

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bali sebagai destinasi pariwisata dunia yang terkenal merupakan salah satu provinsi di Indonesia dengan luas wilayah 5.780 km². Provinsi ini terdiri dari delapan kabupaten dan satu kota madya masing-masing dengan kekhasan kuliner tradisional. Kota Denpasar dikenal dengan nasi campur, Kabupaten Jembrana dengan ayam betutu, Kabupaten Buleleng dengan siobak, Kabupaten Karangasem dengan sate lilit ikan laut, Kabupaten Klungkung dengan srombotan, Kabupaten Bangli dengan mujair nyatnyat, Kabupaten Gianyar dengan lawar plek, Kabupaten Badung dengan babi guling, dan Kabupaten Tabanan dengan lawar klungah (Hasdiana, 2018). Keberagaman kuliner ini mencerminkan kekayaan budaya dan tradisi Bali yang perlu dilestarikan.

Lawar salah satu hidangan tradisional Bali memiliki nilai budaya sejarah dan cita rasa yang tinggi. Sajian ini umumnya diolah dari bahan-bahan alami seperti daging (yang telah disembelih), kelapa parut, aneka rempah-rempah, dan bumbu khas Bali (*basa genap*, *basa rajang*, dan *basa suna cekuh*). Seringkali darah hewan juga menjadi bagian dari komposisi lawar memberikan cita rasa unik yang khas dan autentik. Lebih dari sekadar makanan lawar memiliki makna simbolis dalam berbagai upacara adat Bali merepresentasikan harmoni antara manusia, alam, dan Sang Pencipta. Proses pembuatannya yang melibatkan banyak

orang juga mencerminkan semangat kebersamaan dan gotong royong dalam masyarakat Bali. (Purwanatha et al., 2023).

Menurut Eviera Paramita Sandi (2022) dalam kehidupan masyarakat Bali lawar bukan hanya sekadar makanan tetapi juga memiliki makna simbolis yang mendalam. Lawar sering disajikan dalam berbagai upacara adat dan keagamaan karena dipercaya dapat membawa berkah dan keseimbangan dalam kehidupan. Penggunaan berbagai bahan dalam lawar melambangkan keharmonisan antara manusia, alam, dan Sang Pencipta.

Warna dalam lawar memiliki makna tersendiri. Lawar merah yang menggunakan darah melambangkan keberanian dan pengorbanan sedangkan lawar putih yang tanpa darah melambangkan kesucian dan kemurnian. Kehadiran lawar dalam upacara adat menunjukkan pentingnya makanan sebagai bagian dari kehidupan spiritual masyarakat Bali (Pujaastawa et al., 2019).

Menurut Etnomusikologi & Seni, 2020 secara tradisional pembuatan lawar diawali dengan persiapan bahan baku. Sayuran seperti kacang panjang, nangka muda, pepaya muda, dan daun singkong menjadi pelengkap daging dan bumbu. Pengolahan dilakukan secara manual dengan menggunakan alat-alat tradisional seperti tungku api, *cobek*, *golok*, *dangdang*, dan talenan kayu. Semua bahan dicampur dan dipadukan hingga menghasilkan cita rasa yang sesuai dengan standar kuliner Bali.

Pengemasan lawar secara tradisional umumnya sederhana misalnya dengan membungkusnya menggunakan daun pisang. Metode ini memiliki keterbatasan dalam menjaga kualitas dan daya tahan lawar (Zuryani, 2020). Pengemasan yang kurang optimal menyebabkan lawar rentan basi sehingga daya simpannya sangat

terbatas. Lawar yang umumnya dibuat dalam jumlah banyak dengan pengemasan yang tidak memadai mudah mengalami basi. Akibatnya lawar hanya dapat dikonsumsi dalam waktu beberapa jam hingga paling lama satu hari setelah pembuatan (Agustini et al., 2020).

Lawar klungah merupakan salah satu kuliner tradisional khas Kabupaten Tabanan, Bali yang memiliki nilai budaya dan sejarah yang tinggi. Sebagai bagian integral dari warisan kuliner Bali. Lawar klungah mencerminkan kekayaan budaya dan kearifan lokal dalam pengolahan bahan pangan (Vipriyanti et al., 2021). Pelestarian dan pengembangan lawar klungah merupakan upaya penting dalam menjaga keberagaman kuliner Indonesia dan melestarikan warisan budaya tak benda.

Lawar klungah hidangan tradisional Bali bernilai budaya tinggi memiliki kendala utama berupa daya simpan yang rendah. Sifatnya yang mudah basi akibat minimnya teknologi pengawetan tradisional membatasi konsumsi hanya dalam waktu singkat setelah penyajian (Ummah, 2019). Hal ini penyebarannya ke masyarakat luas yang menginginkan produk makanan praktis, tahan lama, dan mudah diakses. Karakteristik lawar klungah yang kurang mendukung pengemasan dan distribusi skala besar juga menjadi tantangan dalam pemasaran nasional maupun internasional.

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) di bidang kuliner menawarkan berbagai solusi inovatif. Teknologi seperti metode *vakum* dan *frozen* telah terbukti efektif dalam memperpanjang daya simpan berbagai jenis makanan, seperti sosis, rendang, dan gudeg, tanpa mengurangi kualitas serta cita rasanya (Ibrahim & Surajat, 2021). Adaptasi metode tersebut berpotensi meningkatkan

daya simpan lawar klungah sehingga hidangan ini dapat dikonsumsi kapan saja sesuai kebutuhan. Seiring dengan kemajuan IPTEK penerapan kemasan lawar klungah dengan metode *vakum* dan *frozen* diharapkan mampu memperpanjang masa simpannya. Metode *vakum* bertujuan untuk mengurangi kadar oksigen dalam kemasan sehingga dapat memperlambat pertumbuhan mikroorganisme, sedangkan *frozen* berfungsi untuk mempertahankan kesegaran, cita rasa, serta tekstur lawar dalam jangka waktu yang lebih lama (Isharyadi et al., 2023). Dengan demikian, inovasi ini diharapkan dapat menjadi solusi dalam menjaga kualitas lawar klungah.

Berdasarkan wawancara yang dilakukan peneliti pada tanggal 11 Mei 2024 dengan I Made Beker, S.Pd selaku *tukang patus* di Desa Tua, Kecamatan Marga, Kabupaten Tabanan, menunjukkan penyajian lawar klungah masih menggunakan metode tradisional dihidangkan dalam pincuk (*Tekor*) pada suhu ruang dengan daya tahan hanya sekitar dua jam. Oleh karena itu peneliti tertarik meneliti kualitas dan daya simpan lawar klungah melalui teknik *vakum* dan *frozen*.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan hasil observasi maka dapat disimpulkan beberapa permasalahan yang ditemui di masyarakat adalah sebagai berikut :

1. Persiapan pengolahan serta penyajian lawar klungah masih secara tradisional.
2. Lawar klungah segar hanya dapat dikonsumsi dalam waktu kurang lebih 6 jam setelah di campur.
3. lawar klungah masih dibuat secara tradisional tanpa takaran atau formula yang baku sehingga rasa, aroma, dan teksturnya sering berbeda-beda antara satu

pembuat dengan yang lain.

4. Kurangnya minat dan perhatian terhadap lawar klungah menyebabkan kuliner tradisional ini mulai tersisihkan dan kalah bersaing dengan jenis lawar lainnya yang lebih populer.

1.3. Pembatasan Masalah

Agar penelitian ini berjalan dengan lebih terarah maka penelitian ini akan berfokus terhadap daya simpan lawar klungah menggunakan metode *vakum* dan *frozen* dengan menggunakan uji organoleptik.

1.4. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, masalah di rumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana formula lawar klungah khas di Desa Tua ?
2. Bagaimana kualitas lawar klungah sesuai daya simpan selama 1 minggu sampai 2 minggu ?

1.5. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui hasil formula lawar klungah khas Desa Tua.
2. Untuk mengetahui kualitas lawar klungah sesuai daya simpan selama 1 minggu sampai 2 minggu.

1.6. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan ilmu pengetahuan dan dapat dijadikan bahan acuan penelitian selanjutnya dan Uji organoleptik merupakan metode penting dalam menentukan kualitas sensorik produk makanan yang mencakup penilaian terhadap rasa, tekstur dan warna, serta daya simpan produk.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi masyarakat :

Sebagai acuan dalam proses mengolah lawar klungah menjadi lawar klungah bisa bertahan lebih lama menjadi bisa dirasakan pada masyarakat umum.

b. Bagi Mahasiswa:

Penelitian ini diharapkan dapat menumbuhkan inovasi dan kreativitas mahasiswa dalam perkembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) melalui penggunaan kemasan *vakum* dan metode *frozen*, serta membuka peluang untuk berwirausaha.

c. Bagi peneliti :

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan peneliti mengenai penerapan kualitas lawar klungah di Desa Tua, serta sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan.