

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 LATAR BELAKANG

Kebudayaan atau budaya berasal dari Bahasa sanskerta, yaitu *buddhaya*, yang merupakan bentuk jamak dari *buddhi* (budi atau akal), diartikan sebagai hal-hal yang berkaitan dengan budi akal manusia, atau di dalam Bahasa Inggris, kebudayaan biasa disebut *culture*.<sup>1</sup> Kata *culture* ini terkadang diterjemahkan kembali sebagai kultur dalam Bahasa Indonesia. Kebudayaan memiliki pengertian sebagai segala tingkah laku manusia dalam kehidupannya yang diperoleh melalui proses belajar. Namun, seringkali kebudayaan hanya berkaitan dengan bidang seni. Pada kenyataannya segala hal yang berkaitan dengan perilaku manusia dalam kehidupannya bisa dikategorikan ke dalam kebudayaan. Seperti cara memasak, sopan santun, upacara – upacara adat, serta cara memilih pimpinan juga termasuk ke dalam bentuk kebudayaan manusia.

Budaya menurut Koentjaraningrat adalah keseluruhan sistem, gagasan, tindakan dan hasil kerja manusia dalam rangka kehidupan masyarakat yang dijadikan milik manusia dengan belajar. Budaya diperoleh melalui proses belajar, rangkaian tindakan yang dipelajari antara lain seperti cara makan, minum, berpakaian, berbicara, bertukang, bertani, dan berelasi di dalam kehidupan

---

<sup>1</sup> Ramdani Wahyu, *Ilmu Budaya Dasar* (Bandung: Pusakata Setia Bandung, 2012).

bermasyarakat termasuk kedalam budaya. Tetapi, kebudayaan tidak saja terdapat di dalam konteks teknis saja, tapi terdapat pula di dalam gagasan yang terdapat di dalam fikiran yang kemudian tercipta di dalam seni, tatanan masyarakat, etos kerja, dan pandangan hidup.<sup>2</sup>

Salah satu aspek penting dari kebudayaan adalah makanan tradisional. Makanan tradisional dapat menjadi simbol identitas, tradisi, dan warisan budaya. Makanan tradisional dari suatu daerah sering kali menjadi simbol identitas bagi masyarakatnya, makanan tradisional ini dapat mencerminkan keunikan dan kekayaan budaya suatu daerah. Makanan tradisional juga dapat menjadi warisan budaya yang dapat dilestarikan dari generasi ke generasi dengan mempertahankan tradisi memasak dan konsumsi makanan tradisional tersebut. Selain menjadi simbol dan warisan budaya, makanan tradisional ini juga dapat menjadi daya tarik wisata khususnya di Indonesia. Makanan – makanan tradisional ini dapat menjadi daya tarik wisata, sebelum trend wisata berkembang, makanan hanya menjadi salah satu pelengkap atau tambahan di dalam kegiatan wisata. Namun pada saat ini, kegiatan wisata sudah berkembang menjadi bentuk wisata khusus yang biasa di sebut dengan wisata kuliner. Wisata kuliner ini memiliki beberapa bentuk seperti *urban tourism* yaitu kegiatan mengunjungi tempat makan saat berwisata, *culinary tourism* yaitu mengunjungi pasar tradisional, festival makanan, atau restoran lokal saat datang ke lokasi wisata, dan yang terakhir *gastronomi tourism*

---

<sup>2</sup> Koentjaraningrat, *Pengantar Ilmu Antropologi* (Jakarta: Pusakata Ranaka Cipta, 1990).

yaitu bepergian ke destinasi khusus untuk menikmati makanan lokal dan mempelajari makanan lokal tersebut.

Salah satu daerah yang memiliki makanan tradisional dan menjadi daya tarik wisata adalah Bali. Bali termasuk salah satu provinsi di Indonesia yang merupakan daerah pariwisata terdepan. Bali adalah salah satu destinasi pariwisata dunia, keunikan budaya, keindahan alamnya dan tradisi sosial kemasyarakatannya yang dibalut oleh agama Hindu merupakan potensi yang sangat penting sebagai daya Tarik wisata.<sup>3</sup> Budaya (*culture*) dan alam (*nature*) merupakan nyawa dari kepariwisataan di Bali. Disamping kebudayaan dan alam nya yang indah, ketersediaan sarana dan prasarana penunjang seperti hotel, restoran, biro perjalanan wisata, pasar seni dan yang lainnya, membuat kunjungan wisatawan ke Bali semakin meningkat.

Kebudayaan Bali memiliki ciri khas yang identik dengan perilaku masyarakat bali yang mempunyai tradisi perilaku, serta sikap hidup dari masyarakat Bali tersebut. Kekayaan kebudayaan Bali ini cukup jelas, mulai dari sejarah kebudayaan Bali yang berjalan terus menerus. Meskipun demikian, kebudayaan Bali itu berasal dari beraneka ragam tradisi, kepercayaan, dan sikap cara hidup orang – orang. Bali juga dikenal sebagai salah satu etnis yang masih terus menjaga dan mempertahankan tradisi leluhur di era yang sudah semakin modern ini. Perihal ini bisa dilihat dari banyaknya upacara perayaan adat dan istiadat seperti galungan,

---

<sup>3</sup> Prof. I.B. Mantra, *Landasan Kebudayaan Bali* (Denpasar: Yayasan Dharma Sastra, 1996).

ngaben, metatah, adalan, dan perayaan lainnya yang masih terus berlangsung hingga saat ini. Berbagai perayaan adat istiadat tersebut tidak lepas dari simbolis persembahan atau *sesajen* yang pastinya memiliki makna, fungsi keagamaan, dan fungsi perjamuan dalam setiap perayaan adat istiadat. Proses berjalannya perayaan adat istiadat etnis Bali, kerap kali ada sebuah hidangan makanan dan minuman yang berasal dari makanan tradisional Bali. Makanan tradisional Bali memiliki fungsi yang dapat dibagi menjadi dua olahan. Yang pertama olahan yang digunakan untuk *sesajen* atau persembahan, yang biasa di sebut dengan perlengkapan *bebantenan*. Yang kedua adalah olahan yang digunakan untuk suguhan atau jamuan untuk masyarakat yang mengikuti upacara, yang biasa disebut dengan linggih atau tegak.<sup>4</sup> Makanan tradisional Bali sebagai salah satu dari banyaknya ragam kuliner Indonesia layak untuk mendapatkan perhatian lebih sebagai suatu warisan budaya yang berharga.

Pembuatan atau pengolahan makanan tradisional biasanya dibuat sesuai dengan tata cara yang sudah diwariskan oleh leluhur serta memiliki sejarah panjang yang merepresentasikan budaya suatu daerah. Makanan tradisional bali seperti lawar, sate lilit, babi guling, daluman, komoh, cerorot, serapah dan yang lainnya merupakan sedikit dari banyaknya ragam warisan makanan tradisional yang masih bertahan di masyarakat Bali. Tradisi makanan tradisional Bali memiliki daya tarik dalam pemilihan bahan pangan, bumbu, proses pengolahan, peralatan yang

---

<sup>4</sup> Budha Gautama Wayan, *Dharma Caruban Tuntunan Membuat Olahan/Ebatan* (Surabaya: Paramita Surabaya, 2004).

digunakan, penyajian hidangan dan tata cara makan yang biasa dilakukan. Makanan tradisional Bali ini pun sudah mulai berkembang, yang mulanya sebagai simbolis persembahan di setiap acara adat namun sekarang makanan tradisional Bali sudah menjadi daya tarik wisata yang populer bagi wisatawan domestik maupun mancanegara untuk berkunjung ke Bali. Seperti terlihat pada tabel 1.

**Tabel 1 Persentase Wisatawan Mancanegara Yang Berkunjung Ke Bali Berdasarkan Wisata Budaya**

| No.    | Jenis Daya Tarik Wisata Budaya | Persentase |
|--------|--------------------------------|------------|
| 1.     | Tradisi / Adat - Istiadat      | 20,5%      |
| 2.     | Makanan Khas / Kuliner         | 19,1%      |
| 3.     | Kesenian Tradisional           | 12,8%      |
| 4.     | Spa, Aromatheraphy, dsb.       | 12,2%      |
| 5.     | Arsitektur                     | 10,2%      |
| 6.     | Barang Kerajinan               | 7,5%       |
| 7.     | Religi                         | 7,1%       |
| 8.     | Sejarah dan Kepurbakalaan      | 7,0%       |
| 9.     | Kehidupan Masyarakat Pedesaan  | 3,4%       |
| 10.    | Lainnya                        | 0,2%       |
| Jumlah |                                | 100,0%     |

Sumber : Disparda Provinsi Bali Tahun 2019

Berdasarkan data pada tabel diatas, makanan tradisional Bali merupakan salah satu peringkat teratas yang menjadi daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke Bali. Agar predikat Bali sebagai tujuan wisata dunia dapat berkelanjutan (*sustainable*), pembangunan kepariwisataan di Bali harus bersinergi dengan bidang pembangunan lainnya seperti pertanian (wisata agro), perikanan dan peternakan

(wisata bahari), kerajinan dan industri jasa (jasa boga/gastronomi). Gastronomi merupakan salah satu budaya lokal yang mempunyai peranan penting karena dari makanan dapat menjadi pusat pengalaman wisata. Salah satu gastronomi yang memiliki berbagai keunikan dari segi cita rasa adalah makanan tradisional Bali. Makanan tradisional di Bali menampilkan makanan dari suatu daerah serta keterlibatan masyarakat setempat, dan bahan makanannya pun bersumber dari daerah setempat.

Berdasarkan banyaknya makanan tradisional Bali yang telah disebutkan sebelumnya, Nasi Campur Bali menjadi salah satu kuliner yang dikenal luas oleh seluruh masyarakat Bali hingga masyarakat di luar pulau Bali. Nasi campur Bali merupakan campuran nasi dengan berbagai macam lauk pauk seperti ayam, telur sayuran dan juga sate lilit yang biasanya terbuat dari ikan atau ayam. Lauk ayam yang digunakan juga merupakan ayam yang dipanggang dengan bumbu Bali serta dengan cita rasanya yang gurih.

Dengan latar belakang yang tersebut maka penulis mengangkat judul tentang “Wisata Gastronomi : Menenal Budaya Melalui Makanan Tradisional “ Nasi Campur Bali ” Di Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku ” dengan tujuan untuk mengetahui budaya dan tradisi yang terdapat di dalam Nasi Campur Bali termasuk sejarah, teknik memasak, penyajian, dan filosofinya yang terkandung di dalam makanan tersebut. Juga untuk mengetahui keotentikan Nasi Campur Bali mulai dari bahan masakan serta cita rasanya. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi literatur yang dapat dijadikan informasi tambahan untuk penelitian selanjutnya,

juga sebagai langkah awal yang menginspirasi munculnya penelitian sejenis, sehingga dapat membantu pelestarian makanan tradisional Indonesia.

## **1.2 RUMUSAN MASALAH**

Berdasarkan pada latar belakang yang telah di uraikan, maka dalam penelitian iniditarik rumusan yang menjadi pokok dalam penelian ini, yaitu :

1. Bagaimana sejarah dari Nasi Campur Bali hingga menjadi makanan tradisional di Bali ?
2. Apa saja komponen utama yang ada di dalam Nasi Campur Bali ?
3. Apa saja upacara dan tradisi yang berkaitan dengan Nasi Campur Bali ?
4. Bagaimana makanan tradisional nasi campur Bali dapat berkaitan dengan budaya yang berada di Bali?

## **1.3 TUJUAN PENELITIAN**

Adapun tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui sejarah Nasi Campur Bali.
2. Untuk mengetahui komponen makanan di Nasi Campur Bali.
3. Untuk mengetahui upacara atau tradisi apa saja yang melibatkan Nasi Campur Bali.
4. Untuk mengetahui budaya dan tradisi di dalam Nasi Campur Bali termasuk makna dan filosofi dari setiap komponen di dalamnya.

## 1.4 MANFAAT PENELITIAN

Adapun manfaat yang didapatkan dari dilakukannya penelitian ini terdiri dari 2 (dua) manfaat, yaitu manfaat praktis dan teoritis.

### 1. Manfaat Praktis

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan wawasan tentang aspek – aspek budaya yang menarik bagi wisatawan. Penelitian ini juga dapat digunakan untuk mengembangkan Nasi Ayam Kedewatan Ibu Mangku untuk tetap relevan dengan mengidentifikasi dan menyesuaikan dengan perubahan tren dan preferensi pasar.

### 2. Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini dapat memperkaya kajian ilmiah dan menjadi bahan acuan bagi peneliti berikutnya, khususnya mengenai ilmu kepariwisataan dalam pengembangan daya tarik makanan tradisional sebagai daya tarik.