

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bali adalah sebuah propinsi di Indonesia. Bali terletak berdekatan dengan pulau Jawa. Ibukota Bali adalah kota Denpasar yang berada di sisi Selatan pulau Bali. Bali terkenal di mancanegara sebagai tujuan wisata karena keunikan seni dan budaya serta keindahan alamnya. Pulau ini juga dikenal sebagai *Pulau Dewata*, dan *Pulau Seribu Pura*. Pulau Bali merupakan bagian dari kepulauan Sunda Kecil dengan panjang 153 km dan lebar 112 km, berjarak sekitar 3,2 km dari pulau Jawa. Provinsi Bali terbagi atas 8 kabupaten, yaitu Kabupaten Badung, Kabupaten Bangli, Kabupaten Buleleng, Kabupaten Gianyar, Kabupaten Jembrana, Kabupaten Karangasem, Kabupaten Klungkung dan Kabupaten Tabanan, dan 1 kota madya yaitu Denpasar. Keindahan panorama alam Bali, telah menjadikan Bali sebagai tujuan wisata yang sangat diminati oleh banyak wisatawan, baik lokal maupun asing. Jumlah penduduk Bali sekitar 4 juta orang, Mayoritas penduduk Bali adalah pemeluk agama Hindu. Agama lainnya adalah Budha, Islam, Protestan dan Katolik. Masyarakat Bali merupakan penganut agama Hindu Bali yang taat, sebagian besar hidupnya didedikasikan dalam upacara adat yang bertujuan untuk memelihara keharmonisan di dunia. Hal tersebut menjadi daya tarik wisata yang masih bisa dipertahankan sampai

saat ini. , penduduk Bali juga hidup dari pertanian dan perikanan, yang terkenal di dunia dari pertanian di Bali yaitu sistem Subak. Sebagian juga masyarakat Bali memilih menjadi seniman (Wikipedia, 2019).

Bali dikenal di mancanegara karena kearifan lokal yang masih sangat terjaga sampai saat ini dan alam yang sangat indah. Salah satu hal yang masih dijaga sebagai warisan leluhur dan terkenal dipulau ini adalah tentang makanan tradisional. Kuliner tradisional Bali sebagai wisata kuliner (*culinary tourism*) yang berkaitan dengan makanan khas daerah Bali yang diartikan sebagai makanan yang diolah dan dibuat oleh masyarakat lokal Bali secara turun temurun menggunakan perpaduan bahan pangan dan bumbu (*basa*) yang memiliki rasa, aroma, warna, dan tekstur yang spesifik yang tidak dimiliki oleh daerah lainnya (Ariani, 2017). Makanan tradisional Bali yang sangat terkenal diantaranya ayam betutu, serombotan, dan tipat santok. Bumbu merupakan bagian dari pengolahan hidangan yang mampu memberikan rasa aroma dan warna yang dapat menimbulkan selera. Berbagai jenis bumbu di Bali disebut *lakar basa*. atau untuk memudahkan disebut *basa*. Baha bumbu diperoleh dari hasil bumi yang merupakan hasil bumi hasil pertanian setempat. Setiap daerah yang ada di Pulau Bali mempunyai hidangan khas yang berbeda-beda sehingga bumbu yang digunakan pun berbeda. Bahkan dalam satu kabupaten setiap kecamatan akan memiliki ciri khas bumbu tersendiri meskipun nama bumbunya sama tetapi ada

beberapa bahan yang di daerah satu menggunakan di daerah lain tidak menggunakan salah satu bahan bumbu tersebut.

Bumbu merupakan bagian dari pengolahan hidangan yang mampu memberikan rasa aroma dan warna yang dapat menimbulkan selera. Berbagai jenis bumbu di Bali disebut *lakar basa*. atau untuk memudahkan disebut *basa*. Baha bumbu diperoleh dari hasil bumi yang merupakan hasil bumi hasil pertanian setempat. Setiap daerah yang ada di Pulau Bali mempunyai hidangan khas yang berbeda-beda sehingga bumbu yang digunakan pun berbeda. Bahkan dalam satu kabupaten setiap kecamatan akan memiliki ciri khas bumbu tersendiri meskipun nama bumbunya sama tetapi ada beberapa bahan yang di daerah satu menggunakan di daerah lain tidak menggunakan salah satu bahan bumbu tersebut.

Kabupaten Buleleng adalah Kabupaten yang terluas di Pulau Bali. Kabupaten Buleleng berada Bali Utara . Kabupaten ini dibatasi oleh Kabupaten Jembrana di bagian Barat, Tabanan, Badung dibagian Selatan, dan di sebelah Timurnya dibatasi oleh Kabupaten Karangasem serta Laut Jawa disebelah utaranya. Kabupaten Buleleng mempunyai sembilan kecamatan yaitu Kecamatan Gerokgak , Kecamatan Busungbiu , Kecamatan Sukasada, Kecamatan Banjar, Kecamatan Kubutambahan , Kecamatan Seririt, Kecamatan Tejakula , Kecamatan Sawan dan Kecamatan Buleleng. Banyak hal menarik dan unik yang dapat di nikmati di Buleleng, tidak hanya objek wisata atau berbagai suguhan seni, tetapi juga warisan budaya serta tradisi di sejumlah tempat, bisa menjadi daya tarik istimewa bagi sejumlah wisatawan. Pada tatanan kehidupan masyarakatnya dikenal dengan istilah Bali Aga, yang mana penduduk Bali Aga ini mengakui diri mereka adalah penduduk asli, jadi

mereka sudah ada jauh sebelum pengaruh atau invansi dari kerajaan Majapahit datang ke Bali. Desa Bali Aga memiliki banyak keunikan dan kekhasan salah satunya adalah adat, tradisi, dan juga kulinernya. Kuliner yang tidak akan terlepas dari bumbu – bumbu Bali. Sejumlah desa yang tergolong Bali Aga di Kabupaten Buleleng yaitu di Kecamatan Banjar seperti Desa Sidatapa, Desa Pedawa Desa Cempaga , dan Desa Tigawasa. Di Kecamatan Tejakula seperti Desa Sembiran dan Desa Julah. Semua desa Bali Aga memiliki tradisi yang unik. Sepeti halnya desa tua lainnya di Bali, Desa Bali Aga memiliki potensi cukup besar dikembangkan menjadi desa wisata, ada sejumlah hal unik yang bisa ditonjolkan sebagai daya tarik wisata yang nantinya bisa juga dinikmati wisatawan yang liburan ke Bali Utara. Seperti keberadaan rumah tradisional di Desa Pedawa yaitu Bandung Rangki, masih dilestarikan oleh warga, rumah tradisional tersebut juga masih lengkap memiliki lumbung . Selain itu kerajinan rumahan seperti pembuatan gula merah yang terbuat dari nira (tuak) menjadi gula aren berkualitas baik dan dibuat dengan cara-cara tradisional. Potensi desa yang dikembangkan di desa ini yaitu bidang perkebunan dan peternakan. Kemudian warisan budaya Bali Aga di Desa Sidatapa yang masih bisa ditemukan adalah rumah adat yang tua dan langka bernama Bale Gajah Tumpang Salu, bangunan ini dibuat bertiang empat sesuai kaki gajah dan bertumpang tiga. Hasil alam yang paling banyak di desa ini adalah pohon bambu. Hasil alam yang mempengaruhi hasil kerajinan desa, bahan bangunan, dan makanan khas desa. Kemudian di Desa Cempaga tradisinya hampir mirip dengan Desa Sidatapa tetapi di desa ini memiliki beberapa tari-tarian sakral. Selain itu, di desa ini juga ada tradisi

meboros atau memburu kidang rusa yang akan digunakan sarana pecaruan saat nyepi desa. Desa selanjutnya yaitu Desa Julah dan Desa Sembiran yang terkenal dengan peninggalan sejarahnya yaitu peninggalan megalitik. Keunikan dan kekhasan Desa Bali Aga yang tidak ditemukan di daerah lain memiliki daya tarik tersendiri. (Pekab Buleleng, 2019). Keunikan Desa Bali Aga mempengaruhi wisata kuliner yang berkaitan dengan bumbu yang khas. Bumbu tersebut antara daerah satu dengan yang lainnya dengan nama bumbu yang sama memiliki perbedaan.

Setiap kecamatan yang ada di Kabupaten Buleleng memiliki hidangan khas tradisional di daerah tersebut yang menyebabkan dari hidangan yang berbeda akan menggunakan bumbu yang berbeda atau hidangan yang sama tetapi menggunakan bumbu yang berbeda. Daerah tersebut mempunyai makanan khas masing-masing seperti di Kecamatan Gerokgak ikan bakar dan *pesan be pasih, be pasih mesere*. karena secara garis besar makanan khas di daerah sana merupakan olahan hasil laut. Kemudian di Kecamatan Seririt makanan tradisional daerah tersebut diantaranya *be megida goreng, pesan tuna, sambal bongkot, tum kebo, rawon kebo, sate kebo, kekomoh*. Lalu Kecamatan Busungbiu makanan yang ada diantaranya *tum be celeng, be sit-sit, lawar nangka, jukut don kladi*, dan *plecing papah kladi*. Selanjutnya di Kecamatan Banjar ditemukan makanan seperti *be anyar megoreng, abon sudang, jukut don bawang, sawi sune cekuh, be pesan seleh, gonde uyah tabye*. Kemudian Kecamatan Sukasada makanan di daerah tersebut adalah *dendeng be jair, pesan be jair, pesan be kuning, urutan be celeng, lawar paku, plecing paku, dan jukut ares*. Kecamatan selanjutnya adalah Kecamatan Sawan dengan makanan khas sana adalah

sudang lepet , *jukut undis*, *pesan impun*. Kemudian di Kecamatan Kubutambahan makanan yang ada seperti *pesan be awan*, *sate lilit be awan*, *jukut kuah kara*, *serapah*, *dendeng be celeng*. Selain itu di Kecamatan Tejakula ada juga makanan tradisionalnya seperti *sate be pasih*, *be pasih mepanggang*, *tum be pasih*, *jukut blook*, *mengguh kedongkol*, dan *pesan ikan tuna*. (Sukerti, Ni Wayan, dkk. 2016)

Basa adalah bumbu yang membuat masakan menjadi lezat. Bahan-bahannya terdiri dari bumbu pokok dan bumbu pelengkap. Bumbu pokok terdiri dari bawang merah, bawang putih, *isen*, *kunyit*, *jahe*, *cekuh*, dan pengolahannya dilakukan dengan cara melumatkan. Dan bumbu pelengkap terdiri dari cabai, terasi, *gamongan*, *bangle*, *tabia bun*, *jangan ulam* (daun salam), *jebug garum*, kemiri, dan gula (Marsiti, 2005 ; 32). Bumbu khas Bali memiliki keunikan dari bahan dan teknik pengolahan. Ada beberapa bahan yang unik digunakan dalam pembuatan bumbu khas Bali yang tidak dijumpai di daerah lain. Teknik pembuatan bumbu tradisional khas Bali juga unik yang dibagi mejadi 3 cara pembuatan yaitu: 1). Bumbu intuk, 2). Bumbu ulig, 3). Bumbu Rajang (Nanik, 2010 : 46). Namun dibalik keunikan bumbu tradisional khas Bali pada setiap daerah ada perbedaan pada bahan dan jumlah yang digunakan. Selain itu, bumbu yang sama dapat digunakan pada makanan yang berbeda. Bumbu-bumbu tersebut dalam pemilihan bahan baik penambahan bahan atau pengurangan bahan tertentu akan berbeda antara daerah satu dengan yang lainnya bahkan bumbu-bumbu tersebut dengan bumbu yang sama bisa digunakan pada makanan yang berbeda sesuai dengan kebiasaan turun temurun di daerah tersebut

Dari paparan di atas maka pada penelitian ini penulis akan mengkaji secara lengkap tentang perbedaan bumbu yang sama pada Desa Bali Aga di Kabupaten Buleleng dan makanan apa yang menggunakan bumbu-bumbu tersebut. Oleh karena itu perlu untuk melakukan penelitian mengenai **“Identifikasi Bumbu Khas Tradisional Bali Pada Desa Bali Aga Di Kabupaten Buleleng**. Melalui indentifikasi atau kegiatan yang mencari, menemukan, mengumpulkan, meneliti, menandatangani, mencatat data dan informasi sesuai dengan yang ada dilapangan (Wikipedia, 2019). Diharapkan nanti dengan adanya penelitian ini, bisa tercipta standarisasi bumbu tradisional khas Bali di Kabupaten Buleleng

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang masalah yang dikemukakan di atas , terdapat beberapa masalah yang dapat diidentifikasi , yaitu sebagai berikut

1. Terdapat perbedaan bumbu dengan nama yang sama pada Desa Bali Aga di Kabupaten Buleleng.
2. Bumbu yang berbeda pada makanan yang sama
3. Bumbu yang sama dalam makanan yang berbeda.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan di atas, maka penelitian ini hanya dibatasi mengenai perbedaan bumbu khas Bali pada Desa Bali Aga Di Kabupaten Buleleng yang dijabarkan pada bumbu tersebut kedalam makanan khas di masing-masing daerah.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka masalah penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana penggunaan bumbu khas tradisional Bali pada Desa Bali Aga di Kabupaten Buleleng?

1.5 Tujuan Penelitian

1. Untuk mendeskripsikan bumbu khas tradisional Bali pada Desa Bali Aga di Kabupaten Buleleng.

1.6 Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan memberi kontribusi ilmiah dan referensi baru pada kajian tentang bumbu tradisional khas Bali khususnya bumbu yang sering dijumpai pada Desa Bali Aga di daerah Buleleng dalam upaya pelestarian bumbu khas tradisional dan memberikan sumbangan teori tentang bumbu tradisional khas Bali

2. Manfaat praktis

- a. Bagi masyarakat, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan, acuan, atau pedoman .dalam melihat keanekaragaman bumbu tradisional khas Bali khususnya pada Desa Bali Aga di Kabupaten Buleleng.

- b. Bagi peneliti, adapun manfaat yang diperoleh peneliti dalam penelitian ini adalah peneliti mampu menelaah bumbu-bumbu tradisional Bali khususnya pada Desa Bali Aga di Kabupaten Buleleng.
- c. Bagi peneliti lain, penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan untuk melakukan penelitian lanjutan yang berkaitan dengan standarisasi bumbu tradisional khas Bali.

