

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pulau Bali merupakan salah satu pulau kecil yang berada dikawasan perairan Indonesia yang memberikan dampak sangat besar bagi dunia kepariwisataan di Indonesia. Daya tarik pulau Bali yang mampu membedakannya dengan kawasan lain yang berada di Indonesia adalah keindahan alam seperti pantai, sawah-sawah, kawasan hutan dan danau, gunung berapi, dan air terjun. Selain terkenal dengan tempat wisatanya, pulau Bali juga terkenal dengan makanan tradisionalnya. Cita rasa makanan tradisional Bali biasanya cenderung pedas dan gurih, sehingga banyak diminati oleh masyarakat dan wisatawan (Prastika, 2012:2).

Makanan tradisional merupakan makanan yang diperoleh secara turun-temurun dan di setiap daerah mempunyai ciri khas yang berbeda-beda. Makanan tradisional Indonesia sangat banyak macamnya, berdasarkan tingkat eksistensinya dalam masyarakat hingga saat ini. Keanekaragaman makanan tradisional yang ada dipengaruhi oleh keadaan daerah atau tempat tinggal dan budaya yang ada di daerah tersebut. Namun keanekaragaman makanan tradisional dalam suatu daerah, tidak sedikit pula makanan tradisional yang hampir terlupakan oleh masyarakat saat ini (Muara, 2019 : 10). Makanan tradisional merupakan salah satu wujud budaya yang memiliki ciri khas pada setiap daerah, beraneka macam, memiliki cara pengolahan

tersendiri pada setiap daerah dan mencerminkan potensi alam daerah masing masing (Ningsi, 2020:9). Seiring perkembangan jaman, makanan tradisional khususnya di Bali mulai dilupakan oleh kalangan anak-anak maupun remaja karena dipengaruhi oleh pola kehidupan masyarakat yang semakin *modern* dan banyak terdapat restoran cepat saji yang menyediakan makanan kekinian. Oleh sebab itu, perlu adanya pelestarian hidangan tradisional agar warisan yang diberikan oleh leluhur secara turun-temurun tidak punah akibat perkembangan jaman.

Makanan tradisional/khas Bali secara harfiah sudah berkembang sejak masuknya agama Hindu di Bali telah menjadi makanan asli Bali, bukan saja untuk masyarakat, tetapi juga secara religius diperuntukan bagi para Dewa-Dewi sesuai kepercayaan umat Hindu. Makanan khas semacam ini digolongkan dalam lontar “Indik Maligia” yang sangat berbeda dengan makanan yang diperuntukan bagi umat di Bali, yang dikelompokkan dalam lontar “Dharma Caruban” (Suandra, 1972). Ada beragam jenis kuliner khas di pulau Bali yang perlu lestarian seperti Ayam Betutu, *Lawar*, Sate Lilit, *Serobotan*, *Blayag*, Babi Guling, *Tum*, *Urutan* dan masih banyak lagi. Salah satu hidangan yang wajib dilestarikan adalah lawar, karena lawar merupakan salah satu hidangan yang banyak diminati oleh wisatawan asing yang berkunjung ke Bali. Sebuah desa di Bali memiliki kuliner unik dan menjadi ciri khas dari desa tersebut adalah Desa Ketewel yang berada di Kabupaten Gianyar.

Gianyar adalah salah satu Kabupaten di Bali yang memiliki ciri khas kuliner yang kuat dan kaya akan rempah rempah. Kabupaten yang dijuluki pusat seni dan budaya Bali ini, juga memiliki berbagai makanan khas lainnya. Desa Ketewel berada di sebelah selatan Kota Gianyar yang berdekatan dengan pantai. Desa ini

memiliki makanan khas yang unik karena bahan yang digunakan adalah menggunakan daging mentah, makanan tersebut adalah *Lawar Plek*. Di Kabupaten Gianyar *Lawar Plek* ini banyak diminati oleh masyarakat setempat mulai dari anak-anak, remaja, maupun dewasa.



Gambar 1.
Observasi awal pedagang lawar plek di Desa Ketewel
(Sumber : dokumentasi penulis)

Lawar adalah sejenis lauk pauk yang dibuat dari campuran daging atau ikan dengan sayur mayur dan bumbu. *Lawar* sudah dikenal sejak lama oleh masyarakat Bali karena selain digunakan sebagai lauk pauk, *Lawar* juga digunakan sebagai sarana dalam upacara keagamaan maupun upacara adat seperti upacara ditempat-tempat suci (pura), pernikahan, kematian, dan upacara keagamaan lainnya. Dari sejak dahulu hingga sekarang masyarakat di Bali khususnya Agama Hindu tetap membuat dan mengkonsumsi *Lawar*, maka dari itu *Lawar* dapat digunakan sebagai identitas budaya bagi masyarakat Hindu di Bali (Purnama, 2015).

Di Bali terdapat dua jenis *Lawar*, yaitu *Lawar* merah dan *Lawar* putih.. Di beberapa jenis *Lawar* diberikan unsur yang dapat menambah rasa dan warna dari *Lawar* itu ialah darah dari daging itu sendiri (Primadistya, 2012). *Lawar* umumnya terbuat dari daging dan sayur-sayuran yang di campur menjadi satu dan di tambah bumbu Bali *genep*. Nama *Lawar* di Bali disesuaikan dengan jenis daging yang

digunakan ataupun jenis sayuran yang digunakan. Adapun nama nama *Lawar* yang banyak diketahui banyak orang adalah *Lawar* nangka, *Lawar* daun belimbing, *Lawar* babi, *Lawar* ayam, *Lawar* sapi. *Lawar* memiliki tiga bahan utama yaitu *rames*, *ketekan*, dan juga *jukut*. *Rames* merupakan kulit hewan yang sudah direbus terlebih dahulu lalu dipotong berbentuk potongan korek api. *Jukut* ialah sayuran yang sebelumnya direbus terlebih dahulu lalu dicincang kasar. Sayur yang biasa digunakan adalah nangka sayur, pepaya yang masih muda, daun belimbing, kacang panjang. *Ketekan* adalah daging yang dicincang halus diberi bumbu Bali *genep* dan di bungkus dengan daun pisang selanjutnya di panggang hingga matang atau setengah matang. *Lawar* ada juga yang menggunakan daging mentah, seperti *lawar* khas Desa Ketewel.

Keunikan dari *Lawar Plek* ini adalah menggunakan daging mentah yang dicincang halus, tidak seperti *Lawar* pada umumnya yang menggunakan daging cincang yang lebih dahulu dipanggang atau direbus. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti pada tanggal 12 Oktober 2021 dengan Kepala Desa Ketewel yaitu Bapak I Putu Gede Widya Kusuma Negara menjelaskan bahwa dahulu *Lawar Plek* merupakan hidangan yang digunakan untuk persembahan khusus pada upacara keagamaan dan hanya di konsumsi oleh penduduk daerah Ketewel. Seiring perkembangan jaman dan canggihnya teknologi, *Lawar Plek* mulai dikenal karena dampak dari media sosial seperti *Instagram*, *Youtube*, *WhatsApp*, dan lainnya. *Lawar Plek* dikenal masyarakat umum dan dijadikan ikon kuliner Desa Ketewel pada tahun 2011.

Lawar Plek ini memiliki ciri khas tersendiri karena terbuat dari daging mentah yang dicincang halus lalu dicampurkan dengan bumbu, *rames* dan juga

sedikit nangka sayur yang di cincang kasar. Saat ini perkembangan *Lawar Plek* sangat pesat karena bahan yang digunakan sudah banyak berinovasi. Yang biasanya hanya menggunakan daging babi tetapi saat ini sudah ada yang menggunakan daging ayam, cumi-cumi, ikan marlin, sapi, kerbau. Di Desa Ketewel terdapat banyak pedagang makanan yang menjual *Lawar Plek*. Setiap harinya pembeli yang datang selalu ramai dan tidak pernah sepi, menurut hasil wawancara pada observasi awal setiap harinya *Lawar Plek* tersebut bisa terjual hingga 30 sampai 40 porsi dalam satu warung. Dari observasi awal yang dilakukan penulis justru bertolak belakang dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Ni Nyoman Tutik Yustina Yanti, dalam penelitian tersebut mengatakan bahwa *Lawar Plek* tidak aman dikonsumsi dikarenakan total mikroba pada lawar plek melebihi batas maksimum. Tetapi kenyataan dilapangan masih banyak masyarakat yang mengonsumsi lawar plek tersebut tanpa melihat efek kedepannya bagi kesehatan tubuh.

Hadirnya *Lawar Plek* khas Desa Ketewel yang bisa dikatakan sebagai produk baru yang belum banyak diketahui masyarakat luar Desa Ketewel, tentunya masyarakat sebagai konsumen akan memiliki cara penilaian maupun persepsi terhadap produk ini. Perbedaan persepsi yang dihasilkan oleh seseorang tidak terlepas dari adanya perbedaan individu serta pengaruh dari produk *Lawar Plek* itu sendiri. Perbedaan individu yang dimaksud adalah karakteristik yang dimiliki seseorang seperti perbedaan usia, jenis pekerjaan, status sosial ekonomi, serta selera. Sedangkan pengaruh dari produk *Lawar Plek* merupakan atribut yang mendukung produk tersebut seperti karakteristik, harga produk, dan atribut pendukung lainnya.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik meneliti terkait persepsi masyarakat yang mengkonsumsi *Lawar Plek*. Hal ini mengingat *Lawar Plek* memiliki ciri khas dengan menggunakan daging mentah. Selain itu pula dengan mengetahui persepsi konsumen dapat memberikan kontribusi kepada pedagang untuk tetap melestarikan hidangan khas Bali khususnya *Lawar Plek*. Maka dari itu perlu adanya penelitian tentang persepsi konsumen pada produk *Lawar Plek* ini.

1.2. Identifikasi Masalah

Dari latar belakang masalah diatas, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan diantaranya sebagai berikut

1. Mengapa masyarakat bali khususnya di Desa Ketewel, Kabupaten Gianyar menyukai *Lawar Plek* yang menggunakan daging mentah.
2. Perlunya penggalan persepsi / tanggapan konsumen terhadap produk *Lawar Plek*.
3. Pentingnya upaya pelestarian serta pengenalan produk makanan lokal sebagai makanan khas Bali kepada masyarakat Bali khususnya.

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan dan dikarenakan terbatasnya waktu, tempat, dan biaya agar penelitian berjalan dengan lebih terarah, maka peneliti akan berfokus terhadap satu permasalahan, yaitu persepsi konsumen terhadap produk *Lawar Plek* khas Desa Ketewel.

1.4. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah di atas, maka permasalahan yang dapat dirumuskan adalah :

1. Bagaimanakah persepsi konsumen terhadap produk *Lawar Plek* khas Desa Ketewel dilihat dari aspek sikap dan motivasi, produk, dan keputusan membeli ?

1.5. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, terdapat tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini sebagai berikut.

1. Untuk mendeskripsikan persepsi konsumen terhadap produk *Lawar Plek* di Desa Ketewel dilihat dari aspek sikap dan motivasi, produk dan keputusan membeli.

1.6. Manfaat Hasil Penelitian

Melalui pelaksanaan penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi banyak pihak, baik secara teoritis maupun secara praktis. Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah.

1. Manfaat Secara Teoritis
 - a. Memberikan wawasan serta informasi tentang hidangan *Lawar*, khususnya *Lawar Plek* khas Desa Ketewel bagi mahasiswa Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga) dan juga masyarakat luas
 - b. Dapat digunakan sebagai referensi dalam pelaksanaan penelitian yang relevan dimasa yang akan datang.
2. Manfaat Secara Praktis

a. Bagi Peneliti

Manfaat bagi peneliti yaitu dapat membuat inovasi baru dalam membuat *Lawar Plek* khas Desa Ketewel.

b. Bagi masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan ataupun pedoman bagi masyarakat dalam melestarikan atau mengembangkan hidangan *Lawar Plek* agar lebih dikenal sebagai makanan tradisional khas Desa Ketewel, Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar oleh masyarakat desa setempat maupun masyarakat di luar Desa Ketewel

c. Bagi pemerintah Kabupaten Gianyar

Dari penelitian ini diharapkan agar pemerintah Kabupaten Gianyar dapat menginventarisasi serta melestarikan makanan tradisional khas Desa Ketewel dan mengenalkan *Lawar Plek* ini agar lebih dikenal masyarakat luas.

