kecamatan Kintamani yaitu minuman yang sebagai obat yaitu *loloh*, minuman penyegar yaitu *daluman*, serta minuman yang dipergunakan sebagai penghibur dikala lelah setelah melakukan pekerjaan di kebun atau masyarakat mengatakan yaitu minuman pelepas penat yaitu *tuak jake*. *Tuak jake* didapatkan dari sadapan air bunga pohon enau atau pohon aren. Kopi juga biasa disuguhkan untuk tamu pada saat upacara adat.

Dari seluruh makanan dan minuman yang dipaparkan pada tabel 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 dan 3.5, ada beberapa makanan yang merupakan makanan asli atau merupakan kuliner yang menjadi ciri khas dari Desa Satra Kecamatan Kintamani yang sangat menarik untuk dipaparkan. Adapun beberapa makanan khas tersebut dapat dilihat pada tabel 3.6.

Tabel 6: Kuliner Tradisional yang Menjadi Ciri Khas Di Desa Satra Kecamatan Kintamani  
[Sumber: Hasil penelitian, 2022]

No	Nama Makanan	Bahan Dasar	Cara Pengolahan
1	Nasi Keladi	Beras, Umbi Keladi	Dikukus
2	<i>Be Gedig</i>	Daging Babi	Dijemur, digoreng kemudian dibumbui
3	<i>Lawar Anyang</i>	Daging Babi, Daging Kelapa	Dipanggang, dicincang kemudian dicampur
4	<i>Tum Tepung</i>	Daging Babi, Tepung Beras	Dikukus

---

5	Bubuh Boyek	Biji Jagung	Direbus kemudian ditumbuk
---	-------------	-------------	---------------------------

---

1. Nasi Keladi



Gambar 1 Nasi Keladi  
[Sumber: Hasil penelitian, 2022]

Nasi keladi merupakan makanan khas di Desa Satra Kecamatan Kintamani. Karena luasnya lahan perkebunan dan banyak ditumbuhi tanaman talas/ keladi, maka dari itu masyarakatnya mengolah makanan berdasarkan bahan makanan lokal yang tersedia. Cara pembuatan nasi keladi juga sangatlah mudah, umbi keladi dikupas lalu dicuci sampai bersih, kemudian dipotong dadu kecil, dan diseduh menggunakan air panas agar getah atau lendir yang dihasilkan oleh umbi keladi menjadi hilang, setelah itu ditiriskan sampai kering kemudian dicampur dengan nasi putih yang sudah setengah matang, dan lanjutkan proses memasak dengan cara dikukus sampai matang. Nasi keladi menjadi makanan pokok pada zaman dahulu, namun seiring berkembangnya zaman nasi keladi menjadi makanan yang dikonsumsi pada saat tertentu, contohnya pada saat masyarakat di Desa Satra Kecamatan Kintamani merindukan makanan khas pada zaman dahulu.

2. *Be Gedig*



Gambar 2 Be Gedig  
[Sumber: Hasil penelitian, 2022]

*Be gedig* merupakan makanan khas yang ada di Desa Satra Kecamatan Kintamani yang terbuat dari daging babi dipotong tidak terlalu tipis atau tebal, kemudian ditusuk dengan besi dan dilumuri dengan sedikit garam, lalu dijemur dibawah sinar matahari atau di atas tungku api atau tempat memasak tradisional, setelah setengah kering daging digoreng sebentar, lalu ditumbuk atau dalam bahasa Bali *gedig* setelah itu dibumbui dengan bumbu sederhana seperti, cabai, bawang putih, kunyit dan diberikan *seasoning*. Olahan makanan ini biasa disajikan pada saat upacara agama atau *piodalan di pura*, namun sekarang *be gedig* dijual di tempat makan yang ada di daerah Desa Satra Kecamatan Kintamani.

3. *Lawar Anyang*



Gambar 3 Lawar Anyang  
[Sumber: Hasil Penelitian, 2022]

*Lawar anyang* adalah makanan yang terbuat dari campuran daging babi, usus babi dan hati babi yang dipanggang, sedangkan untuk kulit babi direbus lalu dicincang dan dicampur dengan darah babi yang sudah diseduh dengan minyak panas. Keunikan pada pembuatan lawar ini yaitu daging kelapa yang digunakan tidak diparut menggunakan alat pamarut kelapa, namun dikeruk menggunakan tutup botol *beer*, maka akan menambah rasa yang sangat gurih yang dihasilkan oleh daging kelapa. *Lawar anyang* umumnya dibuat khusus pada saat upacara agama atau *pidalan di pura*.

4. *Tum Tepung*



Gambar 4 Tum Tepung  
[Sumber: Hasil penelitian, 2022]

*Tum tepung* juga merupakan salah satu makanan khas yang ada di Desa Satra Kecamatan Kintamani. Bahan dasar yang digunakan dalam pembuatannya adalah tepung beras, daging ayam atau daging babi, hati, kulit dan darah. Pada proses pembuatannya sama dengan pembuatan *tum* pada umumnya, dibungkus dengan daun pisang kemudian dikukus hingga matang. Olahan makanan ini biasanya dibuat khusus pada hari raya *Galungan dan Kuningan* saja, sebagai sajian khusus tradisional.

5. *Bubuh Boyek*



Gambar 5 Bubuh Boyek  
[Sumber: Hasil penelitian, 2022]

*Bubuh boyek* berasal dari kata *bubuh belek*, yang dibuat dari biji jagung yang sudah dihilangkan kulit arinya kemudian biji jagung tersebut direbus hingga menjadi bubur yang

padat, setelah padat lalu ditumbuk hingga lunak. Makanan khas ini dahulu sering dijadikan makanan peneman minum kopi, sekarang hanya dibuat kalau ada waktu senggang atau pada saat memiliki banyak hasil panen jagung. Tekstur dan tampilannya cenderung mirip dengan dodol pada umumnya.

### 3.2 Analisis Makanan Tradisional Bali di Desa Satra Kecamatan Kintamani Berdasarkan Bahan Utama dan Pengolahannya

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara pada tanggal 14 Agustus 2022 yang dilakukan di Desa Satra Kecamatan Kintamani, dapat dianalisis bahwa ragam makanan tradisional di Desa Satra Kecamatan Kintamani dapat dibagi menjadi lima golongan yang meliputi makanan utama, lauk pauk, jajanan, minuman, dan makanan khas dari Desa Satra. Untuk lebih jelas mengenai nama makanan berdasarkan pengelompokannya akan diuraikan sebagai berikut: 1) Makanan utama yang terdapat di Desa Satra Kecamatan Kintamani yaitu: nasi putih, *tipat* (ketupat), dan nasi *sela* (nasi yang dicampur dengan potongan kecil ubi jalar), 2) Lauk pauk terdapat di Desa Satra Kecamatan Kintamani dibagi menjadi dua yaitu lauk pauk berbahan dasar hewani dan lauk pauk berbahan dasar nabati yang terdiri dari: *Tum be celeng*, *tum be siap*, *pesan pindang*, *taluh pindang*, *be genyol*, *komoh*, *urutan babi*, *sate lilit*, *jukut pusu*, *jukut nangka*, *lawar nangka*, *jukut bayem* dan *jukut muncuk don jepang*, 3) Jajanan dan makanan sampingan yang terdapat di Desa Satra Kecamatan Kintamani sebagian besar dibuat atau diolah untuk persembahan pada saat upacara agama, disuguhkan untuk tamu dan sekedar sebagai camilan atau teman minum kopi yang terdiri dari: Jaje satuh, jaje iwel, jaje bantal, dodol, jaje sumping, keladi meurab dan jaje kaliadrem, 4) Minuman tradisional yang terdapat di Desa Satra Kecamatan Kintamani ada yang konsumsi untuk kesehatan, dan disuguhkan kepada tamu yang terdiri dari: *Loloh cemcem*, *loloh don bluntas*, *tuak jaka*, dan kopi Kintamani, 5) Desa Satra Kecamatan Kintamani juga memiliki makanan khas, dimana makanan tersebut ada yang dijual oleh pedagang makanan khas Bali, sarana untuk upacara agama/ upacara adat, dan ada juga yang diolah pada hari raya tertentu saja yang terdiri dari: *Be gedig*, *lawar anyang*, nasi keladi dan *tum tepung*.

#### 3.2.1 Bahan Utama yang Digunakan dalam Pembuatan Makanan Tradisional Bali di Desa Satra Kecamatan Kintamani

Berdasarkan hasil observasi langsung di lapangan dan wawancara terdapat beberapa bahan pangan yang digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan makanan tradisional Bali di Desa Satra Kecamatan Kintamani, dapat dikelompokkan kedalam bahan pangan segar dan bahan pangan olahan yang sebagian besar bersumber dari daerah setempat (lokal) baik hasil kebun masyarakat dan sebagian lagi didapat dengan cara membeli di pasar tradisional setempat. Untuk lebih jelasnya mengenai bahan pangan yang digunakan adalah sebagai berikut:

- 1) Bahan pangan segar, yang meliputi; 1) Biji – bijian yang biasa digunakan oleh masyarakat di Desa Satra Kecamatan Kintamani yaitu: beras, ketan, dan biji wijen. Dimana bahan tersebut sangat mudah untuk ditemui atau didapatkan oleh masyarakat, 2) Umbi/ubi yang biasa digunakan oleh masyarakat di Desa Satra Kecamatan Kintamani yaitu: umbi keladi/ umbi talas, karena umbi keladi sangat mudah berkembang biak dan tumbuh subur diperkebunan masyarakat disana, 3) Sayur – sayuran yang biasa digunakan oleh masyarakat di Desa Satra Kecamatan Kintamani merupakan hasil dari bahan lokal dan mudah dijumpai yaitu: jantung pisang, daun muda labu siam dan daun bayam, 4) Dedaunan yang digunakan sebagai bahan utama dari pembuatan minuman tradisional di Desa Satra Kecamatan Kintamani yang dipercaya sebagai obat penurun panas dalam oleh masyarakat terdiri dari: daun kecemcem, daun bluntas dan daun cincau, 5) Buah – buahan yang biasa digunakan oleh masyarakat di Desa Satra Kecamatan Kintamani yang bisa didapatkan dikebun atau dengan cara membeli di pasar tradisional yang terdiri dari:

angka muda dan daging kelapa, 6) Daging yang biasa digunakan oleh masyarakat di Desa Satra Kecamatan Kintamani merupakan: daging babi dan daging ayam, dikarenakan mudah didapat dan ekonomis. Sebagian besar masyarakat juga memiliki peternakan babi dan ayam, maka dari itu sangat mudah untuk diperoleh dan digunakan sebagai bahan utama pembuatan makanan, 7) Jenis ikan yang biasa digunakan di Desa Satra Kecamatan Kintamani yaitu: ikan pindang. Sebenarnya ikan pindang bukanlah bahan lokal Desa Satra, namun karena cara pengolahan yang mudah dan banyak digemari oleh masyarakat maka ikan pindang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Desa Satra, dan bisa diperoleh di pasar tradisional atau warung, 8) Telur yang biasa digunakan oleh masyarakat di Desa Satra Kecamatan Kintamani yaitu: telur ayam, karena mudah ditemui, 9) Bumbu – bumbu yang biasa digunakan oleh masyarakat Desa Satra untuk mengolah makanan tradisional Bali yaitu: bawang merah, bawang putih, cabai merah besar, cabai merah keriting, cabai rawit, laos, sereh, terasi, kemiri, kunyit, kencur, jahe, daun salam, jeruk limau, garam, merica, ketumbar, pala, dan jinten. Bumbu – bumbu tersebut bukan merupakan bahan utama yang dipergunakan dalam pembuatan makanan tetapi merupakan salah satu bahan yang paling penting, karena bumbu dapat menambah cita rasa dan aroma terhadap masakan.

- 2) Produk olahan, yang meliputi: tepung beras. tepung ketan, bubuk kopi. Produk olahan tersebut dapat didapatkan dengan mudah oleh masyarakat di pasar tradisional dan warung yang ada di sekitar (lokal).

### 3.2.2 Pengolahan Makanan Tradisional Bali di Desa Satra Kecamatan Kintamani

Berdasarkan hasil wawancara dengan menggunakan pedoman wawancara dan observasi secara langsung dapat diperoleh segi metode pengolahan yang digunakan dalam pembuatan makanan tradisional Bali di Desa Satra Kecamatan Kintamani bervariasi, serta masih bersifat tradisional. Contohnya dengan menggunakan kayu bakar untuk bahan bakar membuat api/panas sebagai proses memasak yang dilakukan oleh masyarakat, karena kayu bakar masih sangat mudah untuk diperoleh.

Makanan tradisional yang diolah oleh masyarakat sesuai tradisi diwariskan secara turun – temurun serta, menjadi kebiasaan dan tidak berpedoman pada suatu resep (takaran menggunakan perkiraan). Hal ini dikarenakan pada umumnya masyarakat Bali khususnya masyarakat di Desa Satra Kecamatan Kintamani tidak terlalu berpedoman pada resep dalam pengolahan makanan dan tidak ada resep yang tercatat secara pasti dan resmi untuk takaran bahan yang akan digunakan pada saat pembuatan makanan tradisional di Desa Satra Kecamatan Kintamani.

Pengolahan makanan tradisional Bali di Desa Satra Kecamatan Kintamani diawali dengan cara membersihkan bahan makanan yang akan diolah. Kemudian tahap kedua yaitu proses pengupasan, tetapi tidak semua bahan yang digunakan dikupas, bahan – bahan yang dikupas yaitu berupa buah – buahan, umbi – umbian, beberapa sayuran dan beberapa bumbu. Setelah bahan dicuci dan dikupas, selanjutnya bahan yang akan digunakan dipotong sesuai selera. Tidak ada standar baku yang dipakai untuk potongan bahan makanan yang digunakan. Selanjutnya adalah proses dimana bahan akan dimasak, proses memasak dalam makanan tradisional Bali di Desa Satra Kecamatan Kintamani dapat dibedakan menjadi proses dengan memasak panas basah (*cooking by moist heat*) dan dengan metode memasak panas kering (*cooking with dry heat*) serta memasak dengan metode kombinasi atau gabungan.

## 4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan di atas, maka dapat disimpulkan bahwa makanan tradisional Bali di Desa Satra Kecamatan Kintamani terdapat 32 jenis makanan tradisional Bali, yang dapat dikelompokkan menjadi lima golongan yaitu terdiri dari makanan utama berjumlah 3 jenis, lauk pauk dari bahan nabati

berjumlah 8 jenis dan hewani berjumlah 4 jenis, jajanan atau makanan selingan berjumlah 7 jenis, minuman berjumlah 5 jenis serta makanan khas sebanyak 5 jenis. Dari 32 jenis makanan tradisional Bali di Desa Satra Kecamatan Kintamani ada 5 jenis makanan yang merupakan ciri khas atau makanan asli yang menunjukkan identitas dari Desa Satra Kecamatan Kintamani yang terdiri dari nasi keladi, be gedig, lawar anyang, tum tepung, bubuh boyek. Bahan utama yang dipergunakan didalam pembuatan makanan tradisional Bali di Desa Satra Kecamatan Kintamani dapat dikelompokkan kedalam bahan pangan segar dan bahan pangan olahan. Metode pengolahan yang dipergunakan dalam pembuatan makanan tradisional Bali di Desa Satra Kecamatan Kintamani masih bersifat tradisional serta tidak berpedoman pada suatu resep.\

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ariyeniwinsah I, (2021). Inventarisasi Resep Randang Daging sebagai Makanan Adat di Kota Pariaman. Skripsi thesis, Universitas Negeri Padang. <http://repository.unp.ac.id/34101/>
- Ginting, Y.M., Yulastri, A., Syarif. W. (2018). Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-Kue Tradisional di Kota Padang. *Journal of Home Economics and Tourism* Vol. 14, No.1. <http://ejournal.unp.ac.id/index.php/jhet/article/view/7269>.
- Handayani, I. 2003. Pengembangan Produk Makanan Tradisional Untuk Mendukung Program Makanan Tambahan Anak Sekolah. *Jurnal LPPM* vol.3 No. 2. <http://www.jurnal.lppm.unsoed.ac.id/ojs/index.php/Pembangunan/article/viewFile/59/58>.
- Indriati, R. dan Gardjito, M. (2014). Pendidikan Konsumsi Pangan, Aspek Pengolahan dan Keamanan. Jakarta: Prenada Media Group
- Mahyidin, Z. (2017). Inventarisasi Makanan Khas pada Upacara Kenduri Sunat Rasul di Kecamatan Samadua Kabupaten Aceh Selatan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, vol. 2 no.2. <http://www.jim.unsyiah.ac.id/pkk/article/view/5643>
- Mukhtar. 2013. Metode Praktis Penelitian Deskriptif Kualitatif, Jakarta: (GP press Group)
- Nahriana Sukarsih A. Pangki. 2019. Inventarisasi dan Standarisasi Resep Kue Tradisional Makassar Berbahan Dasar Tepung Beras. *Semnas 2019, Prosiding Edisi 4*. <https://ojs.unm.ac.id/semnaslemlit/article/view/11467/6715>
- Nurhayati, E. et.al(2014). Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji di Pasar-Pasar Tradisional Kabupaten Bantul. *Jurnal Penelitian Humaniora* Vol. 19, No. 2. <https://journal.uny.ac.id/index.php/humaniora/issue/view/525>
- Rochmawati, N., Nailah, N. and Oktariadi, I. (2013). Penelusuran Jejak Makanan Khas Semarang Sebagai Aset Inventarisasi dan Promosi Wisata Kuliner Jawa Tengah," *DIPOIPTEKS: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Undip*, vol. 1, no. 1, pp. 7-11, Oct. 2013. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/dipoipteks/article/view/5462>.
- Rumadana, I M. (2012). Gastronomi Pada Tradisi Ulihan Sebagai Daya Tarik Wisata di Desa Wisata Belimbing, Kecamatan Pupuan, Kabupaten Tabanan. Tesis. Denpasar: Program Pasca Sarjana Universitas Udayana
- Simanungkalit, R. (2008). Inventarisasi makanan tradisional khas Toba Samosir dan strategi pengembangan tipa-tipa di Toba Samosir. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera.
- Sukerti I.W, dkk. (2016). Reinventarisasi Makanan Tradisional Buleleng Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, Vol. 5, No. 1. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/IISH/article/view/8282>.
- Suter, IK., Arga IW, Kencana Putra IN, Semadi Antara N, Sudira Jelantik AAM, Martini Hartawan dan Setiawan IK. (2014). Inventarisasi 50 Jenis Makanan dan Minuman Daerah. Pusat Kajian Makanan Tradisional Madya Universitas Udayana, Bukit Jimbaran.

Vicky, V., Baidar, B., Syarif. W. (2016). Inventarisasi Makanan Adat Di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman. *Journal of Home Economics and Tourism* Vol 12, No.2. diakses pada, <http://ejournal.unp.ac.id/index.php/jhet/article/view/6280>.