

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Desa Pedawa, Kecamatan Banjar-Buleleng, Bali merupakan desa *Bali Aga* yang berada di Bali Utara. *Bali Aga* merupakan sebutan untuk masyarakat Bali Asli yang sudah ada sebelum kedatangan orang luar atau masyarakat keturunan hindu majapahit, oleh karena itu masyarakat Bali dibedakan menjadi dua yaitu masyarakat Bali Asli (*Bali Aga*) dan masyarakat Bali keturunan Majapahit (Jayanti, 2017). Secara teoritis, berdasarkan karakteristik desa adat dan manusia Bali, menurut Cokorda Raka Darena ada tiga jenis yakni masyarakat *Bali Aga*, masyarakat Bali Apenaga, dan masyarakat Bali Anyar (dalam Parimatha, 2013). Masyarakat *Bali Aga* terkenal dengan masyarakat yang *eksklusif* (terpisah dari yang lain) dimana mayoritas dari mereka bertempat tinggal di pegunungan dan masih melestarikan tradisi leluhur. Hal ini dapat kita lihat pada masyarakat *Bali Aga* lainnya, yaitu desa Tenganan, sebagai salah satu desa *Bali Aga* yang ada di Bali desa Tenganan memiliki karakteristik yang *eksklusif*, hal ini dapat kita lihat pada Hukum Adat atau yang biasa disebut sebagai konstitusi Tenganan dan sistem pemerintahan adat yang mengatur hubungan antara manusia dengan lingkungan hutan. Bagi masyarakat yang melanggar aturan tersebut akan di kenai sanksi sesuai kesepakatan yang telah di setujui, serta masyarakat yang menjadi tokoh adat Hukum Adat merupakan pimpinan yang di lakukan secara turun temurun yaitu keturunan dari tokoh adat terdahulu yang masih dipegang teguh adat-istiadat dan kebudayaan warisan leluhur yang sampai saat ini masih ada dan diterapkan di Tenganan (Kristiono, 2017:159-161). Ada juga desa sekar dadidi Kintamani, Bali

yang sebagai salah satu desa *Bali Aga* dan memiliki karakteristik yang *eksklusif* yang dilihat secara geografis karena terletak di daerah pegunungan (Agusintadewi, 2016:6). Selain memiliki karakteristik yang *eksklusif* masyarakat *Bali Aga* juga terkenal dengan tradisinya yang masih kental, hal ini bisa kita lihat pada masyarakat Pedawa yang memiliki keanekaragaman keunikan dalam ritual keagamaan seperti adanya pelaksanaan *Upakara Pitra Yadnya (Ngangkid)* dan *Sabha* (upacara pemujaan atau piodalan yang dilakukan di pura Sad Khayangan desa di Desa Pedawa) yang berbeda dari desa *Bali Aga* lainnya (Jayanti, 2017). Selain tradisi dan karakteristiknya yang *eksklusif*, Desa Pedawa juga memiliki banyak pengetahuan lokal yang masih dilestarikan keunikannya seperti pengetahuan dalam pengolahan pertanian, permainan tradisional, rumah adat, dan pengolahan kuliner tradisional yaitu *Sate Keladi*.

*Sate Keladi* merupakan salah satu makanan tradisional yang keberadaannya masih dipertahankan oleh masyarakat Pedawa. Seperti yang diketahui, saat ini banyak makanan-makanan instan modern yang mudah masuk ke Desa Pedawa, hal ini disebabkan oleh kondisi jalan dari Desa Pedawa menuju kota dan desa lainnya semakin mudah sehingga masyarakat setempat dengan mudah bisa menjangkau berbagai jenis makanan mulai dari makanan yang berbahan dasar daging seperti nasi ayam, sate kambing, sate ayam, babi guling, hingga makanan instan seperti snack qetela, chocolatos, roti, mie, dan sebagainya. Selain banyak makanan instan yang masuk ke Pedawa, rumah makan yang bernuansa modern pun sangat mudah dijumpai di Pedawa salah satunya yaitu rumah makan *Kubu Hobbit*, dimana rumah makan ini menjual berbagai macam jenis makanan tradisional mulai dari *lukis*, *lamlak*, kopi khas Pedawa, *Sate Keladi*, *tipat santok*,

dan lain-lain, hingga makanan modern seperti mie goreng, nasi goreng, segala macam jus buah mulai dari alpukat, jeruk, mangga, dan lain-lain. Serta dilengkapi dengan pemandangan yang indah karena para pengunjung selain bisa menikmati makanan, mereka juga dimanjakan dengan tempat-tempat indah yang bisa dijadikan sebagai tempat berfoto di sekitar tempat makan tersebut. Akan tetapi, pada kenyataannya masyarakat Pedawa masih tetap menyukai, melestarikan, dan mempertahankan *Sate Keladi* sebagai salah satu makanan favorit mereka meskipun banyak makanan-makanan modern yang masuk ke Pedawa.

Dalam proses pengolahannya masyarakat Pedawa tentunya memiliki pengetahuan-pengetahuan lokal sehingga mereka bisa mengolah sebuah umbi keladi menjadi sate. Dalam proses pengolahan tersebut masyarakat Pedawa selalu mengalami perbaikan agar bisa menghasilkan sebuah sate yang legendaris dan disukai oleh masyarakat ditengah-tengah modernisasi, karena seperti yang kita ketahui, perkembangan jaman semakin cepat berubah diiringi dengan perkembangan teknologi, informasi dan komunikasi, apalagi Desa Pedawa termasuk Desa yang secara geografis letaknya tidak begitu jauh dengan perkotaan sehingga masyarakatnya bisa lebih cepat menerima perubahan. Hal ini tentunya menarik perhatian peneliti, untuk mengetahui apakah ada perubahan yang terjadi dalam proses pengolahan kuliner *Sate Keladi*.

Pada umumnya modernisasi merupakan salah satu proses perubahan sosial yang terjadi dimasyarakat, karena tidak bisa dipungkiri setiap masyarakat selalu ingin melakukan perbaikan salah satunya dengan melakukan perbaikan baik dari individu maupun kelompok. Hal ini sejalan dengan Rosana (2015:68) yang

mengatakan bahwa dalam ilmu sosial modernisasi dapat diartikan sebagai suatu perubahan tradisional menuju perubahan yang lebih modern untuk mencapai situasi atau keadaan yang lebih baik dari sebelumnya yang dapat dilihat secara materi maupun non-materi seperti pola pikir dan tingkah laku. Desa Pedawa sebagai salah satu Desa *Bali Aga* tentu tidak selamanya menjadi Desa yang kuno, *eksklusif*, dan terbelakang. Namun akan selalu mengalami perbaikan menuju Desa yang lebih maju tanpa menghilangkan budaya asli, salah satunya adalah dengan tetap melestarikan kuliner khas Pedawa. Dimana kuliner ini masih tetap bisa eksis ditengah-tengah modernisasi.

Masih bertahannya kuliner *Sate Keladi* menarik perhatian karena belum ditemukan peneliti lain yang melakukan penelitian ini, di mana mayoritas penelitian yang dilakukan tentang kuliner sate yang berbahan dasar daging seperti kambing ataupun ayam. Hal ini sejalan dengan (Nugroho, 2014:2-3) yang meneliti tentang perkembangan usaha sate dan tongseng yang mana di duga pertama kali yang menciptakan sate adalah pedagang makanan jalanan di Jawa sekitar awal abad ke-19. Jawa, Indonesia sebagai negara asal mula sate tentunya memiliki variasi sate yang beragam dengan saus yang berbeda-beda sesuai selera daerah masing-masing, oleh karena itu sebagian jenis daging dapat dijadikan sate.

Selain itu, peneliti yang nantinya bergelut di dunia pendidikan sebagai guru mata pelajaran sosiologi di SMA, tentunya isu ini memiliki potensi sebagai sumber belajar sosiologi di SMA khususnya di kelas XII. Tercantum dalam kurikulum 2013 mengenai mata pelajaran sosiologi dengan Kompetensi Inti yaitu: memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang

ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah. Kemudian untuk Kompetensi Dasar yaitu: memahami berbagai jenis dan faktor perubahan sosial serta akibat yang ditimbulkannya dalam kehidupan masyarakat. Dengan adanya penelitian ini diharapkan bisa memberikan contoh-contoh perubahan sosial yang lebih konkrit, karena seperti yang diketahui saat ini mata pelajaran sosiologi pada sub-bab perubahan sosial kurang menyinggung perubahan sosial yang terjadi di masyarakat dan lebih menampilkan perubahan atau fenomena sosial secara global. Hal ini juga terjadi pada guru-guru sosiologi di SMAN 2 Banjar, dimana guru sangat jarang menyinggung perubahan sosial yang terjadi di lingkungan sekitar siswa dan lebih cenderung berpedoman pada buku pegangan guru yang di dalamnya menyinggung perubahan secara global.

Pernyataan tersebut diperkuat dengan hasil wawancara yang dinyatakan oleh Bapak Nyoman Pawana, S.Pd (51 Tahun) pada hari rabu, 06 November 2019 sebagai salah satu guru mata pelajaran sosiologi kelas XII di SMAN 2 Banjar,

Untuk materi perubahan sosial ketika memberikan contoh-contoh perubahan saya sering ngasi penjelasan yang real di alami siswa, tapi untuk menyinggung contoh-contoh perubahan sosial secara spesifik dengan menyebutkan nama desa seperti Desa Pedawa saya belum pernah karena siswa-siswi disini sangat sensitif akan hal itu sehingga jika saya memberikan contoh dengan nyebut nama desa takutnya ada ketersinggungan antar siswa. Makanya saya tidak pernah memberikan contoh perubahan sosial yang terjadi di Pedawa.

Pernyataan tersebut sejalan dengan hasil wawancara yang disampaikan oleh siswa kelas XII IPS 1 yaitu Luh Putri Utami (18 Tahun) pada hari Rabu, 06 November 2019,

Guru pas ngajar materi perubahan sosial sering kok ngasi contoh yang ada di sekitar siswa dan bapaknya juga jarang memberikan contoh perubahan sosial yang ada di buku paket, tapi kalo memberikan contoh perubahan sosial yang ada di Desa Pedawa bapaknya belum pernah.

Dari pernyataan diatas tentunya kita bisa melihat bahwa masih ada sekolah yang kurang memanfaatkan dan cenderung mengabaikan pengetahuan-pengetahuan yang dimiliki masyarakat sekitar, padahal dapat kita lihat di sekitar SMAN 2 Banjar terdapat banyak desa dengan keunikannya masing-masing salah satunya Desa Pedawa yang memiliki keunikan dalam mengelola kuliner *Sate Keladi* yang di dalamnya mengandung unsur-unsur perubahan sosial yang dapat dijadikan sebagai sumber belajar.

Selain ke SMA, isu ini juga memiliki potensi sebagai sumber belajar di SMK khususnya di kelas XII, tercantum dalam kurikulum 2013 revisi mengenai mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan (P2M) dengan Kompetensi Dasar yaitu: Menganalisis makanan Indonesia jenis sate dan hidangan panggang dan menunjukkan pembuatan makanan Indonesia jenis sate dan hidangan panggang. Dengan adanya penelitian ini, kedepannya diharapkan bisa memberikan sumbangsih kepada sekolah dan siswa program keahlian kuliner kompetensi keahlian tata boga di SMKN 2 Singaraja dalam proses pembelajaran karena bisa menambah wawasan mereka tentang kuliner tradisional yang ada di Indonesia khususnya di Bali yaitu *Sate Keladi* serta bisa menambah sumber resep makanan tradisional yang ada di Bali dan melihat aspek sosiologis yang terdapat pada

makanan *Sate Keladi*. Selain itu, penelitian ini juga menghasilkan luaran berupa bahan ajar yaitu RPP (Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran) yang di dalamnya mengandung unsur-unsur sosiologi berupa perubahan-perubahan yang terjadi selama proses pengolahan *Sate Keladi* serta norma-norma yang berlaku bagi masyarakat Pedawa dalam melestarikan kuliner sate tersebut yang bisa dijadikan sebagai sumber belajar oleh guru dan siswa di SMA dan SMK.

## 1.2 Identifikasi Masalah Penelitian

Dari penjabaran latar belakang yang disajikan di atas, dapat diidentifikasi beberapa masalah, yaitu:

- 1.2.1 Desa Pedawa sebagai desa *Bali Aga* masih belum optimal dalam pengembangan wisata tentang pengetahuan lokal.
- 1.2.2 Perubahan sosial dan modernisasi tidak bisa dilepaskan dalam konteks masyarakat *Bali Aga*.
- 1.2.3 Selalu ada dinamika dalam pengolahan *Sate Keladi*.
- 1.2.4 Pengetahuan lokal tentang kuliner *Sate Keladi* menjadi salah satu kuliner khas Desa Pedawa.
- 1.2.5 Perlu dilakukan peninjauan tentang unsur-unsur dari pengetahuan tradisional *Sate Keladi* agar dapat dijadikan sebagai sumber belajar di SMA dan SMK.

## 1.3 Batasan Masalah

Pembatasan masalah dilakukan agar penelitian dikaji secara tidak meluas sehingga dapat memperoleh penelitian yang lebih singkat, padat, dan jelas. Berikut aspek-aspek yang dibatasi peneliti, yaitu:

- 1.3.1 Peneliti mengkaji faktor masyarakat Pedawa masih mempertahankan pengolahan *Sate Keladi*.
- 1.3.2 Peneliti mengkaji bagaimana dinamika yang terjadi dalam pengolahan *Sate Keladi* di Desa Pedawa, Kecamatan Banjar, Buleleng-Bali.
- 1.3.3 Peneliti mengkaji apakah ada unsur-unsur yang terkandung selama proses pengolahan *Sate Keladi* yang dapat dijadikan sumber belajar pada mata pelajaran perubahan sosial dan pengolahan dan penyajian makanan (P2M).

#### **1.4 Rumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah dan batasan masalah, dapat dirumuskan beberapa masalah yang menjadi fokus dalam penelitian ini, yaitu:

- 1.4.1 Mengapa masyarakat Pedawa tetap mempertahankan pengolahan *Sate Keladi*?
- 1.4.2 Bagaimanakah dinamika pengolahan *Sate Keladi* dalam perspektif perubahan sosial?
- 1.4.3 Unsur-unsur apakah dari pengetahuan tradisional tentang *Sate Keladi* yang dapat dijadikan sebagai sumber belajar di SMA dan SMK?

#### **1.5 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang diangkat pada penelitian ini dengan fokus kajian *Sate Keladi*: kuliner masyarakat Pedawa Buleleng, Bali dalam perspektif perubahan sosial, maka tujuan penulis pada karya tulis ini yaitu antara lain.

- 1.5.1 Mendeskripsikan dan menjelaskan latar belakang masyarakat Pedawa tetap mempertahankan pengolahan *Sate Keladi*.

1.5.2 Mendeskripsikan dan menjelaskan dinamika pengolahan *Sate Keladi* dalam perspektif perubahan sosial.

1.5.3 Mendeskripsikan dan menjelaskan unsur-unsur apa dari pengetahuan tradisional tentang *Sate Keladi* yang dapat dijadikan sumber belajar di SMA dan SMK.

## **1.6 Manfaat Hasil Penelitian**

Manfaat dari penelitian *Sate Keladi*: kuliner masyarakat Pedawa Buleleng, Bali dalam perspektif perubahan sosial antara lain.

### **1.6.1 Manfaat Teoretis**

Kegunaan teoretis dari hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai referensi penambah wawasan mengenai konsep etnosains khususnya pada pengetahuan lokal dalam mengolah kuliner *Sate Keladi* serta memperdalam pengetahuan tentang perubahan sosial yang terjadi pada masyarakat tradisional (*Bali Aga*) bagi guru dan siswa SMAN 2 Banjar dan dapat memberikan pengetahuan mengenai makanan tradisional bagi guru dan siswa SMKN 2 Singaraja. Selain itu dari aspek keilmuan, *Sate Keladi* sebagai kuliner masyarakat Pedawa dapat memberi kontribusi kepada pembaca tentang adanya kuliner tradisional yang berbeda serta adanya perubahan sosial dalam proses pengolahan dan perkembangan kuliner tersebut. Serta dapat dijadikan sumber belajar pada mata pelajaran perubahan sosial di SMA dan mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan (P2M) di SMKN 2 Singaraja serta mata kuliah sosiologi tentang perubahan.

## 1.6.2 Manfaat Praktis

Manfaat atau kegunaannya secara praktis/faktual dari hasil penelitian ini diharapkan bisa memberikan kontribusi yang bermanfaat pada dunia sosial maupun dunia pendidikan khususnya pada pembelajaran sosiologi tentang perubahan sosial. Maka dari itu penelitian ini diharapkan memberikan sumbangsih kepada beberapa pihak yaitu:

### 1.6.1.1 Pendidik

Seorang guru di haruskan mempunyai empat kompetensi yang dikuasai salah satunya yaitu pengetahuan pedagogik yang artinya kemampuan atau pengetahuan sesuai bidang keilmuan, dan memiliki keterampilan dengan tujuan dapat memberikan semangat belajar siswa. Dalam mencapai kemampuan tersebut, guru harus mempunyai pengetahuan yang beragam dari berbagai bidang mulai dari bidang ilmunya sendiri yaitu sosiologi hingga tata boga karena setiap makanan yang ada tentunya tidak bisa lepas dari unsur sosiologisnya seperti adanya perubahan yang mengikuti perkembangan jaman.

### 1.6.1.2 Siswa

Penelitian ini mengenai kuliner *Sate Keladi* dalam perspektif perubahan sosial, diharapkan bisa membantu siswa untuk semakin kenal dan cinta terhadap kuliner tradisional yang ada di Bali dan membuat siswa semakin sadar bahwa dalam lingkungan sekitar mereka terdapat banyak sekali kuliner tradisional yang bisa bersaing dengan kuliner-kuliner modern.

### **1.6.1.3 Prodi Pendidikan Sosiologi**

Penelitian ini secara praktis dapat berfungsi sebagai referensi secara akademik pada program studi pendidikan sosiologi, karena tema penelitian ini sesuai dengan mata kuliah perubahan sosial. Penelitian ini dapat juga dijadikan sebagai rujukan jika ingin meneliti tentang kuliner tradisional dan sate.

### **1.6.1.4 Peneliti**

Secara praktis penelitian ini dapat memberikan kontribusi dalam memperluas pengetahuan baik secara konsep maupun teoritis serta unsur-unsur yang sesuai dapat dijadikan bahan ajar di jenjang SMA maupun SMK, dan bermanfaat dalam memecahkan beberapa permasalahan terhadap suatu fenomena yang di temukan pada masyarakat.

