

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah Penelitian

Bali sebagai salah satu provinsi kepulauan di Indonesia yang dikenal dengan sebutan “Pulau Dewata”, “Pulau Surga” dan “Pulau Seribu Pura”. Provinsi Bali terdiri dari 1 (satu) Kota administratif yakni Kota Denpasar dan 8 (delapan) Kabupaten meliputi Kabupaten Karangasem, Kabupaten Klungkung, Kabupaten Gianyar, Kabupaten Bangli, Kabupaten Buleleng, Kabupaten Buleleng, Kabupaten Tabanan, dan Kabupaten Jembrana. Provinsi Bali terdapat anak pulau kecil diantaranya; Nusa Penida, Nusa Ceningan, Pulau Menjangan dan Pulau Serangan. Bali menjadi tujuan destinasi pariwisata dunia yang sudah terkenal keseluruhan manca negara yang dikunjungi oleh wisatawan asing maupun wisatawan domestik. Bali sebagai daerah pariwisata mengandalkan potensi yang dimiliki salah satunya yakni Budaya Bali (Sidemen, 2024). Budaya Bali tersebut menjadi fondasi utama atau penguat yang melandasi kepariwisataan Bali dikancah nasional dan internasional.

Bali telah memilih dan memutuskan jenis pariwisata yang dikembangkan yaitu Pariwisata Budaya atau *Cultural Tourism* (Mudana, 2018). Peraturan Daerah (Perda) Provinsi Bali No. 5 Tahun 2020 Tentang Standar Kepariwisataan Budaya Bali mendefinisikan Kepariwisataan Budaya Bali adalah kepariwisataan Bali yang dijiwai oleh filosofi *Tri Hita Karana* yang bersumber dari nilai budaya dan kearifan

lokal yang berbasis *Taksu* Bali. Budaya Bali merupakan keseluruhan pikiran, pola perilaku, karya masyarakat Bali yang diwariskan secara turun temurun dari generasi ke generasi (Raka. dkk., 2017). Kementerian pariwisata mengelompokkan produk Pariwisata Budaya menjadi 3 (tiga) jenis, yaitu; Sejarah dan Budaya, dan Kuliner Tradisional (Wibawanti & Adhiningsih, 2021).

Pariwisata budaya Bali dijiwai oleh nilai-nilai Agama Hindu dengan mengimplementasikan konsep *Tri Hita Karana* (Mudana, 2018). Tiga aspek *Tri Hita Karana* menyematkan upaya untuk mewujudkan keharmonisan antara manusia dengan Tuhan (*Parhyangan*), hubungan sesama manusia (*Pawongan*), hubungan manusia dengan lingkungannya (*Palemahan*) (Marsiti. dkk., 2019). Konsep *Tri Hita Karana* tersemat pada Budaya Bali, termasuk juga kedalam Kuliner tradisional Bali.

Kuliner tradisional Bali adalah makanan yang telah diwarisi secara turun temurun, diolah dan dibuat menggunakan racikan bahan dan bumbu tradisional, mempunyai rasa, tekstur, warna dan aroma yang khas cita rasa hidangan Bali (Putri, dkk., 2021). Kuliner Tradisional sebagai salah satu budaya berupa hidangan yang terbuat dari campuran bahan, peralatan, pengetahuan pengolahan secara tradisional dan dinikmati oleh sekumpulan masyarakat di wilayah setempat.

Bali sebagai daerah pariwisata budaya unggulan menyimpan kuliner tradisional sebagai produk budaya, dapat dilihat dari hidangan khas Bali berupa makanan *lawar* (Margaretha & Sulistyawati, 2022). *Lawar* sebagai makanan khas Bali pada dasarnya terbuat dari campuran cincangan kelapa, daging (babi, ayam atau penyu), *basa genep*, dan darah segar untuk memberikan warna merah, tersedia di setiap upacara keagamaan di Bali memiliki arti tersendiri bagi persembahan

yajna umat Hindu di Bali (Gumala & Cintari, 2021). Hal tersebut mencerminkan aspek *Parahyangan* dalam konsep *Tri Hita Karana* dikarenakan hidangan *lawar* disajikan pada kegiatan upacara umat Hindu di Bali seperti; upacara *piodalan* di *pura* atau tempat suci, upacara kematian, upacara *Pawiwahan* atau pernikahan. Disisi lain, kegiatan pemotongan atau penyembelihan hewan untuk *Yadnya* sebagai ritual dalam mengharmoniskan alam sekitar yang mencerminkan konsep *Palemahan*.

Pada Hari Raya keagamaan Umat Hindu di Bali *lawar* biasanya disajikan pada saat sehari sebelum Hari Raya Galungan atau disebut *Penampahan Galungan*. Sekelompok kerabat atau keluarga biasanya berkumpul melaksanakan masak bersama atau diistilahkan dengan *mebat* untuk membuat hidangan *lawar* secara bergotong royong. *Mebat* memiliki nilai – nilai penting yang terkandung dalam tradisi *mebat* ini diantaranya pelestarian kebudayaan dari leluhur, kearifan lokal dan suatu keterampilan yang khas warga Bali dalam meracik makanan (Sari dkk., 2020). Hal tersebut mencerminkan aspek *Pawongan* dikarenakan pembuatan hidangan dan penyajian *lawar* dilakukan dengan mengutamakan spirit kebersamaan.

Pada umumnya Bali memiliki aneka hidangan *lawar* yang beragam, memiliki perbedaan ditiap daerah baik dari segi bahan, bumbu atau teknik pengolahan hidangan *lawar* (Margaretha & Sulistyawati, 2022). Seperti contohnya, hidangan *lawar Klungah* berasal dari Kabupaten Jembrana yang berbahan utama tempurung kelapa muda dan *lawar Plek* berasal dari Kabupaten Gianyar yang berbahan utama daging mentah. Kuliner tradisional berupa *lawar* tersebut sudah diketahui oleh masyarakat Bali sebagai hidangan yang mencerminkan identitas dan budaya kuliner masing – masing daerah. Jaya, dkk., (2024) menyebutkan olahan

kuliner tradisional Bali yang sangat diminati oleh wisatawan salah satunya adalah menu hidangan *Lawar*. Hal ini dikarenakan memberikan pengalaman kenikmatan dan juga kental akan nilai budaya kulinernya, sehingga hidangan *lawar* sangat strategis menjadi wisata budaya sebagai bagian dari suatu produk kuliner tradisional untuk memikat wisatawan. Oleh sebab itu, paparan tersebut tentunya menjadi landasan untuk dapat mengeksplorasi dan mengidentifikasi hidangan *Lawar* sebagai kuliner tradisional Bali.

Desa Dangin Puri Kelod sebagai salah satu Desa yang terletak di Kota Denpasar terdapat Kuliner tradisional berupa hidangan *Lawar*. Secara umum, hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod memiliki persamaan dengan hidangan *lawar* di daerah lain seperti; *lawar nangka*, *lawar gedang* dan *lawar don blimbing*. selain dari hidangan *lawar* tersebut, di Desa Dangin Puri Kelod ditemukan olahan hidangan *lawar* yang menggunakan dasar yang berbeda dengan hidangan *lawar* pada umumnya. Dari penggunaan bahan tersebut memberikan hasil rasa dan cirikhas yang unik sesuai dengan bahan utama yang digunakan.

Pada wawancara awal yang dilakukan pada hari Jumat, tanggal 16 Agustus 2025 bersama dengan Bapak I Wayan Gede Bimantara yang berprofesi sebagai pegawai asal Desa Dangin Puri Kelod. Diperoleh informasi bahwa, Desa Dangin Puri Kelod terdapat beberapa jenis hidangan *Lawar* selain dari menggunakan utama nangka, pepaya, dan daun belimbing. Namun ditemukan pula hidangan *lawar* yang menggunakan bahan utama seperti; *buah timbul*, *buah jepang*, *don tabia lipah* dan *nyuh palem*. Sehingga penggunaan bahan yang berbeda menjadi variasi baru pada hidangan *lawar* pada umumnya. Penamaan hidangan *lawar* juga berbeda disesuaikan disetiap penggunaan bahan pembuatannya, seperti *lawar timbul* (buah

timbul), *lawar* jepang (labu siam), *lawar* don tabia bun, *lawar* palem (kelapa muda setengah tua). Keberadaan hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod, dikarenakan faktor masyarakat yang menggunakan hidangan tersebut untuk memperkaya variasi hidangan *lawar* untuk dikonsumsi, kemudian menjadi hidangan yang biasa tersaji pada kegiatan keagamaan.

Sebagaimana informasi yang telah disampaikan oleh Bapak Bimantara terkait penggunaan bahan yang berbeda pada hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod, belum tercantum dalam literatur atau kajian penelitian terdahulu. Hal ini dipertegas dengan literatur yang berjudul “Sekilas Pangan Tradisional” yang ditulis oleh Ni Made Ayu Suardani Singapurwa (2022) menyatakan bahwa macam – macam hidangan *lawar* yang tersebar di daerah Bali seperti; *lawar barak*, *lawar biu*, *lawar klungah*, *lawar bungkil*, *lawar paku*, *lawar blimbing*, *lawar isi*, *lawar nyawan*. Namun, di Desa Dangin Puri Kelod terdapat hidangan *lawar timbul*, *lawar don tabia lipah (tabia bun)*, *lawar buah jepang*, *lawar palem* dan *lawar campuh* yang belum disebutkan dari kajian literatur tersebut.

Hal ini juga dibuktikan melalui penelitian yang ditulis oleh Margaretha & Sulistyawati (2022) dipaparkan bahwa hidangan *lawar* terbuat dari beberapa macam bahan utama diantaranya jenis daun yang digunakan (*don belimbing*, *don kacang*, *paku*, *don sela*), jenis buah yang digunakan (*nangka*, *gedang*, *klungah*, *biu batu*, *paya*, *kelongkang*). Pemaparan tersebut belum sepenuhnya spesifik menyebutkan jenis variasi hidangan *lawar* termasuk *lawar timbul*, *lawar don tabia lipah (tabia bun)*, *lawar buah jepang*, *lawar palem* dan *lawar campuh*.

Demikian juga pada Buku Literatur dengan judul Mengenal Kuliner Bali yang ditulis oleh Risa Panti Ariani (2017) dijelaskan melalui konsep kuliner

tradisional Bali, hidangan *lawar* tergolong pada jenis hidangan lauk pauk tidak dimasak kategori tidak berkuah. Ditemukan bahwa literatur tersebut belum mencantumkan hidangan *lawar* seperti yang terdapat di Desa Dangin Puri Kelod sebagai ragam hidangan lauk pauk kuliner tradisional Bali. Selain dari hidangan *lawar* yang umum diketahui *lawar nangka*, *lawar gedang* dan *lawar belimbing*, diantaranya yaitu; *lawar timbul*, *lawar don tabia lipah*, *lawar buah jepang*, *lawar palem* dan *lawar campuh*.

Hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod belum terlihat sebagai kekayaan kuliner tradisional Bali. Oleh sebab itu, peneliti dapat mengisi celah sebagai bentuk eksplorasi untuk memperkaya variasi hidangan *lawar*, sehingga hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod layak untuk diteliti. Merujuk penelitian yang dilakukan oleh (Cahyani. dkk, 2025) terkait Identifikasi Hidangan Urutan berbahan Nabati yang terdapat di Desa Panji Anom, hasil penelitian tersebut diharapkan dapat memperkaya inventarisasi kuliner tradisional Bali.

Dengan demikian, pemaparan tersebut menjadi dasar peneliti untuk mengangkat hidangan *lawar* Desa Dangin Puri Kelod untuk diteliti dan diuraikan secara ilmiah. Sehingga dapat menjadi upaya untuk menginventarisir dan memperluas pengetahuan mengenai keberagaman kuliner tradisional khususnya Kuliner Tradisional Bali. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan mampu memberikan manfaat kepada masyarakat untuk mengenal hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod, Kota Denpasar.

1.2 Identifikasi Masalah Penelitian

Adapun permasalahan yang dapat diidentifikasi berdasarkan latar belakang permasalahan tersebut dituliskan sebagai berikut;

1. Hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod belum banyak di ketahui masyarakat umum dan secara khusus memiliki perbedaan bahan utama.
2. Hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod belum pernah dilakukan penelitian untuk diidentifikasi dari aspek bahan, teknik pengolahan dan cara penyajian.
3. Hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod Kota Denpasar belum termuat pada literatur yang membahas hidangan *lawar* tradisional Bali.

1.3 Pembatasan Masalah

Agar penelitian yang dilakukan oleh peneliti, terfokus pada pokok permasalahan. Maka dari itu, peneliti hanya terfokus pada satu permasalahan yaitu;

1. Mengidentifikasi hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod ditinjau dari segi bahan pembuatan, teknik pengolahan dan cara penyajian.

1.4 Rumusan Masalah

1. Apa saja bahan pembuatan hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod, Kota Denpasar ?
2. Bagaimana teknik pengolahan hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod, Kota Denpasar ?
3. Bagaimana cara penyajian hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod, Kota Denpasar ?

4. Apa makna simbolis hidangan *lawar* sebagai pelengkap sesaji pada upacara keagamaan di Desa Dangin puri Kelod Kota Denpasar ?

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini yaitu

1. Mendeskripsikan bahan pembuatan hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod, Kota Denpasar ?
2. Mendeskripsikan teknik pengolahan hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod, Kota Denpasar ?
3. Mendeskripsikan cara penyajian hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod, Kota Denpasar ?
4. Mendeskripsikan Makna simbolis hidangan *lawar* sebagai pelengkap sesaji pada upacara keagamaan di Desa Dangin Puri Kelod Kota Denpasar.

1.6 Manfaat Hasil Penelitian

1.6.1 Manfaat Teoritis

Untuk memberikan wawasan, pengetahuan dan memperkenalkan kuliner tradisional Bali, khususnya hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod, Kota Denpasar kepada masyarakat umum. Serta sebagai referensi yang valid dan relevan bagi penelitian sejenis mengenai kuliner tradisional Bali khususnya hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod, Kota Denpasar.

1.6.2 Manfaat Praktis

a) Manfaat Bagi Peneliti

Peneliti dapat mempelajari pembuatan hidangan Lawar di Desa Dangin Puri Kelod Kota Denpasar berdasarkan bahan pembuatan, teknik pengolahan dan cara penyajian.

b) Manfaat Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat digunakan sebagai dokumen acuan dalam upaya melestarikan dan memperkenalkan hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod, Kota Denpasar.

c) Manfaat Bagi Desa Dangin Puri Kelod

Berdasarkan penelitian ini, Pemerintah Desa Dangin Puri Kelod diharapkan agar dapat menginventarisir hidangan *lawar* yang terdapat di wilayah setempat, sehingga dapat diwarisi serta menjaga keberadaan dan kelestarian hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod agar dapat diperkenalkan dan ditunjukkan kepada masyarakat umum dan wisatawan.

