

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Manusia sebagai makhluk hidup sangat terikat akan pemenuhan salah satu kebutuhan dasarnya yakni pangan. Peraturan Pemerintah RI Nomor 17 Tahun 2015 Tentang Ketahanan Pangan dan Gizi mendefinisikan pangan sebagai segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan dan minuman.

Ikhrum & Chotimah (2022) menyatakan pangan lokal adalah pangan yang diproduksi, dipasarkan, dikonsumsi oleh masyarakat lokal atau setempat. Yulia dkk. (2021) berpendapat bahwa pangan lokal adalah pangan tradisional yang dihasilkan dari suatu daerah di Indonesia yang terdiri berbagai macam makanan olahan baik makanan pokok, maupun makanan tambahan. Pangan lokal merupakan produk olahan pangan yang diperoleh dari bahan yang diproduksi masyarakat lokal setempat yang diolah, dikonsumsi dan berkembang di daerah tersebut. Meskipun memiliki sumber pangan lokal yang melimpah, masyarakat Indonesia dianggap masih yang perlu diberikan pemahaman dalam pengolahan dan pengembangan produk pangan lokal nya guna meningkatkan nilai dari produk pangan tersebut baik

dari segi nilai gizi, nilai jual, ataupun nilai fungsional nya (Ambar Wati dkk., 2022).

Saat ini banyak dijumpai berbagai produk olahan pangan lokal yang telah memperoleh modifikasi resep ataupun penyajiannya. Angeliq dkk. (2020) memaparkan tujuan dilakukannya modifikasi resep pada sebuah hidangan adalah guna meningkatkan diversifikasi atau keanekaragam masakan, menambah nilai gizi, nilai jual dan daya terima konsumen terhadap masakan tersebut. Modifikasi resep ini dapat dilakukan dengan menambahkan, mengurangi atau memvariasikan bahan masakan baik dari segi bumbu, porsi, teknik pengolahan, cara penyajian, penggunaan alat termasuk juga nilai gizi dari suatu menu masakan untuk menciptakan hidangan yang mampu menarik konsumen dan meningkatkan selera makan. Modifikasi hidangan dengan menggunakan pangan lokal ini juga menjadi salah satu langkah penting bagi upaya ketahanan pangan berkelanjutan untuk peningkatan kualitas SDM dan pelestarian SDA Indonesia sebagaimana tercantum dalam Peraturan Presiden Nomor 22 tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumberdaya Pangan Lokal.

Pada penelitian dan pengabdian yang dilakukan Ikhrum & Chotimah (2022) melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat di Desa Gunung Bunder diperoleh inovasi pangan dari singkong menjadi mie singkong untuk diversifikasi pangan masyarakat. Kemudian penelitian oleh Khoerunisa (2020) berupa pelatihan peningkatan keahlian bidang boga berbasis pangan lokal untuk kader/komunitas ibu-ibu PKK dan karang taruna di Desa Pagauban menghasilkan beberapa produk yang dapat diolah dari bahan baku lokal seperti resep roll cake abon pepaya, nugget papaya, abon pepaya aneka rasa, praline papaya, dan minuman sehat aloe drink dengan boba ubi ungu sebagai produk unggulan Desa Wisata Digital. Hal ini

menunjukkan potensi yang dimiliki oleh bahan pangan lokal Indonesia untuk diolah menjadi berbagai produk pangan kreatif.

Harmayani dkk. (2019) menyebutkan bahwa sejak lama suku-suku etnis di berbagai wilayah Indonesia telah mengolah sumber pangan lokal dengan teknik pengolahan dan seni memasak yang unik dan khas, disesuaikan dengan alam dan iklim daerah, serta mengandung nilai-nilai kebudayaan setempat menghasilkan produk kuliner tradisional yang memiliki cita rasa, aroma, dan tampilan yang khas dan menggugah selera. Produk kuliner tradisional daerah tidak hanya menjadi identitas masyarakat daerah, tetapi juga menjadi daya tarik wisata kuliner Indonesia sehingga merupakan aset budaya bernilai tinggi yang patut untuk dilestarikan (Soma Antara & Agus Trimandala, 2023)

Harsana & Triwidayati (2020) memaparkan bahwa produk makanan tradisional mempunyai tampilan, cita rasa, dan aroma yang khas juga merupakan identitas kelompok masyarakat, dan dapat digunakan sebagai pemersatu masyarakat. Makanan tradisional adalah makanan yang dibuat dari bahan yang dihasilkan di daerah setempat kemudian diolah dengan cara dan teknologi yang dikuasai oleh masyarakat setempat, produknya memiliki kenampakan cita rasa, aroma yang sangat dikenal, disukai dan dirindukan oleh masyarakat setempat. Harmayani dkk. (2019) berpendapat bahwa kuliner tradisional Indonesia tidak hanya sekedar makanan, melainkan juga bentuk ekspresi dan identitas dari suatu daerah yang patut dilestarikan dan dikembangkan sebagai salah satu aset budaya yang memiliki potensi wisata kuliner yang dapat berdampak ke roda perekonomian.

Bali dikenal sebagai Pulau Dewata dengan berbagai potensi yang mampu menarik minat wisatawan lokal dan mancanegara dari keindahan dan kekayaan

alamnya juga dari aktivitas sosial budaya, ragam adat dan tradisi, juga dari potensi kulinernya (Putri dkk., 2021). Masyarakat Bali menganut filsafat *Tri Hita Karana* sebagai bagian dari kearifan lokal yang mengandung nilai-nilai universal dan bersifat holistik (Adnyana dkk., 2020). Tiga konsep yang terdapat pada *Tri Hita Karana* memuat mengenai upaya mencapai keharmonisan melalui hubungan manusia dengan Tuhan (*Parahyangan*), hubungan antar sesama manusia (*Pawongan*), dan hubungan dengan alam (*Palemahan*). Ketiga konsep ini selalu terselip dalam setiap aspek kehidupan masyarakat Bali termasuk pula dalam kuliner Bali.

Putri dkk., (2021) menyampaikan kuliner tradisional Bali merupakan hidangan yang dibuat dan diwariskan melalui generasi oleh masyarakat lokal Bali, menggunakan kombinasi bahan dan rempah (*base*) yang menawarkan rasa, aroma, warna, dan tekstur yang unik khas dari daerah Bali. Kuliner Bali dibuat dan disajikan oleh masyarakat Bali menggunakan racikan, teknik pengolahan dan penyajian khas Bali.

Marsiti dkk. (2019) menyatakan konsep *Tri Hita Karana* pada kuliner Bali diterapkan pada aspek bahwa hidangan yang dibuat tidak hanya untuk dikonsumsi semata, namun juga bentuk sarana persembahan kepada Tuhan (*Parahyangan*) sebagai wujud syukur atas karunia-NYA, hidangan yang telah selesai dipersembahkan dikonsumsi bersama kerabat atau masyarakat (*Pawongan*) untuk memenuhi kebutuhan jasmani, dan juga bahan yang digunakan diperoleh dari alam atau lingkungan setempat (*Palemahan*) untuk menjaga lingkungan yang harmoni.

Data dari Badan Pusat Statistik Provinsi Bali pada tahun 2023, mayoritas penduduk Bali atau 82,59% merupakan agama Hindu, sehingga lumrah dijumpai

olahan kuliner khas Bali yang menggunakan babi sebagai bahan utamanya. Beberapa contoh olahan lauk pauk khas Bali yang terbuat dari daging babi ini antara lain babi guling, *sate lilit*, *lawar*, *be genyol*, *tum*, *pesan polo*, *jukut balung*, *be goreng*, “*urutan*”, kerupuk kulit, dan siobak babi. Pada umumnya olahan lauk pauk di Bali ini tampak serupa, namun setiap daerah pada kabupaten di Bali juga memiliki variasi khas tersendiri yang membedakannya dengan wilayah lain baik itu dari segi bahan utama, penggunaan unsur bumbu (*base*), ataupun teknik pengolahannya (Putri dkk., 2021). Seperti misalnya *lawar klungah* khas Jembrana, *lawar plek* khas Gianyar, dan sosis bali “*urutan*” fermentasi khas Kintamani yang memiliki ciri khas yang berbeda dari olahan lauk pauk pada umumnya. Olahan kuliner dari daerah tersebut telah dikenal masyarakat luas sebagai hidangan khas yang menarik minat konsumen untuk datang langsung dan mencicipi kelezatannya.

Eksistensi kuliner tradisional dapat menjadi potensi untuk menarik minat wisatawan datang berkunjung sehingga memberi sumbangsih terhadap perekonomian daerah. Mardiana (2021) memaparkan beberapa jenis olahan kuliner tradisional Bali seperti babi guling, ayam betutu dan sate lilit language semakin potensial untuk dikembangkan dalam menarik wisatawan dan penikmat wisata kuliner. Hal ini tentunya dapat menjadi dasar untuk mengidentifikasi lebih banyak lagi kuliner tradisional Bali yang dapat digali potensinya dalam meningkatkan perekonomian masyarakat melalui wisata kuliner.

Banyak olahan makanan tradisional Bali yang belum dikenal luas oleh masyarakat, salah satunya adalah hidangan sosis tradisional Bali “*urutan*” berbahan nabati khas masyarakat Desa Panji Anom. Hidangan ini muncul dari tradisi masyarakat dalam menerapkan konsep *Tri Hita Karana*. Di bawah konsep

Parahyangan dan *Palemahan*, penyembelihan babi secara ritual dilakukan sebagai bagian dari praktik upacara keagamaan yang mencerminkan kepercayaan masyarakat dalam menjaga hubungan harmonis dengan Pencipta dan makhluk dimensi lain (*Bhuta Kala*) serta alam sekitar. Konsep *Pawongan* diimplementasikan melalui “*metulung*” yakni mengundang kerabat guna menumbuhkan rasa solidaritas dan kebersamaan. Berangkat dari latar sosial budaya ini, hidangan sosis tradisional Bali “*urutan*” berbahan nabati khas Desa Panji Anom muncul sebagai hidangan khas yang sarat akan nilai.

Pada observasi awal melalui wawancara yang dilakukan Selasa, 26 Desember 2023 bersama dengan I Putu Darma Santika selaku pengusaha babi guling asal Desa Panji Anom diperoleh informasi bahwa terdapat perbedaan antara “*urutan*” khas Panji Anom dengan “*urutan*” babi pada umumnya. Menurut Sumardani (2020) hidangan sosis tradisional Bali “*urutan*” dibuat dengan campuran daging, lemak, jeroan atau darah babi dibuat dengan proses fermentasi ataupun non-fermentasi. Namun “*urutan*” dari Desa Panji Anom ini dibuat dengan menambahkan bahan nabati berupa *pusuh* atau jantung pisang, *biu* atau pisang, nangka muda, dan *don* atau dedaunan. Sehingga ini merupakan variasi baru sebagai bentuk dari modifikasi hidangan “*urutan*” pada umumnya. Diperoleh informasi pula bahwa hidangan ini mendapat respon positif dan antusias dari konsumen karena keunikannya.

Penamaan jenis “*urutan*” dengan bahan nabati tersebut juga berbeda-beda menyesuaikan dengan bahan campurannya seperti adalah *urutan pusuh* (jantung pisang), *urutan nangka*, *urutan biu* (pisang muda) dan *urutan don*. Campuran bahan nabati ini juga memberikan rasa dan karakteristik hasil yang berbeda dengan

hidangan sosis tradisional “*urutan*” pada umumnya. Pencampuran bahan nabati ke dalam “*urutan*” babi ini didasari oleh keinginan masyarakat untuk memperoleh lebih banyak hidangan “*urutan*” dengan tetap meminimalisir penggunaan daging babi untuk menghemat biaya produksi, juga guna memberdayakan bahan nabati yang melimpah.

Namun demikian, sebagaimana pemaparan dari I Putu Darma Santika “*urutan*” dengan campuran bahan nabati ini belum banyak dikenal oleh masyarakat di luar Desa Panji Anom. Pernyataan tersebut dapat dipertegas dari tidak tercantumnya hidangan “*urutan*” babi dengan campuran bahan nabati dalam literatur-literatur serta penelitian terdahulu. Dalam kajian mengenai lauk-pauk tradisional Bali oleh Panti Ariani (2017) dipaparkan mengenai berbagai macam olahan hidangan tradisional Bali dari makanan pokok, lauk-pauk, sayuran, jajanan, minuman dan sambal. Pada kajian tersebut jenis hidangan “*urutan*” yang disebutkan hanya terbuat dari bahan utama daging, lemak dan jeroan babi. Terdapat pula olahan serupa “*urutan*” yang disebut dengan “*oret*” yang dibuat dengan isian darah babi yang dibumbui. Hidangan “*urutan*” berbahan nabati di Desa Panji Anom belum disebutkan sebagai salah satu ragam olahan lauk-pauk tradisional Bali.

Begitu pula pada penelitian mengenai hidangan sosis tradisional “*urutan*” babi oleh Sumardani (2020) dan penelitian oleh Teguh Gardipa dkk. (2019) hidangan “*urutan*” dipaparkan terbuat dari campuran daging dan lemak babi yang diberi bumbu, kemudian dimasukkan ke dalam selongsong usus babi. Hidangan ini dapat diolah melalui proses fermentasi ataupun tanpa fermentasi dan penyajian akhirnya adalah dengan cara digoreng ataupun di panggang. Pada kajian penelitian tersebut hidangan “*urutan*” berbahan nabati khas Desa Panji Anom ini juga belum

muncul sebagai salah satu ragam kekayaan kuliner tradisional Bali. Keunikan dari hidangan ini juga tidak ditemukan pada hidangan “*urutan*” pada umumnya.

Hidangan sosis tradisional Bali “*urutan*” dengan campuran bahan nabati ini secara umum dibuat dalam skala kecil untuk keperluan upacara, ataupun konsumsi pribadi dan belum ada upaya untuk mengidentifikasi secara lebih mendalam terkait dengan hidangan ini. Mengacu pada penelitian yang dilakukan oleh Putri dkk. (2021) memaparkan terkait identifikasi 18 jenis bumbu (*base*) yang biasa digunakan masyarakat Desa Bali Aga, hasil penelitian tersebut dapat menjadi inventori terhadap kekayaan kuliner tradisional Indonesia, khususnya kuliner tradisional Bali.

Hal inilah yang mendasari peneliti ingin mengidentifikasi dan mengangkat modifikasi hidangan sosis tradisional Bali “*urutan*” berbahan nabati khas Desa Panji Anom ini untuk dideskripsikan secara ilmiah dan lebih mendalam sebagai upaya untuk memperkenalkan kepada pembaca. Hal ini sekaligus merupakan upaya untuk memperkaya inventori dan pengetahuan tentang ragam kuliner tradisional khas Bali. Penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat Desa Panji Anom dalam upaya pengenalan olahan hidangan khas desa juga potensi untuk mengembangkan produk modifikasi hidangan sosis babi “*urutan*” berbahan nabati ini agar kedepannya dapat menjadi industri kuliner tradisional Bali khas Desa Panji Anom.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan pemaparan latar belakang, maka dapat diidentifikasi beberapa permasalahan menyangkut modifikasi hidangan sosis tradisional Bali “*urutan*” berbahan nabati ini sebagai berikut:

1. Hidangan sosis tradisional Bali “*urutan*” berbahan nabati di Desa Panji Anom memiliki ciri khas berbeda dengan “*urutan*” pada umumnya dan belum banyak diketahui masyarakat luar desa.
2. Belum pernah dilakukan penelitian untuk mengidentifikasi hidangan sosis tradisional Bali “*urutan*” berbahan nabati yang ada di Desa Panji Anom dari segi bahan, teknik pengolahan dan cara penyajiannya.
3. Belum pernah dilakukan uji selera terhadap hidangan sosis tradisional Bali “*urutan*” berbahan nabati kepada masyarakat luar Desa Panji Anom.
4. Minimnya upaya pengembangan dan pemasaran produk hidangan sosis tradisional Bali “*urutan*” berbahan nabati di Desa Panji Anom.

1.3 Pembatasan Masalah

Agar penelitian yang dilakukan lebih fokus pada pokok permasalahan, maka dari identifikasi masalah yang telah diuraikan, peneliti membatasi permasalahan penelitian yang diangkat yaitu:

1. Mengidentifikasi hidangan sosis tradisional Bali “*urutan*” berbahan nabati yang ada di Desa Panji Anom ditinjau dari segi bahan, teknik pengolahan dan cara penyajiannya.

1.4 Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan uraian dari latar belakang serta batasan masalah di atas, maka dapat dirumuskan masalah penelitian yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana identifikasi hidangan sosis tradisional Bali “*urutan*” berbahan nabati yang ada di Desa Panji Anom ditinjau dari segi bahan, teknik pengolahan dan cara penyajiannya?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan pemaparan latar belakang serta rumusan masalah penelitian di atas, adapun tujuan dilakukannya penelitian ini adalah;

1. Untuk mengidentifikasi hidangan sosis tradisional Bali “*urutan*” berbahan nabati khas Desa Panji Anom ditinjau dari segi bahan, teknik pengolahan dan cara penyajiannya.

1.6 Manfaat Hasil Penelitian

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah, dan tujuan penelitian yang telah dipaparkan sebelumnya, maka penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi sumbangsih ilmu bagi pembelajaran kuliner tradisional Bali, khususnya terkait modifikasi hidangan sosis tradisional Bali “*urutan*” berbahan nabati khas Desa Panji Anom. Menjadi sumber literatur untuk pengembangan produk lokal masyarakat, serta referensi penelitian lebih lanjut.

2. Manfaat Praktis

1) Bagi peneliti

Penelitian ini bermanfaat untuk mengasah kemampuan dalam berpikir kritis dan menuangkan gagasan dalam sebuah karya ilmiah, sekaligus mengasah kemampuan dalam menggali dan mengolah informasi yang diperoleh. Selain itu penelitian ini memberikan manfaat kepada peneliti untuk lebih mengenal budaya dan kearifan lokal dari kuliner tradisional Bali yang ada di Desa Panji

Anom.

2) Bagi masyarakat setempat

Bagi masyarakat Desa Panji Anom penelitian ini dapat menjadi dokumentasi tertulis terhadap aset budaya berupa kuliner tradisional “*urutan*” berbahan nabati khas Desa Panji Anom, dokumen ini nantinya dapat diakses oleh khalayak umum untuk juga kemudian menjadi sarana pengenalan kuliner khas Desa Panji Anom.

3) Bagi pemerintah

Penelitian ini dapat menjadi salah satu sarana untuk membantu pemerintah dalam upaya preservasi aset budaya berupa kuliner tradisional Bali secara tertulis khususnya Desa Panji Anom, Bali yang sarat akan nilai kearifan lokal agar tidak memudar di tengah arus globalisasi dan perkembangan teknologi.

