

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1.Latar Belakang**

Indonesia sebagai negara kepulauan yang memiliki keanekaragaman budaya yang sangat kaya, menawarkan lanskap kuliner yang mempesona dan unik. Kuliner Indonesia adalah representasi dari sejarah, tradisi dan hubungan budaya yang lama. Setiap daerah di Indonesia memiliki makanan unik, salah satunya ada di Bali yang di pengaruhi oleh lokasi, sumber daya alam, dan pengaruh budaya asing. Potensi kuliner Bali belum sepenuhnya dieksplorasi dan dikembangkan. Perubahan gaya hidup, modernisasi, dan kurangnya regenerasi chef menempatkan banyak warisan kuliner tradisional dalam bahaya punah. Selain itu, promosi kuliner di Bali masih terbatas dan belum mencapai lebih banyak orang, meskipun demikian wisata kuliner memiliki potensi yang besar untuk meningkatkan pendapatan lokal, menciptakan lapangan kerja, dan melestarikan warisan budaya (Sunada, 2019).

Kuliner bukan hanya cara untuk memenuhi kebutuhan makanan, tetapi juga merupakan bagian dari sejarah dan identitas masyarakat. Setiap budaya dan sejarah yang melekat pada setiap makanan tradisional memengaruhi proses pengolahan, bahan yang digunakan, dan makna di baliknya. Menurut Sukerti (2019), makanan tradisional membantu menyebarkan budaya dari generasi ke generasi. Dalam situasi seperti ini, kuliner adalah bagian dari warisan tak benda yang harus dijaga agar tidak punah seiring perkembangan zaman. Menurut Kader (2022) kuliner tradisional Bali sebagai wisata kuliner yang memiliki kaitan dengan makanan khas di daerah Bali memiliki arti sebagai makanan yang diolah dan dibuat oleh masyarakat atau usaha lokal di Bali secara turun temurun dengan menggunakan

perpaduan bahan pangan dan bumbu yang memiliki rasa, aroma, warna, dan tekstur yang lebih spesifik yang tidak dimiliki oleh daerah lainnya.

Wisata Bali sangat dikenal sebagai destinasi pariwisata terbaik di dunia. Hal ini didukung oleh sarana prasarana infrastruktur dan termasuk kuliner dengan standar dan kualitas yang mendunia. Disamping kuliner internasional, kuliner tradisional Bali juga telah berkembang dengan cita rasa yang diterima oleh kalangan luas. Salah satunya adalah *Sudang Lepet*. Oleh karena itu, pengembangan wisata kuliner di Bali memiliki potensi untuk menguntungkan ekonomi lokal dan citra pariwisatanya secara signifikan (Rahman, 2016).

Menurut Batumenyan.desa.id (2023) Kuliner masyarakat Indonesia sangat beragam, mencerminkan tradisi dan kearifan lokal di setiap daerahnya. Faktor agama, lokasi geografis, dan interaksi dengan budaya asing yang berkembang selama migrasi dan perdagangan adalah beberapa faktor yang sering mempengaruhi kuliner konvensional. Oleh karena itu, menjaga kelestarian makanan tradisional bukan hanya mempertahankan resep, tetapi juga mendukung keberlanjutan ekonomi masyarakat lokal. Salah satu diantaranya produksi *Sudang Lepet* yang masih dilakukan secara tradisional dan menjadi mata pencaharian bagi masyarakat di Desa Sangsit.

Desa Sangsit di Bali Utara memiliki sejarah panjang dalam home industri kuliner tradisional. Desa ini mewariskan makanan khasnya yakni *Sudang Lepet*, yang merupakan olahan ikan asin khas yang telah menjadi identitas kuliner lokal. Masyarakat setempat mengatakan bahwa *Sudang Lepet* sebagai home industri yang pertama sudah ada sejak tahun 1992. Home industri *Sudang Lepet* di Desa Sangsit ini bukan hanya sekedar aktivitas ekonomi keluarga, melainkan juga bagian dari

perjalanan sejarah sebagai masyarakat yang tinggal di wilayah pesisir, masyarakat Desa Sangsit mensuplai ikan dari Sepeken, Madura melalui pelabuhan Sangsit, kehidupan mereka sangat bergantung pada hasil laut dan sumber daya alam sekitar. Sehingga pola hidup yang dinamis serta kemampuan adaptasi tinggi terhadap lingkungan menjadi modal utama dalam membentuk kuliner lokal khas Desa Sangsit dan memiliki nilai ekonomi. *Sudang Lepet* ini dikombinasikan dengan sayur undis kedua hidangan ini sering disajikan dalam acara adat, dan makanan sehari-hari. Sebagai komoditas yang menjual hasil laut dalam volume yang lebih besar untuk kepentingan pasar. *Home Industri Sudang Lepet* di Desa Sangsit berkembang pesat seiring dengan meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan tradisional.

Kuliner ini telah berkembang dari makanan skala rumahan menjadi salah satu menu khas yang disajikan saat resepsi, acara adat dan keagamaan. Kuliner tradisional ini juga sering menghadapi banyak masalah dalam pelestariannya, meskipun memiliki nilai sejarah dan budaya yang besar. Pergeseran gaya hidup masyarakat adalah salah satu bahaya besar (Mulyaningsih, 2023).

Adapun beberapa penelitian terdahulu yang telah meneliti tentang sejarah sosial ekonomi kreatif terutama makanan dan minuman antara lain; Ni Luh Putri Wirautami (2022) dengan judul “Sejarah Industri Pengolahan Kopi Tri Sakti Singaraja Di Kelurahan Banjar Jawa, Buleleng, Bali Dan Potensinya Sebagai Sumber Sejarah Di SMA”, yang mana membahas tentang berdirinya industri pengolahan kopi Tri Sakti Singaraja bisa digunakan untuk sumber belajar sejarah di SMA.

Selanjutnya, penelitian dari Kadek Nova Suadnyana (2024) yang berjudul “Siobak Cik Khe Lok: Hibridasi Kuliner Bali dan Tionghoa di Kabupaten Buleleng (Sejarah dan Potensinya Sebagai Media Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) di SMA) “, dalam penelitian ini, penulis membahas tentang hibridasi, sejarah, dan upaya bisnis yang dilakukan sehingga dapat bertahan sampai sekarang. Dari penelitian ini dapat menambah informasi mengenai kuliner Siobak Cik Khe Lok dalam memahami kearifan lokal.

Ketiga, penelitian oleh Luh Sulistia Rahayu (2025) yang berjudul “Legenda Rasa Kecap Meliwis: Jejak Perjalanan Kuliner Pendamping 1932-2024 dan Potensinya Sebagai Sumber Belajar Sejarah di SMA”, penelitian ini membahas bagaimana kecap telah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari identitas kuliner Indonesia, kecap ini sudah ada sejak tahun 1932 dan memiliki sejarah karena telah digunakan sejak zaman kolonial. Kecap Meliwis ini dapat berfungsi sebagai contoh nyata akulturasi budaya yang dapat dipelajari oleh siswa di sekolah. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif.

Dari ketiga penelitian diatas dapat dirangkumkan bawahanya penelitian dari Ni Luh Putri Wirautami, Kadek Nova Suadnyana, dan Luh Sulistia Rahayu memiliki beberapa kesamaan dalam penelitian tersebut, hingga ketiga penelitian tersebut dapat dijadikan rujukan kepada penelitian ini sendiri. Namun ketiga penelitian tersebut memiliki perbedaan dari objek studi secara spesifik, tempat penelitian juga hasil dari penelitian yang akan dipergunakan untuk sumber belajar sejarah di SMA. Berdasarkan dalam pemaparan ini, Sejarah ekonomi kreatif menjadi salah satu usaha *Sudang Lepet* yang pertama di Desa Sangsit yang



memiliki perjalanan yang panjang dan memiliki sejarah bagi pemilik usaha kuliner ini.

Oleh karena itu, *Sejarah Home Industri Sudang Lepet* ini penting dan menarik untuk diteliti karena makanan tradisional membantu menyebarkan budaya dari generasi ke generasi. Dalam situasi seperti ini, kuliner adalah bagian dari warisan tak benda yang harus dijaga agar tidak punah seiring perkembangan zaman. Diharapkan dalam penelitian ini akan menghasilkan data yang komprehensif dan akurat tentang “*Sejarah Home Industri Kuliner Sudang Lepet di Desa Sangsit, Kecamatan Sawan, Buleleng, Bali dan Potensinya Sebagai Sumber Belajar Sejarah di SMA*” yang dapat digunakan oleh banyak orang, seperti pemerintah desa, bisnis kuliner, akademisi, dan masyarakat umum.

Menurut hasil wawancara dari ibu Ni Putu Putriasih, S.Pd (40 tahun) pada 16 Juni 2025 selaku guru sejarah di SMA 1 Negeri Sawan, beliau mengatakan bahwa:

“SMA Negeri 1 Sawan ini belum menerapkan pembelajaran sejarah lokal yang masuk ke materi Kuliner Nusantara sehingga dalam penelitian ini sangat memiliki potensi yang besar dalam mengembangkan pembelajaran sejarah yang kontekstual melalui pendekatan berbasis kearifan lokal. Dengan topik sejarah home industri *Sundang Lepet* di Desa Sangsit ini termasuk salah satu topik bahasan sejarah sosial ekonomi kreatif yang dapat dijadikan dimanfaatkan sebagai sumber belajar sejarah lokal dalam materi Kuliner Nusantara. Melalui penelusuran sejarah *Sundang Lepet* ini, siswa dapat mempelajari bagaimana budaya lokal bertransformasi dalam ruang dan waktu. Melalui pendekatan ini tidak hanya memperkaya materi ajar dengan konten yang relevan secara geografis dan budaya, tetapi juga dapat meningkatkan partisipasi aktif siswa dalam proses belajar. Dengan cara mengangkat sejarah kuliner *Sundang Lepet* ini mampu dijadikan sebagai sumber belajar di kelas X di fase E semester ganjil. Selain itu bagi guru juga penelitian ini sebagai bahan pembelajaran yang baru dan menambah wawasan dalam mengembangkan materi yang bisa digunakan dalam kegiatan pembelajaran di kelas”.

Dengan demikian, penelitian ini bukan hanya mencari sejarah hidangan warisan kuliner Desa Sangsit dan dapat terus hidup dan berkembang, memberikan

keuntungan budaya, ekonomi, dan sosial bagi generasi berikutnya. Oleh karena itu, penelitian ini sangat penting untuk mencatat sejarah, proses pembuatan, dan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam *Sudang Lepet*. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk menemukan tantangan dan peluang dalam pengembangan industri kuliner, serta untuk membuat strategi untuk melestarikan dan mempromosikan warisan kuliner Desa Sangsit.

## 1.2 Rumusan Masalah

Adapun beberapa masalah yang telah penulis rumuskan dalam penelitian ini sebagai berikut:

- 1.2.1 Mengapa sejarah home *industri kuliner Sudang Lepet* ada di Desa Sangsit?
- 1.2.2 Bagaimana akibat yang ditimbulkan home industri sejarah dalam *kuliner Sudang Lepet* terhadap ekonomi dan budaya masyarakat Desa Sangsit?
- 1.2.3 Aspek-aspek apa saja hasil yang dapat digunakan dalam home industri sejarah kuliner *Sudang Lepet* yang dapat dijadikan sebagai sumber belajar sejarah di SMA?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penulis melakukan penelitian mengenai “**Sejarah Home Industri Kuliner Sudang Lepet di Desa Sangsit, Kecamatan Sawan, Buleleng, Bali Dan Potensinya Sebagai Sumber Belajar Sejarah SMA**” sebagai berikut:

- 1.3.1 Untuk mengetahui sejarah home *industri kuliner Sudang Lepet* di Desa Sangsit
- 1.3.2 Untuk mengetahui akibat dari home *industri kuliner Sudang Lepet* terhadap ekonomi dan budaya masyarakat Desa Sangsit

**1.3.3** Untuk mengetahui aspek-aspek yang dapat di pelajari dari sejarah kuliner *Sundang Lepet* yang dapat dijadikan sebagai sumber belajar sejarah di SMA

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Dalam penelitian ini terdapat beberapa manfaat yang telah dilakukan oleh penulis yang terbagai menjadi dua bagian, yakni manfaat secara teoritis dan manfaat secara praktis.

##### **1.4.1 Manfaat Secara Teoritis**

Dengan adanya penelitian tentang makanan khas ini dapat memberikan gambaran tentang kemajuan home industri kuliner lokal dan mampu untuk menunjukan warisan tradisional yang harus dilestarikan sebagai bagian dari identitas lokal. Dan kedepannya penulis mampu mengembangkan sebagai pengetahuan dan sebagai pembelajaran sejarah dan mampu menjadikan informasi bagi pembaca dari berbagai usia dan seluruh masyarakat.

##### **1.4.2 Manfaat Secara Praktis**

###### **a) Bagi Penulis**

Dengan adanya penelitian ini, penulis mendapatkan pengalaman dalam meneliti sejarah kuliner khas yang ada di Desa Sangsit. Penulis mampu memberikan wawasan yang luas mengenai kuliner khas Desa Sangsit dan dapat mengembangkan keterampilan menulis dalam penelitian.

###### **b) Bagi Masyarakat Setempat**

Hasil dari penelitian proposal ini bermanfaat bagi masyarakat setempat ini dapat mengetahui lebih mendalam tentang wawasan dan tempat mengenai kuliner khas Desa Sangsit yaitu *Sundang Lepet* yang hanya ada di

Desa Sangsit dimana masyarakat mampu mempertahankan kuliner khas yang ada di desanya.

c) Bagi Siswa

Melalui hasil dari penelitian ini, mampu meningkatkan siswa dalam berpikir kritis tentang *sejarah home Industri kuliner Sudang Lepet* di Desa Sangsit sebagai sumber belajar sejarah di SMA dan menjadi lebih tahu makanan setiap daerahnya.

d) Bagi Guru Sejarah

Manfaat bagi guru sejarah tentang Sejarah *Sudang Lepet* makanan khas Desa Sangsit, dapat dijadikan sebagai materi yang relevan dan memudahkan siswa memahami pembelajaran jika memberikan contoh secara langsung dengan cara turun lapangan, sehingga dapat menciptakan pengalaman belajar yang lebih menarik minat siswa/siswi di sekolah.

e) Bagi Pemerintah

Hasil dalam penelitian ini dapat digunakan oleh pemerintah untuk membuat kebijakan yang mendukung pelestarian kuliner tradisional, mendorong usaha kecil dan menengah (UMKM), dan mengembangkan potensi daerah melalui ekonomi kreatif. Selain itu, dokumentasi sejarah ini dapat digunakan sebagai sumber warisan budaya dan mendukung inisiatif pariwisata lokal yang berbasis budaya.