



DEPARTMENT OF INDUSTRY AND COMMERCE
GIANYAR DISTRICT
2019

GIANYAR

CULINARY HISTORY OF



SEJARAH KULINER GIANYAR | 2019



CULINARY HISTORY OF GIANYAR | 2019

SEJARAH KULINER GIANYAR

DINAS PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN
KABUPATEN GIANYAR
2019



ISBN 978-623-92503-7-9



SEJARAH KULINER GIANYAR

I Nengah Duija, I Dewa Ketut Wicaksana,
I Made Mertanadi, I Made Sidia, I Wayan Suardana,
I Gede Arya Sugiarta, I Wayan Dibia, I Komang Sudirga,
Kadek Suartaya, Ni Luh Desi In Diana Sari, I Wayan Gulendra,
Ida Bagus Manobawa, I Wayan Suarmaja

SEJARAH KULINER GIANYAR

ISBN 978-623-92503-7-9

Pelindung

I Made Mahayastra, SST, Par, MAP

(Bupati Gianyar)

Anak Agung Gede Mayun, SH

(Wakil Bupati Gianyar)

Ir. I Made Gede Wisnu Wijaya, MM

(Sekretaris Daerah Kabupaten Gianyar)

Penanggung Jawab

Ni Luh Gede Eka Suary, SE, M.Si

(Kepala Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Gianyar)

Pengarah

Ida Ayu Surya Adnyani Mahayastra

(Ketua Dekranasda Kabupaten Gianyar)

Tim Penyusun

Prof. Dr. Drs. I Nengah Duija, M.Si.

Dr. I Dewa Ketut Wicaksana, SSP., M.Hum.

Drs. I Made Mertanadi, M.Si.

I Made Sidia, SSP., M.Sn.

Dr. Drs. I Wayan Suardana, M.Sn.

Prof. Dr. I Gede Arya Sugiarta, S,SKar.M.Hum

Prof. Dr. I Wayan Dibia, SST., MA.

Dr. I Komang Sudirga, S.Sn., M.Hum.

Dr. Kadek Suartaya, S.Skar. M.Si.

Ni Luh Desi In Diana Sari, S.Sn., M.Sn

Drs. I Wayan Gulendra, M.Sn

Ida Bagus Manobawa, S.Pd
I Wayan Suarmaja, S.Pd

Desain Sampul dan Tata Letak

Made Gana Hartadi

Penerbit

Pusat Penerbitan LP2MPP Institut Seni Indonesia Denpasar
bekerjasama dengan
Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Gianyar

Redaksi

Pusat Penerbitan LP2MPP ISI Denpasar
Ged. LP2MPP ISI Denpasar
Jalan Nusa Indah Denpasar 80235
Telepon (0361) 227316, Fax (0361) 236100
E-mail: penerbitan@isi-dps.ac.id

Cetakan Pertama 2019

Hak cipta dilindungi undang-undang.

Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan dengan cara apapun tanpa ijin tertulis dari penerbit.



BUPATI GIANYAR

KATA SAMBUTAN

Om Swastyastu

Sebagai umat beragama, marilah kita panjatkan *puja pengastuti, sesanti lan angayu bagia*, kehadapan *Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa*, karena berkat *asung kertha wara nugraha-Nya*, kita dapat menyelesaikan penyusunan "Buku Sejarah Kuliner Gianyar" tanpa menemui hambatan yang berarti"

Salah satu yang menarik di kakawin Ramayana disebutkan makanan seperti *pindanj, gulay gulay, hasēm-hasēman, lawar-lawaran, dan bekasēm*. Makanan ini disajikan untuk para prajurit kera ketika pulang perang membantu Prabu Rama, secara tidak langsung makanan ini dianggap sebagai makanan wong cilik, makanan untuk rakyat yang jelas berbeda dengan makanan para raja atau '*rajamangsa*'. Yang termasuk *rajamangsa* antara lain disebutlah *tuak siddhu, badawang, baning, wdus gunting, karung putih, karung pulih, karung mati ring gantungan, asu tugel, dan taluwah*.

Dibanding dengan makanan rakyat biasa tadi, nama-nama '*rajamangsa*' malah terdengar kurang akrab di telinga, walau bahan dasarnya bisa dikira-kira namun tak diketahui wujud makanannya seperti apa. Bisa dibilang, makanan rakyat malah terus hidup dan lestari keberadaannya. Buktinya, hingga kini pindang, gulai, lawar, dan bekasem masih bisa kita santapmenunjukkan masih minimnya tingkat literasi masyarakat kita terhadap budayanya sendiri. Ditambah lagi studi terhadap budaya kuliner, terutama terkait sejarahnya, juga setali tiga uang.

Fenomena wisata kuliner dan industri makanan di Gianyar berkembang begitu menggairahkan beberapa tahun terakhir, tetapi sangat disayangkan belum ada yang secara menyeluruh dan mendalam meneliti masalah sejarah makanan di Gianyar dalam perspektif global.

Hal-hal penting yang dibahas dalam buku ini di antaranya akar pembentukan makanan khas Gianyar sejak masa kuno hingga masa pengaruh global yang memperkaya khazanah kuliner Gianyar, perkembangan ilmu makanan dan gastronomi, hingga penyusunan buku masakan Indonesia.

Saya sangat mengapresiasi penyusunan buku ini sebagai karya penting untuk menguak sejarah kuliner Gianyar. Saya kira buku ini pantas disebut babon dalam studi sejarah kuliner, bisa menjadi pengantar bagi penulis-penulis muda.

Saya berharap buku ini dapat memperkaya pengetahuan sejarah dan budaya kuliner Gianyar. Serta dapat menyadarkan berbagai pihak, termasuk elemen pemerintah selaku pengambil kebijakan, agar lebih memantapkan strateginya dalam memberdayakan potensi pangan nasional demi memajukan citra kuliner dalam lingkup global.

Buku ini dapat menjelaskan suatu hal yang sebelumnya tidak diketahui, tidak jelas, dan tidak pasti, menjadi sebaliknya. Dengan buku ini kita dapat memprediksi

suatu hal menjadi lebih mantap. Dalam kata lain, buku ini dapat membantu mengantisipasi kemungkinan-kemungkinan yang akan terjadi pada masa mendatang.

Saya berharap buku ini bermanfaat bagi para pembaca buku ini juga dapat digunakan sebagai bahan advokasi, pendidikan masyarakat, dan promosi oleh semua pihak terutama oleh masyarakat Gianyar. Fakta yang tertuang dalam buku ini juga dapat menjadi bahan untuk meningkatkan kesadaran semua pihak akan pentingnya historis serta ragam kuliner di Kabupaten Gianyar. Kepada semua pihak yang telah dengan tekun menyusun buku ini, saya sampaikan apresiasi yang tinggi dan terima kasih yang sebesar-besarnya.

Om Santih, Santih, Santih, Om

Gianyar, 10 Desember 2019
BUPATI GIANYAR



I MADE MAHAYASTRA, SST. Par. MAP



**DEWAN KERAJINAN NASIONAL DAERAH
KABUPATEN GIANYAR**

Sekretariat :Jalan Erlangga – Civic Centre - Telp. (0361) 943105, 943942,
Gianyar - Bali

KATA SAMBUTAN

Om Swastyastu

Puji dan syukur kami haturkan kehadapan *Ida Sang Hyang Widhi Wasa*/Tuhan Yang Maha Esa, karena atas asung kertha wara nugrahanya, Kabupaten Gianyar ditetapkan sebagai Kota Kerajinan Dunia (*World Craft City*) dan sebagai Kabupaten Kreatif dengan kekuatan daya tarik global.

Sertifikat penetapan sebagai Kota Kerajinan Dunia (*World Craft City*) kami terima langsung dari *President World Craft Council Asia Pacific Region* Mrs. Ghada Hiijawu Quddumi, dan Ketua Umum Dewan Kerajinan Nasional Pusat NY. Mufidah Jusuf Kalla, pada hari Senin tanggal 22 April 2019 di Agung Theatre Show - Bali Safari & Marine Park - Serongga - Gianyar, dan Sertipikat penetapan sebagai Kabupaten Kreatif dengan kekuatan daya tarik global, kami terima langsung dari Kepala Badan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Bapak Triawan Munaf, pada Hari Minggu tanggal 6 Oktober 2019 di Jakarta.

Dengan kedua predikat ini, telah mengukuhkan dan menguatkan jati diri, talenta seni, dan kreativitas seni, yang dimiliki oleh masyarakat Gianyar yang luar biasa. Banyak ragam talenta dan kreativitas yang tercipta dari hasil cipta, rasa, dan karya tangan-tangan terampil masyarakat Gianyar, salah satunya adalah “Kuliner Gianyar”.

Kuliner Gianyar dari sejak dulu sampai dengan saat ini, ditransformasikan kepada generasi penerus secara turun temurun melalui bimbingan dan tuntunan secara otodidak, yang dilakukan para orang tua kita sebagai suatu kewajiban moral, dan hanya sedikit dituangkan dalam bentuk tulisan atau buku.

Saya sangat mengapresiasi dan menghargai penyusunan “Buku Sejarah Kuliner Gianyar” ini, sebagai karya penting untuk menguk sejarah kuliner Gianyar, dan buku ini dapat memperkaya pengetahuan sejarah kuliner Gianyar.

Semoga buku ini dapat bermanfaat bagi para pembaca, dan dapat digunakan sebagai bahan advokasi, pendidikan masyarakat, dan promosi oleh semua pihak terutama oleh masyarakat Gianyar.

Kepada semua pihak yang telah membantu dan berperan serta dalam penyusunan buku ini, saya sampaikan apresiasi yang tinggi dan terima kasih yang sebesar-besarnya.

Om Santih, Santih, Santih Om

Gianyar, 10 Desember 2019
KETUA DEWAN KERAJINAN NASIONAL
DAERAH KABUPATEN GIANYAR



NY. IDA AYU SURYA ADNYANI MAHAYASTRA



**DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
INSTITUT SENI INDONESIA (ISI) DENPASAR**

Kampus: Jalan Raya Nusa Indah - Telp. (0361) 227316

Denpasar - Bali

KATA SAMBUTAN

Om Swastyastu

Seshanti angayubagia lan astiti bhakti saya haturkan kehadiran *Ida Sang Hyang Widhi Wasa*/Tuhan Yang Maha Esa, atas *asung kertha wara nugara*-Nya, penyusunan `Buku Sejarah Kuliner Gianyar` Tahun 2019 dapat diselesaikan tepat waktu.

Ditetapkannya Ubud (Gianyar) sebagai percontohan wisata kuliner di Indonesia dan mewakili Indonesia dalam lomba destinasi kuliner tingkat dunia bertepatan dengan diselenggarakannya *Ubud Food Festival* ke-4, yang berlangsung 13-15 April 2018, di Ubud, Kabupaten Gianyar. Hal tersebut menandakan bahwa Gianyar layak sebagai percontohan destinasi wisata kuliner (*Gastronomy Destination Prototype*) yang tak terlepas dari aspek sejarah dan perkembangan spiritual, budaya, pariwisata di Kabupaten Gianyar, Bali.

Indonesia sejak Abad XV sudah terkenal ke mancanegara sebagai sumber rempah-rempah dunia dan dikenal pula dengan hidangannya yang beragam dan unik. Sayangnya, keunikan dan keanekaragaman gastronomi Indonesia ini makin tergerus oleh waktu dan zaman serta perubahan pola gaya hidup masyarakat sehingga perlu upaya perlindungan agar berkembang dan mampu bersaing di era globalisasi saat ini.

Kementerian Pariwisata (Kemenpar) RI, menetapkan Ubud, Gianyar, Bali, menjadi "*UNWTO Gastronomy Destination Prototype*" atau percontohan untuk destinasi wisata kuliner tingkat dunia yang ditetapkan oleh *UNWTO (United Nations World Tourism Organization)*/Badan Pariwisata Dunia), sehingga dapat menjadi daya tarik baru pariwisata Pulau Dewata. "Ini juga berarti Ubud menjadi destinasi pertama yang akan di-branding sebagai destinasi gastronomi berstandar UNWTO, di mana mereka adalah *endorser* terbaik di dunia untuk bidang pariwisata," ujar Ketua Tim Percepatan dan Pengembangan Wisata Kuliner dan Belanja, Kemenpar, Vita Datau Messakh.

Saya menyambut baik penyusunan `Buku Sejarah Kuliner Gianyar` ini, sebagai karya literasi penting untuk membuka tabir sejarah dan ciri khas kuliner Gianyar, dan buku ini dapat menambah pengetahuan tentang sejarah dan jenis-jenis kuliner khas Gianyar.

Semoga buku ini bermanfaat bagi para pembaca, seiring dengan meningkatnya kesiapan dan komitmen pemerintah daerah dalam me-ngembangkan potensi wisata kuliner di daerahnya masing-masing. Buku ini juga bermanfaat sebagai bahan advokasi, pendidikan masyarakat, dan promosi oleh semua pihak terutama oleh

masyarakat Gianyar dan Pemerintah Kabupaten Gianyar sebagai pengambil kebijakan.

Kepada semua pihak yang dengan tulus membantu dan berperan serta dalam penyusunan buku ini, saya sampaikan apresiasi yang tinggi dan terima kasih yang sebesar-besarnya. *Matur Suksma.*

Om Santih, Santih, Santih Om

Denpasar, 10 Desember 2019
Institut Seni Indonesia (ISI) Denpasar
REKTOR



Prof. Dr. I Gede Arya Sugiarta, S.SKar., M.Hum
NIP. 196612011991031003

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadapan *Ida Sang Hyang Widhi Wasa*/Tuhan Yang Maha Esa karena berkat anugrah-Nya, buku ini bisa diselesaikan tepat pada waktunya. Buku ini hadir menyajikan sekelumit kisah, sejarah, dan potensi kuliner di Kabupaten Gianyar.

Sebagai kabupaten yang menjadi salah satu destinasi wisata di Bali kehadiran buku ini diharapkan bisa menjadi bahan referensi atau dapat memberikat informasi kepada wisatawan yang ingin berkunjung ke Kabupaten Gianyar. Dalam buku ini menyajikan berbagai olahan yang khas berada di Kabupaten Gianyar. Dengan adanya buku ini sebagai penunjang perkembangan pariwisata di Kabupaten Gianyar. Berdasarkan potensi Kabupaten Gianyar bisa menjadi daya tarik wisata kuliner. Banyak wisatawan berkunjung ke wilayah Kabupaten Gianyar, untuk menikmati hidangan di daerah ini, dengan kata lain, kuliner kedepan menjadi daya tarik wisata utama bagi wisatawan untuk datang ke Gianyar.

Sehubungan dengan itu, tim penulis menyampaikan apresiasi kepada berbagai pihak yang telah membantu dan memberikan inspirasi untuk penulisan buku ini. Ucapan terimakasih pertama adalah kepada Bapak Bupati Gianyar, terimakasih juga kami ucapkan kepada Ketua Dewan Dekranasda Kabupaten Gianyar dan Bapak Rektor Institut Seni Indonesia (ISI) Denpasar yang telah memberikan banyak saran dan bimbingan dalam penulisan buku ini.

Harapan kami, semoga buku ini bermanfaat untuk pengembangan pengetahuan tentang kuliner di Kabupaten Gianyar.

Tim Penulis.

DAFTAR ISI

	Halaman
Judul Buku.....	i
Sambutan Bupati Gianyar.....	1
Sambutan Ketua Dewan Kerajinan Nasional Daerah Kabupaten Gianyar....	3
Sambutan Rektor Insitut Seni Indonesia (ISI) Denpasar.....	5
KATA PENGANTAR.....	6
DAFTAR ISI.....	8
BAB I PENDAHULUAN.....	9
1.1 Kabupaten Gianyar Terkenal dengan Kesenian, Kebudayaan, Pariwisata dan Objek Wisatanya.....	9
1.2 Masa Gianyar Kuno.....	10
1.3 Sejarah Kabupaten Gianyar.....	10
1.4 Lambang Kabupaten Gianyar.....	13
1.5 Geografi Kabupaten Gianyar.....	14
1.6 Fisiografi dan Topografi.....	15
1.7 Iklim Kabupaten Gianyar.....	16
1.8 Administrasi Kabupaten Gianyar.....	16
1.8.1 Lembaga Pemerintah.....	16
1.8.2 Lembaga Adat.....	16
1.9 Populasi Penduduk.....	16
1.10 Objek Wisata di Kabupaten Gianyar.....	17
BAB II KEBERADAAN KULINER GIANYAR.....	19
2.1 Sejarah Kuliner Gianyar.....	19
2.1.1 Kuliner Gianyar Masa Bali Kuno.....	19
2.1.2 Kuliner Gianyar Masa Kerajaan Gianyar (Sukawati dan Manggis).....	21
2.1.3 Kuliner Gianyar Masa Sebelum Kemerdekaan.....	21
2.1.4 Kuliner Gianyar Masa Kini.....	21
2.2 Ciri Khas Kuliner Gianyar.....	22
2.1.1 Kecamatan Gianyar.....	22
2.1.2 Kecamatan Blahbatuh.....	22
2.1.3 Kecamatan Tampaksiring.....	23
2.1.4 Kecamatan Payangan.....	23
2.1.5 Kecamatan Ubud.....	24
2.1.6 Kecamatan Sukawati.....	25
2.1.7 Kecamatan Tegallalang.....	26
BAB III JENIS-JENIS KULINER GIANYAR.....	27
3.1 Jajanan.....	27
3.1.1 Jajanan Upakara.....	27
3.1.2 Jajanan Tradisional.....	38
3.1.3 Jajanan Modern.....	50
3.2 Sayur-sayuran/Jukut-jukutan.....	52

3.3 Tum.....	64
3.4 Makanan Daging Olahan.....	70
3.5 Minuman.....	87
3.6 Makanan Olahan Lainnya.....	97
BAB IV PERAN KULINER DALAM MENUNJANG PARIWISATA DAN PEREKONOMIAN GIANYAR.....	114
4.1 Kuliner sebagai Identitas Budaya Gianyar.....	114
4.2 Kuliner Gianyar sebagai Model Promosi Pariwisata.....	115
4.3 Kuliner Memberdayakan Perekonomian Masyarakat Gianyar.....	117
4.4 Kuliner Gianyar sebagai Pemertahanan Tradisi dan Budaya Bali..	117
BAB V PENUTUP.....	120
DAFTAR PUSTAKA.....	121

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Kabupaten Gianyar Terkenal dengan Kesenian, Kebudayaan, Pariwisata dan Objek Wisatanya

Gianyar adalah sebuah kabupaten yang termasuk bagian dari wilayah Provinsi Bali di Republik Indonesia. Kabupaten Gianyar juga dikenal sebagai pusat kesenian dan budaya ukiran di pulau Bali, selain itu Kabupaten Gianyar juga memiliki banyak daerah tujuan wisata dan objek wisata yang menarik untuk dikunjungi bagi wisatawan yang berlibur di pulau dewata Bali. Kabupaten Gianyar terletak kurang lebih 33.2 Km atau 1 jam dari Kota Denpasar.



Taman Kota Gianyar

sumber: <http://www.id.baliglory.com/2016/10/gianyar-bali.html>

Tujuan wisata di Kabupaten Gianyar yang selama ini terkenal di mata dunia adalah Ubud yang merupakan salah satu dari beberapa destinasi wisata terbaik yang ada di pulau dewata Bali.

Gianyar memiliki banyak sekali memiliki seniman baik itu pelukis, penari, pematung, dan sebagainya sehingga tidak salah orang-orang menyebut Kabupaten Gianyar, Bali, Indonesia adalah daerah pusat seni. Salah satu tarian Bali yang terkenal seantero dunia adalah Tari *Kecak* yang diyakini lahir dan pertama kali ditarikan di Desa Bona, Kecamatan Blahbatuh, Gianyar Bali pada tahun 1930-an oleh seniman *I Wayan Limbak* yang bekerja sama dengan seorang pelukis dari negara Jerman yang bernama *Walter Spies*. Kabupaten Gianyar memiliki banyak daerah yang merupakan pusat kesenian kerajinan tangan, seperti Desa Batubulan dan Desa Singapadu yang merupakan pusat kesenian memahat batu & paras, Desa Celuk yang terkenal dengan kerajinan membuat perhiasan emas & perak, Desa Batuan dan Ubud yang terkenal dengan style dari lukisannya, Desa Mas yang terkenal sebagai pusat kesenian mengukir/memahat patung kayu, topeng maupun *furniture*, Desa Bona yang terkenal dengan kerajinan anyaman dari daun lontar (*ental*) dan Desa Belega yang dikenal sebagai pusat kerajinan bambu (kursi & meja bambu).

1.2 Masa Gianyar Kuno

Berdasarkan bukti-bukti arkeologi di wilayah Gianyar sekarang dapat memberikan jalan dan pengetahuan bagi kita untuk mengetahui tentang masa lampau Gianyar sekitar 2000 tahun yang lalu dengan ditemukannya situs-situs purbakala dan perkakas (artefak) yang berupa batu, logam perunggu yang berupa Nekara (dikenal dengan nama *Bulan Pejeng*), relief-relief yang menggambarkan kehidupan manusia, candi-candi dan goa-goa yang ditemukan di daerah tebing-tebing dari sungai Pakerisan (*Tukad Pakerisan*) Gianyar, Bali. Setelah ditemukannya bukti-bukti tertulis yang berupa prasasti diatas batu atau logam, maka dapat teridentifikasi situs pusat-pusat kerajaan masa lampau dari Dinasti Warmadewa di Keraton Singamandawa, Bedahulu, Gianyar Bali.

Setelah ekspedisi Mahapatih Gajah Mada (dari Kerajaan Majapahit) yang telah menguasai Pulau Bali maka pada bekas pusat markas pasukannya didirikan sebuah Keraton Samprangan sebagai pusat pemerintahan kerajaan yang dipegang oleh lima Raja Bali, yaitu:

1. Raja Adipati Ida Dalem Kresna Kepakisan (1350-1380 Masehi), sebagai cikal-bakal dari Dinasti *Kresna Kepakisan*, kemudian Keraton Samprangan mampu bertahan selama lebih kurang lebih tiga abad.
2. Raja Ida Dalem Ketut Ngulesir (1380-1460 Masehi)
3. Raja Ida Dalem Waturenggong (1460-1550 Masehi)
4. Raja Ida Dalem Sagening (1580-1625 Masehi)
5. Raja Ida Dalem Dimade (1625-1651 Masehi).

Dua raja Bali yang terakhir yaitu *Ida Dalem Segening* dan *Ida Dalem Dimade* telah menurunkan cikal bakal penguasa di beberapa daerah-daerah. *Ida Dewa Manggis Kuning* (1600-an) penguasa di Desa *Beng* Gianyar adalah cikal bakal Dinasti *Manggis* yang muncul setelah generasi II membangun Kerajaan *Payangan* Gianyar (1735-1843). Salah seorang putra Raja Klungkung (*Ida Dewa Agung Jambe*) yang bernama *Ida Dewa Agung Anom* muncul sebagai cikal bakal dinasti raja-raja di *Sukawati*, Gianyar (1711-1771 Masehi) termasuk *Peliatan* dan *Ubud*, Gianyar Bali. Pada periode yang sama, yaitu periode masa Kerajaan *Gelgel* muncul pula penguasa-penguasa daerah lainnya, yaitu *I Gusti Ngurah Jelantik* menguasai *Blahbatuh*, Gianyar dan kemudian *I Gusti Agung Maruti* menguasai daerah *Keramas* Gianyar yang keduanya adalah keturunan *Arya Kepakisan*.

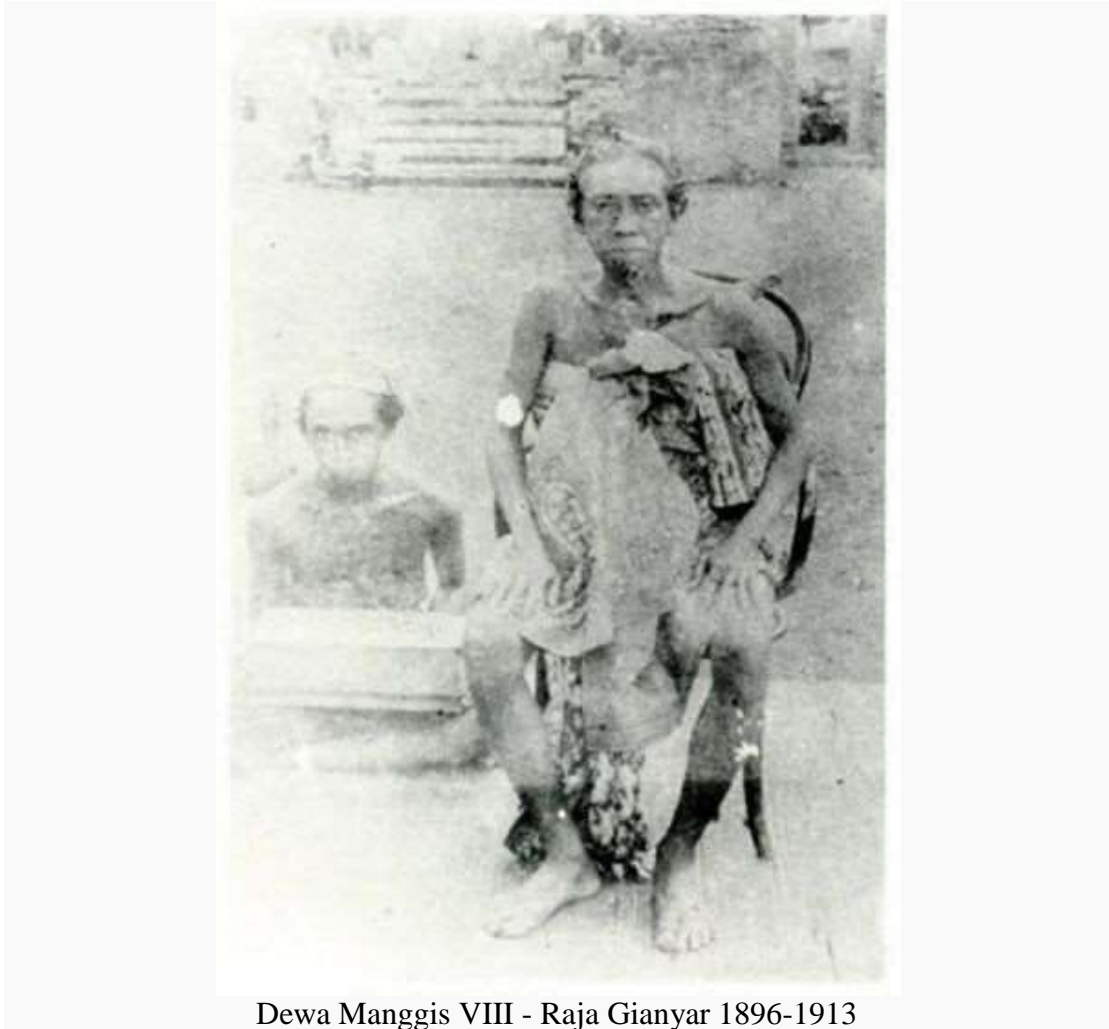
1.3 Sejarah Kabupaten Gianyar

Lebih dari seperempat abad yang lalu, tepatnya pada tahun 1770 Masehi, kurang lebih 2 km disebelah selatan Desa *Bengkel* (sekarang menjadi Desa *Beng*) dibangunlah sebuah puri baru dan disebut `Griya Anyar` (rumah baru). Berdirinya Keraton Griya Anyar atau yang kemudian menjadi Puri Agung Gianyar yang diresmikan dengan upacara pada tanggal 19 April 1771, menandakan telah lahirnya sebuah kerajaan baru, yang diperintah oleh *Ida Anak Agung I Dewa Manggis Api* atau juga disebut *I Dewa Manggis Sakti*. Setelah dinobatkan menjadi raja, Beliau bergelar *I Dewa Manggis IV*, sebagai raja Kerajaan Gianyar yang pertama (Raja Gianyar I). Puri Agung Gianyar sebagai keraton istana raja selanjutnya menjadi pusat ibu-kota kerajaan. Sesudah wafatnya *I Dewa Manggis Shakti* sebagai peletak dasar Kerajaan Gianyar yang berdaulat penuh, kemudian tahta diwariskan kepada putra mahkota yang bergelar *Ida I Dewa Manggis Di Madia* (*I Dewa Manggis V*) sebagai Raja Gianyar II.

I Dewa Manggis V berkuasa tahun 1814-1839. Setelah beliau wafat, kemudian digantikan oleh putra mahkota yang bergelar *Ida I Dewa Manggis Di Rangki (I Dewa Manggis VI)* sebagai Raja Gianyar III, yang berkuasa dari tahun 1839-1847. Pewaris tahta raja berikutnya adalah *Ida I Dewa Manggis Mantuk Di Satria (I Dewa Manggis VII)*. Beliau berkuasa sebagai Raja Gianyar IV cukup lama yaitu selama 38 tahun dari tahun 1847-1885, sebelum kemudian diperdaya dan ditawan oleh *Ida I Dewa Agung* (Raja Klungkung). Setelah *Ida I Dewa Manggis VII* diasingkan pada tahun 1885, tahta di Keraton Gianyar mengalami kekosongan sampai akhirnya wafatnya beliau pada tahun 1892 di pengasingan di *Satria*, Klungkung. Kemudian wilayah kekuasaan Kerajaan Gianyar dikuasai oleh Kerajaan Bangli dan Kerajaan Klungkung.

Pada bulan Januari 1893 kedua putra dari *Ida I Dewa Manggis Mantuk Di Satria*, yaitu *Ida I Dewa Pahang* dan *Ida I Dewa Gde Raka*, beserta keluarga berhasil meloloskan diri dari pengasingan dan kembali ke Gianyar. *Ida I Dewa Pahang* sebagai Raja Gianyar V berhasil membebaskan diri dari pasukan Kerajaan Klungkung dan Bangli. Selama tiga tahun (1893-1896) beliau berjuang dan berhasil membebaskan Kerajaan Gianyar dari cengkraman kekuasaan raja-raja tetangga sehingga Kerajaan Gianyar berhasil berdaulat kembali. Setelah *Ida I Dewa Pahang* wafat, kemudian tahta kerajaan dilanjutkan oleh adiknya yang bernama *Ida I Dewa Gde Raka*. Beliau dinobatkan sebagai Raja Gianyar VI dan berkuasa dari tahun 1896-1912. Permusuhan dan konflik yang tanpa henti dengan Kerajaan-Kerajaan Badung, Mengwi, Bangli dan Klungkung menyebabkan situasi kehidupan di Kerajaan Gianyar menjadi kacau. Memperhatikan penderitaan rakyatnya dan untuk mencari perlindungan guna menyelamatkan kerajaan dari keruntuhan karena diancam dan diserang oleh 4 Kerajaan tetangga dari berbagai penjuru, maka akhirnya *Ida I Dewa Gde Raka* menyerahkan kedaulatan Kerajaannya kepada kekuasaan Pemerintah Hindia Belanda.

Selanjutnya *Ida I Dewa Gde Raka (Ida I Dewa Manggis VIII)*, Raja Gianyar VI, sebagai *stedehouder* (Wakil) Pemerintah Hindia Belanda di Gianyar. Kemudian pada tanggal 23 Mei 1912, secara sukarela beliau mengundurkan diri. Dengan Surat Keputusan Gubernur Jendral tertanggal 11 Januari 1913, *Ida I Dewa Gde Raka* diberhentikan dengan hormat sebagai *stedehouder* di Kerajaan Gianyar Bali.



Dewa Manggis VIII - Raja Gianyar 1896-1913

sumber: <http://www.id.baliglory.com/2016/10/gianyar-bali.html>

Ida I Dewa Ngurah Agung yang merupakan anak dari *Ida I Dewa Manggis VIII* kemudian menggantikan ayahnya di kerajaan Gianyar dan diangkat sebagai Regent untuk Kepala Pemerintahan di Gianyar dan diberi gelar `Anak Agoeng`. Selanjutnya sejak 1 Juli 1938, daerah-daerah di Bali ditetapkan sebagai daerah swapraja yang masing-masing di kepalai oleh *zelfbestuurder*. *Ida Anak Agung Ngurah Agung*, Raja (*zelfbestuurder*) Gianyar, bersama-sama raja-raja swapraja lainnya di Bali dilantik dengan kehormatan di Pura *Besakih* pada tanggal 29 Juni 1938.

Pada masa penjajahan Jepang di Gianyar yang di mulai pada tanggal 23 Februari 1942, Kerajaan Gianyar masih dipimpin oleh Raja Gianyar *Ida Anak Agung Ngurah Agung*. Kemudian pada tanggal 23 Agustus 1943, putra beliau yang bernama *Ida Anak Agung Gede Agung* dilantik sebagai Raja (*Syutjo*) Gianyar menggantikan ayahnya dan berkuasa hingga berakhirnya kependudukan jepang pada tahun 1945.

Memasuki masa kemerdekaan dan masa-masa kependudukan tentara sekutu dan *NICA*, Kerajaan Gianyar di bawah kepemimpinan Raja *Ida Anak Agung Gede Agung* masih menjadi daerah swapraja/bagian dari pemerintahan daerah Bali. Daerah Bali sendiri menjadi bagian administrasi dari Negara Indonesia Timur (NIT), sedangkan NIT adalah bagian dari Republik Indonesia Serikat (RIS). Dengan terbentuknya Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI) pada tanggal 17 Agustus 1950 maka dilakukan perubahan sistem pemerintahan. Bekas daerah kerajaan di Bali

yang berjumlah 8 kerajaan dijadikan daerah bagian/swapraja. Pemerintahan daerah bagian/swapraja terdiri dari Ketua Dewan Pemerintahan daerah dan DPR daerah (yang mempunyai hak parlementer penuh). DPR Daerah yang telah dilantik, selanjutnya bertugas memilih Ketua Dewan Pemerintahan Daerah Bagian/swapraja Gianyar, yaitu *Ida Anak Agung Gde Oka* untuk masa bakti 1953-1958.

Dikeluarkannya UU No. 69 Tahun 1958 tentang pembentukan Daerah Swatantra Tingkat II, dimana kekuasaan eksekutif di jalankan oleh seorang Kepala Daerah Swatantra, maka diangkatlah kembali *Ida Anak Agung Gde Oka* menjadi Kepala Daerah Tingkat II Gianyar masa bakti 1958-19 (Baca Juga: Kabupaten Tabanan, Bali). Setelah dikeluarkan Dekrit Presiden 5 Juli 1959, kemudian ditetapkan dengan penetapan No.6/1959 bahwa pemerintah daerah terdiri dari Kepala Daerah dan DPRD. Kepala daerah disamping sebagai alat pemerintah daerah, juga merupakan pejabat negara sebagai alat pemerintah pusat di daerah (Bupati).

Selama pelaksanaan Penpres No. 6/1959 di Gianyar (kurun waktu 1960-1969) tercatat telah empat kali pergantian Kepala Daerah Swatantra Tingkat II dan yang juga disebut Bupati. Periode masa bakti 1960-1963, Bupati Kepala Daerah Swatantra Tingkat II Gianyar dijabat oleh *Tjokorda Ngurah*, menggantikan *Ida Anak Agung Gde Oka*. Selanjutnya masa bakti 1963-1964 dipimpin oleh *Drh. Tjokorda Anom Pudak* sebagai pejabat Kepala Daerah Bupati Gianyar. Berikutnya periode 1964-1965 dijabat oleh *I Made Suyoga. BA*. Sebagai Bupati Kepala Daerah Bupati Gianyar masa bakti 1965-1969.

Memasuki masa pemerintahan Orde Baru, dikeluarkan UU No.18/1965 maka diubahlah sebutan Daerah Swatantra Tingkat II Gianyar menjadi Kabupaten Gianyar sebagai Daerah Tingkat II. Kepala Daerahnya adalah seorang Bupati. UU No.18/1965 kemudian disempurnakan dengan UU No.5/1974 tentang Pokok-Pokok Pemerintahan di Daerah. Sejarah Kota Gianyar ditetapkan dengan Peraturan Daerah Kabupaten Gianyar No.9 tahun 2004 tanggal 2 April 2004 tentang hari jadi/hari ulang tahun Kota Gianyar.

1.4 Lambang Kabupaten Gianyar

Lambang daerah Kabupaten Daerah Tingkat II Gianyar Bali, sesuai dengan peraturan daerah tentang lambang daerah Kabupaten Gianyar No.21/PD/dprd/ 1972 Tanggal 10 Agustus 1972.



Lambang Kabupaten Gianyar, Bali

Bagian-bagian Lambang Kabupaten Gianyar terdiri dari:

- Bentuk Lambang adalah segi lima sisi dengan warna dasar kuning,

- Bintang berwarna kuning emas,
- 51 butir Padi yang berwarna kuning emas,
- 7 Tangkai bunga Kapas yang berwarna putih,
- Pelinggih dengan Nekara (Bulan Pejeng), Patung & Penari Legong yang berwarna merah bata,
- 45 buah mata rantai & lingkaran dengan warna dasar hijau tua,
- Tulisan `DHARMA RAKSATA RAKSITA` berwarna hitam.

Arti Lambang Kabupaten Gianyar:

- Segi Lima Sama Sisi: melambangkan falsafah Negara Pancasila,
- Bintang: melambangkan Ketuhanan Yang Maha Esa,
- Patung, Pelinggih dan Penari Legong: melambangkan ketinggian nilai-nilai kebudayaan dan kesenian Gianyar,
- 51 butir Padi: melambangkan kemakmuran, mencerminkan Kabupaten Gianyar terdiri dari 51 buah desa,
- 7 tangkai bunga kapas: mencerminkan Kabupaten Gianyar terdiri dari 7 buah kecamatan,
- 45 buah mata rantai: melambangkan tahun Proklamasi Kemerdekaan 1945
- Bulan Pejeng (Nekara) di dalam pelinggih Pura *Penataran Sasih* yang merupakan salah satu peninggalan sejarah (purbakala) dari nenek moyang Bangsa Indonesia yang tersohor diseluruh dunia, yang melambangkan kepahlawanan, kebesaran, kemegahan, kekuatan dan kemakmuran,
- Tulisan `Dharma Raksata Raksita`: yang berarti barang siapa yang berbuat Dharma, maka ia akan dilindungi oleh Dharma itu sendiri.

Arti Warna Lambang Kabupaten Gianyar:

- Warna kuning muda (emas), berarti keluhuran dan cinta kasih,
- Warna merah bata berarti keperwiraan,
- Warna hijau tua, mengandung arti damai, kesuburan, pengharapan dan optimisme,
- Warna hitam berarti ketegasan,
- Warna putih berarti kesucian.

1.5 Geografi Kabupaten Gianyar

Kabupaten Gianyar merupakan satu dari 9 Kabupaten/Kota yang ada di Propinsi Bali. Secara geografi, Kabupaten Gianyar terletak pada koordinat 8.4248° Lintang Selatan dan 115.2601° Garis Bujur Timur.



sumber: <http://www.id.baliglory.com/2016/10/gianyar-bali.html>

Batas-batas wilayah administrasi adalah sebagai berikut:

- Sebelah Utara: berbatasan dengan Kabupaten Bangli
- Sebelah Timur: berbatasan dengan Kabupaten Klungkung dan Kabupaten Bangli
- Sebelah Selatan: berbatasan dengan Kota Denpasar dan Selat Badung
- Sebelah Barat: berbatasan Kabupaten Badung

Kabupaten Gianyar mempunyai luas 368 Km² atau 36.800 Ha (6,53% dari luas wilayah Pulau Bali).

Gianyar memiliki bagian wilayah yang terdiri dari:

1. Kecamatan Sukawati: 55,02 Km² (14,95%)
2. Kecamatan Blahbatuh: 39,70 Km² (10,79%)
3. Kecamatan Gianyar: 50,59 Km² (13,75%)
4. Kecamatan Tampaksiring: 42,63 Km² (11,58%)
5. Kecamatan Ubud: 42,38 Km² (11,52%)
6. Kecamatan Tegallalang: 61,80 Km² (16,79%)
7. Kecamatan Payangan: 75,88 Km² (20,62%)

1.6 Fisiografi dan Topografi

Wilayah Kabupaten Gianyar membentang dari Utara ke Selatan. Keadaan tanah rata-rata tidak begitu tinggi diatas permukaan laut. Bagian Selatan dari Kabupaten Gianyar adalah 30% merupakan daratan, sedangkan bagian wilayah Utara merupakan daerah yang bergelombang. Tanah yang mencapai ketinggian 750 Meter dari permukaan laut tidak begitu luas, yaitu hanya 2,463.5 Ha dibandingkan dengan luas daratan. Di bagian Selatan merupakan daerah datar dan agak rendah karena dekat dengan laut. Di bagian selatan ini terbentang pantai berpasir hitam sepanjang kurang lebih 20 Km. Wilayah Kabupaten Gianyar tidak memiliki danau maupun gunung.

Formasi bebatuan di Kabupaten Gianyar terdiri dari formasi kwarter berasal dari lafa dan endapan lahar *Buyan*, *Bratan*, dan *Batur*. Tutupan lafa dan lahar cukup

tebal sehingga sungai yang terdapat di daerah ini mempunyai lembah dengan aliran yang sempit dan dalam, terutama pada wilayah daerah yang bergelombang di bagian utara Kabupaten Gianyar. Sungai mengalir dari pegunungan di daerah Utara ke arah Selatan menuju lautan (Samudra Indonesia). Sungai-sungai ini kebanyakan bersifat permanen dan mengalirkan air sepanjang tahun.

Sungai-sungai yang mengalir dan mengairi wilayah Kabupaten Gianyar, yaitu:

1. Sungai *Yeh Oos* panjangnya 44,000 Meter
2. Sungai *Petanu*: 38,100 Meter
3. Sungai *Pakerisan*: 36,500 Meter
4. Sungai *Sangsang*: 32,500 Meter
5. Sungai *Sangku*: 6,500 Meter
6. Sungai *Dos*: 453,500 Meter
7. Sungai *Nangka*: 7,000 Meter
8. Sungai *Cangkir* merupakan batas dengan Kabupaten Badung
9. Sungai *Melangit* merupakan pembatas wilayah Kabupaten Gianyar dengan Kabupaten Klungkung

1.7 Iklim Kabupaten Gianyar

Iklim Kabupaten Gianyar adalah iklim laut tropis, sama dengan kabupaten lainnya di Bali. Memiliki 2 musim yaitu musim kemarau (April - Oktober), dan musim hujan (Oktober - April). Suhu udara di Kabupaten Gianyar rata-rata adalah 26° Celcius, dimana suhu udara terendah sekitar 23° Celcius dan yang tertinggi 29° Celcius, dengan kelembaban udara rata-rata 82%.

1.8 Administrasi Kabupaten Gianyar

1.8.1 Lembaga Pemerintah, terdiri dari:

- 7 Kecamatan
- 6 Kelurahan
- 64 Desa
- 504 Banjar Dinas
- 43 Lingkungan

1.8.2 Lembaga Adat, terdiri dari:

- 271 Desa Pekraman
- 534 Sekaa Teruna
- 7 Widya Sabha Kecamatan

1.9 Populasi Penduduk

Jumlah penduduk di Kabupaten Gianyar Bali pada tahun 2008 adalah sebanyak 438,974 jiwa dengan kepadatan penduduk 1,193 jiwa/Km2., terdiri dari:

1. Kecamatan Sukawati: 94,011 jiwa
2. Kecamatan Blahbatuh: 60,873 jiwa
3. Kecamatan Gianyar: 81,124 jiwa
4. Kecamatan Tampaksiring: 45,074 jiwa
5. Kecamatan Ubud: 67,064 jiwa
6. Kecamatan Tegallalang: 49,117 jiwa
7. Kecamatan Payangan: 41,711 jiwa

1.10 Objek Wisata di Kabupaten Gianyar

Kabupaten Gianyar, Bali memiliki banyak objek wisata dan destinasi wisata yang sangat menarik untuk dikunjungi untuk mengisi liburan di Bali. Bahkan destinasi wisata seperti Ubud sudah sangat terkenal di seluruh dunia yang sudah dilengkapi dengan fasilitas akomodasi bertaraf internasional, dari hotel berbintang 5 sampai dengan penginapan biasa dan homestay yang memudahkan wisatawan untuk memilih sesuai dengan *budget* mereka, selain itu juga terdapat banyak villa, restaurant dan warung-warung yang menyediakan menu makanan internasional sampai dengan makanan tradisional Bali.



Pura Goa Gajah - Gianyar, Bali

sumber: <http://www.id.baliglory.com/2016/10/gianyar-bali.html>

Dibawah ini adalah objek wisata dan atraksi wisata yang populer di Kabupaten Gianyar Bali, beberapa tujuan wisata tersebut diantaranya adalah merupakan tempat suci (pura), situs purbakala, kebun binatang, sawah berundak (terasering), museum, dan lain sebagainya.

- Pura Goa Gajah (*Elephant Cave Temple*)
- Hutan Monyet Ubud (*Ubud Monkey Forest Sanctuary*)
- Pura Tirta Empul
- Pura Penataran Sasih (*Bulan Pejeng*)
- Sawah Berundak Tegalalang
- Candi Gunung Kawi
- Pura Gunung Kawi Sebatu
- Pura Puseh Desa Batuan
- Bali Zoo Park
- Bali Safari & Marine Park
- Bali Bird Park
- Bali Elephant Park
- Taman Nusa/*Indonesian Cultural Park*

- Kemenuh *Butterfly Park*
- Museum Gedong Arca
- Air terjun Tegenungan
- Air terjun Kanto Lampo
- Candi Tebing Tegallinggah
- Tebing Tersembunyi Beji Guwang Sukawati (*Hidden Canyon*)
- Pantai Lebih
- Bukit Campuhan Ubud (*Campuhan Ridge Walk Ubud*)

Referensi:

- *Situs Resmi Kabupaten Gianyar, Bali*
- www.dprd-gianyarkab.go.id
- bappeda.gianyarkab.go.id
- <http://www.id.baliglory.com/2016/10/gianyar-bali.html>

BAB II KEBERADAAN KULINER DI GIANYAR

2.1 Sejarah Kuliner Gianyar

Kabupaten Gianyar sebagai salah satu destinasi wisata di Bali memiliki beragam masakan tradisional yang tersebar di setiap desa. Khasanah kuliner khas Gianyar dikembangkan sebagai daya tarik wisata untuk mendukung wisata budaya yang telah dikembangkan sebelumnya. Wisata kuliner bukanlah persoalan menyantap makanan di lokasi yang menyajikan menu khas suatu daerah. Melainkan mengunjungi persawahan, perkebunan tempat bahan makanan ditanam, mengunjungi pasar untuk bertemu dan bercengkrama dengan masyarakat, para pedagang yang menyajikan berbagai kuliner khas daerah. Mengunjungi rumah penduduk yang membuat produk kuliner, untuk melihat dan belajar bagaimana proses memasak dari awal, hingga masakan tradisional siap dihidangkan, sekaligus mengikuti tata cara mereka menyantapnya (2015:2).

Keberagaman kuliner khas Gianyar tak muncul begitu saja, ada kisah dan cerita dibalik setiap makanan tradisional yang disajikan. Pengalaman mengolah makanan tradisional erat kaitannya dengan ritual keagamaan dan persembahan. Tradisi memasak tidak hanya untuk pemenuhan kebutuhan akan makanan melainkan juga untuk persembahan sebagai rasa hormat, bakti kepada para pencipta dan leluhur yang telah menganugerahkan kemakmuran. Nilai-nilai tradisional tercermin dalam setiap masakan yang dihasilkan. Hal ini menjadikan kuliner khas Gianyar memiliki rasa autentik dengan citarasa *base genep* yang khas. Kuliner tradisional khas Gianyar merupakan makanan rumahan, berasal dari desa-desa tradisional di seluruh wilayah Gianyar yang memiliki perbedaan dengan kuliner untuk keperluan upacara keagamaan (Krunger, 2014:27).

2.2.1 Kuliner Gianyar Masa Bali Kuno

Pada masa Bali Kuno sistem pola hidup menetap semakin berkembang sejak kedatangan Rsi Markandeya pada abad ke-8 Masehi. Desa Taro (*Desa Sarwada*) merupakan tempat pilihan Rsi Markandeya membangun peradaban Hindu di Bali. Menurut Goris dalam Putra dkk (2018:14), periode abad ke-8 Masehi merupakan awal pengaruh Hindu atau periode awal Bali Kuno yang berakhir sampai abad ke-14. Ketika Beliau berada di Bali, hal pertama yang Beliau lakukan sebelum menata pemukiman, sawah, ladang, kebun, tempat suci, kuburan dan lain-lain untuk memenuhi kebutuhan para pengikutnya adalah melakukan ritual keselamatan (*basukian*) dengan penanaman *pancadatu* di Tolangkir (Gunung Agung) Rata dalam Putra (2018:14). Tradisi ritual ini kemudian terus berlangsung hingga saat ini di Bali khususnya di desa Taro Gianyar, dengan mempersembahkan hasil dari pengolahan lahan tersebut kepada Sang Pencipta sebagai wujud syukur atas kemakmuran yang diberikan. Tradisi menghormati tumbuh-tumbuhan, dan hewan dalam ritual keagamaan bagi masyarakat Hindu Bali dikenal sebagai *tumpek wariga* dan *tumpek uye*. *Tumpek Wariga* juga disebut *tumpek bubuh*, *tumpek uduh*, *tumpek pengatag*, dirayakan umat Hindu setiap 210 hari, atau 25 hari sebelum Hari Raya Galungan. Sedangkan *Tumpek Uye*, atau istilahnya *Tumpek Kandang jatuh* setiap enam bulan sekali atau 210 hari tepatnya *Saniscara* (Sabtu) *Kliwon Wuku Uye*, bertujuan untuk mengupacarai semua jenis binatang ternak atau yang lainnya.

Kisah perjalanan Rsi Markandeya menurut Cakra dalam Putra dkk, (2018:14) diuraikan sebagai berikut. Diceritakan bahwa Rsi Markandeya melakukan penebangan

hutan untuk memenuhi kebutuhan hidup para pengikutnya, dilanjutkan ke selatan disana beliau menemukan tanaman padi dan ketela, wilayah ini diberi nama Brasela. Beliau melihat sinar di selatan yang menembus *akasa*, tempat ini kemudian diberi nama *Luhuring Akasa*, sebagai tempat berstananya Dewa Siwa, Pura Luhurung Akasa di Desa Kelusa. Dalam peristirahatannya Beliau menancapkan tongkatnya (Pura Macekan) kemudian tumbuh pohon beringin besar bagi masyarakat disana menyebutnya sebagai *tanduran* karena hidup dari tongkat beliau yang ditancapkan. Selanjutnya kembali beliau melihat sinar di utara diberi nama Hyang Api (Pura Hyang Api berstananya Brahma sebagai pemberi anugrah) tumbuh-tumbuhan dan *kewarsaan wewalungan* (hewan peliharaan). Kemudian beliau melanjutkan perjalanan di pinggir Tukad Wos Istri disana beliau menyucikan diri, dan sumber air suci yang berada di tengah-tengah sungai diberi nama *Tirta Demamalung*.

Maharsi kembali melanjutkan perjalanan ke Selatan untuk bertapa semadi kemudian dinamakan *Payogan* (Pura Payogan). Dari tapa semadi beliau melanjutkan perjalanan ke sebuah puncak gunung dimana puncaknya berada dibawah kemudian diberi nama Gunung Lebah. Kembali lagi beliau *nyucilaksana* di Campuhan dipertemuan Sungai Wos Lanang (Timur Gunung Lebah) dan Wos Istri (barat Gunung Lebah) karena kasiat dari pertemuan kedua sungai ini untuk kesembuhan dan kewarasan disebut Ubad sebagai asal-muasal desa Ubud. Sejak saat itu mulailah Maharsi menata daerah Munduk Gunung Lebah. Munduk (gundukan) dari campuhan sampai Pucak Sabeng Daet di antara Sungai Wos Istri dan Sungai Wos Lanang disebut *Sarwada* (*Sarwa Ada*). Pada zaman itu, semua kebutuhan untuk kehidupan agraris dan upacara tersedia. Rsi Markandya mengajarkan sistem bertani dikenal dengan sistem subak, mengajarkan sistem bermasyarakat adat banjar, pekasehan dan tugas serta kewajiban masing-masing, semua berpusat di Taro. Taro berarti *kayun*, *kayun* = keinginan dalam hal ini bebrarti memiliki keinginan suci dan berpikiran suci. Kemudian ditempat tinggal beliau didirikan Pura Gunung Raung dan di Desa Besakih didirikan Pura Besakih. Orang *desa aga* selanjutnya disebut sebagai Bali Aga berarti orang-orang dari desa Aga yang melakukan *wali* (korban suci), maka sejak saat itu Pulau Dawa dikenal dengan nama Pulau Wali/Bali. Kedatangan Rsi Markandya menjadi cikal bakal lahirnya berbagai masakan tradisional yang digunakan untuk keperluan upacara maupun untuk kebetuhan sehari-hari. Masyarakat Bali mulai menata kehidupan agraris yang bertitik berat pada kehidupn agamis, tata upacara, upakara dengan pengolahan tumbuh-tumbuhan dan hewan dimasukkan dalam unsur tata cara upakara. Pengolahan bahan-bahan persembahan dalam upacara (*Dharma Cekaruban*). Pengolahan tumbuhan dan hewan sebagai sarana kesehatan, kesembuhan dan kewarasan (*Dharma Ning Usada, Taru Premana*).

Tradisi mengolah makanan tradisional mulai diperkenalkan pada sistem pola hidup menetap. Pada sistem ini kehidupan masyarakat mulai mengenal tatacara bercocok tanam dengan menanam berbagai jenis tumbuh-tumbuhan yang dapat dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Pada masa Bali Kuno, pengetahuan masyarakat akan makanan yang boleh dan tidak boleh dikonsumsi sudah menjadi aturan yang ditaati oleh masyarakat. Makanan tersebut terdiri dari daging manusia, daging harimau, daging monyet, daging anjing, daging buaya, tikus, ular, kodok dan ikan beracun tertentu. Lintah, serangga yang menggigit, burung gagak, elang, dan semua jenis burung yang berkumis. Bagi masyarakat dengan kasta tertinggi dan pendeta tidak diperkenankan menyentuh daging sapi, banteng, daging babi. Makan di jalan atau di pasar, minum alkohol, bahkan mencicipi makanan dari

sesaji yang sudah dipersembahkan dalam upacara keagamaan. Di luar larangan ini mereka boleh makan apapun yang berjalan, berenang, terbang atau merangkak (Covarubias, 2013:107).

Pengetahuan masyarakat mulai berkembang melalui berbagai pengalaman menemukan, mencari, mengolah dan menikmati berbagai jenis material bahan makanan yang tidak hanya untuk dikonsumsi tetapi juga untuk melengkapi kebutuhan upacara keagamaan dikenal dengan istilah *panca yadnya* (Putra, dkk, 2018: 14). Sehingga melahirkan berbagai resep kuliner tradisional yang diwariskan secara turun-temurun dari generasi ke generasi. Pewarisan resep berlangsung ketika proses mengolah masakan yang dilakukan di dapur-dapur tradisional di setiap keluarga. Tradisi ini tidak pernah dicatat melainkan diwariskan secara langsung dari ibu ke anaknya, mertua ke menantunya, generasi tua ke generasi muda. Tradisi ini kemudian melahirkan berbagai resep rahasia keluarga yang semakin menambah khasanah kuliner khas Gianyar.

2.2.2 Kuliner Gianyar Masa Kerajaan Gianyar (Sukawati dan Manggis)

Kerajaan Gianyar menjadi sejarah awal penciptaan berbagai kuliner dengan olahan bahan tertentu yang kala itu dipersembahkan bagi keluarga kerajaan. Setiap kuliner yang dihasilkan merupakan perpaduan tradisi yang diolah dengan memadukan warisan budaya secara turun-temurun. Kerajaan Gianyar berasal dari kata *Griya Anyar* (Puri/Rumah Baru), pada sekitar tahun 1770 (Putra dkk, 2018: 49).

2.3.3 Kuliner Gianyar Masa Sebelum Kemerdekaan

Kuliner Gianyar pada masa sebelum kemerdekaan ditandai dengan kedatangan Cornelius de Houtman tahun 1957 yang begitu mencintai Bali. Ia tinggal bersama teman-temannya. Setelah lama menetap di Bali beberapa diantaranya kembali ke negerinya untuk melaporkan penemuan yang mereka istilahkan dengan `sorga` baru (Covarubias dalam Putra dkk, 2018: 19). Pada abad ke-20 kehadiran orang asing di Ubud semakin bertambah hal ini tak terlepas dari peran Cornelius de Houtman yang mempromosikan Bali dengan segala keindahannya, sehingga banyak wisatawan asing yang datang khususnya di wilayah Ubud. Selain itu peran Tjokorda Gde Raka Sukawati sebagai diplomat ke mancanegara, Tjokorda Gde Agung Sukawati sebagai tuan rumah, dan Walter Spies sebagai *public relation* juga membuka peluang kedatangan berbagai tamu-tamu dari kalangan peneliti dan seniman. Kehadiran tokoh-tokoh seniman dan peneliti Barat, seperti Claire Holt, Antonio Blanco, Rudolf Bonnet, Miguel Covarrubias, Rolf de Mare, Colin McPhee, Khaterine Mershon, dan Jane Belo, menjadikan Ubud dan Bali sebagai sumber inspirasi kreatif dalam berkarya dan berkesenian. Selain karena keindahan alam dan budayanya yang membuat mereka berkesan untuk tinggal dan menetap. Masakan Bali menjadi daya tarik tersendiri untuk dinikmati oleh karena cita rasanya yang khas dan unik. Kekhasan yang dimiliki tidak hanya dalam penyediaan material dan pengolahannya tetapi dalam hal kemasan dan penyajiannya yang indah dan unik sebagai daya tarik kepada wisatawan. Hal ini menjadikan kepariwisataan Bali mulai tumbuh di akhir tahun 1920 atau 1930-an (Putra, dkk, 2018: 19-21).

2.3.5 Kuliner Gianyar Masa Kini

Kuliner di Kabupaten Gianyar yang ditemui hampir disetiap daerah tujuan wisata merupakan pengembangan dari kuliner khas Gianyar yang telah ada

sebelumnya. Hal ini disesuaikan dengan ketersediaan bahan baku yang digunakan untuk membuat berbagai jenis makanan tertentu.

2.2 Ciri Khas Kuliner Gianyar

Secara umum Kabupaten Gianyar memiliki jenis kuliner hampir sama di masing-masing wilayah kecamatan seluruh Kabupaten Gianyar. Namun demikian yang membedakannya adalah rasa khasnya (*taste*). Misalnya babi guling yang ada di Payangan akan berbeda rasa dan cara penghidangannya dengan babi guling yang ada di Gianyar, Tampaksiring dan wilayah lainnya di Kabupaten Gianyar. Jika di Payangan pada umumnya warung babi guling akan memajang gulingnya secara utuh di meja sehingga pembeli dapat melihat langsung proses pengambilan daging, kulit dan lainnya, yang akan disajikan kepada pembeli di daerah lain lauk (babi guling) sudah dipersiapkan terlebih dahulu, sehingga yang dipajang daging babi guling yang sudah dicincang dan mungkin hanya selebar kulit babi guling yang dipajang sebagai penanda warung babi guling atau sebagai daya tarik. Begitu pula dengan jenis makanan yang lain yang berbeda hanyalah cara pembuatan, dan penyajian serta namanya namun tidak jarang bendanya sama.

2.2.1 Kecamatan Gianyar

Kecamatan Gianyar sebagai ibu kota dari Kabupaten Gianyar memiliki kuliner khas yakni yakni babi guling, salah satu yang terkenal adalah babi guling Pande yang terletak di Banjar Pande Beng, Gianyar.



sumber : tripadvisor.com

2.2.2 Kecamatan Blahbatuh

Kecamatan Blahbatuh yang dari jarak sangat berdekatan dengan Kecamatan Gianyar cita rasanya dan jenis kuliner yang dimiliki hampir sama dengan Kecamatan Gianyar dan kecamatan yang lainnya. Namun belakangan dengan adanya inovasi dari para pengusaha kuliner di Blahbatuh muncul jenis olahan baru yakni lawar kambing. Olahan ini adalah olahan yang memadukan citarasa bumbu bali dengan bahan olahan lainnya. Daging kambing bukanlah jenis daging yang biasa digunakan untuk pembuatan beragam jenis kuliner tradisional khas Bali. Mayoritas kuliner khas Bali kerap dibuat dengan bahan utama dari daging babi, dan ada pula beberapa yang menggunakan daging sapi. Namun sekarang di Blahbatuh terkenal dengan olahan lawar kambing. Yang paling terkenal adalah lawar kambing Mang Raka, yang beralamat di Jl. Tojan, Kecamatan Blahbatuh, Kabupaten Gianyar.

Dalam inovasinya ini pemilik warung menyediakan kurang lebih empat menu yang ditawarkan. Diantaranya sate kambing, gulai kambing, bakso kambing, serta menu yang paling unik dan begitu dicari oleh para pengunjung yakni lawar kambing.

Menu lawar kambing menjadi unik karena tempat ini bisa dibilang merupakan satu-satunya warung lawar yang menyediakan lawar dengan campuran daging kambing.



sumber : kintamani.id



sumber : horizonhoman

2.2.3 Kecamatan Tampaksiring

Kecamatan Tampaksiring sama seperti kecamatan pada umumnya di Gianyar memiliki kuliner yakni babi guling. Namun kuliner yang menarik dari kecamatan Tampaksiring yakni bubur Bali ala Pejeng. Pejeng merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Tampaksiring. Bubur ini di jual pada sore hari, jika di Bali pada umumnya bubur dijual pada pagi hari untuk sarapan, berbeda dengan bubur yang terletak di Pasar Pejeng ini dijual pada sore hari. Perpaduan bumbu Bali, berbagai sayur urab, ditambah dengan sedikit kuah serta beberapa lawar dan sambal menambah kekhasan bubur ini.



sumber : <http://masbrooo.com>

2.2.4 Kecamatan Payangan

Kecamatan Payangan merupakan kecamatan paling barat yang berada di Kabupaten Gianyar. Kecamatan Payangan berbatasan langsung dengan Kintamani pada sebelah utara dan Kabupaten Badung pada sebelah barat. Kuliner khas Payangan adalah yang paling terkenal adalah babi guling Payangan. Di Kecamatan Payangan banyak warung babi guling yang dikenal masyarakat sampai ke

masyarakat luar Payangan. Diantaranya warung babi guling Men Gareng, Warung babi guling Bu Ari dan masih banyak lagi warung babi guling yang dikenal masyarakat dengan citarasa khas Payangan.

Payangan juga memiliki penganan khas yakni penganan yang disebut dengan buntilan. Buntilan adalah jajanan tradisional Bali yang berbahan dasar ketan, yang pengolahannya dikukus setelah matang ditumbuk dan kemudian dibungkus menggunakan *ganda* (kulit jagung) tidak lupa isian di dalamnya adalah gula merah.



sumber : tripadvisor.com



sumber : <http://desamelingih.zeta.co.id/>



buntilan

sumber: dokumen pribadi

2.2.5 Kecamatan Ubud

Ubud merupakan salah satu objek pariwisata paling terkenal tingkat internasional yang berada di wilayah Pemerintahan Kabupaten Gianyar. Disamping terkenal dengan seni, budaya dan keindahan alam ubud juga dikenal dengan kulinernya yakni nasi Kedewatan. Nasi Kedewatan merupakan nasi yang dijual di daerah kedewatan baik itu nasi *bé guling* maupun nasi ayam *bé tutu*. Yang paling terkenal adalah warung nasi ayam *bé tutu* Ibu Mangku dan warung nasi ayam Mardika.



sumber : <https://cdn.pergidulu.com>



sumber : traveling-bisnis.com



sumber : <https://www.wisatakulinerbali.com/>



sumber : <https://www.jenzcorner.net/>

2.2.6 Kecamatan Sukawati

Kecamatan Sukawati adalah salah satu pusat seni yang berada di Kabupaten Gianyar. Sukawati dikenal dengan pasar seni (*art market*) yang menjual berbagai barang kerajinan khas Bali dan sekaligus sebagai pusat oleh-oleh khas Bali di Kabupaten Gianyar. Pasar Sukawati juga pasar seni yang sangat terkenal sampai ke penjuru dunia. Pasar seni Sukawati terdapat di Desa Sukawati Kabupaten Gianyar. Keunikan dari pasar seni Sukawati adalah sistem transaksi yang dilakukan sama seperti di pasar tradisional pada umumnya semua harga yang ditawarkan di sini, dapat tawar.

Namun demikian Sukawati juga terkenal dengan kulinernya yang khas yakni lawar. Lawar yang terkenal di Sukawati adalah *lawar plek* dan lawar penyu. Akan tetapi lawar penyu sekarang sudah jarang ditemui dikarenakan ada himbuan terkait dengan pelestarian penyu yang dilakukan oleh pemerintah. Hanya pada acara besar keagamaan saja yang mengharuskan menggunakan penyu sebagai upacara baru akan menemukan jenis lawar ini.

Lawar plek Sukawati adalah lawar yang pada umumnya berbahan dasar dari daging babi, namun proses pembuatannya sangat berbeda, yaitu daging babi yang telah dicincang di campur dengan bumbu khas Bali (*basa gedé*) dalam keadaan masih mentah, beserta kulit babi yang di rebus setengah matang. Bumbu khas Bali tersebut akan menghilangkan amis daging dan ditambah dengan beberapa racikan yang lainnya. Lawar ini biasanya disajikan dengan nasi ditambah dengan *komoh* khas Sukawati.



sumber : <https://1.bp.blogspot.com>



sumber : <https://encrypted-tbn0.gstatic.com/>

2.2.7 Kecamatan Tegallalang

Kecamatan Tegallalang wilayahnya berbatasan langsung dengan Kecamatan Ubud, sehingga dari perkembangan pariwisata Tegallalang juga terdampak dari pesatnya pariwisata Ubud yang memang menjadi pusat pariwisata di Kabupaten Gianyar. Tegallalang dikenal memiliki beberapa tempat wisata alam diantaranya objek wisata terasering Ceking, objek wisata spiritual penglukatan Sebatu dan yang lainnya. Dari objek wisata tersebut ada pula makanan unik yang bisa dijadikan pelengkap dalam menunjang pariwisata Kecamatan Tegallalang. Makanan tersebut adalah babi guling, babi guling ini adalah babi guling sama seperti babi guling pada umumnya, namun sistem penjualannya saja yang berbeda yakni hanya ada setiap 3 hari sekali ketika hari *pasah* (kalender Bali). Sehingga babi guling ini dikenal dengan babi guling pasah. Tempat jualan di rumah dan tempat makannya di teras rumah. Alamat Nasi Babi Guling Pasah yang ada di Banjar Sebatu, Desa Sebatu, Kecamatan Tegallalang, Gianyar.



sumber : <https://cdn-radar.jawapos.com/>

BAB III JENIS-JENIS KULINER GIANYAR

3.1 Jajanan

Indonesia yang dikenal dengan *bhineka tunggal ika* dengan kebudayaan yang beragam menjadikan Indonesia sangat kaya, baik dari aspek seni dan tradisi. Diantaranya Bali yang dikenal dengan adat dan budayanya yang unik, memiliki ciri khas setiap kabupaten/kota di Bali, kaitannya dalam hal ini adalah kuliner. Kuliner menurut kamus besar bahasa Indonesia (KBBI) adalah suatu berhubungan dengan masak-memasak. Di masing-masing kabupaten/kota di Bali memiliki kuliner khas, dan khususnya di Kabupaten Gianyar kuliner yang berkembang diantaranya adalah sebagai berikut

3.1.1 Jajanan Upakara

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Gina
2	Foto	
3	Bahan	1. Beras ketan 2. Gula aren
4	Cara Membuat	Cuci dengan bersih beras ketan tersebut, kemudian kukus beras ketan tersebut hingga matang, setelah matang campurkan dengan gula aren, aduk sampai rata hingga warnanya kecoklatan dan berasa manis, kemudian ambil cetakan yang terbuat dari bambu yang dibentuk bulat maupun bujur sangkar, ambil seonggok campuran beras ketan tersebut, lalu ratakan sebesar cetakan, jika sudah rata angkat cetakan tersebut lalu jemurlah sampai kering. Setelah kering, panaskan wajan berikan minyak goreng, setelah minyak tersebut panas lalu goreng jajan tersebut hingga matang lalu tiriskan.
5	Kegunaan/Fungsi	Jajanan ini memiliki kegunaan dan fungsi sebagai sarana upakara dalam pelaksanaan upacara di Bali

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Satuh
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung beras ketan yang dicampur dengan sedikit tepung beras hitam 2. Gula aren 3. Kelapa parut
4	Cara Membuat	Campurkan tepung beras ketan, beras hitam, gula aren dan sedikit kelapa parut, kemudian diaduk hingga merata, taburi sedikit garam. sambil mengaduk cicipi rasa manis dari adonan tersebut, sekiranya adonan tersebut sudah merata dan terasa manis kemudian ambillah cetakan sesuai dengan keinginan. Ambil seongkok adonan letakkan kedalam cetakan yang telah tersedia, kemudian dipadatkan dengan cara menekan-nekan adonan pada cetakan. Setelah adonan tersebut padat lalu keluarkan dari cetakan.
5	Kegunaan/Fungsi	Jajanan ini memiliki kegunaan dan fungsi sebagai sarana upacara dalam pelaksanaan upacara di Bali


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Reta
2	Foto	


3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung Beras 2. Gula pasir 3. Santan kelapa kental 4. Garam 5. Pewarna makanan
4	Cara Membuat	<p>Campurkan tepung beras, gula pasir, garam secukupnya, tuangkan santan sedikit demi sedikit kedalam adonan, sambil adonan tersebut diulenin hingga adonan tersebut menjadi kalis.</p> <p>Setelah adonan tersebut kalis, kemudian diratakan diatas meja dengan menggunakan alat perata yang biasa terbuat dari kayu ataupun pipa paralon, hingga adonan tersebut merata dengan ketebalan kira-kira 2-3 milimeter.</p> <p>Setelah adonan tersebut rata lalu dipotong dengan menggunakan alat potong yang bentuknya meyerupai lempengan bergerigi sesuai dengan bentuk yang diinginkan.</p> <p>Setelah terpotong kemudian adonan tersebut digoreng dalam wajan yang panas yang berisikan minyak goreng, lalu digoreng sampai adonan tersebut matang, kemudian ditiriskan.</p>
5	Kegunaan/Fungsi	Jajanan ini memiliki kegunaan dan fungsi sebagai sarana upacara dalam pelaksanaan upacara di Bali. Jajanan ini juga sering digunakan sebagai kudapan.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jajan Suci
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung beras 2. Garam 3. Air 4. Kelapa parut 5. Pewarna makanan
4	Cara Membuat	Campurkan tepung beras, sedikit garam, sedikit kelapa parut, aduk hingga merata, tuangkan air sedikit demi sedikit ke adonan hingga merata sambil menguleni, hingga adonan tersebut menjadi kalis. Apabila berkeinginan untuk membuat adonan yang berwarna


		<p>tambahkan sedikit pewarna makanan, sesuai dengan warna jajan suci.</p> <p>Setelah adonan tersebut kalis lalu ambil seongkok kecil kemudian di bentuk sesuai dengan bentuk dari jenis-jenis jajan suci, seperti, klongkang, kekuluban, dan lain-lain</p> <p>Setelah selesai dibentuk kemudian di goreng dalam wajan yang berisikan minyak panas hingga matang lalu tiriskan.</p>
5	Kegunaan/Fungsi	Jajanan ini memiliki kegunaan dan fungsi sebagai sarana upacara dalam pelaksanaan upacara di Bali

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Jerimpen
2	Foto	
3	Bahan	<p>1. Jaja Bekayu</p> <p>2. Jaja Begina</p>
4	Cara Membuat	<p>Cara pembuatan dari jaja jerimpen ini menggunakan media bamboo yang dibentuk silinder panjang, kemudian dipasangkan jaja bekayu, dan juga jaja begina serta dihiasi dengan sampian jerimpen seperti apa terlihat pada gambar diatas.</p> <p>Untuk pembuatan dari jaja bekayu dan jaja begina telah di jelaskan pada jenis jajanan upacara.</p>
5	Kegunaan/Fungsi	Jajanan ini memiliki kegunaan dan fungsi sebagai sarana upacara dalam pelaksanaan upacara di Bali

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Sarad
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1 . Tepung beras 2. Garam 3. Air 4. Kelapa parut 5. Pewarna makanan
4	Cara Membuat	<p>Campurkan tepung beras, sedikit garam, sedikit kelapa parut, aduk hingga merata, tuangkan air sedikit demi sedikit ke adonan hingga merata sambil menguleni, hingga adonan tersebut menjadi kalis. Apabila berkeinginan untuk membuat adonan yang berwarna tambahkan sedikit pewarna makanan, sesuai dengan warna jajan sarad</p> <p>Setelah adonan tersebut kalis lalu ambil seonggok kecil kemudian di bentuk sesuai dengan bentuk dari jenis-jenis jajan sarad, seperti, ambengan dan lain-lain</p> <p>Setelah selesai dibentuk kemudian di goreng dalam wajan yang berisikan minyak panas hingga matang lalu tiriskan.</p>
5	Kegunaan/Fungsi	Jajanan ini memiliki kegunaan dan fungsi sebagai sarana upacara dalam pelaksanaan upacara di Bali

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Abugmacan
2	Foto	

3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung beras ketan yang dijemur 2. Gula aren 3. Kelapa parut 4. Garam secukupnya
4	Cara Membuat	<p>Campurkan tepung beras ketan yang telah dijemur dengan ditambahkan kelapa parut serta garam secukupnya, kemudian diaduk dengan merata adonan tersebut.</p> <p>Setelah adonan tersebut merata, ambil <i>kuskusan</i> (saringan tradisional Bali yang terbuat dari anyaman bambu), lapisilah kuskusan tersebut dengan daun pisang, serta dibagian tengah dipasangkan bamboo kecil. kemudian masukkan sedikit adonan tepung beras ketan, kemudian taburi dengan gula aren yang telah di potong tipis, setelah merata kembali masukkan adonan tepung diatas gula aren tersebut, begitu selanjutnya hingga kuskusan tersebut terisi 2/3 bagiannya. lalu dikukus hingga matang. setelah matang didinginkan, kemudian dipotong tipis-tipis, lalu dijemur dibawah terik matahari hingga kering.</p>
5	Kegunaan/Fungsi	Jajanan ini memiliki kegunaan dan fungsi sebagai sarana upacara dalam pelaksanaan upacara di Bali, sering pula jajanan ini digunakan sebagai kudapan.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Pasung
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung beras ketan 2. Gula aren 3. Kelapa parut 4. Garam secukupnya 5. Daun pisang atau daun bambu
4	Cara Membuat	<p>Campurkan tepung beras ketan dengan ditambahkan kelapa parut serta garam secukupnya, kemudian diaduk dengan merata adonan tersebut.</p> <p>Setelah adonan tercampur rata kemudian ambillah selembar daun pisang/ daun bambu yang telah dibersihkan terlebih dahulu. Ambil seongkok adonan</p>


		kemudian letakkan di atas daun, kemudian taburi dengan gula aren yang telah dipotong tipis, lalu tutupi permukaannya dengan adonan tepung, kemudian dibungkus, setelah itu dikukus hingga matang.
5	Kegunaan/Fungsi	Jajanan ini memiliki kegunaan dan fungsi sebagai sarana upacara dalam pelaksanaan upacara di Bali, sering pula jajanan ini digunakan sebagai kudapan

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Getigeti
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Beras ketan 2. Beras hitam 3. Godem 4. Gula aren 5. Garam
4	Cara Membuat	Sangrai bahan yaitu beras ketan, beras hitam, dan godem hingga berwarna coklat kemerahan, lelehkan gula aren hingga cair, kemudian masukkan bahan yang telah disangrai kedalam gula aren yang cair tersebut, kemudian diaduk hingga merata sambil menambahkan garam secukupnya. setelah adonan tercampur dengan rata, diamkan hingga adonan dingin, lalu dicetak sesuai dengan keinginan.
5	Kegunaan/Fungsi	Jajanan ini memiliki kegunaan dan fungsi sebagai sarana upacara dalam pelaksanaan upacara di Bali, sering pula jajanan ini digunakan sebagai kudapan

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Bekayu
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung Beras 2. Tepung Ketan 3. Garam 4. Air 5. Pewarna Makanan 6. Minyak Kelapa
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Campurkan tepung beras dan tepung ketan dengan perbandingan 1 banding $\frac{1}{4}$ (1 kg tepung beras banding $\frac{1}{4}$ tepung ketan) tambah garam secukupnya. 2. Setelah tepung tercampur rata, kemudian ambil tebung segenggam kemudian tekan-tekan supaya membentuk bulatan agak lonjong kemudian taruh di kukusan, terus bentuk tepung sampai habis. 3. Kukus tepung yang telah berbentuk bulatan lonjong selama kurang lebih 15 menit. 4. Kemudian angkat tepung yang telah matang dan selanjutnya tepung di campur air dingin sambil di remas-remas hingga adonan kalis dan tidak lengket. 5. Setelah adonan kalis dan tidak lengket bagi adonan menjadi beberapa bagian (sesuai keinginan) kemudian tambahkan pewarna makanan yang berbeda-beda di masing-masing adonan. 6. Basahi tangan dengan minyak kelapa kemudian Ambil sejumput adonan kemudian diling dengan kedua telapak tangan hingga adonan jadi bulat memanjang, lakukan pada masing-masing warna adonan. 7. Bentuk adonan yang telah di giling menjadi bulat panjang, bentuk persegi empat kemudian hias didalamnya dengan bentuk-bentuk flora dan fauna. 8. diamkan sebentar kemudian jaja bekayu digoreng kedalam minyak yang panas.
5	Kegunaan/Fungsi	Jajan yang digunakan untuk sarana pembuatan upacara di Bali.

--	--	--

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Gipang
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Beras Ketan 2. Gula Pasir
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketan yang telah dicuci bersih dikukus hingga matang. 2. Setelah itu ketan yang sudah matang kembali dicuci selanjutnya dijemur. 3. Proses penjemuran memakan waktu hingga satu hari penuh jika cuaca cerah. 4. Setelah kering, ketan kemudian digoreng hingga empuk. 5. Dicampur dengan gula pasir cair, ketan goreng kemudian diaduk hingga merata, 6. selanjutnya dicetak. Alat cetak yang dipakai Renyih cukup sederhana yakni berupa lingkaran seng.
5	Kegunaan/Fungsi	Sebagai sesajen pada saat odalan seperti hari raya galungan, hari raya kuningan, hari raya pagerwesi dan lain.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Iwel
2	Foto	

3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. kelapa parut, sangrai 2. gula merah 3. tepung ketan hitam, sangrai 4. garam halus 5. air
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Campur kelapa parut bersama gula merah, ketan hitam, dan garam. Aduk rata. 2. Tambahkan air sedikit demi sedikit sambil terus di uleni hingga menjadi adonan yang bisa di bentuk. 3. Bentuk adonan dalam cetakan kecil yang telah di olesi dengan mentega. Kukus selama 25 menit.
5	Kegunaan/Fungsi	Sebagai sesajen pada saat odalan seperti hari raya galungan, hari raya kuningan, hari raya pagerwesi dan lain


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Kaliadrem
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung Beras 2. Wijen 3. Gula Aren 4. Kelapa
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Campur tepung beras, gula merah, dan kelapa parut. Lalu campur dengan air sedikit demi sedikit, aduk rata hingga kalis. 2. Bentuk adonan sesuai selera dan baluri dengan wijen 3. Goreng adonan yang telah dibaluri wijen hingga matang 4. Jaja kaliadrem siap disajikan
5	Kegunaan/Fungsi	Makanan ini sering digunakan untuk camilan dan juga sebagai pelengkap pada upacara.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Uli
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketan 2. Kelapa 3. Garam 4. Gula Aren 5. Tepung Beras
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rendamlah ketan selama kurang lebih 2 jam 2. kemudian ketan di kukus 30 menit 3. sambil menunggu ketan matang, kelapa terlebih dahulu dikupas kulitnya, kemudian diparut. 4. Sisir gula aren untuk jaja warna coklat 5. setelah ketan matang diangkat, tunggu sebentar lalu dicampur dengan gula aren yang telah di iris untuk warna coklat, garam, tepung beras, kelapa parut dan diaduk rata 6. Kemudian di kepal sebesar genggam ke 2 tangan. 7. Lalu d kukus lagi kurang lebih 40 menit 8. Setelah itu di uleni dan bentuk sesuai selera, (kalau dipakai untuk rengginan di potong tipis lalu di jemur sampai kering dan di goreng) 9. kemudia siap untuk di hidangkan
5	Kegunaan/Fungsi	<p>Makanan yang sering digunakan untuk penyambut-an tamu yang dilengkapi dengan hidangan kopi, teh atau minuman lainnya.</p> <p>Selain itu digunakan untuk jajan persembahan pada semua jenis upacara pernikahan, atau acara-acara tertentu di Bali.</p>

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Wajik

2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. beras ketan putih (rendam 1 jam) 2. gula merah (disisirkan) 3. santan kental 4. garam 5. daun pandan 6. air panas
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kukus beras ketan yg sudah direndam beri 1 lmbg daun pandan selama 15 menit. Lalu siram beras ketan dengan air panas lanjutkan kukus sampai matang. angkat dan sisihkan. 2. Rebus santan, daun pandan dan gula merah dalam kuali sampai gula larut dan sedikit mengental. Kemudian masukkan ketan yg sdh dikukus, aduk rata sampai meresap & terlihat kering. 3. Tuang ke loyang yg sdh dialasi daun pisang dan diolesi sedikit minyak. Padatkan & dinginkan. 4. Setelah dingin potong2 sesuai selera. sajikan.
5	Kegunaan/Fungsi	Wajik ini juga biasanya selalu ada saat acara pernikahan.


3.1.2 Jajanan Tradisional

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Buntilan
2	Foto	

3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Beras Ketan Bali 2. Kelapa 3. Gula Merah 4. Garam Secukupnya 5. Air
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Beras ketan direndam selama 12 jam atau sampai beras ketan mengembang. 2. Beras ketan ditiriskan, kemudian dikukus. 3. Daging buah kelapa dibersihkan dan diparut. 4. Beras ketan yang sudah dikukus dicampur dengan parutan daging kelapa, campuran tersebut dikukus kembali sampai matang. 5. Campuran yang sudah matang tersebut ditumbuk sampai legit, terus dibentuk bulat-bulat. 6. Kedalam campuran yang berbentuk bulat itu dimasukkan irisan gula merah, lalu campuran dibungkus dengan kelobot buah jagung. 7. Terakhir dikukus kembali hingga menghasilkan jaja buntilan.
5	Kegunaan/Fungsi	Makanan ini sering digunakan untuk camilan

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Godoh Nangka
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung Terigu 2. Garam 3. Gula Pasir 4. Nangka
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Campurkan semua bahan kecuali nangka, air di tuang sedikit demi sedikit 2. Setelah atodan tepung siap masukkan nangka hingga seluruh permukaannya tertutup 3. Setelah itu, bentuk jajan di goreng satu per satu dan siap untuk di gunakan
5	Kegunaan/Fungsi	Makanan ini sering digunakan untuk camilan

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Bantal
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketan 2. Kelapa Parut 3. Pisang Tanduk, Iris Kecil 4. Kacang Merah, Rebus Dan Potong Kecil 5. Gula Pasir 6. Garam 7. Janur Dan Tali plastik untuk pembungkus
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rendam ketan selama lebih kurang 1 jam. Kukus ketan setengah masak, angkat. 2. Campur ketan dengan kelapa parut, pisang, kacang merah, gula pasir, dan garam, aduk rata. 3. Bungkus dengan janur dan tali membentuk bantal, lalu rebus sampai masak selama lebih kurang 1 jam, angkat, dinginkan. 4. Jaje bantal siap dihidangkan.
5	Kegunaan/Fungsi	Untuk Perlengkapan Pernikahan di Bali, selain itu juga sebagai camilan kopi atau teh.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Batun Salak
2	Foto	


3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung Ketan 2. Tepung Tapioka 3. Gula Aren 4. Kelapa Parut 5. Gula Pasir 6. Santan Kelapa
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Campur tepung ketan dan tepung tapioca, lalu aduk hingga rata 2. Tuangkan air hangat sedikit demi sedikit sambil uleni sampai adonan bias dipulung menyerupai biji salak. 3. Taruh di atas piring yang telah ditaburi tepung ketan, hingga adonan habis 4. Untuk bahan kuahnya campurka gula merah, santan, dan garam masak sampai mendidih. Kemudian larutkan tepung beras aduk hingga matang. 5. Tambahkan adonan yang sudah direbus ke dalam larutan gula aduk sampai mendidih. 6. Angkat dan sajikan
5	Kegunaan/Fungsi	Makanan ini sering digunakan untuk camilan


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Cerorot
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gula Merah 2. Santan 3. Daun Pandan 4. Air 5. Tepung Beras 6. Tapioka
4	Cara Membuat	Gula merah dicampur dengan santan, daun pandan, air, yang kemudian direbus. Selanjutnya, campuran itu dituangkan di atas tepung beras, tapioca. Janur yang merupakan daun pohon kelapa, terlebih dulu dipersiapkan sebagai bahan cetakan untuk membuat cerorot. Janur ini digulung sehingga berbentuk kerucut memanjang. Selanjutnya, adonan dituangkan ke dalam janur berbentuk kerucut tersebut sampai pada ketinggian

		tiga perempat. Setelah itu, jaja cerorot khas Bali tinggal dikukus. Waktu pengukusan kue tradisional ini tidak begitu lama. Anda hanya perlu waktu sekitar 15 menit. Tanda kematangan kue ini adalah ketika teksturnya terlihat mengeras. Karena terbuat dari gula yang kemudian dicampur dengan santan,
5	Kegunaan/Fungsi	Sebagai camilan dan bisa juga sebagai perlengkapan dalam upacara di Bali.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Giling-Giling (Kue Cenil)
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung Kanji 2. Tepung Terigu 3. Air Matang 4. Kelapa Parut 5. Garam 6. Gula Merah 7. Daun Pandan
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan tepung kanji dan tepung terigu, sejumput garam, serta air dalam wadah. 2. Aduk bahan-bahan menjadi adonan sampai rata, kalis, dan tidak lengket. 3. Ambil sedikit adonan, kemudian giling me-manjang dengan menggunakan kedua telapak tangan. Lakukan sampai semua adonan habis. 4. Panaskan air di dalam panci hingga mendidih. Masukkan gilingan adonan ke dalam air mendidih. Masak hingga adonan mengapung ke permukaan. Kemudian angkat dan tiriskan. 5. Siapkan kelapa parut, tambahkan sedikit garam kemudian aduk rata. Kukus kelapa parut dan tunggu selama 15 menit, lalu angkat. 6. Ambil gula merah, iris-iris. Kemudian lelehkan gula tersebut dengan menambahkan sedikit air dan daun pandan. Jika ingin gula agak kental, dapat ditambahkan dengan sedikit larutan tepung kanji. Setelah meleleh semua, kemudian angkat.


		7. Tata jajan giling-giling (cenil) di atas piring atau daun pisang, tabur atau balur dengan kelapa parut, kemudian tambahkan gula merah cair di atasnya.
5	Kegunaan/Fungsi	Makanan khas Bali yang sering dijajakan di pasar tradisional. Biasanya dijajakan dan disajikan bersama jajan tradisional lainnya, namun dapat pula diminta terpisah. Makanan ini biasanya dinikmati bersama dengan kopi, teh ataupun minuman hangat lainnya. Masakan ini dapat pula digunakan untuk persembahan pada acara tertentu di Bali.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Klepon
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung Beras 2. Tepung Ketan 3. Gula Aren 4. Kelapa
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uleni tepung beras dan tepung ketan campur dengan air 2. Aduk merata dan bentuk bulat-bulat 3. Isi bagian tengah dengan gula 4. Rebus adonan hingga mengambang 5. Gulingkan kelapa parut 6. Klepon siap disajikan
5	Kegunaan/Fungsi	Makanan ini sering digunakan untuk camilan

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Kukus
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketan 2. Kelapa 3. Garam 4. Gula
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rendamlah ketan selama kurang lebih 60 menit 2. kemudian ketan di kukus 30 menit 3. sambil menunggu ketan matang, kelapa terlebih dahulu dikupas kulitnya, kemudian diparut dan diisi sedikit garam dan gula secukupnya sesuai selera. 4. setelah ketan matang diangkat, tunggu sampai dingin kurang lebih 15 menit lalu dicampur dengan kelapa yang sudah diparut. 5. kemudian dikemas untuk siap dihidangkan
5	Kegunaan/Fungsi	<p>Makanan yang sering digunakan untuk penyambutan tamu yang dilengkapi dengan hidangan kopi, teh atau minuman lainnya.</p> <p>Selain itu digunakan dalam jejauman/jajan persembahan pada upacara pernikahan atau acara-acara tertentu di Bali.</p>

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Laklak
2	Foto	

3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung Beras 2. Tepung Sagu 3. Air 4. Garam 5. Santan 6. Gula Jawa 7. Daun Pandan
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kukus tepung beras selama 1 jam, kemudian angkat untuk ditambahkan tepung sagu 2. Aduk adonan tepung beras dan tepung sagu lalu ditambahkan air mendidih, aduk hingga rata dan tambahkan garam dan santan sedikit demi sedikit 3. Panaskan cetakan/wajan, lalu masukkan adonan ke dalam cetakan. Tunggu adonan sampai terlihat berlubang dan tutup hingga matang 4. Untuk saus kue laklak rebus gula jawa, air, daun pandan dan garam dan aduk hingga mendidih dan sedikit kental. Setelah kental lalu disaring dan dinginkan 5. Untuk membuat parutan kelapa, kukus kelapa yang sudah diparut selama 15 menit dan beri garam secukupnya 6. Kemudian dihidangkan dengan taburan kelapa parut dan saus gula
5	Kegunaan/Fungsi	Makanan ini biasanya disajikan ketika pagi hari yang dilengkapi dengan hidangan kopi maupun teh. Jajanan ini sering ditemukan di pasar tradisional pada waktu pagi hari. Masyarakat Bali menggunakannya untuk pelengkap sasajen/banten.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Lapis
2	Foto	

3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung Beras 2. Tepung Tapioka 3. Santan 4. Gula Pasir 5. Garam 6. Coklat Bubuk 7. Pasta Coklat
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rebus santan sebentar dan biarkan dingin 2. Campurkan tepung beras, tepung tapioka, gula pasir, garam dan santan aduk menggunakan whisk sampai tercampur rata (kalo perlu saring agar tidak ada yg Bergerindil) 3. Bagi adonan menjadi 2, Tambahkan coklat bubuk dan pasta coklat pada 1 adonan 4. Olesi loyang dengan minyak goreng lalu Kukus adonan secara bergantian (per/lapis kukus selama 5 menit) lakukan sampai adonan habis, setelah itu kukus lg 15menit
5	Kegunaan/Fungsi	Sebagai cemilan

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Lukis
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung beras ketan/pulut(rendam 3jam) 2. Garam 3. Kelapa parut utk topping(kukus dahulu) 4. Gula merah 5. 500 ml air 6. Daun pisang
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sambil menunggu rendaman ketan buat terlebih dahulu kinca gula merahnya...rebus gula merah yg tll diberi air 200ml biarkan smpai mengental 2. Tiriskan ketan beri sejumput garam aduk rata kemudian sisih kan 3. Bersihkan dgn lap basah daun pisang dan potong seukuran layaknya lupis segitiga pd umumnya yg dijual kemudian masukkan ketan yg tll di beri garam td dan bentuk segitiga lakukan smpai beras ketan habis

		4. Kemudian rebus ketan dlm panci sampai ketan mengeras atau kurleb 20menit 5. Kemudian angkat dan sajikan
5	Kegunaan/Fungsi	Sebagai cemilan


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Ongol-Ongol
2	Foto	
3	Bahan	1. Tepung Tapioka 2. Kelapa Parut 3. Gula Merah 4. Garam
4	Cara Membuat	1. Masukkan tepung tapioca, air, dan garam ke dalam, kemudian masak sampai mengental 2. Tuang adonan ke dalam cetakan tunggu sampai adonan dingin 3. Cairkan gula merah sampai mengental 4. Hidangkan ongol-ongol, taburkan kelapa parut diatas ongol-ongol dan disirami gula merah
5	Kegunaan/Fungsi	Sebagai cemilan

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Piling-Piling (Giling-Giling)
2	Foto	
3	Bahan	1. Tepung Kanji 2. Tepung Terigu 3. Air Matang 4. Pewarna Makanan


		<p>5. Gula Merah</p> <p>6. Garam</p> <p>7. Kelapa Parut</p>
4	Cara Membuat	<p>1. Siapkan tepung kanji dan tepung terigu, garam dan air kemudian campurkan, aduk adonan sampai rata dan kalis tidak lengket.</p> <p>2. Beri sedikit pewarna makanan sesuai selera, kemudian aduk hingga tercampur rata.</p> <p>3. Ambil sejumlah adonan, lalu giling satu persatu dengan menggunakan kedua telapak tangan hingga memanjang.</p> <p>4. Masak air didalam panci hingga mendidih, kemudian masukan adonan yang telah digiling giling tadi kedalam air mendidih, masak hingga adonan matang atau adonan mengapung keatas, kemudian tiriskan.</p> <p>5. Siapkan kelapa parut, beri sedikit garam, aduk rata. kemudian kukus selama 15 menit.</p> <p>6. Siapkan 3 buah gula merah/aren kemudian gula merah dilelehkan dengan sedikit air.</p> <p>7. Baluri Jaja giling-giling dengan kelapa parut secukupnya kemudian tuangkan gula merah yang telah dilelehkan diatas jaja giling-giling yang telah dibaluri kelapa parut sesuai selera.</p>
5	Kegunaan/Fungsi	<p>Jajanan tradisional yang sering digunakan untuk cemilan dihidangkan dengan kopi, teh atau minuman lainnya.</p> <p>Selain itu digunakan dalam jejauman/jajan persembahan pada upacara pernikahan atau acara-acara tertentu di Bali.</p>


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Sumping Waluh
2	Foto	

3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung Beras 2. Tepung Tapioka 3. Daun Pandan 4. Kelapa Parut 5. Gula Pasir 6. Santan Kelapa 7. Labu Kuning
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Campur tepung beras dan tepung tapioca tambahkan santan sedikit demi sedikit hingga kalis 2. Tambahkan labu kuning dan gula pasir aduk hingga kalis kembali 3. bungkus adonan dengan daun pisang 4. Kukus selama 25 menit 5. Jaja sumping waluh siap disajikan
5	Kegunaan/Fungsi	Makanan ini sering digunakan untuk camilan

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Tabagan
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Singkong 2. Gula merah 3. Garam 4. Kelapa parut
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Potong singkong dengan bentuk yang kecil-kecil. 2. Iris gula merah 3. Kukus singkong dan gula merah. 4. Setelah matang angkat dan campurkan singkong dengan gula merah, tambahkan garam. 5. Giling singkong dan gula merah yang sudah dicampurkan. 6. Dinginkan adonan yang sudah digiling. 7. Setelah beberapa menit potong-potong adonan dalam bentuk dadu. 8. Kue tabagan siap disajikan dengan kelapa parut.
5	Kegunaan/Fungsi	Untuk Perlengkapan Pernikahan di Bali

3.1.3 Jajanan Modern

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Kembang Matahari
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung Beras Putih (Rose Brand) 2. Gula Pasir 3. Tepung Terigu 4. Pewarna Makanan Sesuai Selera 5. Garam 6. Air
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Campurkan semua bahan pada wadah 2. Beri air sedikit demi sedikit aduk sampai agak cair 3. Ambil minyak goreng tuangkan pada penggorengan dan rendam cetakan pada minyak goreng yang sudah panas supaya adonan tidak lengket 4. Ambil cetakan dan celupkan pada adonan, kemudian angkat dan goreng adonan dengan nyala api yang sedang 5. Naik turunkan cetakan di dalam penggorengan agar adonan bisa lepas dari cetakan 6. Setelah matang adonan siap disajikan di piring saji
5	Kegunaan/Fungsi	Masyarakat Bali menggunakannya untuk pelengkap sajian/banten dan jajanan ini bisa sebagai cemilan yang dihidangkan bersama dengan teh maupun kopi


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jaja Roti Bolu
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. 100 gram tepung terigu 2. 5 butir telur 3. 50 gram mentega cair 4. 100 gram gula putih halus 5. 1/2 sdm emulsifier 6. 1/2 sdt vanili bubuk
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mixer bahan seperti telur, gula halus dan juga emulsifier. Aduk dan mix adonan sampai mengembang agar tidak jatuh saat adonan dibalikkan dari baskom. 2. Perlahan masukkan tepung terigu dan juga tambahkan bersama dengan mentega cair. 3. Aduk kembali adonan sampai tercampur merata selama kurang lebih 3 menit. 4. Masukkan vanili dan aduk-aduk kembali sampai semua bahan tercampur secara merata. 5. Siapkan loyang yang sudah dibaluti dengan mentega dan tepung. 6. Tuangkan adonan kedalamnya dengan perlahan dan gunakan spatula untuk mem-permudah. 7. Ratakan bagian atas adonan dengan spatula agar ketika dibakar adonan mengembang dengan merata. 8. Masukkan adonan ini dalam oven dan panggang sampai matang selama kurang lebih 30 menit.
5	Kegunaan/Fungsi	Sebagai camilan dan sering digunakan sebagai persembahan dalam upacara agama.

3.2 Sayur-Sayuran/Jukut-Jukutan


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jukut Gonda
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ikat Sayur Gonda 2. Siung Bawang Putih 3. Buah Cabe 4. Merica Bubuk 5. Penyedap Rasa 6. Lemon 7. Garam
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Potong kecil-kecil sayur gondak kemudian taburkan garam dan peras (untuk meng-hilangkan rasa pahit) lalu rebus sampai matang 2. Uleg bawang putih, cabe sampai halus lalu masukan garam, penyedap rasa dan merica kemudian aduk. Lalu peras lemon 3. Aduk dengan sayur yang telah direbus.
5	Kegunaan/Fungsi	Gonad berkasiat sebagai anti racun dan bias mengobati berbagai kesehatan.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jukut Kelor
2	Foto	

3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ikat daun kelor, ambil daunnya 1. 1/2 btr kelapa parut setengah tua 2. Lembar daun salam, sobek 2. 1/2 ruas lengkuas, geprek 3. 1 liter air 4. Secukupnya garam 5. Gula 6. Bumbu halus : <ol style="list-style-type: none"> 3. siung bawang merah 4. siung bawang putih 7. 4 bh cabe kecil 8. 1/2 ruas jari jahe 9. 1/2 ruas jari kunyit 10. 1/2 ruas jari kencur
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rebus kelor setengah matang, buang airnya, peras 2. Rebus air sampai mendidih, masukkan kelapa parut lalu masukkan daun bayam dan daun kelor 3. Masukkan bumbu halus (bumbu halus tidak ditumis), daun salam, lengkuas, aduk rata, berigula, garam, aduk kembali 4. Masak sampai matang dan test rasa 5. Siap disantap
5	Kegunaan/Fungsi	<p>Manfaat daun kelor, tapi ternyata daun kelor memiliki kandungan yang baik seperti tanaman apotik hidup. Pada dasarnya, memang pada tanaman herbal ini tersimpan senyawa-senyawa yang menutrisi tubuh. Teh yang dibuat dari daun kelor mengandung polyphenol yang tinggi, dengan demikian akan bekerja sebagai antioksidan. <u>Manfaat antioksidan</u> ini akan mendetoksifikasi tubuh manusia dan bahkan mendukung dalam memperkuat system kekebalan tubuh.</p>

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jukut Nangka
2	Foto	


3	Bahan	<p>Bahan: 1,2 kg nangka muda, potong-potong 100 g kacang merah, rendam 4 sdm minyak kelapa 1 punggung ayam, potong potong 3 lembar daun salam, sobek 1,5 l air 2 sdm garam</p> <p>Bumbu, haluskan: 10 butir bawang merah 6 siung bawang putih 6 buah cabai rawit merah 5 butir kemiri 3 butir cengkih 4 cm kunyit, kupas 4 cm jahe 3 cm kencur, kupas 2 cm lengkuas 1 sdt ketumbar 1 sdt merica hitam 2 sdt terasi</p>
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rebus nangka hingga empuk (20 menit). Angkat, tiriskan, Sisihkan. 2. Rebus kacang merah hingga empuk (20 menit). Angkat, tiriskan. Sisihkan. 3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan punggung ayam, nangka, dan daun salam, aduk rata. Tambahkan kacang merah, aduk rata. 4. Tuang air dan bumbu dengan garam. Masak hingga mendidih. 5. Kecilkan api, tutup panci. Masak hingga nangka empuk (\pm 30 menit). Angkat 6. Sajikan bersama nasi panas.
5	Kegunaan/Fungsi	Digunakan pada acara megibung di Bali.


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jukut Plecing
2	Foto	


3	Bahan	3 btrbawangputih 2 btrbawangmerah 1 tomat 3 cabebesar 5 caberawit 1 sdtterasibakar 100 ml air 2 sdmminyak 1 jeruklimau, belahmelintang 1 sdtgaram 1/3 sdtgula
4	Cara Membuat	Haluskan semua bumbu kecuali terasi, minyak, air dan limau Letakan bumbu halus dalam wajan tambahkan air, minyak dan terasi, gunakan api sedang masak hingga air habis, sisihkan. Sayur kangkung yang sudah disuwir, tambahkan sambal plecing diatasnya lalu beri air perasan jeruk limau, aduk rata. Siap disajikan dan disantap.
5	Kegunaan/Fungsi	Digunakan pada acara-acara seperti resepsi, dan masakan sehari-hari di rumah

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jukut Undis
2	Foto	
3	Bahan	250 ml kaldu daging 200 gr undis segar 100 gr daun lembayung atau daun kacang panjang 100 gr kelapa muda, dparut 2 sendok makan daun bawang, diiris 1 batang serai, memarkan Minyak goreng secukupnya 8 siung bawang merah, dhaluskan 4 siung bawang putih 2 sendok makan air asam 1 cm lengkuas 1 cm jahe ½ cm kencur


		Asam dan gula pasir secukupnya
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rebus Undis sampai empuk lalu tiriskan 2. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan sampai wangi. Masukkan serai dan kelapa muda 3. Masukkan daun lembayung. Aduk sampai agak layu kemudian masukan kaldu, daun bawang dan undis. 4. Masak sampai daun lembayung layu . Angkat dan hidangkan masakan jukut undis ini saat masih hangat
5	Kegunaan/Fungsi	Jukut Undis sendiri memiliki manfaat dalam kesehatan terutama untuk mengontrol kadar kolesterol dan membantu untuk mencegah diabetes.


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jukut Urab
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Toge 2. Kangkung 3. Kacang panjang 4. Kelapa parut kasar 5. Cabe merah kecil 6. Bawang Putih 7. Bawang merah 8. Terasi 9. Garam
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Toge, Kangkung, dan Kacang panjang direbus selama 10 menit kemudian diangkat dan tiriskan 2. kemudian siapkan bumbu cabe merah kecil, bawang putih, bawang merah dipotong kecil-kecil lalu ditumis. 3. setelah digoreng bumbu tersebut ditambahkan terasi dan garam lalu dicampur. 4. Parut kasar buah kelapa kemudian parutan kelapa dicampur dengan bumbu, toge, kangkung dan kacang panjang. 5. dan siap dihidangkan.
5	Kegunaan/Fungsi	Sebagai pelengkap lauk dan juga bisa digunakan pada acara nikahan dihidangkan untuk para undangan.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Komoh
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kulit Babi, Jeroan 2. Air, Daun Jambu Biji. 3. Garam 4. Bumbu Bali Lengkap (<i>Basa Rajang</i>) Yang Sudah Ditumis 5. Cabai, Bawang Merah, Terasi, Semuanya Ditumis Hingga Matang, 6. Bawang Putih, Dan Kencuryang Di Panggang.
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jeroan babi dan kulitnya direbus, Jeroannya dipanggang, kemudian dipotong kecil-kecil, kulitnya yang sudah matang dipotong kecil-kecil. 2. Siapkan air secukupnya, dan daun jambu biji diremas-remas didalam air, kemudian di saring. 3. Bumbu Bali lengkap yang biasa disebut (<i>Basa Genep</i>) dan bumbu yang lain yang tersebut dicampur jadi satu beserta dagingnya. 4. Kemudian bawang putih yang dipanggang dicincang sampai halus, juga dicampurkan jadi satu. 5. Setelah semua bahannya dicampur jadi satu istilahnya adonannya sudah siap, baru ditambahkan air yang sudah diremaskan daun jambu biji tersebut secukupnya.
5	Kegunaan/Fungsi	Makanan jenis ini adalah makanan khas Bali hampir disemua daerah di Bali bisa membuat jenis makanan ini, biasanya makanan ini dibuat pada saat ada acara tertentu dalam masyarakat Bali.


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Kuah Balung Nangka
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daging Babi 2. Buah nagka muda 3. Bawang merah 4. Bawang putih 5. Cabe 6. Rempah-rempah (kunir, lengkuas, jahe, kencur, sere, jaton, garam, merica, 7. Terasi 8. Daun salam 9. Minyak goreng
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Potong-potong daging babi sekitar 5 -10 Cm sesuai dengan selera kita 2. Buah nangka dikupas terlebih dahulu, lalu di potong-potong 10 – 15 Cm 3. Setelah daging babi di potong-potong, di cuci dengan bersih, lalu di rebus. Airnya di sesuaikan dengan banyak atau sedikitnya daging babi 4. Begitu juga dengan buah nangka, terlebih dahulu di rebus terpisah utk menghilangkan getahnya. 5. Sambil menunggu proses matangnya daging babi dan buah nangka, selanjutnya proses pembuatan basa Rajang/bumbu Rajang 6. Bawang merah, bawang putih, cabe dan Rempah-rempah semuanya dibersihkan terlebih dahulu, lalu di potong-potong/di cincang sampai halus. 7. Setelah semuanya di cincang dengan halus, dimasukan ke baskom kecil lalu di isi garam, minyak goreng dan daun salam. 8. Semua bahan-bahan tersebut di campur dan di remas-remas, agar rempah-rempah tersebut merata dan menyatu, lalu di goreng sampai matang. 9. Setelah basa/ bumbu rajangnya matang, lalu di campur/di masukan kedalam daging babi yang masih di rebus. 10.Selanjutnya buah nangka yang tadi direbus dan sudah


		<p>matang,lalu di saring dan juga di mas kan ke daging babi yang sudah di campur dengan bumbu/basa Rajang.</p> <p>11.Masak sampai matang, kira-kira 30 menit.</p> <p>12.Setelah matang siap di hidangkan.</p>
5	Kegunaan/Fungsi	Makanan yang sering digunakan untuk menjamu tamu undangan pada upacara-upacara di Bali seperti Ngaben, pernikahan, otonana atau pada upacara-upacara yang lainiinya.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Kuah Balung
2	Foto	
3	Bahan	<p>750 gr iga babi potong potong</p> <p>6 lembar daun jeruk robek robek</p> <p>2 lembar daun salam</p> <p>2 batang serai memarkan</p> <p>1500 ml air</p> <p>Bahan bumbu haluskan :</p> <p>5 siung bawang putih</p> <p>8 buah bawang merah</p> <p>3 cm kunyit</p> <p>3 cm lengkuas</p> <p>6 buah cabai keriting</p> <p>2 sendok the garam</p> <p>2 cm jahe</p>
4	Cara Membuat	<p>1. Panaskan air hingga mendidih lalu masukkan iga sapi, daun jeruk, serai dan daun salam, lalu rebus hingga matang.</p> <p>2. Masukkan bumbu yang telah di haluskan, kemudian kecilkan api, lalu masak hingga bumbu meresap dan matang. Angkat dan segera sajikan hangat.</p>
5	Kegunaan/Fungsi	sebagai lauk pauk tradisi bali

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Lawar Gedang
2	Foto	
3	Bahan	<p>1 Buah Kates/Pepaya 20 siung bawang merah 10 siung bawang putih 25 buah cabai rawit 2 cm kunyit, jahe, kencur dan lengkuas 4 lembar daun salam Secukupnya ketumbar, merca dan kemr 1 buah kelapa tua yang tdak terlalu tua Secukupnya garam, penyedap</p>
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kupas terlebih dahulu kates/papaya, lalu diparut kasar cuci bersih lalu rebus kates hingga matang dan tiriskan, sisihkan. 2. Uleg bumbu halus, setelah halus tumis bumbu hingga harum lalu masukan kelapa parut tambahkan sedikit air dan tumis hingga bumbu meresap pada kelapa. Jangan lupa tambahkan garam penyedap dan royco aduk aduk lalu angkat sisihkan 3. Iris semua bahan bumbu iris, setelah selesai goreng terlebih dahulu duo bawang, setelah duo bawang setengah matang masukan cabai aduk aduk beri garam, penyedap dan terasi yang sudah dihancurkan. Goreng hingga terasi tercium baunya, lalu angkat. 4. Setelah semua jadi masukan bumbu halus sudah tercampur kelapa secukupnya dan bumbu iris juga secukupnya. Aduk aduk hingga bumbu tercampur rata pada katesnya. Koreksi rasa, jika dirasa cukup beri irisan jeruk limau aduk kembali dan siap disajikan.
5	Kegunaan/Fungsi	<p>Lawar merupakan salah satu jenis makanan Tradisional Bali yang saat ini makin populer dan luas konsumennya, lawar yang telah lama dikenal di Bali disamping sebagai lauk pauk, lawar menjadi salah satu sarana dalam melaksanakan upacara adat maupun keagamaan di Bali.</p>

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Lawar Klungah
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daun salam 2. Garam 3. Bawang putih 4. Cabai 5. Kencur 6. Merica 7. Kemiri 8. Minyak Goreng 9. Laos 10. Micin <p>Bahan Tambahan Pembuatan Lawar Klungah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bawang merah dan cabai (bahan mbe) 2. Daun Lemo 3. Kelapa bakar / sangrai
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Belah Klungah (bungkak) 2. Pecah Klungah menjadi beberapa bagian agar mudah memisahkan bagian kulit luarnya. 3. Rebus daging klungah tersebut sampai matang. 4. Iris tipis klungah yang sudah matang dan peras irisan klungah agar tidak berair. 5. Campurkan semua bahan bumbu dan haluskan. 6. Goreng bumbu yang sudah dihaluskan dan daun salam, goreng sampai tercium aroma harum. 7. Campurkan irisan klungah yang sudah diperas dengan parutan kelapa bakar/ sangrai dan bumbu Bali. 8. Aduk sampai rata. 9. Tambahkan mbe (bawang goreng dan cabai) dan irisan daun lemo. 10. Lawar klungah siap dihidangkan.
5	Kegunaan/Fungsi	Sebagai pelengkap lauk dan juga bisa digunakan di acara nikahan dihidangkan untuk para undangan.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Lawar Nangka
2	Foto	
3	Bahan	<ul style="list-style-type: none"> • Bumbu halus 1. bawang merah 2. bawang putih 3. kemiri 4. kunyit 5. jahe 6. lengkuas 7. serai 8. ketumbar 9. pala 10. kencur 11. kelapa tua yang sudah diparut, lalu disangrai dan ditumbuk halus semua bahan tersebut dihaluskan. <p>Bahan pelengkap bumbu lawar nangka usus ayam: daun jeruk purut 5 lembar, daun salam 3 lembar dan kayu manis 2 ruas, garam dan penyedap secukupnya.</p>
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tumis bumbu halus dan masukkan bahan pelengkap berupa daun jeruk, daun salam dan kayu manis. 2. Setelah harum masukkan usus ayam lalu diaduk-aduk hingga matang. 3. Setelah matang usus ayamnya masukkan nangka yang sudah dikukus tadi beri garam dan penyedap sambil diaduk-aduk agar semuanya tercampur rata. 4. Kalau sudah semua tercampur dan rasanya sudah pas. Berarti semuanya sudah selesai dan siap disajikan.
5	Kegunaan/Fungsi	Sebagai pelengkap lauk dan bisa digunakan untuk sarana upacara


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Lawar Nyawan
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sarang Lebah 2. Kelapa Parut 3. Daging Ayam Suwir 4. Kacang Panjang 5. Tauge 6. Gula Merah Sisir 7. Minyak 8. Mentimun 9. Bawang Goreng 10. Jeruk Nipis 11. Garam 12. Bumbu Halus 13. Cabai Merah 14. Cabai Rawit 15. Bawang Merah 16. Bawang Putih 17. Lada 18. Kemiri 19. Jahe 20. Lengkuas 21. Kencur 22. Ketumbar 23. Terasi
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rebus sarang lebah muda selama 15 menit. 2. Setelah direbus, potong sarang lebah muda (Nyawan) hingga halus. 3. Rebus kacang panjang setengah matang, lalu potong kecil-kecil. 4. Rebus kecambah setengah matang, potong kecil-kecil 5. Tumis bumbu halus sampai harum. 6. Masukkan nyawan, kelapa parut, kacang panjang, dan kecambah. 7. Matikan kompor, masukkan irisan mentimun 8. Tambahkan air perasan jeruk nipis dan taburan bawang goreng


		9. Lawar Nyawan siap dihidangkan
5	Kegunaan/Fungsi	Sebagai teman nasi pada saat sarapan, makan siang dan makan malam.

3.3 Tum

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Brengkes
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kelapa Muda 2. Daging babi / ayam / ikan teri, telur, sesuai selera 3. Bumbu: Bawang putih, bawang merah, cekuh, jahe, cabe merah, basa wangen, sereh, garam, sedikit minyak 4. Daun pisang
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kelapa muda diparut dan daging dicincang halus 2. Haluskan bumbu (boleh dipotong atau ditumbuk) tambahkan sedikit minyak, sereh dan garam 3. Campurkan kelapa muda, daging dan bumbu hingga menjadi adonan kemudian bungkus dengan daun pisang 4. Masukkan brengkes ke dalam panci, kukus hingga matang (kurang lebih 15 sampai 20 menit) 5. Angkat dan sajikan
5	Kegunaan/Fungsi	Makanan yang sering dihidangkan sebagai lauk pauk, melengkapi nasi.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Palem Yuyu

2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daun Pisang 2. Yuyu (Kepiting) sungai 3. Bumbu Halus <ul style="list-style-type: none"> - Cabai - Bawang putih - Kunyit - Kencur - Lengkuas - Jahe - Terasi - Daun salam - Garam 4. Kelapa 5. Linting/Semat (bahan dari bambu)/tusuk gigi
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bersihkan kepiting (yuyu) lalu cincang halus 2. Rajang bumbu halus 3. Parut kelapa 4. Masukkan kelapa parut, bumbu rajang, garam aduk rata lalu masukkan kepiting, daun salam aduk hingga rata (cicipi rasanya) 5. Bungkus menggunakan daun pisang kurang lebih 1-2 sendok makan 6. Kukus sampai matang ,tiriskan lalu hidangkan
5	Kegunaan/Fungsi	Untuk Hidangan/ sebagai lauk /Makanan

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Pesan Celengis
2	Foto	


3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daun Pisang 2. Celengis 3. Bumbu Halus <ul style="list-style-type: none"> - Cabai - Bawang Merah - Bawang putih - Kunyit - Kencur - Lengkuas - Jahe - Terasi - Daun salam - Garam - Ketumbar 4. Bahan Tambahan (boleh pilih salah satu) <ul style="list-style-type: none"> - Ikan Teri - Daun Kayu Manis - Kecambah Kedele 5. Semat (bahan dari bambu)/tusuk gigi
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kukus telengis 2. Haluskan bumbu halus (ditumbuk atau rajang) 3. Bersihkan bahan tambahan (ikan teri, daun kayu manis, kedele) 4. Campur telengis, bumbu halus, garam aduk sampai rata lalu masukkan bahan tambahan dan daun salam aduk rata (cicipi rasa garamnya) 5. Bungkus menggunakan daun pisang 6. Kukus sampai matang dan tiriskan 7. Panggang diatas bara api sampai kering dan siap dihidangkan.
5	Kegunaan/Fungsi	Untuk Hidangan/ sebagai lauk /Makanan

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Tum Be Pasih
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ikan Tongkol 2. Kunyit 3. Jahe


		<ol style="list-style-type: none"> 4. Lengkuas 5. Bawang Merah 6. Bawang Putih 7. Cabe Besar 8. Cabe Rawit 9. Ketumbar 10. Wangen 11. Gula Merah 12. Garam 13. Terasi 14. Minyak Kelapa 15. Daun Pisang 16. Tusuk gigi
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bersihkan ikan, lalu dicuci bersih dan di potong-potong. 2. Ulek semua bahan bumbu, dicampur garam, gula merah, terasi, ketumbar, dan wangen. 3. Setelah bumbu halus, lalu campurkan bumbu dengan ikan tadi serta dituangkan sedikit minyak kelapa. 4. Siapkan daun pisang, dan tusuk gigi untuk membungkus ikan yang sudah tercampur dengan bumbu. 5. Ambil panci isi dengan air lalu dipanaskan. 6. Masukkan semua tum ikan, tunggu hingga matang kurang lebih 20-25 menit agar bumbu benar-benar meresap. 7. Tum be pasih siap untuk dihidangkan.
5	Kegunaan/Fungsi	Untuk hidangan makan dan bisa juga sebagai hidangan prasmanan.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Tum Bungkil
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pangkal Pisang Batu (<i>Bungkil Biu Batu</i>) 2. Kacang Hijau 3. Garam 4. Bumbu Bali Lengkap (<i>Basa Rajang</i>) 5. Daun Pisang

4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pangkal pisang batu dikupas diambil bagian dalamnya. 2. Kemudian pangkal pisangnya di parut sampai halus 3. Siapkan bumbu Bali lengkap yang biasa disebut (<i>Basa Genep</i>) yang sudah di rajam halus. 4. Kemudian pangkal pisang dan bumbu yang sudah diolah dicampur jadi satu dan ditambah sedikit kacang hijau dan garam. 5. Jika adonanya sudah siap, dibungkus dengan daun pisang kemudian dikukus sampai matang, kurang lebih sampai 45 menit.
5	Kegunaan/Fungsi	<p>Makanan jenis ini tidak selalu dibuat di Bali hanya sesekali waktu saja, misalnya saat hari raya Galungan dan acara lainnya di masing-masing keluarga di Bali.</p> <p>Tum bungkil ini juga sebagai lauk pada saat makan dan juga dapat dimakan sebagai camilan bagi masyarakat Bali.</p>

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Tum Lele
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. 10 ekor lele (ukuran sedang) 2. 6 siung bawang merah 3. 3 siung bawang putih 4. 4 biji cabe merah besar 5. 6 biji cabe kecil (kalo suka pedas ditambahi sesuai selera) 6. 8 butir kemiri 7. 1 sdt ketumbar 8. 1/2 ruas jari kunyit 9. 1 ruas jari jahe 10. 2 buah tomat (iris iris kasar) 11. 2 lembar daun jeruk purut 12. 1 lembar daun salam 13. 4 sdm santan bubuk sesuai selera Gula dan garam
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci bersih ikan lele trus di potong2 menjadi 3 bagian. 2. Uleg halus semua bumbu kecuali tomat yg sudah di iris2 kasar.

		<ol style="list-style-type: none"> 3. Siapkan daun pisang buat bungkus. 4. Panaskan dandang buat ngukus ikan nya. 5. Ulet ikan sama bumbu yg dah di uleg. Trus bungkus pake daun pisang. 6. Kukus kurang lebih 30 menit.
5	Kegunaan/Fungsi	Cocok dijadikan untuk lauk pauk.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Tum Tulen
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daging ayam/babi cincang kasar 2. Bumbu rajang <ul style="list-style-type: none"> - Bawang merah, bawang putih, kunyit, wangenan, cabai, garam, terasi, kencur, lengkuas, jahe, daun salam, 3. Daun pisang 4. Darah ayam/babi 5. Linting,
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cincang daging ayam 2. Panaskan minyak, tumis bumbu rajang hingga harum 3. Adon, daging ayam/babi yang dicincang dengan darah, campurkan bumbu rajang dan garam aduk hingga rata, kemudian dibungkus menggunakan daun pisang dan dikukus, kemudian tiriskan lalu sajikan
5	Kegunaan/Fungsi	Bisa dimakan, bisa digunakan untuk sesajen.


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Tum
2	Foto	

3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. ¼ kg daging babi 2. Daun pisang 3. darah babi 4. Bawang merah 5 buah 5. Kencur 2 ruas jari 6. Bawang putih 5 siung 7. Garam 1 sendok makan 8. Cabai merah 6 biji 9. Minyak kelapa 4 sendok makan 10. Terasi 1 sendok teh
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daging dicincang halus. 2. Bawang merah dan 2 siung bawang putih diiris tipis, digoreng ½ matang. 3. Bawang putih sisanya tadi, kencur, cabe giling, garam dihaluskan, digoreng sebentar. 4. Sisa lombok diiris dan terasi digoreng sebentar. 5. Cincangan daging dicampur dengan semua bumbu yang telah digoreng berikut bawang goreng. 6. Dibungkus dengan daun pisang kira-kira besarnya seperti ½ telur bebek. 7. Dikukus hingga masak.
5	Kegunaan/Fungsi	Untuk lauk dan panganan sehari-hari


3.4 Makanan Daging Olahan


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Ayam Panggang Betutu
2	Foto	
3	Bahan	<p>Bahan: Ayam panggang</p> <p>Bumbu: Bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, kencur, kunyit, kemiri, cabai merah besar, tomat, saos, sereh, daun jeruk, daun salam</p>

4	Cara Membuat	Bumbu dihaluskan semua kemudian ditumis masukkan dauh jeruk sereh dan daun salam kalau sudah matang bumbunya masukkan air, tunggu sampai mendidih, masukkan ayam yang sudah dipanggang sesudah itu tambahkan penyedap rasa, masak dengan api kecil selama kurang lebih 1,5 jam. Kalau airnya sudah habis api bisa dimatikan dan ayam panggang betutu siap dihidangkan.
5	Kegunaan/Fungsi	Makanan ini bisa dihidangkan bersama menu masakan Khas Bali lainnya ditambahkan dengan sambel matah. Makanan ini bisa digunakan untuk persembahan pada upacara/ banten dan juga dalam hidangan resepsi pernikahan atau acara acara tertentu di Bali.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Ayam Guling
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Satu ekor ayam 2. Satu jeruk nipis 3. Bumbu yang Dihaluskan 4. 2 siung bawang merah 5. 3 siung bawang putih 6. 3 buah cabe rawit merah 7. 5cm kencur 8. 2cm kunyit 9. 3cm jahe 10. ½ sdt merica bubuk 11. ½ sdt ketumbar bubuk 12. 1 lembar daun jeruk 13. Gula dan garam secukupnya
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci bersih ayam dengan jeruk nipis, kemudian baluri dengan bumbu halus sampai rata, dan juga isi dalam ayam diisi dengan bumbu yang dihaluskan tadi, lalu tusukkan pada pengait/ bambu untuk memanggang 2. Perut ayam dijahit agar bumbu yang telah dimasukkan ke dalam perut ayam tidak keluar dan kemudian dipanggang atau di guling di atas bara yang dihasilkan

		dari serabut kelapa. 3. ayam diguling selama kurang lebih 2 jam sampai ayam berwarna kecoklatan berminyak dan beraroma khas dan daging menjadi empuk.
5	Kegunaan/Fungsi	Ayam guling biasanya digunakan untuk kegiatan upacara keagamaan di Bali, misalnya: Otonan, Piodalan di Merajan, Pura.


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Ayam Panggang
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1 ekor ayam kampung 2. Bumbu halus 3. 7 butir bawang merah 4. 5 siung bawang putih 5. 7 buah cabeh merah beras 6. 3 butir kemiri 7. 1 buah tomat besar 8. 15 buah cabeh rawit 9. 1 sendok teh ketumbar 10. 1/2 sendok makan garam 11. Sedikit Gula merah 12. 5 sendok makan minyak goreng untuk menumis 13. 1 bungkus royko ayam 14. 500 ml air utk ungkepan
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bersihkan ayam belah ayam melebar 2. Blender semua bumbu...lalu tumis bumbu sampai harum tambah kan garam gula royko...masukan ayam ungkep sampai bumbu meresap & ayam empuk jika kurang empuk bisa tmbh air lagi ya bun jgn lupa cek rasa ya bun 3. Panggang ayam sampai berubah warna olesi dengan bumbu sisa ungkepan sampai bumbu habis
5	Kegunaan/Fungsi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sebagai sarana sesajian yang di aturkan saat ada odalan 2. Makanan yang sering digunakan untuk hidangan dalam suatu upacara seperti upacara pernikahan atau acara tertentu sebagai olahan ayam 3. Sebagai menu hidangan faforit sebagai lauk

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Babi Guling
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Satu ekor babi 2. Kayu atau besi yang dipakai untuk mengguling 3. Arang atau kayu bakar untuk membakar babi 4. Minyak kelapa murni 5. Parutan kunyit 6. dan garamdapur.
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Yang pertama dilakukan adalah menyembelih babi, setelah babi mati lalu dibersihkan sampai bulu habis dan kulit ari terkelupas dengan bersih dengan cara dibakar. Kemudian jeroan babi di keluarkan dengan cara membelah perut babi dengan menyayat dari pusar babi kearah depan sampai ke rongga dada. Kemudian sayat kearah belakang hingga anus. Maka organ dalam akan terlihat, lalu ambil keluarkan semua isi jeroan babi. Kemudian jeroan tersebut dibersihkan. 2. Selanjutnya menusuk babi, menusuk babi dapat dilakukan dengan cara menusuk dari bagian mulut menuju anus. Alat yang digunakan untuk menusuk babi agar dengan mudah menggulingnya yaitu dapat menggunakan bahan dari kayu yang tidak mudah terbakar, Atau bahan rakitan dari besi. Babi yang sudah ditusuk siap untuk diguling. Sebelum diguling babi disirami dengan minyak kelapa agar kulitnya empuk, lalu kulit babi di olesi kunyit yang di parut dilarutkan dalam minyak kelapa tradisional. (minyak kelapa murni atau lengis tanusan) dan ditambah garam dapur. Setelah semuanya siap taruh babi diatas bara api yang telah disiapkan dengan posisi terpanggang. Jarak babi guling dengan bara api pada ketinggian 30 cm, bara api harus dipertahankan sedemikian rupa sehingga tidak redup atau tidak berkobar. Tahap penggulingan bara api harus disebar merata, setelah kulit babi mulai kencang dan berubah kecoklatan, bara api diatur sedemikian rupa sehingga


		lebih banyak berada di bagian kedua ujung tempat penggulingan, atau pada posisi kepala dan ekor babi. Hal ini mencegah agar tidak punggung babi gosong. Pada saat memanggang, setelah kulit mulai coklat, babi guling dapat diolesi dengan minyak babi bekal kali sampai matang.
5	Kegunaan/Fungsi	Dapat digunakan untuk upacara keagamaan.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Betutu Bebek
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bebek 2. Daun Singkong 3. Kunyit 4. Jahe 5. Lengkuas 6. Kencur 7. Bawang Putih 8. Bawang Merah 9. Cabe Rawit 10. Ketumbar 11. Wangen 12. Terasi 13. Gula Merah 14. Garam 15. Minyak Kelapa 16. Daun Pisang
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Seduh bebek dengan air hangat, lalu bersihkan. 2. Kemudian belah di bagian perut sampai dada bebek. 3. Haluskan semua bahan bumbu, setelah tercampur halus, lalu masukkan bumbu ke dalam perut bebek beserta dengan daun singkong. 4. Setelah bebek dan bumbu sudah menjadi satu, lalu dibungkus dengan daun pisang dan diikat. 5. Panaskan panci presto dan kukus bebek hingga matang, kira-kira 30 menit. 6. Setelah bebek matang, lalu di rendang sekitar 10-15 menit. 7. Kemudian siap untuk disajikan.
5	Kegunaan/Fungsi	Makanan yang biasanya digunakan untuk sajian makanan prasmanan dan keperluan untuk banten atau


	sesajen.
--	----------


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Bebek Guling
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Satu ekor bebek 2. Satu jeruk nipis 3. Bumbu yang Dihaluskan 4. 2 siung bawang merah 5. 3 siung bawang putih 6. 3 buah cabe rawit merah 7. 5cm kencur 8. 2cm kunyit 9. 3cm jahe 10. ½ sdt merica bubuk 11. ½ sdt ketumbar bubuk 12. 1 lembar daun jeruk 13. Gula dan garam secukupnya
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci bersih bebek dengan jeruk nipis, kemudian baluri dengan bumbu halus sampai rata, dan juga isi dalam bebek diisi dengan bumbu yang dihaluskan tadi, lalu tusukkan pada pengait/ bambu untuk memanggang 2. Perut bebek dijahit agar bumbu yang telah dimasukkan ke dalam perut bebek tidak keluar dan kemudian dipanggang atau di guling di atas bara yang dihasilkan dari serabut kelapa. 3. bebek diguling selama kurang lebih 2 jam sampai ayam berwarna kecoklatan berminyak dan beraroma khas dan daging menjadi empuk.
5	Kegunaan/Fungsi	Bebek guling biasanya digunakan untuk kegiatan upacara keagamaan di Bali, misalnya: Otonan, Piodalan di Merajan, Pura.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Lawar Plek
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daging babi lengkap dengan kulitnya, dan sedikit darah babinya. 2. Merica yang masih hijau/muda 3. Garam 4. Bumbu bali lengkap (<i>basa rajang</i>) yang sudah ditumis 5. Cabai, bawang merah, bawang putih dicampur kencur yang ditumbuk halus, terasi, semuanya ditumis hingga matang.
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daging babi dipisahkan dengan kulitnya, kemudian kulitnya direbus hingga matang, dagingnya dicincang hingga halus, kulitnya yang sudah matang dipotong kecil-kecil. 2. Siapkan bumbu Bali lengkap yang biasa disebut (<i>Basa Genep</i>) yang tersebut diatas. 3. Kemudian dicampur menjadi satu dengan masing masing bahan secukupnya, tergantung porsi. 4. Untuk menambah rasa lawar plek ini biasanya ditambah dengan merica mentah yang masih hijau.
5	Kegunaan/Fungsi	<p>Makanan jenis ini adalah makanan khas Bali hamper disemua daerah di Bali bisa membuat jenis makanan ini, biasanya makanan ini dibuat pada saat ada acara tertentu dalam masyarakat Bali, sebagai makanan untuk menjamu para tamu saat prasmanan dan makan bersama.</p>

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Oret
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daging babi 2. Usus babi (secukupnya) 3. Bawang merah 4. Bawang putih 5. Ketumbar 6. Jinten 7. Kencur 8. Cabai lombok kecil 9. Garam 10. Terasi 11. Merica 12. Kunir 13. Jahe 14. Laos
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Semua bumbu dicincang halus. 2. Usus babi dibersihkan berkali-kali dengan memasukkan air ke dalam usus. 3. Daging dipotong dengan ukuran tertentu sehingga dapat dimasukkan ke dalam usus. 4. Potongan daging selanjutnya dicampur dengan bumbu dan diaduk merata. 5. Kemudian campuran daging dan bumbu tadi dimasukkan ke dalam usus satu persatu sampai penuh. 6. Setelah penuh, ikat kedua ujung usus tadi dengan tali atau serat serabut kelapa. 7. Kemudian dipanggang dan siap disajikan.
5	Kegunaan/Fungsi	Oret sering digunakan untuk sarana persembahan saat upacara agama Hindu dan juga biasa dijadikan lauk pauk.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Sate Ayam Lilit
2	Foto	
3	Bahan	<p>Bahan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Daging Ayam fillet 1 Kg <p>Bumbu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kelapa Muda 1 buah 2. Bawang merah 3. Bawang putih 4. Lengkuas 5. Jahe 6. Kencur 7. Kunyit 8. Kemiri 9. Cabai merah besar 10. Tomat 11. Terasi 12. Gula Merah/ Pasir 13. Saos 14. Sereh 15. Daun Jeruk 16. Daun Salam
4	Cara Membuat	Bumbu dihaluskan semua, kemudian ditumis masukkan dauh jeruk sereh dan daun salam, tunggu sampai bumbu yang ditumis tadi dingin, sesudah dingin kelapa muda yang sudah dikupas bersih dan ayam fillet serta bumbu digiling menjadi satu. sesudah bahan semuanya rata kemudian adonan siap dililit dengan batang sate lilit. Setelah itu dipanggang sampai matang. Sate Ayam lilit siap dihidangkan.
5	Kegunaan/Fungsi	Makanan ini bisa dihidangkan bersama menu masakan Khas Bali lainnya ditambahkan dengan sambel matah. Makanan ini bisa digunakan untuk hidangan resepsi pernikahan atau acara acara tertentu di Bali.


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Sate Asem
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daging Babi 2. Kunyit 3. Jahe 4. Lengkuas 5. Bawang Merah 6. Bawang Putih 7. Cabe Rawit 8. Ketumbar 9. Wangen 10. Gula Merah 11. Garam 12. Terasi 13. Minyak Kelapa 14. Tusuk Sate
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daging dicuci bersih dan di potong-potong. 2. Ulek semua bahan bumbu, dicampur garam, gula merah, terasi, ketumbar, dan wangen. 3. Campurkan daging dengan bumbu yang sudah halus, lalu digoreng sebentar sekitar 5 menit. 4. Angkat dan tiriskan daging tadi, setelah agak dingin lalu ditusuk dengan tusuk sate. 5. Sate siap untuk disajikan.
5	Kegunaan/Fungsi	Untuk melengkapi isi sesajen atau sarana upacara.


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Sate Empol
2	Foto	

3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1/2 biji kelapa muda 2. 1/2 kg daging/ikan laut 3. 2 cabai merah 4. 7 cabai kecil 5. 5 siung bawang putih 6. 1 terasi mama suka 7. sedikit gula 8. penyedap rasa 9. sedikit garam secukupnya
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Parutlah kelapa 2. cuci daging/ikan laut dan tiriskan 3. siapkan bumbu-bumbu bawang putih, cabai besar, cabai kecil, terasi, gula, gara, dan penyedap rasa 4. aduk semua bumbu dengan daging lalu ditumbuk/di blender 5. setelah halus campur semua dengan kelapa 6. seduh katik sate dengan air hangat agar tidak tajam/ membuat bibir anda terluka saat memakan satanya 7. ambilah sedikit adonan kemudian kepal-kepal pada katik sate 8. setelah itu panggang selama 5 menit/sampai sate bewarna sedikit kehitam-hitaman 9. angkat dan siap untuk dihidangkan
5	Kegunaan/Fungsi	Sate empol sering digunakan untuk sarana persembahan saat upacara agama Hindu dan juga biasa digunakan untuk menjamu tamu serta dijadikan lauk pauk.


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Sate Galungan
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daging babi <ul style="list-style-type: none"> - balung (tulang babi masih ada isinya) - hati - daging merah - kulit babi (yang masih ada daging putihnya) 2. Kelapa 3. Bumbu sate <ul style="list-style-type: none"> - cabai

		<ul style="list-style-type: none"> - bawa putih - bawang merah - kunyit - kencur - lengkuas - terasi - garam - daun salam
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sate kuwung <ul style="list-style-type: none"> - potong daging babi (yang masih ada daging putihnya) kisaran 10 cm setelah itu iris miring supaya terbentuk bunga kemudian ditusuk menggunakan tusuk sate dari bambu. 2. Sate lambat <ul style="list-style-type: none"> - kelapa parut, bumbu rajang, garam, bawang goreng (adon menjadi satu sampai lengket) kemudian dibentuk pada tusuk sate. 3. Sate apit gunting <ul style="list-style-type: none"> - potong daging babi kisaran 2cm, potong hati babi kisaran 2cm dan dibentuk segitiga, kemudian ditusuk ke tusukan sate merupai gunting. 4. Sate apit balung <ul style="list-style-type: none"> - potong balung babi/iga babi sepanjang 3 cm kemudian ditusuk menggunakan tusukan sate. 5. sate apit babi <ul style="list-style-type: none"> - potong kulit babi (daging putih) kisaran 2 cm kemudian diapit menggunakan tusukan sate 6. sate asem <ul style="list-style-type: none"> - potong daging babi sepanjang 3 cm sebanyak 5 potong kemudian ditusuk menjadi satu. 7. sate isi <ul style="list-style-type: none"> - cincang daging babi merah hingga halus ditambah bumbu rajang, sambel goreng, lunak, gula merah, garam, sedikit kelapa parut, santan kane diaduk menjadi satu hingga lengket, kemudian di lilit menggunakan tusuk sate.
5	Kegunaan/Fungsi	Untuk sarana upacara galungan


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Sate Gunting
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daging babi isi 2. Daging babi kulit 3. Daging babi hati 4. Bumbu base genep (bawang merah, bawang putih, lengkuas, kemuri, kunyit, kencur) 5. Katik
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Potonglah daging babi bentuk dadu dan segitiga 2. Ulek Bawang Merah, bawang putih, kemiri, dan kencur, cabe, garam, gula, dan merica hingga merata 3. Rebus daging babi yang sudah dipotong selama 3 menit 4. Balurkan daging babi yang direbus dengan bumbu basa genep yang sudah di campur 5. Setelah merata langsung capit daging babi dengan isi kulit dan diatasnya tusuk dengan daging hatinya, sate gunting pun sudah jadi.
5	Kegunaan/Fungsi	Sate gunting ini di bali dipakai sebagai darana pelengkap upakara sate galungan jadi satu dengan sate kuwung, sate lambat, asem, apit babi, dan gunting.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Sate Leklet
2	Foto	


3	Bahan	<p>A. Daging Babi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Balung (tulang babi masih ada isinya) 2. Hati 3. Daging merah 4. Kulit babi (yang masih ada daging putihnya) <p>B. Bumbu Sate</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cabai 2. Bawa putih 3. Bawang merah 4. Kunyit 5. Kencur 6. Lengkuas 7. Terasi 8. Garam 9. Daun salam
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daging babi yang sudah di potong di rebus selama 30 menit 2. Lalu dicampur dengan bumbu sate 3. Setelah dicampur ditusuk masing-masing 5 buah, jadilah sate leklet
5	Kegunaan/Fungsi	Untuk Sarana Upacara Galungan

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Sate Lemat
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 8. Serat Daging (Urat) 9. Gula 10. Terasi 11. Garam 12. Bumbu Lengkap (Basa Rajang) 13. Kelapa 14. Katik (terbuat dari Bambu) 15. Merica
4	Cara Membuat	Serat daging (urat) biasanya urat paha ditumbuk halus, setelah itu dicampur dengan gula, terasi, garam diaduk hingga sedikit kenyal/mengembang, kemudian dimasukkan bumbu(basa rajang yang diulek), diisi parutan kelapa yang dikukur setelah merata dililitkan pada katik lemat, kemudian dibakar


5	Kegunaan/Fungsi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sebagai sate persembahan/yadnya misalnya yang dihaturkan saat galungan (salah satu sate penawa sangan, simbol gada senjata dewa Brahma) 2. Sebagai sate hidangan, biasanya dilihat saat menghidangkan tamu 3. Sebagai hidangan yang ditujukan kepada leluhur dalam bentuk pemijilan (jejapitan)
---	-----------------	--

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Sate Serapah
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ayam merah 2. Saur 3. Sambel mbe 4. Tusuk sate Bumbu Halus : <ol style="list-style-type: none"> 1. Lengkuas 2. Jahe 3. Kunyit 4. Kencur 5. Bangle 6. Jangu 7. Merica Hitam 8. Merica Putih 9. Tabia bun 10. Ketumbar 11. Cengkeh 12. Buah Pala 13. Menyan masak 14. Bawang Merah 15. Bawang Putih 16. Cabe besar 17. Cabe rawit 18. Kemiri 19. Garam 20. Terasi 21. Minyak kelapa
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ayam dipotong menjadi 4 bagian kemudian digoreng hingga matang, setelah ayam matang kemudian diiris-


		<p>iris, selanjutnya ditusuk.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Tumis semua bumbu hingga harum dan berminyak 3. Tumbuk saur hingga halus sampai mengeluarkan minyak, selanjutnya campurkan saur yang sudah halus dengan bumbu yang ditumis dan ditambahkan air hangat secukupnya. 4. Rendam sate dengan bumbu tersebut hingga meresap. 5. Sajikan dengan ditaburi bawang goreng.
5	Kegunaan/Fungsi	Sebagai lauk


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Urutan
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daging babi (daging merah dan daging Putih tanpa kulit) 2. Usus halus Babi 3. Bumbu <ul style="list-style-type: none"> - Kunyit - Lengkuas - Garam 4. Tali tutus(bambu)/benang/urat sabut kelapa 5. Minyak goreng
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Potong daging babi sebesar 2cm 2. Rajang bumbu hingga halus 3. Bersihkan usus menggunakan garam atau mama lemon agar tidak bau amis 4. Daging babi yang sudah dipotong dicampur dengan bumbu rajang dan garam sampai rata 5. Ikat ujung usus menggunakan tali, masukkan daging babi yang sudah dicampur dengan bumbu satu persatu hingga habis dan tidak ada ruang udara, ikat ujung usus yang lagi satunya. Lalu tusuk secara acak dengan linting agar udara didalamnya keluar. 6. Tuangkan minyak dipenggorengan, lalu goreng menggunakan api kecil, dibolak balik hingga matang merata hingga berwarna kuning kecoklatan ,angkat dan tiriskan. Potong-potong uruan sesuai selera dan hidangkan.

5	Kegunaan/Fungsi	Untuk Hidangan/sebagai lauk /Makanan
---	-----------------	--------------------------------------


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Sate Kober
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daging babi/ ayam 2. Kelapa parut 3. Katik sate 4. Jahe 5. Lengkuas 6. Kencur 7. Ketumbar 8. Cabai merah 9. Bawang merah 10. Bawang putih 11. Tersai 12. Minyak kelapa 13. Garam
4	Cara Membuat	Pertama tama bumbu dihaluskan sehingga merata, kemudian kelapa diparut dan dagingh babi/ayam di giling hingga halus. Semua adonan tersebut di aduk menjadi satu dengan menggunakan wadah , setelah adonan tersebut siap, maka mulailah melilit sate pada batang bamboo yang sudah di siapkan (<i>Katik sate</i>) kemudian setelah semua adonan tersebut dililitkan maka sate sudah siap untuk di bakar atau di goreng .
5	Kegunaan/Fungsi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Untuk sarana upacara umat beragama Hindu 2. Untuk tetandingan Perangkat Banten 3. Untuk tetandingan Perangkat Undangan


3.5 Minuman

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Kopi
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kopi 2. Gula pasir 3. Air panas matang
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perbandingan kopi dengan air 1:15. Jika bubuk kopi kasar gunakan 2 sendok makan dengan 250ml air. Apabila bubuk kopi halus tepung, gunakan 1 sendok makan untuk 250ml air. 2. Ambil bubuk kopi masukkan ke dalam cangkir. 3. Masak air sampai mendidih, setelah mendidih diamkan selama 1 menit. 4. Tuangkan air panas ke dalam cangkir yang sudah diberi kopi. 5. Aduk dan masukkan gula sesuai selera.
5	Kegunaan/Fungsi	Minuman yang sering digunakan untuk penyambutan tamu yang dilengkapi dengan hidangan roti, gorengan atau jajanan Bali


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Teh
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Teh celup 2. Gula pasir 3. Air panas matang

4	Cara Membuat	1. Masukkan teh celup ke dalam air panas. 2. Masukkan gula, aduk sampai gula larut. 3. Sajikan
5	Kegunaan/Fungsi	Minuman yang sering digunakan untuk penyambutan tamu yang dilengkapi dengan hidangan roti, gorengan atau jajanan Bali

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Loloh Kunyit
2	Foto	
3	Bahan	1. Kunyit 2. Gula aren 3. Air
4	Cara Membuat	1. Cuci bersih kunyit yang masih segar, kemudian kupas. 2. Kunyit yang sudah dikupas parut atau blender dengan sedikit air. 3. Peras airnya hingga benar-benar habis. 4. Didihkan air kemudian rebus air perasan kunyit gula aren. 5. Setelah jam mendidih angkat dan tunggu sampai dingin kemudian saring kedalam gelas atau botol.
5	Kegunaan/Fungsi	Minuman tradisional yang memiliki banyak kasiat untuk kesehatan, salah satunya pereda nyeri pada saat haid.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Tuak
2	Foto	
3	Bahan	1. Nira kelapa 2. Kayu laru

4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pertama-tama petiklah nira dari pohon sebanyak-banyaknya, dan kumpulkan di suatu wadah besar seperti baskom, atau ember. 2. Ambillah kayu laru, potong menjadi beberapa bagian dan jangan lupa untuk memukul kayu tersebut agar cita rasa pahit dari kayu laru lebih mudah keluar. Berikut gambar kayu laru 3. Campurkan kayu laru yang telah di potong-potong tersebut kedalam ember berisi nira, dan usahakan kayu laru tersebut benar-benar telah bersih dan telah dipukul dengan rata. 4. Tunggulah, dikarenakan proses ini memakan waktu yang cukup lama tergantung dari banyaknya nira yang anda akan jadikan tuak. 5. Cara untuk mengetahui tuak sudah jadi atau belum ada lah dari warna dan rasa. Jika warna tuak sudah menjadi kuning ,serta rasanya telah berubah menjadi pahit maka suda dapat di pastikan tuak sudah siap untuk di minum.
5	Kegunaan/Fungsi	Minuman yang sering digunakan untuk pelengkap upacara di Bali (caru)

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Loloh Cemcem
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daun cemcem (daun kloncing) 2. Kayu manis 3. Daun sirih 4. Daun jarak pagar 5. Daun dapdap 6. Air kelapa dan buah kelapa muda 7. Gula aren 8. Air
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daun cemcem dicuci hingga bersih 2. Daun cemcem diremas-remas atau dihaluskan dan ditambah air hangat sesuai kebutuhan. 3. Hasil remasan tersebut dicampur dengan kayu

		manis,daun sirih,jarak pagar,daun dapdap dan sajikan dengan air kelapa dan gula aren. 4. Tambahkan juga potongan kelapa muda dalam loloh untuk rasa yang segar bisa ditambahkan es batu.
5	Kegunaan/Fungsi	Minuman tradisional yang memiliki banyak kasiat untuk kesehatan, salah satunya melancarkan pencernaan dan menyegarkan badan.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Loloh Kayu Manis
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daun kayu manis 2. Jeruk nipis 3. Garam 4. Air
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci daun kayu manis sampai bersih . 2. Kemudian campur kedalam air segar yang sudah disiapkan. tambah sedikit garam sesuai selera. 3. Remas-remas daun kayu manis tadi hingga menghasilkan ekstrak hijau pekat dan sedikit kental. 4. Saring remasan kayu manis hidangkan pada gelas atau botol.
5	Kegunaan/Fungsi	Minuman tradisional yang memiliki banyak kasiat untuk kesehatan, pereda panas dalam dan sering kali diminum oleh ibu-ibu yang menyusui untuk memperlancar asi.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Loloh Don Paya
2	Foto	


3	Bahan	1. 2 buah pare 2. ¼ gelas air matang
4	Cara Membuat	1. cuci buah pare lalu di potong-potong 2. masukkan ke dalam blender 3. tambahkan air lalu di blender
5	Kegunaan/Fungsi	Minuman tradisional yang memiliki banyak kasiat untuk kesehatan seperti sembelit , jerawat, diabetes.




No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Madu Kelo
2	Foto	
3	Bahan	Hewan Kela
4	Cara Membuat	1. pengambilan sarang lebah 2. lepaskan lebah dari sarang 3. lepaskan lapisan lilin di sarang lebah 4. masukkan sarang lebah ke mesin pengestrak 5. putar bingkai sarang lebah 6. saring madu dengan kain bersih atau penyaringan
5	Kegunaan/Fungsi	Madu kelo memiliki banyak manfaat seperti : 1. meningkatkan hormon 2. Meningkatkan daya tahan tubuh. 3. Mencegah dan mengobati stroke. 4. Memperlancar peredaran darah. 5. Memperkuat fungsi otak dan jantung 6. Memperbaiki sel tubuh yg rusak. 7. Mengendurkan bagian syaraf yg tegang

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Madu Nyawan
2	Foto	
3	Bahan	Hewan Lebah
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. pengambilan sarang lebah 2. lepaskan lebah dari sarang 3. lepaskan lapisan lilin di sarang lebah 4. masukkan sarang lebah ke mesin pengestrak 5. putar bingkai sarang lebah 6. saring madu dengan kain bersih atau penyaringan
5	Kegunaan/Fungsi	Madu nyawan memiliki banyak kegunaan seperti menyembuhkan luka, menurunkan kolestrol dan berat badan, memperkuat sistem kekebalan tubuh.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Es Daluman
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. secukupnya daluman/cincau hijau 2. 200 gram gula merah 3. 100 gram gula pasir 4. 1 sdt garam 5. 200 gram santan 6. 500 ml air (untuk merebus gula) 7. 4 lembar daun pandan
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Masak gula merah dan gula pasir dgn 250 cc air


		<p>tambahkan garam dan daun pandan sampai mendidih, dinginkan.</p> <ol style="list-style-type: none"> Masak santan, tambahkan daun pandan sampai mendidih, dinginkan. Penyajian: dalam gelas, masukkan daluman, beri larutan gula, santan, es batu serut. Es Daluman Segar Khas Bali siap disajikan.
5	Kegunaan/Fungsi	<ol style="list-style-type: none"> Untuk mengendurkan otot, yang sedang tegang karena bekerja sehari-hari. Dapat mencegah sel tumor ganas. Meregangkan syaraf atau otot yang tegang Meredakan diare Mencegah tumor dan peradangan, dan yang paling penting adalah menurunkan tekanan darah tinggi.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Es Cendol
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 130 gr tepung beras 2 sdm tepung sagu 650 ml air 1/2 sdt garam Secukupnya pasta pandan Es batu Saus gula: <ul style="list-style-type: none"> - 300 gr gula merah - 200 ml air - Secukupnya daun pandan simpulkan Kuah santan: <ul style="list-style-type: none"> - 200 ml santan kara + 300ml air - 1/2 sdt vanili bubuk - 1/2 sdt garam/sesuai selera - Secukupnya daun pandan simpulkan
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> Siapkan bahan, campurkan semua bahan aduk2 hingga tidak ada gumpalan tepung, Nyalakan api kecil aduk2 hingga adonan mulai mengental dan berat, matikan api, siapkan es batu dan beri air secukupnya di wadah yg agak besar, untuk

		<p>mencetak adonan cendol dengan cetakan cendol,</p>  <p>3. Saus gula: rebus semua bahan hingga gula larut aduk2 dan saring,</p> <p>4. Kuah santan: rebus semua bahan hingga mendidih angkat dan ambil daun pandan nya tunggu dingin,siapkan dan tata cendol beserta saus gula dan santan sesuai selera</p>  <p>5. Es Cendol siap disajikan.</p> 
5	Kegunaan/Fungsi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membantu melancarkan pencernaan. Kandungan tepung sagu dalam cendol bermanfaat dalam melancarkan sistem pencernaan. 2. Membantu Menjaga Kesehatan Jantung 3. Membantu Menjaga Kesehatan Tulang dan Gigi. 4. Solusi Kram Otot dan Saraf Tegang. 5. Sumber Energi Tambahan.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Es Kuud
2	Foto	


3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kelapa muda 2. Gula cair 3. Susu kental manis 4. Es
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Belah kelapa muda, jangan lupa ambil air kelapanya, 2. Masukkan air kelapa muda dalam gelas, 3. Serut daging kelapa muda, dan masukkan kedalam gelas tadi, 4. Campur gula pasir cair 5. Aduk hingga gulanya tercampur 6. Terakhir, beri susu kental manis di atasnya, 7. Es kelapa muda siap disajikan.
5	Kegunaan/Fungsi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membantu tubuh mengatur tekanan darah dan dapat mempercepat naiknya trombosit bagi penderita DBD. 2. Menyehatkan rambut dan melebatkan rambut, sehingga rambut menjadi sehat alami. 3. Menyehatkan urin dan membantu membersihkan ginjal.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Jamu-Jamuan
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1 genggam kencur kupas lalu cuci d air mengalir 2. 2 cm jahe kupas cuci 3. 3 cm kayu manis 4. 1/2 biji cabe jawa unt jamu 5. 1 lbr daun pandan 6. 3 cm kunyit putih bisa skip 7. Sejumput merica butiran 8. secukupnya Gula merah 9. secukupnya Gula putih 10.1 genggam beras di rendam 1 malam 11. Garam secukupnya 12.4 gelas bir besar air untuk merebus
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci bersih bahan jamu, merica sama cabe jawanya di sangrai 2. Rebus air kasih daun pandan,kayu manis, gula

		<p>merah, garam sampai mendidih matikan api sisihkan</p> <p>3. Lalu kencur, jahe diblender lalu sisihkan, cabe, merica yg udah d sangrai uleg ampe halus sisihkan, blender beras dgn sedikit air, sisihkan</p> <p>4. Air yang rebusan tadi biarkan hangat lalu masukkan blenderan kencur, merica uleg aduk2 lalu saring masukkan blenderan beras aduk2 cicipi rasa klo kurang manis tambah gula pasir dan tidak ditambahkan gula merah lagi karena bila kebanyakan warna terlalu coklat jadi tidak cantik, saring lagi udah selesai beras kencur siap disajikan, selamat mencoba.</p>
5	Kegunaan/Fungsi	Minuman tradisional yang sangat bermanfaat untuk batuk dan pilek

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Loloh Tibah
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 2 buah mengkudu 3 sendok makan 1 sendok teh cuka
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> cuci buah mengkudu, lalu di parut campurkan semua bahan-bahan aduk sampai rata peras semua bahan yang sudah diaduk ke dalam gelas dengan kain bersih setelah bahan di peras, tambahkan air lagi sampai setengah gelas
5	Kegunaan/Fungsi	Minuman tradisional yang bermanfaat untuk mengobati batuk, demam, flu, dan masuk angin

3.6 Makanan Olahan Lainnya

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Bubuh Injin
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketan hitam 2. Kelapa 3. Garam 4. Gula 5. Daun pandan 6. Air
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rendamlah ketan hitam selama kurang lebih 60 menit 2. Panaskan air hingga mendidih lalu masukan rendaman ketan hitam 3. Masukkan gula, garam dan dauh pandan 4. Sambil menunggu ketan hitam, kelapa terlebih dahulu dikupas kulitnya, kemudian diparut, diisi air lalu diperas hingga menjadi santan. 5. setelah rebusan ketan hitam matang, ditambahkan santan dan direbus kembali kurang lebih 10 menit sambil diaduk rata. 6. Kemudian siap dihidangkan
5	Kegunaan/Fungsi	Makanan ini sering dihidangkan pada saat menyambut tamu pada saat hari raya atau waktu-waktu tertentu. Biasanya dipakai juga sebagai camilan untuk anak-anak TK di sekolah.


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Bubur Sumsum
2	Foto	

3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung beras 2. Santan 3. Garam 4. Daun pandan 5. Gula merah
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan santan sebanyak 650 ml lalu bagi menjadi dua gelas. setelah itu rebus satu gelas santan dengan 5 lembar daun pandan menggunakan api kecil, sambil terus diaduk supaya santan tidak pecah. 2. ambil satu gelas santan kemudian campur dengan tepung beras, aduk merata supaya tidak menggumpal. 3. kemudian tambahkan garam secukupnya. 4. jika sudah selesai, masukan adonan kedalam santan yang tadi direbus. terus aduk supaya adonan tidak menggumpal, jika sudah tercampur rata maka matikan apinya. 5. kemudian siapkan gula merahnya, suir-suir gula merah lalu rebus dengan api kecil, masukan satu lembar atau secukupnya daun pandan kedalam rebusan gula merah, kemudian aduk hingga merata. 6. Kemudian rebus santan sebanyak 200 ml sebagai kuah. 7. Siapkan mangkuk, masukan bubur sumsum sesuai selera kemudian tuang kuah santan dan gula merah secukupnya sesuai selera. dan bubur sumsum siap dihidangkan.
5	Kegunaan/Fungsi	Jajan tradisional ini biasa dihidangkan sebagai cemilan di dalam keluarga pada masyarakat Bali.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Kripik Pisang
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pisang kepok yang masih mentah 2. Gula pasir
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kupas kulit pisang sampai bersih 2. Diiris memanjang dan tipis-tipis 3. Didihkan minyak dan masukan gula pasir sampai gula agak mengental


		<ol style="list-style-type: none"> 4. Kemudian masukan pisang yang sudah diiris tipis-tipis dan aduk rata 5. Goreng sampai pisang matang dan mengering 6. Kemudian tiriskan, dan kripik pisang siap disajikan
5	Kegunaan/Fungsi	<p>Makanan yang sering digunakan untuk cemilan yang dilengkapi dengan hidangan kopi, teh atau minuman lainnya.</p> <p>Selain itu digunakan sebagai oleh-oleh khas Bali .</p>


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Kripik Singkong
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Singkong 2. Garam 3. Bawang putih 4. Minyak goreng
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kupas kulit singkong hingga bersih 2. Singkong yang sudah dikupas diiris tipis-tipis 3. Kemudian direndam dalam air garam kurang lebih 1 jam 4. Sambil menunggu haluskan bawang putih dan garam 5. Panaskan minyak goreng 6. Kemudian masukan singkong yang sudah direndam dan bawang putih yang sudah dihaluskan, aduk rata 7. Goreng hingga warnanya kuning keemasan 8. Kripik singkong siap disajikan
5	Kegunaan/Fungsi	<p>Makanan yang sering digunakan untuk cemilan yang dilengkapi dengan hidangan kopi, teh atau minuman lainnya.</p> <p>Selain itu digunakan sebagai oleh-oleh khas Bali.</p>


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Rujak Bulung
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bulung 2. Garam 3. Bawang merah putih 4. Cabai 5. Terasi 6. Gula 7. Kelapa parut yang di bakar
4	Cara Membuat	<p>Bumbu Rujak Bulung :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2 buah cabe merah (sesuai tingkat kepedasan yang diinginkan) 2. Sedikit terasi bakar 3. Garam sesuai selera. 4. Sedikit gula pasir 5. Ulek seluruh bahan hingga halus. <p>Cara Menyajikan Rujak Bulung :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Didihkan air, masukkan bulung buni sebentar saja. 2. Angkat dan langsung masukkan pada air es. Tiriskan. 3. Tata rujak bulung ini diatas piring. 4. Campur bumbu kelapa dan bumbu rujak, taruh diatas bulung buni. 5. Beri perasan jeruk limau. Siap disajikan.
5	Kegunaan/FungsI	Makanan yang sering digunakan untuk cemilan atau makanan selingan yang biasanya dihidangkan dengan segelas es daluman atau es gula.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Sambel Emba
2	Foto	

3	Bahan	1. Bawang merah 2. Minyak goreng 3. Kunyit
4	Cara Membuat	1. Iris bawang merah tipis-tipis 2. Iris kunyit tipis-tipis 3. Panaskan minyak goreng, kemudian masukan bawang merah dan kunyit yang sudah diiris 4. Goreng sampai warnanya kuning keemasan 5. Sambel emba siap disajikan
5	Kegunaan/Fungsi	Makanan yang sering digunakan sebagai bumbu pelengkap untuk melengkapi makanan yang lainnya.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Sambal Bongkot
2	Foto	
3	Bahan	1. Bawang 2. Cabai 3. Bongkot/kecombrang 4. Garam 5. Terasi
4	Cara Membuat	1. Bawang, cabai dan bongkot/kecombrang diiris tipis. 2. Masukkan garam, terasi yang telah dibakar dan minyak kelapa, kemudian diaduk rata sambil diremas. 3. Setelah tercampur rata masukkan sedikit perasan jeruk limo. 4. Sambal matah siap dihidangkan.
5	Kegunaan/Fungsi	Sambal ini merupakan salah satu ciri khas masakan Bali. Cocok dihidangkan dengan nasi sela dan ikan pindang, serta dapat juga dicampur dengan suiran daging ayam. Biasanya dihidangkan pada acara resmi, namun juga dapat dihidangkan sehari-hari.


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Sambel Matah
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bawang merah 2. Cabai 3. Garam 4. Terasi 5. Minyak kelapa 6. Jeruk lemo
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bawang dan cabai diiring tipis. 2. Masukkan garam, terasi yang telah dibakar dan minyak kelapa, kemudian diaduk rata sambil diremas. 3. Setelah tercampur rata masukkan sedikit perasan jeruk limo. 4. Sambal matah siap dihidangkan.
5	Kegunaan/Fungsi	Sambal ini merupakan salah satu ciri khas masakan Bali. Cocok dihidangkan dengan nasi sela dan ikan pindang, serta dapat juga dicampur dengan suiran daging ayam. Biasanya dihidangkan pada acara resmi, namun juga dapat dihidangkan sehari-hari.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Taluh Mapindang
2	Foto	


3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Telur ayam 2. Lengkuas 3. Bawang putih 4. Sere 5. Daun salam 6. Garam 7. Kulit bawang 8. Kecap manis 9. Air
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rebus telur ayam hingga matang, lalu tiriskan. 2. telur yang sudah matang ditusuk-tusuk bersama dengan kulitnya agar bumbu nanti meresap. 3. didihkan air, kemudian masukan bawang putih yang sudah iris, sere, daun salam, garam , dan kecap manis. 4. kemudian masukkan telur yang sudah ditusuk-tusuk tadi lalu rebus kembali. 5. setelah bumbu meresap, lalu ditiriskan dan siap dihidangkan.
5	Kegunaan/Fungsi	Jenis olahan telur yang diolah dengan cara seperti di atas biasanya dihidangkan pada saat acara-acara tertentu seperti acara pernikahan untuk suguhan tamu-tamu untuk lauk nasi.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Tipat Cantok
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketupat yang sudah matang 2. Sayur kangkung 3. Sayur toge 4. Tahu 5. Kacang tanah yang sudah digoreng 6. Terasi bakar 7. Bawang putih 8. Cabai 9. Gula merah 10. Coco 11. Petis

		12. Kecap manis 13. Garam 14. Bawang goreng
4	Cara Membuat	1. Rebus semua sayuran dengan diberi sedikit garam 2. Tahu digoreng 3. Kemudian ulek bawang putih, cabai, kacang tanah, gula merah, terasi bakar, coco, petis, garam kemudian larutkan dengan sedikit air 4. Kemudian potong ketupat dan tahu goreng ke bumbu lalu masukan sayuran, lalu aduk rata semua. 5. Setelah rata pindahkan ke piring beri bawang goreng diatasnya dan kecap manis, tipat cantok siap disajikan.
5	Kegunaan/Fungsi	Makanan yang sering digunakan sebagai peng-ganti nasi tipat cantok sering dimakan dengan ditemani krupuk supaya lebih enak


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Bubuh Barak
2	Foto	
3	Bahan	1. ½ Liter beras merah 2. Air secukupnya 3. Garam secukupnya
4	Cara Membuat	1. Cuci beras merah hingga bersih, kemudian rendam beras merah selama 15 menit. 2. Siapkan panci kemudian masukan beras yang telah direndam sebelumnya tambahkan air (dengan perbandingan 1:2) kemudian masak dengan api sedang supaya tidak gosong. 3. Aduk-aduk sampai air menyusut dan mulai mengental kemudian tambahkan garam. 4. kalau dirasa bubur masih belum matang bisa tambahkan air 1 gelas lagi, aduk-aduk sampai bubur matang sempurna. 5. Jika bubur sudah matang, matikan api. Bubur siap disajikan dalam mangkok hangat-hangat.
5	Kegunaan/Fungsi	Makanan yang mengenyangkan sangat bagus untuk kesehatan karena beras merah mengandung gula yang

	rendah.
--	---------

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Bubuh Basa Tamples
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. ½ Liter beras 2. Air secukupnya 3. Garam secukupnya 4. Kacang tanah 5. Ubi 6. Bawang merah 7. Bawang putih 8. Cabai 9. Penyedap rasa 10. Minyak goreng
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci beras hingga bersih, kemudian rendam beras merah selama 15 menit. 2. Siapkan panci kemudian masukan beras yang telah direndam sebelumnya tambahkan air (dengan perbandingan 1:2) kemudian masak dengan api sedang supaya tidak gosong. 3. Aduk-aduk sampai air menyusut dan mulai mengental kemudian tambahkan garam. 4. kalau dirasa bubur masih belum matang bisa tambahkan air 1 gelas lagi, aduk-aduk sampai bubur matang sempurna. 5. Jika bubur sudah matang, matikan api. 6. Selanjutnya membuat basa taples, kupas ubi kemudian rebus sampai matang. 7. Tumbuk kacang tanah hingga halus. 8. Hancurkan ubi yang telah matang, kemudian campurkan dengan kacang tanah yang telah ditumbuk tadi. 9. Siapkan wajan, kemudian isi minyak goreng secukupnya panaskan dengan api sedang, setelah panas masukan bawang merah yang telah diiris-iris, bawang putih dan cabai, aduk hingga matang tambahkan air secukupnya, kemudian masukan ubi yang telah dicampur kacangng tanah, aduk-aduk


		hingga merata, kemudian masukan garam dan penyedap secukupnya. 10. Setelah matang matikan apinya, siapkan bubur diatas piring kemudian tambahkan basa taples. Bubur basa taples siap dihidangkan.
5	Kegunaan/Fungsi	Makanan yang mengenyangkan sangat cocok disantap pagi hari sebagai sarapan.


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Bubur Kacang Hijau
2	Foto	
3	Bahan	Kacang hijau, daun pandan, air, vanili, garam, santan kental gula pasir/gula merah
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci bersih kacang hijau rendam pake air hangat 2-3 jam 2. Cuci kacang hijau pakai air dingin sampai bersih 3. Siapkan panci untuk mendidihkan air dengan daun pandan yang sudah dicuci bersih dan diikat, setelah mendidih masukkan vanili dan garam 4. Masukkan kacang hijau sambil diaduk pelan, pastikan kacang hijau sudah benar-benar empuk. Setelah itu masukkan gula ke dalam bubur yang sedang di masak 5. Bubur sudah matang apabila bubur sudah mengental dan kacang hijau sudah pecah. Angkat dan siapkan wadah sebagai tempat untuk menyajikan 6. Sebagai kuahnya, anda siapkan panci untuk merebus santan. Beri sedikit garam dan daun pandan sambil terus diaduk agar santan tidak pecah. Setelah mendidih angkat dan siap disajikan
5	Kegunaan/Fungsi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melancarkan pencernaan dan menurunkan risiko penyakit jantung 2. Sumber karbohidrat dan serat yang baik bagi tubuh 3. Membantu menjaga berat badan, dan lain-lain.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Keripik Melinjo
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Buah Melinjo 2. Garam
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kumpulkan buah melinjo yang sudah matang atau masak 2. Kupas kulit buah melinjo tersebut sampai bersih 3. Siapkan wajan untuk proses sangrai atau pengongsengan biji melinjo dengan pasir 4. Jika kulit melinjo sudah menghitam, angkat biji melinjo tersebut dari wajan 5. Pecahkan kulit keras biji melinjo tersebut sehingga yang tersisa hanya biji melinjo bagian dalam yang berwarna putih 6. Letakkan biji melinjo tersebut diatas talanan, lalu pukul dengan palu hingga biji melinjo tersebut rata dan menjadi emping 7. Angkat dan pindahkan emping ke tempat atau wadah penjemuran 8. Panaskan minyak dengan api sedang 9. Masukkan emping melinjo dan goreng hingga berwarna agak kekuningan 10. Angkat dan hidangkan 11. Taburkan garam
5	Kegunaan/Fungsi	Untuk cemilan dan terkadang dihaturkan dalam sarana upacara umat Hindu.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Kripik Paru-Paru
2	Foto	

3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jeroan /Paru Babi 2. Tepung Bumbu 3. Minyak Goreng
4	Cara Membuat	Pertama-tama jeroan babi/paru babi direbus sampai matang, kemudian diiris tipis-tipis, selanjutnya di masukan dalam tepung bumbu dan diaduk sedikit sampai irisan paru diselimuti tepung bumbu, baru digoreng sampai kering.
5	Kegunaan/Fungsi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Makanan ini dapat juga digunakan sebagai lauk pada saat makan. 2. Dapat juga dijadikan camilan atau sebagai snek ketika ngop

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Kripik Kulit Ikan
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kulit ikan salmon 2. Minyak Goreng 3. Air yang dicampur garam
4	Cara Membuat	Pertama tama ambil ikan salmon bagian kulitnya yang sisiknya sudah dibersihkan, kemudian digoreng dengan minyak yang benar-benar mendidih, setelah setengah mateng dimasukan kedalam air yang dicampur sedikit garam untuk menambah rasa garam pada keripik, setelah dimasukan kedalam air yang dicampur garam, disaring kembali, baru digoreng kembali agar menjadi lebih krispi
5	Kegunaan/Fungsi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Makanan ini dapat juga digunakan sebagai lauk pada saat makan. 2. Dapat juga dijadikan camilan atau sebagai snak ketika ngopi.


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Kripik Ubi Ungu
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ubi Ungu 2. Garam halus 1 sdm 3. Kapur sirih 1 sdt 4. Air bersih 1 L 5. Minyak goreng
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kupas semua kulit ubi ungu lalu iris tipis 2. Siapkan wadah bersih, lalu tuang air ke dalamnya. 3. Masukkan kapur sirih, aduk hingga tercampur rata. 4. Masukkan ubi ungu yang sudah diiris tipis ke dalamnya. Rendam selama kurang lebih 1 jam. 5. Siapkan wadah bersih lainnya. 6. Tiriskan ubi ungu, taruh pada wadah lalu taburi garam. Aduk sampai rata. 7. Siapkan penggorengan dengan api sedang. Biarkan hingga minyak panas. 8. Goreng ubi ungu hingga warnanya lebih menghitam. Angkat dan tiriskan. 9. Kripik ubi ungu siap disajikan.
5	Kegunaan/Fungsi	Sebagai camilan

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Nasi Kuning
2	Foto	

3	Bahan	Bahan utama: 1 liter beras, 3 lembar daun salam, 65 ml santan, 1 batang serai, air secukupnya Bumbu nasi kuning: garam secukupnya, 2 siung bawang merah, 1 ruas kunyit, 3 siung bawang putih, penyedap rasa secukupnya
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cara menyiapkan bahan-bahan 2. Cuci beras sampai benar-benar bersih 3. Cuci serai dan daun salam, lalu geprek serai yang sudah di cuci 4. Kupas bawang merah dan bawang putih lalu parut kunyit dan tambahkan air sedikit, saring dan ambil sarinya 5. Haluskan semua bumbu yang sudah disiapkan 6. Cara membuat nasi kuning 7. Setelah bahan-bahan yang dibutuhkan siap olah, anda bisa langsung membuat nasi kuning 8. Siapkan alat-alat untuk membuat nasi kuning, supaya lebih praktis bisa menggunakan magic com 9. Masukkan beras yang sudah anda cuci kedalam magic com, kemudian tambahkan bumbu yang sudah dihaluskan, tambahkan pula santan dan air secukupnya 10. Tambahkan serai yang sudah di geprek bersama dengan daun salam dan bumbu penyedap secukupnya, aduk-aduk beras hingga merata 11. Selanjutnya nyalakan <i>magic com</i>, tunggu beberapa saat hingga nasi berubah warna menjadi kuning dan matang
5	Kegunaan/Fungsi	Sajian nasi yang biasanya disajikan ketika perayaan tertentu, baik hajatan, syukuran atau lain sebagainya

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Rujak Gula/Manis
2	Foto	

3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1 buah mangga muda 2. 1 buah bengkoang 3. 2 buah jaumbu air 4. 1 buah nanas 5. 1 sdt terasi 6. 5 cabai merah 7. garam secukupnya 8. 2 sdm air asam jawa 9. 100 gr gula merah
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kupas buah mangga, buah nanas dan umbi bengkoang kemudian cuci semua buah hingga bersih. Selanjutnya buah dipotong dan ditaruh diatas piring, 2. Siapkan ulegan. uleg halus cabai, terasi gula merah, garam kemudian tuangkan 2 Sendok makan air asam jawa uleg hingga merata. 3. Sajikan bumbu yang sudah disiapkan dengan buah yang telah dipotong-potong tadi.
5	Kegunaan/Fungsi	Sebagai cemilan yang enak dan menyegarkan cocok dinikmati siang hari bersama teman-teman dan keluarga, bagus untuk tubuh karena mengandung banyak serat dan vitamin yang terdapat pada buah-buahan.


No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Rujak Kuah Pindang
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1 buah mangga muda 2. 1 buah bengkoang 3. ¼ buah pepaya setengah matang 4. 1 buah mentimun 5. 1 sdt terasi 6. 2 cabai merah 7. garam secukupnya 8. asam jawa secukupnya 9. 1 sdt gula merah/gula pasir (pilih salah satu) 10. 1 gelas rebusan ikan tuna
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kupas buah mangga dan umbin bengkuang kemudian cuci semua buah hingga bersih. Selanjutnya buah dipotong atau di suir suir tipis sesuai selera. kemudian taruh diatas mangkok.

		<p>2. Siapkan ulegan. uleg halus cabai, terasi gula merah, asam jawa dan garam kemudian tuangkan kuah rebusan ikan tuna sedikit demi sedikit</p> <p>3. Siram kuah yang sudah disiapkan tadi keatas buah-buahan yang sudah dipotong-potong. Rujak kuah pindang siap dinikmati.</p>
5	Kegunaan/Fungsi	Sebagai cemilan yang enak dan menyegarkan cocok dinikmati siang hari bersama teman-teman dan keluarga.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Rujak Tibah (Mengkudu)
2	Foto	
3	Bahan	<p>1. Buah mengkudu yang sudah matang</p> <p>2. Cabe, Garam, lunak, gula pasir</p>
4	Cara Membuat	Pertama-tama cabe, garam, lunak, dan gula pasir yang sudah disiapkan dicampur jadi satu, dengan cara di ulek, diremas juga boleh takarannya sesuai tidak ditentukan, tergantung selera, kalau bubunya sudah siap, mengkudunya juga bisa diremas dan dicampur kedalam bumbu yang sudah disiapkan, kemudian dicampur jadi satu, bila perlu ditambah sedikit air.
5	Kegunaan/Fungsi	Rujak tibah (Mengkudu) sering dijadikan camilan, mengkonsumsi rujak tibah dianggap bagus untuk mengurangi kolesterol dan jantung berdebar.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Sop Kepala Ikan
2	Foto	

3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ikan laut bagian kepalanya saja 2. Minyak dan air 3. Garam 4. Bumbu bali lengkap (<i>basa rajang</i>) 5. Daun salam
4	Cara Membuat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan kepala ikan yang sudah bersih dan di potong jadi dua bagian. 2. Siapkan air di dalam panci tergantung kebutuhan. 3. Siapkan bumbu Bali lengkap yang biasa disebut (<i>basa genep</i>) yang sudah di rajam halus. 4. Kemudian kepala ikan dan bumbu yang sudah di rajam dimasukan kedalam panci yang berisi air, dan di tambah minyak goreng, garam, dan daun salam. 5. Kemudian di masak sampai mendidih dan matang kurang lebih sampai sampai 60 menit, saat sudah mendidih, apinya tidak tidak terlalu besar.
5	Kegunaan/Fungsi	Makanan jenis ini biasanya menjadi makanan khas daerah yang masyarakatnya mayoritas berprofesi sebagai nelayan, sop kepala ikan juga bisa sebagai hidangan menjamu tamu, bahkan bisa dijadikan salah satu menu di rumah makan maupun restoran.

No	Uraian	Keterangan
1	Identitas	Tipat Blayag
2	Foto	
3	Bahan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Beras 2. Janur
4	Cara Membuat	Pertama tama janur yang sudah tersedia di pisahkan dengan lidinya, kemudian digulung memanjang layaknya sarung bantal guling, kemudian beras yang sudah di sediakan dimasukan kedalam gulungan janur tersebut, di masing-masing ujungnya ditutup dengan memakai bagian janurnya juga, dengan cara disulam, memakai bagian dari bambu yang sudah buat seperti lidi, yang biasa disebut <i>semat</i> kalau di Bali. Kemudian di masukan kedalam air yang sudah mendidih dimasak kerrang lebih 60 menit.
5	Kegunaan/Fungsi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Di Bali biasanya digunakan sebagai sesajen saat hari <i>tumpek kandang</i>. 2. Bisa juga sengaja dibuat untuk dikonsumsi saja

BAB IV

PERAN KULINER DALAM MENUNJANG PARIWISATA DAN PEREKONOMIAN GIANYAR

4.1 Kuliner sebagai Identitas Budaya Gianyar

Tradisi dan adat istiadat keduanya telah menjadi bagian penting kehidupan sebagian besar orang hampir sepanjang sejarah umat manusia. Namun anehnya, betapa kecil minat para akademisi dan pemikir terhadapnya. Diskusi untuk membicarakan modernisasi dan apa artinya menjadi modern terus-menerus diadakan, namun sungguh sedikit diskusi mengenai tradisi (Giddens, 2001: 35). Tradisi berasal dari bahasa Latin *Tradere* atau *traderer* yang secara harafiah berarti mengirimkan, menyerahkan, memberi untuk diamankan. Tradisi adalah suatu ide, keyakinan atau perilaku dari suatu masa yang lalu diturunkan secara simbolis dengan makna tertentu kepada kelompok atau masyarakat. Karena itu, makna *tradisi* merupakan sesuatu yang dapat bertahan dan berkembang selama ribuan tahun, seringkali tradisi diasosiasikan sebagai sesuatu yang mengandung atau memiliki sejarah kuno. Langlois (2001) (dalam Liliweri, 2014: 97-98). Bandingkan Geriya (2000: 2) menyebutkan perkembangan sejarah kebudayaan Bali sejak masa lampau mengungkapkan adanya tiga jenis tradisi, yaitu: tradisi kecil yang berorientasi pada kebudayaan lokal, tradisi besar yang berorientasi pada agama dan kebudayaan Hindu, dan tradisi modern mencakup unsur-unsur yang berkembang sejak zaman penjajahan, zaman kemerdekaan, sampai sekarang. Umar Kayam (1981: 39) menyebut dua istilah tradisi, yakni tradisi agung dan tradisi kecil sebagai bentuk komunikasi kebudayaan desa dan pusat kerajaan di Jawa dan Bali.

Berdasarkan pemahaman tradisi sebagaimana dijelaskan pada paragraph di atas, bukan berarti tradisi tidak menjadi bagian penting untuk menjadikan sebuah identitas budaya khususnya Bali. Dalam perspektif global-lokal saat ini identitas lokal mampu menembus dunia tanpa batas Negara. Sumber-sumber ketimuran sebagai wacana identitas sesungguhnya terbentang luas dalam wacana Nusantara Megah yang berpusat pada emperium besar apakah Sriwijaya, Singasari, atau Majapahit, yang disebut Lombard sebagai kembali ke sumber-sumber *Timur* (*Le retour aux Source "orientales"*) pada dasarnya adalah penemuan kembali nilai-nilai nenek moyang. Sayang sekali rekuperasi nilai-nilai bangsa yang dianggap asli tersebut selalu dihadapkan dengan nilai-nilai Barat. Akhirnya upaya kaum nasionalis untuk mencari dan menentukan arah identitas politik dan kebudayaan untuk sebuah bangsa dan Negara bernama Indonesia yang bakal didirikan terhambat oleh anti-Barat yang berlebihan (Purwasito, 2002: 268). Penggalan terhadap keaslian atau otentisitas rahasia kekuatan jenius local ini sangat terbatas pada unsur-unsur yang bersifat umum, humaniora, dan belum menyentuh aspek-aspek yang bersifat teknologi, misalnya pengkajian masalah teknik pembuatan candi, bendungan, dan perahu serta teknologi perang. Jenius lokal yang dianggap sebagai unsur primordial dalam menentukan identitas suatu bangsa, lebih banyak berada pada ranah politis dibandingkan dengan ranah praktis, seperti aspek-aspek teknologi dan pengetahuan tradisional yang berkembang pada zamannya, seperti teknologi perahu, teknologi bendungan, teknologi kedokteran dan masih banyak lagi ilmu pengetahuan jenius lokal yang perlu dirasionalkan menjadi sebuah pengetahuan modern; objektif, sistematis, dapat diuji dan berlaku umum serta dibuktikan secara empiris (Purwasito, 2002: 283-284).

Salah satu nilai tradisi yang tidak kalah pentingnya bagi pengembangan pariwisata budaya di Bali umumnya dan di Gianyar khususnya adalah kuliner tradisional. Kuliner Gianyar dapat menjadi “ikon” atau identitas kebudayaan Gianyar. Salah satu contohnya adalah “makanan Babi Guling Gianyar” atau Betutu yang telah terpahat pada relief Yeh Pulu di masa Bali Kuno bahkan prasejarah. Babi Guling menjadi identitas kuliner selain seni budaya dan situs-situs purba yang sangat banyak di Kabupaten Gianyar. Salah satu contoh Warung Babi Guling Bu Oka di Ubud, yang telah banyak dikunjungi oleh wisatawan dalam dan luar negeri, sebagaimana foto di bawah ini.



4.2 Kuliner Gianyar sebagai Model Promosi Pariwisata

Keberadaan Gianyar sebagai salah satu tujuan wisata dunia memiliki berbagai destinasi wisata yang menarik. Salah satunya adalah keberadaan pasar senggol sebagai pasar tradisional telah banyak diminati kaum wisatawan untuk memburu makanan tradisional khas Gianyar. Secara tidak langsung keberadaan pasar tradisional atau pasar senggol ini sebagai ajang promosi pariwisata kuliner di Kabupaten Gianyar. Kalangan wisatawan yang memburu kuliner ini disamping warga lokal, juga wisatawan nusantara dan mancanegara. Sebagai contoh pasar senggol kota Gianyar dan Ubud yang cukup ramai dikunjungi wisatawan.



Berdasarkan survey yang dilakukan seorang guru besar Guangdow University Tiongkok The Bun Tjauw (2019) terhadap warga Tiongkok terhadap warganya yang senang berkunjung ke Bali, simpulanya bahwa yang paling disukai oleh wisatawan Tiongkok di Bali adalah makanan setempat. Posisi pertama justru memilih makanan yang paling disukai ketika berkunjung ke Bali.

Berdasarkan hasil survey tersebut, maka peluang besar pengembangan kuliner tradisional sebagai ajang promosi pariwisata Gianyar sangat besar. Tentu persoalannya sekarang adalah menggunakan teknologi industri 4.0 sebagai piranti “menduniakan” kuliner tradisional khas Gianyar agar memperoleh hasil yang optimal. Masyarakat dunia sedang merasakan hiruk pikuk akibat Revolusi Industri 4.0, yang dibarengi berkembangnya era *disrupsi*. Sekarang masyarakat terkesima dengan munculnya *Society 5.0*. Konsep *Society 5.0* diadopsi oleh pemerintah Jepang sebagai antisipasi terhadap perkembangan global sebagai akibat dari munculnya Revolusi Industri 4.0. *Society 5.0* adalah masyarakat yang dapat menyelesaikan berbagai tantangan dan permasalahan sosial dengan memanfaatkan berbagai inovasi yang lahir di era Revolusi industri 4.0, seperti: *internet of thing*, *big data*, *artifisial intelegen*, robot, dan berbagai mesin canggih lainnya. *Society 5.0* juga disebut sebagai *smart society*, atau masyarakat yang cerdas. *Society 5.0* mengandung nilai baru yang diciptakan melalui inovasi, yang akan menghilangkan kesenjangan regional, usia, jenis kelamin, dan bahasa dan memungkinkan penyediaan produk dan layanan yang dirancang secara halus untuk beragam kebutuhan individu. Seiring dengan kemajuan teknologi informasi, kebudayaan luar kini mudah masuk ke Indonesia dan dipelajari oleh generasi muda. Dengan anggapan mempelajari budaya luar dianggap lebih modern dan gaul. Hal itu tentu saja bukan karena produk budayanya, tapi bangsa luar sangat kreatif dan cerdas mengemas budaya yang dimiliki sehingga dapat menarik dan diminati generasi muda karena mudah dipelajari dan disukai. Oleh sebab itulah maka tidak aneh jika kebudayaan bangsa sendiri kini banyak ditinggalkan oleh generasi milenial. Padahal jika dilihat, produk kebudayaan yang dimiliki lebih unik, lebih menarik, dan memiliki nilai-nilai kehidupan yang sangat tinggi, tidak kalah

dengan produk kebudayaan luar. Hanya saja belum dikemas dan disosialisasikan kepada generasi muda secara maksimal. Media sosial merupakan salah satu sarana yang sangat efektif untuk mempromosikan dan mengenalkan budaya kepada generasi milenial. Generasi milenial bisa meleak budaya melalui literasi budaya melalui media sosial (Wibawa, 2019: 2-5; Duija, 2019: 6). Sebagaimana data-data yang telah tersaji pada Bab III di atas, sangat banyak dan beragam kuliner khas Gianyar yang menjadi ciri khas masing-masing kecamatan (ada tujuh) yang ada di Kabupaten Gianyar.

4.3 Kuliner Memberdayakan Perekonomian Masyarakat Gianyar

Dampak nyata dari keberadaan berbagai macam kuliner khas Gianyar adalah mampu meningkatkan taraf kesejahteraan masyarakat pada segmen yang paling bawah, yaitu penyedia, pembuat, dan penjual produk dimaksud. Kuliner tradisional ini tidak sedikit dampaknya bagi masyarakat kecil di Kabupaten Gianyar, karena dapat menyerap tenaga kerja yang cukup banyak terutama tenaga kerja lokal yang memiliki keahlian bidang kuliner tradisional. Perputaran roda perekonomian berjalan dengan baik, seperti petani sebagai produsen kuliner tradisional, penyalur bahan untuk mendistribusikan bahan-bahan, pengolah bahan mentah menjadi kuliner jadi, pedagang dan tentunya pihak pemerintah juga mendapatkan devisa yang cukup lumayan. Dengan terangkatnya kuliner tradisional Gianyar di kancah lokal, nasional dan internasional, maka dapat mengurangi tingkat ketergantungan masyarakat pada peran serta pemerintah daerah, namun telah mandiri. Oleh karena kuliner tradisional dapat dilakukan oleh masyarakat tingkat bawah yang memiliki keahlian khas yang tidak dimiliki oleh orang lain, meskipun sama produk yang dihasilkan. Di sini diperlukan peran pemerintah terutama OPD terkait (Dinas perindustrian dan perdagangan Gianyar) untuk mempertahankan ikon-ikon produk hasil keahlian seseorang agar tidak ditiru oleh orang lain. Budaya dan peradaban menurut ilmu etnografi secara luas adalah sebuah keseluruhan yang kompleks, termasuk di dalamnya pengetahuan, keyakinan, seni, aturan moral, adat istiadat, dan kemampuan serta kebiasaan-kebiasaan lain yang dipelajari manusia sebagai seorang anggota masyarakat (Coleman dan Watson, 2005: 15). Budaya dan peradaban ini adalah modal budaya yang akhirnya akan menimbulkan modal ekonomi dengan pengembangan industri kreatif berbasis tradisi. Seperti salah satu contoh di bawah ini.



4.4 Kuliner Gianyar sebagai Pemertahanan Tradisi dan Budaya Bali

Dalam masyarakat tradisional Trobriand, tujuan-tujuan yang bernilai untuk generasi yang baru adalah sama dengan generasi sebelumnya, mengadakan *kula*, menanam ubi, mengadakan persembahan panen, mengadakan perayaan, membagikan

rok dan ikatan-ikatan daun. Orang tua dapat mengajari anak, nenek dapat mengajari cucu, orang berusia lanjut adalah menyimpan kumpulan pengetahuan dan kearifan, yang sangat penting untuk diketahui oleh orang muda. Dalam masyarakat Barat, “kemajuan” yang cepat dan sikap menghargai yang baru dan meremehkan yang lama berarti bahwa yang lama itu dianggap sebagai gudang anakronisme, bukan kearifan dan pengetahuan yang bernilai (Keesing, 2004: 273).

Pendapat Keesing tersebut hendaknya menjadi acuan, bahwa sumber pengetahuan yang sangat bernilai bagi kelangsungan tradisi dan kebudayaan pada generasi muda Gianyar berada pada mereka-mereka yang memiliki keahlian khas khususnya bidang kuliner. Kuliner adalah salah satu unsur kebudayaan secara universal. Dalam sejarah peradaban manusia, tradisi budaya terkait kuliner telah ada sejak manusia hidup di muka bumi ini. Oleh karena kehidupan manusia tidak bisa dilepaskan dari kuliner atau makanan dan minuman dari tingkat sederhana hingga tingkat kompleks modern. Dalam sistem mata pencaharian hidup manusia secara umum terdapat enam tahapan, yaitu (1) masa berburu dan meramu, (2) perikanan, (3) bercocok tanam di ladang, (4) bercocok tanam menetap, (5) peternakan, dan (6) perdagangan (Koentjaraningrat, 1985: 8). Cara-cara manusia memenuhi kebutuhan makanan mereka merupakan tema dasar dalam riset antropologi (Coleman dan Watson, 2004: 18).

Masyarakat Gianyar telah memiliki akar sejarah yang panjang tentang tradisi dan budaya makanan atau kuliner, yakni sejak zaman Bali Kuno, sebagaimana tergarat pada relief Situs Yeh Pulu Gianyar seperti berikut ini.



Dua relief ini menggambarkan tradisi olahan makanan daging hewan, baik bebek dan babi. Kedua hewan ini saat ini menjadi ikon kuliner Gianyar yaitu bebek tepi sawah, bebek bengil di Ubud dan babi guling Gianyar. Jika disimak dengan seksama rupanya kebudayaan dan peradaban terkait kuliner di Gianyar dapat dikatakan memiliki ketahanan yang sangat luar biasa. Namun, telah diperkaya dengan kemajuan zaman untuk membuat kualitas lebih sempurna. Tradisi yang tersurat dalam relief itu, telah memberikan bukti outentik bahwa tradisi kuliner di Gianyar telah diawali dari masa awal atau masa Bali Kuno, bahkan mungkin masa prasejarah. Saat ini, tradisi itu bahkan menjadi daya tarik wisatawan nusantara dan mancanegara, tentu kualitas olahannya tetap terjaga dengan baik dan konsisten. Seperti foto berikut ini.



Dalam olahan kuliner tersebut, nampak jelas terdapat sistem pengetahuan tradisional yang sangat bernilai tinggi dan patut ditransformasikan untuk kelangsungan generasi muda di masa yang akan datang. Sistem pengetahuan itu antara lain, (1) pengetahuan tentang bahan-bahan, (2) pengetahuan tentang bumbu-bumbuan, (3) pengetahuan tentang citarasa, (4) pengetahuan tentang teknologi pengolahan, (5) pengetahuan tentang kualitas olahan, (6) pengetahuan tentang distribusi dan pengemasan produk, dan (7) adalah pengetahuan tentang ekologi tumbuhan bahan, hewan, dan gastronomi. Dengan demikian, sepanjang tradisi budaya ini ada, maka semua pengetahuan itu tetap bertahan, namun perlu pembinaan sumber daya budaya berkelanjutan agar ikon-ikon produk yang telah ada tidak menjadi hilang atau diambil oleh orang lain untuk kepentingan dan keuntungan ekonomi secara pribadi.

BAB V PENUTUP

Berdasarkan uraian dari Bab II sampai Bab IV di atas, maka dapat ditarik sebuah simpulan yang perlu digarisbawahi, yaitu.

Kuliner di Gianyar sesungguhnya telah memiliki akar sejarah yang cukup panjang, mulai dari masa Bali Kuno, zaman Kerajaan Gianyar, zaman sebelum Kemerdekaan, zaman setelah Kemerdekaan dan zaman sekarang. Persebaran kuliner tersebut terdapat di ketujuh kecamatan yang ada di Kabupaten Gianyar, yaitu Gianyar, Blahbatuh, Sukawati, Ubud, Payangan, Tegallalang, dan Tampaksiring. Masing-masing kecamatan memiliki kuliner yang khas.

Jenis-jenis kuliner yang ada di kabupaten Gianyar, yaitu (1) jajanan; jajanan upakara, jajanan tradisional; jajanan modern. (2) sayur-sayuran dengan berbagai jenis dan variannya, (3) tum dengan berbagai jenis, (4) makanan olahan daging dengan berbagai jenisnya, (5) minuman dengan berbagai jenisnya, (6) makanan olahan lainnya dengan berbagai jenisnya, dan lain-lainnya. Semua jenis kuliner ini telah dicatat dan didokumentasikan sehingga dapat digunakan sebagai sebuah literasi kebudayaan kepada generasi berikutnya.

Kuliner yang telah ada sejak dulu hingga sekarang ini memiliki arti dan peran bagi Kabupaten Gianyar dalam pengembangan destinasi wisata baru, yakni wisata kuliner tradisional lewat berbagai pasar senggol. Peran kuliner dalam pengembangan pariwisata Gianyar adalah (1) sebagai identitas budaya Gianyar, (2) sebagai Model Promosi Pariwisata, (3) sebagai wadah pemberdayaan perekonomian masyarakat Gianyar, dan (4) sebagai pemertahanan tradisi dan budaya Gianyar.

Untuk itu, langkah yang dilakukan oleh pemerintah Kabupaten Gianyar dalam hal ini Disperindag sangat tepat, karena tanpa disadari langkah ini sebagai bentuk gerakan literasi kebudayaan yang sangat penting saat ini, dimana era revolusi industri 4.0 memerlukan kesinambungan antar generasi. Generasi milenial saat ini literasi kebudayaan itu dapat dilakukan melalui media sosial dalam berbagai variannya. Semoga dokumentasi hasil tradisi budaya kuliner Gianyar ini dapat digunakan sebagai salah satu pembinaan yang berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Coleman, Simon dan Helen Watson.2005. *Pengantar Antropologi*. Bandung: NUANSA.
- Covarrubias, Miguel. 2013. *Pulau Bali, Temuan Yang Menakjubkan*. Denpasar Bali : Udayana University Press.
- Duija, I Nengah.2016. Transformasi Nilai Karakter dalam Tradisi Melampuhan di Desa Bayung Gede Kintamani: Sebuah Studi Etnopedagogi. Makalah Seminar Nasional. Denpasar: Universitas Dwijendra kerjasama dengan ATL Pusat Jakarta.
- Duija, I Nengah.2019. *Literasi Kebudayaan Bali Di Era Revolusi Industri 4.0: Peluang dan Tantangannya*. Orasi Ilmiah Dies Natalis IHDN ke-XV. Denpasar: IHDN Denpasar.
- Geriya, I Wayan.2000. *Transformasi Kebudayaan Bali Memasuki Abad XXI*. Denpasar: Dinas Kebudayaan Provinsi Bali.
- Giddens, Anthony.2001. *Runaway World. Bagaimana Globalisasi Merombak Kehidupan Kita*. Jakarta: Gramedia.
- Kayam, Umar.1981. *Seni, Tradisi dan Masyarakat*. Jakarta: Sinar Harapan.
- Keesing, Roger M dan Samuel Gunawan.2004. *Antropologi Budaya Suatu Pengantar Kontemporer. Edisi Kedua*. Jakarta: Erlangga.
- Koentjaraningrat.1985. *Beberapa Pokok Aspek-aspek Antropologi Sosial*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Koentjaraningrat.1992. *Kebudayaan Mentalitas dan Pembangunan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kruger, Vivienne. 2014. *Balinese Food, The Traditional Cuisine & Food Culture of Bali*. Singapur : Tuttle Publishing.
- Liliweri, Alo.2014. *Pengantar Studi Kebudayaan*. Bandung: Nusamedia.
- Purwasito, Andrik. 2002. *Imajeri India.Studi Tanda Dalam Wacana*.Surakarta: Pustaka Cakra.
- Putra, Darma & Yanthy, Putu & Pitanatri, Putu Diah & Raka, Anak. 2018.*Wisata Gastronomi Ubud, Gianyar*
- Tim Tempo. 2015. *Antropologi Kuliner Nusantara, Ekonomi, Politik, dan Sejarah di Belakang Bumbu Masakan Nusantara*. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia (KGP)
- Wibawa, Sutrisna.2019. “Literasi Kebudayaan Melalui Media Sosial”, Makalah Konferensi Nasional Sastra, Bahasa dan Budaya. Denpasar: Program Magister Pendidikan Bahasa Bali IHDN.