

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perubahan gaya hidup modern dan arus globalisasi membuat generasi muda semakin jauh dari budaya lokal. Adapun faktor perubahan gaya hidup seseorang disebabkan oleh trend media sosial yang semakin mewah. Banyak kalangan muda termasuk Generasi Z tidak mau mengetahui sejarah lokal yang ada di lingkungan sekitarnya, melainkan mereka akan mengikuti trend terbaru melalui media sosial yang membuat pikiran mereka akan boros terhadap uang yang mereka simpan (Haryana, 2023). Es Ancruk merupakan minuman kuliner khas singaraja yang awalnya hanya dihidangkan saat bulan puasa. Namun sekarang, Es Ancruk tak lagi dijumpai saat bulan puasa saja, tetapi bisa ditemukan di dua lokasi yang ada di Singaraja. Dua lokasi penjualan Es Ancruk yang melegenda bisa ditemukan setiap hari diantaranya Warung Pak Jana berlokasi di Jalan Surapati Kelurahan Kampung Baru tepatnya di Senggol Lapangan Mayor Metra dan Warung Cinta Rasa berlokasi di Jalan Rama Kelurahan Banjar Jawa bersebelahan dengan Telkom Singaraja. Istilah “Ancruk” mengandung 2 arti, Menurut (Wawancara dengan Maimunah: (60 Tahun) sebagai pedagang generasi ke-3 yang menjual Es Ancruk sejak tahun 1975, mengatakan bahwa Es Ancruk diambil dari nama hewan, orang Bali menyebutnya "Ancruk" Yaitu ulat sagu.

Kemudian menurut (Wawancara dengan Mohammad Noor: 56 Tahun) saudara adik laki-laki dari Ibu Maimunah menyampaikan bahwa “Ancruk” artinya di campur. Es Ancruk awalnya terbuat dari tepung sagu. Seiring berjalannya waktu, bahan dasar pembuatan minuman ini berubah menjadi tepung ketan agar tekstur dari toping Ancruk lebih padat.

Keberadaan Es Ancruk sebagai salah satu kuliner khas Kota Singaraja memiliki sejarah yang telah berlangsung sejak sekitar tahun 1968. Berdasarkan hasil (Wawancara dengan Maimunah (60 Tahun), Es Ancruk pertama kali dibuat dan dijual oleh almarhumah Ibu Makmuk sejak tahun 1968. Tradisi pembuatan dan penjualan Es Ancruk tersebut kemudian diteruskan oleh ibu kandung Ibu Maimunah yaitu Ibu Hamidah, yang mulai mempelajari cara pembuatan sekaligus menjual Es Ancruk sejak tahun 1975. Sejak usia dini, Ibu Maimunah telah terlibat dalam proses pembuatan dan penjualan Es Ancruk bersama keluarganya. Pengalaman tersebut kemudian menjadi bagian dari proses pewarisan kuliner secara turun-temurun hingga pada tahun 2015 Ibu Maimunah mengambil alih usaha keluarganya setelah ibunya berhenti berjualan karena kondisi kesehatan.

Adapun isian Es Ancruk terdiri dari "Ancruk" yaitu toping berbentuk bulat yang terbuat dari tepung ketan. Adapun isian pendamping terdiri dari Bubur Sumsum, Bubur Ketan, Agar-agar, potongan buah pisang, dan bubur sagu. Kemudian semua toping tersebut disiram dengan santan, gula cair, dan susu kental manis. Menurut (Wawancara dengan Maimunah: (60 Tahun) Pada tahun 1975, usaha penjualan Es Ancruk dimulai bersama almarhumah ibu bernama Hamidah, dengan tepung sagu sebagai bahan utama.

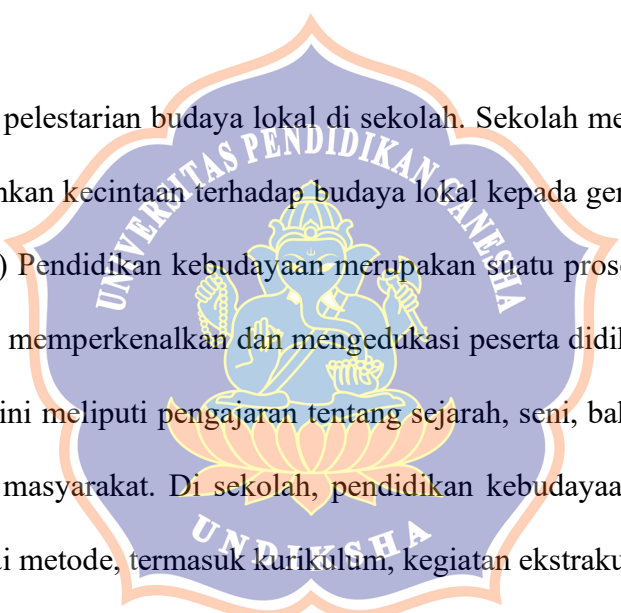
Namun, seiring waktu, beberapa pelanggan memberikan saran agar tekstur Ancruk menjadi lebih padat. Menanggapi masukan tersebut, tepung sagu kemudian diganti dengan tepung ketan. Sampai sekarang, proses pembuatan Es Ancruk masih tetap menggunakan tepung ketan sebagai bahan dasarnya.

Kuliner Tradisional seperti Es Ancruk tidak hanya memiliki nilai rasa, tetapi juga nilai historis, sosial, dan budaya. Menurut (Wawancara dengan Maki Ismail: (65 Tahun) Es Ancruk awalnya dihidangkan saat bulan puasa, kini Es Ancruk dapat dijumpai setiap hari tanpa menunggu bulan puasa. Nilai Sosial dan Budaya pada Es Ancruk juga memiliki makna kerukunan diantara perbedaan identitas seseorang. Budaya berbuka puasa bersama menjadi cerminan masyarakat untuk berbaaur dalam kebersamaan dan menjalin silaturahmi diantara perbedaan.

Bahwa Generasi Z saat ini tidak lagi mengenal dengan makanan atau minuman lokal, tetapi mereka mengikuti trend yang sedang viral di media sosial seperti makanan Topokki dari Korea, Burger dari Amerika Serikat, dan Spageti dari Italia. Banyak kuliner tradisional yang mulai terlupakan atau tergeser oleh produk instan dan modern. Adapun contoh kuliner tradisional diantaranya: Gudeg, Wedang Ronde, Es Cendol, dll (Aini, 2024).

Kuliner Tradisional memiliki rasa khas tersendiri yang berbeda dari daerah lainnya, Indonesia juga memiliki makanan dan minuman tradisional yang memiliki rasa yang lezat. Tetapi generasi saat ini Generasi Z menganggap bahwa mencicipi makanan dan minuman tradisional adalah hal yang sangat kuno (Roza, 2023).

Es Ancruk juga menghadapi persoalan yang sama, generasi muda sudah tidak mengenal Es Ancruk. Pada hasil penyebaran kuesioner penelitian, peneliti mendapatkan 291 responden pengisian kuesioner. Dari hasil tersebut 79% orang pernah mendengar nama Es Ancruk dan sisanya 21% orang tidak mengetahui mengenai Es Ancruk. Hasil menunjukkan sebagian kecil Generasi Z salah satunya siswa dan mahasiswa tidak mengenali Es Ancruk dengan rentan umur 15 sampai 22 tahun. Pada hasil tersebut Generasi Z kurang mengetahui dan mencintai kuliner lokal salah satunya Es Ancruk.



Urgensi pelestarian budaya lokal di sekolah. Sekolah memiliki peran strategis dalam menanamkan kecintaan terhadap budaya lokal kepada generasi muda. Menurut Batubara (2025) Pendidikan kebudayaan merupakan suatu proses pembelajaran yang bertujuan untuk memperkenalkan dan mengedukasi peserta didik mengenai nilai-nilai budaya, proses ini meliputi pengajaran tentang sejarah, seni, bahasa, dan tradisi yang terdapat dalam masyarakat. Di sekolah, pendidikan kebudayaan dapat dilaksanakan melalui berbagai metode, termasuk kurikulum, kegiatan ekstrakurikuler, dan program-program yang melibatkan komunitas (Normina, 2017).

Penerapan sumber belajar Sejarah dari lingkungan terdekat siswa membantu menjadikan pembelajaran lebih kontekstual dan bermakna. Dengan memanfaatkan berbagai sumber seperti buku, arsip, lingkungan, dan media digital, peserta didik dapat memahami peristiwa masa lalu secara lebih nyata serta mengembangkan kemampuan berpikir historis.

Menurut Mursidi (2019) Sumber belajar dapat diartikan sebagai segala sesuatu yang mendorong terjadinya proses pembelajaran, seperti benda, informasi, fakta, konsep, manusia, dan sebagainya. Menurut Ikawati (2024) Pengembangan sumber belajar sangat berkaitan dengan teori belajar dan pembelajaran, karena keduanya tidak dapat dipisahkan dari keberadaan sumber belajar. Belajar dan pembelajaran merupakan suatu sistem yang tersusun dari berbagai komponen yang saling berinteraksi dalam menciptakan situasi belajar.

Dari penjelasan tersebut bahwa sumber belajar sejarah memiliki peran penting dalam menunjang proses pembelajaran yang efektif dan bermakna. Pemanfaatan berbagai sumber seperti dokumen, artefak, lingkungan, maupun media digital memungkinkan peserta didik memahami peristiwa masa lalu secara lebih konkret. Dengan demikian, sumber belajar sejarah tidak hanya membantu penyampaian materi, tetapi juga mendorong peserta didik untuk berpikir kritis, analitis, dan mampu menafsirkan fakta sejarah secara mendalam.

Kajian ini terinspirasi dari penelitian terdahulu seperti, penelitian Kadek Nova Suadnyana (2024), 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)”. Penelitian ini merupakan penelitian yang menggunakan metode Penelitian Kualitatif. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana terciptanya hibridasi dari makanan Siobak sebagai makanan yang mudah diterima oleh masyarakat lokal di Singaraja sebagai Proyek Penguatan

Profil Pelajar Pancasila (P5) di SMA dalam menciptakan jiwa usahawan muda yang kreatif.

Penelitian Luh Sulistia Rahayuni (2025), berjudul “Legenda Rasa Kecap Meliwis: Jejak Perjalanan Kuliner Pendamping 1932-2024 dan Potensinya Sebagai Sumber Belajar Sejarah di SMA”. Penelitian ini merupakan penelitian yang menggunakan metode Penelitian Kualitatif. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana Kecap Meliwis sebagai penyedap hidangan makanan dari masa ke masa menjadi legenda rasa yang hingga saat ini masih bertahan dalam dunia penyedap kuliner yang ada di Bali Utara khususnya Kabupaten Buleleng sebagai sumber pembelajaran sejarah yang relevan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa Pabrik kecap Sumber Rasa cap Meliwis berdiri pada tahun 1932 hingga saat ini masih bertahan dalam proses produksi pembuatan Kecap Meliwis yang tak mengabaikan cita rasa khas dari kecap tersebut. Sejarah ini erat kaitannya dengan orang pendatang Tionghoa yang menetap di sekitar pelabuhan Temukus menjadikan pusat ekonomi orang Tionghoa di Buleleng. Pendirian pabrik kecap Sumber Rasa cap Meliwis dilihat dari segi geografis terutama pada ekosistem tanah dan iklim yang ada di Temukus menjadi kawasan yang cocok dijadikan sebagai pusat aktivitas perdagangan orang Tionghoa di Buleleng sejak jaman dulu. Pabrik yang sudah bertahan selama 92 tahun ini masih mempertahankan produksi secara tradisional melalui kemasan yang terbuat dari kaca yang menjadikan ciri khas Identitas dari Kecap Meliwis. Kecap karena memiliki sejarah yang panjang maka cocok digunakan sebagai sumber pembelajaran sejarah di SMA.

Adapun persamaan dari kedua penelitian tersebut yaitu sama-sama menggunakan metode Penelitian Kualitatif, jika dikaitkan dengan penelitian saat ini yaitu Es Ancruk masih sama menggunakan metode Penelitian Kualitatif.

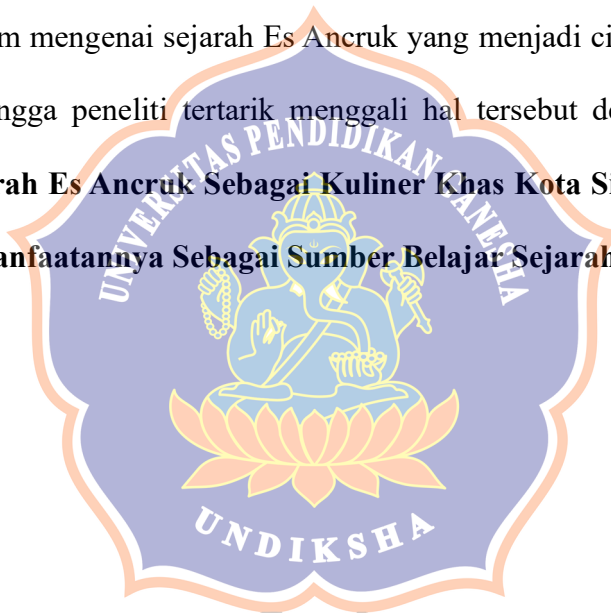
Adapun perbedaan dari kedua penelitian tersebut dapat dilihat dari judul yang akan dikaitkan di dalam dunia pendidikan, seperti Siobak yang dikaitkan dengan Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) di SMA sedangkan Kecap Meliwis dikaitkan sebagai sumber pembelajaran sejarah di SMA.

Pada penelitian saat ini Es Ancruk memiliki kesamaan dengan penelitian sebelumnya yaitu Kecap Meliwis yang dikaitkan dengan sumber belajar sejarah. Jika dilihat dari tema penelitian yang dikaji, sangat jauh berbeda. Siobak membahas tentang makanan khas Singaraja, sedangkan Kecap Meliwis membahas tentang penyedap makanan dari Buleleng, dan penelitian saat ini Es Ancruk membahas tentang minuman khas Singaraja.

Menurut Aghniya (2023) Sumber belajar sejarah merupakan segala bentuk media, data, jejak, maupun peninggalan masa lampau yang dapat dimanfaatkan untuk membantu proses pembelajaran sejarah agar peserta didik mampu memahami peristiwa, nilai, dan dinamika kehidupan manusia di masa lalu secara lebih nyata dan kontekstual. Sumber belajar sejarah tidak terbatas pada buku teks, tetapi juga mencakup sumber tertulis, lisan, benda, tempat, tradisi, serta lingkungan sosial budaya yang memiliki keterkaitan dengan peristiwa sejarah.

Pada hasil penelitian Wawancara dengan Ni Putu Sriwidiastuti, S.Pd: (28 Tahun) sebagai guru Sejarah di SMA Negeri 1 Singaraja menjelaskan bahwa melalui pemanfaatan sumber belajar sejarah yang beragam, proses pembelajaran menjadi lebih bermakna karena siswa dapat mengaitkan materi sejarah dengan realitas yang ada di sekitarnya, sehingga pengetahuan sejarah tidak hanya bersifat teoritis, tetapi juga aplikatif dan kontekstual dalam kehidupan sehari-hari.

Dari berbagai pemaparan yang telah disampaikan peneliti belum menemukan kajian mendalam mengenai sejarah Es Ancruk yang menjadi ciri khas minuman Kota Singaraja, sehingga peneliti tertarik menggali hal tersebut dengan penelitian yang berjudul **“Sejarah Es Ancruk Sebagai Kuliner Khas Kota Singaraja Tahun 1968-2024 dan Pemanfaatannya Sebagai Sumber Belajar Sejarah di SMA”**.



1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka rumusan masalah yang dapat dirumuskan adalah:

- 1.2.1 Bagaimana sejarah kuliner tradisional Es Ancruk sebagai minuman khas Kota Singaraja dari tahun 1968-2024?
- 1.2.2 Nilai-nilai budaya apa saja yang terkandung di dalam kuliner tradisional Es Ancruk sebagai minuman khas Kota Singaraja?
- 1.2.3 Bagaimana cara memanfaatkan Es Ancruk sebagai Sumber Belajar Sejarah di SMA?

1.3 Tujuan Penelitian

Dari latar belakang dan rumusan masalah yang telah dirumuskan maka tujuan dari penelitian ini adalah:

- 1.3.1 Untuk mengetahui latar belakang munculnya minuman Es Ancruk sebagai minuman pembuka puasa menjadi minuman sehari-hari di Kota Singaraja yang menjadi salah satu ikon minuman kuliner.
- 1.3.2 Untuk mengetahui nilai-nilai budaya yang terkandung di dalam kuliner tradisional Es ancruk sebagai minuman khas Kota Singaraja.
- 1.3.3 Untuk mengetahui Es .Ancruk sebagai sumber belajar sejarah di SMA.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan di atas, peneliti mengharapkan penelitian ini dapat bermanfaat baik secara teoritis maupun praktis

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini bertujuan untuk menambah pengetahuan tentang sejarah lokal, khususnya tentang perkembangan Es Ancruk sebagai minuman khas Kota Singaraja yang memiliki nilai historis sebagai alat pendidikan multikultur. Dengan adanya penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk mengeksplorasi masalah lain di masa mendatang.

1.4.2 Manfaat Praktis

1.4.2.1 Bagi Peneliti

Sebagai sarana berpikir inovatif, inspiratif dan kreatif dalam melakukan penelitian berkelanjutan guna menciptakan minat meneliti untuk menjadi tenaga pendidik yang akan memiliki bekal pengetahuan dalam membuat penelitian di bidang akademik. Selain itu bisa dijadikan sebagai wawasan

tambahan mengenai perkembangan wisata kuliner yang ada di Kabupaten Buleleng.

1.4.2.2 Bagi Guru Sejarah

Dapat menjadi sumber referensi dalam pembelajaran sejarah lokal ketika melakukan pembelajaran secara langsung dengan siswa-siswi di sekolah untuk memberi pemahaman mereka tentang pentingnya mengenali dunia kuliner di daerah setempat khususnya di lingkungan sekitar mereka.

1.4.2.3 Bagi Program Studi Pendidikan Sejarah

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai sumber referensi untuk penelitian mendatang. Selain itu, diharapkan bahwa penelitian ini digunakan sebagai salah satu elemen dari Tri Darma Perguruan Tinggi.

1.4.2.4 Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat bermanfaat bagi masyarakat, khususnya di Kabupaten Buleleng, untuk mempelajari historis Es Ancruk sebagai minuman segar di Kota Singaraja.

1.4.2.5 Bagi Pemerintah Kabupaten Buleleng

Hasil penelitian ini diharapkan dapat mendorong pemerintah Kabupaten Buleleng dan Provinsi Bali secara keseluruhan untuk mendorong masyarakat, terutama generasi muda, untuk berpartisipasi dalam menjaga dan melestarikan warisan budaya pada sejarah dunia kuliner.