

## REINVENTARISASI MAKANAN TRADISIONAL BULELENG SEBAGAI UPAYA PELESTARIAN SENI KULINER BALI

Ni Wayan Sukerti<sup>1</sup>, Cok.Istri Marsiti<sup>2</sup>, Ni Made Suriani<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Fakultas Teknik dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Ganesha

e-mail: wayansukerti71@yahoo.com

### Abstrak

Tujuan penelitian pada tahun pertama ini adalah untuk memperoleh strategi reinventarisasi makanan tradisional Buleleng sebagai salah satu upaya pelestarian seni kuliner Bali. Tujuan dapat dijabarkan sesuai tahapan pencapaian (1) Mengidentifikasi jenis-jenis makanan tradisional yang khas di Kabupaten Buleleng sejak dulu sampai sekarang (2) Menyusun pedoman/panduan resep beragam makanan tradisional khas di Kabupaten Buleleng. Jenis penelitian ini berupa penelitian survei dan pengembangan (*Survei and Development Research*) yang dilaksanakan selama 2 (dua) tahun. Penelitian tahun pertama, menghasilkan rancangan sebagai berikut: (a) melakukan identifikasi terhadap jenis-jenis makanan tradisional khas Buleleng yang dikonsumsi masyarakat di Kabupaten Buleleng sebelumnya.,(b) melakukan pengkajian resep-resep berbagai jenis makanan tradisional khas Buleleng berdasarkan hasil identifikasi secara tradisional, (c) Menyusun draft pedoman resep tradisional. Lokasi penelitian ini adalah di delapan Kecamatan yang ada di kabupaten Buleleng, yang terbagi ke dalam 24 desa sebagai wilayah sampling. Metode pengumpulan data adalah metode wawancara, metode observasi partisipasi, dan metode Dokumentasi. Selanjutnya Data dianalisis secara deskriptif kualitatif yaitu pemaparan dengan kata-kata untuk menggambarkan objek yang diteliti. Penggambaran data hasil penelitian dilakukan secara objektif,sesuai dengan keadaan sebenarnya. Data hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Jenis-jenis hidangan khas tradisional kabupaten Buleleng meliputi : (a) Makanan Pokok seperti nasi tulen, nasi moran gadung, nasi moran keladi/talas, moran sele sawi, mengguh, blayag, tipat srosob; (b) Lauk Pauk meliputi : serapah, sate celeng, timbungan, dll, (c) Sayuran meliputi : urab paku, urab kacang dll, (d) Jajanan meliputi: jaja bantal, jaja kaun tulud, jaja lemu, jaja satuh ; dll, (e) Minuman meliputi loloh kunyit, loloh belimbing, es daluman, es kuud, rujak timun.;(2) tersusunnya 1 buah buku draft resep makanan tradisional Buleleng.

**Kata kunci:** reinventarisasi, makanan tradisional, kuliner Bali

### Abstract

The aim of research in the first year is to obtain Buleleng traditional foods re-inventory strategy as one of efforts to conserve Bali culinary arts. Goals can be outlined to the stage of achievement such as: (1) Identify the types of traditional food that is typical in Buleleng since long time ago until now (2) Develop guidelines/manual of various traditional food recipes in Buleleng. This type of

research is in the form of Survey and Development Research which held for 2 (two) years. The first year, would produce the design as follows: (a) the identification of the types of Buleleng traditional food that consumed by people in Buleleng in the previous time, (b) assessing the recipes of various kinds of Buleleng traditional food based on the identification which has been conducted traditionally, (c) doing the process of testing traditional recipes. The location of this research was in the eight sub-districts in the Buleleng Regency, which were divided into 24 villages as the sampling area. Data collection methods used in this reseach were interviews, observation method of participation, and methods of documentation. Further data were analyzed by descriptive qualitative that would be presented by describing the object under study. Data depiction of the research results conducted objectively, in accordance with the actual and the real situation. The result of data showed that: (1) The types of Buleleng traditional dishes include: (a) Staple Food such as rice, gadung moran rice, taro moran rice, sweet potato moran rice, mengguh, blayag, tipat srosob; (b) the Side Dish include: serapah, pork satay, timbungan, etc., (c) Vegetables include: urab paku, urab kacang, etc., (c) Snacks include: bantal cake, Kaun tulud cake, Lemu cake, satuh cake, etc., (d) Beverages include turmeric herb, star fruit herb, daluman ice, young coconut ice, cucumber salad.

**Keywords:** re-inventory, traditional foods, Bali Culinary arts

## PENDAHULUAN

Makanan khas tradisional yang dimiliki oleh kabupaten Buleleng sangat variatif di sepanjang wilayah Bali utara dari Kecamatan Busungbiu, Kecamatan Gerokgak, Kecamatan Seririt, Kecamatan Banjar, Kecamatan Sukasada, Kecamatan Sawan, Kecamatan Kubutambahan, hingga Kecamatan Tejakula, beberapa jenis kuliner itu bahkan hanya ada di Buleleng dan sulit ditemui di daerah lain di Bali. Misalnya *blayag*, *jukut buangit*, *sudang lepet* yang dikombinasikan dengan *jukut undis*, *bubuh mengguh kedongkol* yang hanya ada di Tejakula dan jenis makanan lain. Jenis minuman juga banyak, seperti *es bir*, *es rujak*, *es jamur*, *loloh* dan lain-lain. Di bidang olahan ikan, Buleleng kini mengembangkan berbagai olahan ikan air laut dan air tawar. Untuk olahan ikan air tawar, kini di sejumlah desa sudah dikembangkan kelompok-

kelompok pengolah ikan lele dengan berbagai variasi. Bukan hanya pecel lele dengan bumbu khas Bali, namun juga dikembangkan bakso lele, pepes lele, dan kerupuk kulit lele..

Namun sayang, makanan khas Buleleng itu sulit dijumpai di warung-warung, restoran atau di pasar-pasar senggol di Buleleng. Mengangkat kekhasan Buleleng sangat penting jika dikaitkan dengan pariwisata, sebab " *tourism is different*," tekannya dalam *laouncing* Bulfest 2013, di bidang kuliner tradisional khas Buleleng yang terselenggara pada tanggal 23 sampai dengan 25 Agustus 2013 merupakan bentuk penghargaan akan seni kuliner lokal. Upaya memasyarakatkan makanan tradisional khas Buleleng ditunjukkan dengan menu yang disajikan kepada para undangan adalah Belayag dan es Ancruk salah satu kuliner khas Buleleng. Bulfest 2013 juga menjadi ajang promosi Buleleng yang

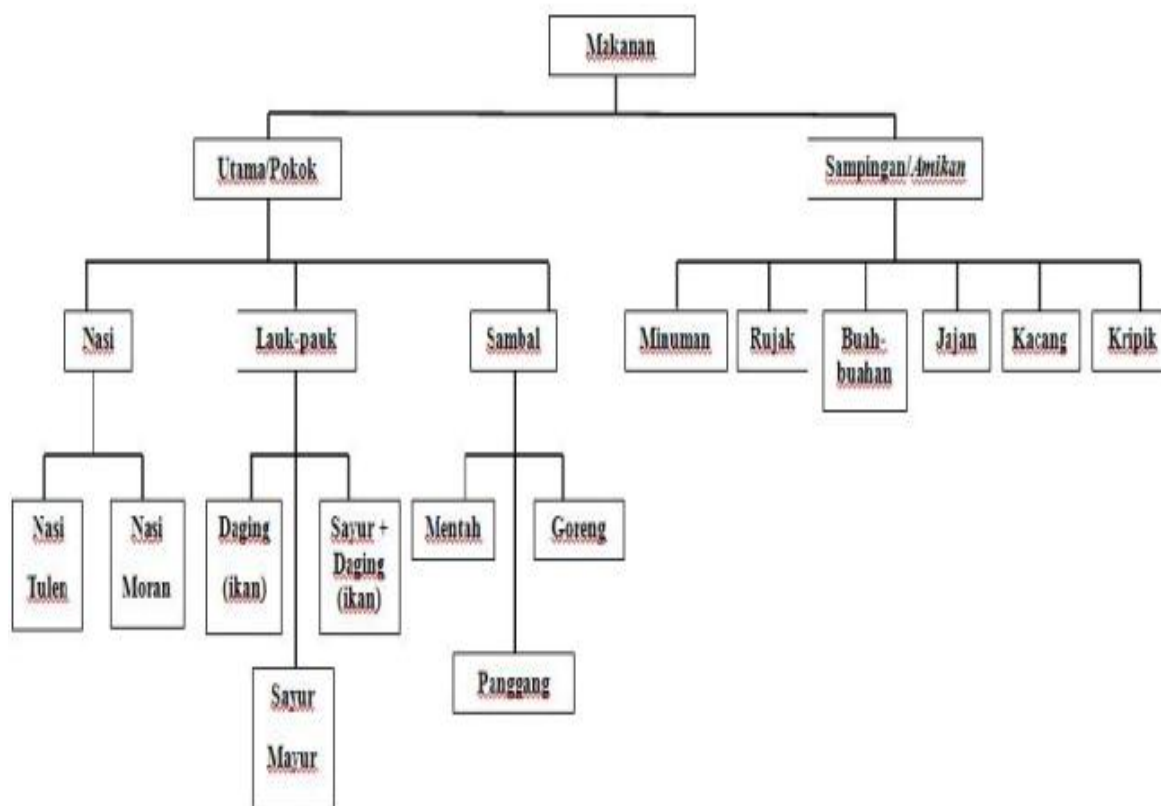
bermanfaat juga bagi dunia usaha di Buleleng, khususnya dunia pariwisata dan industri kecil. Karena itu diharapkan para pelaku dunia usaha dapat menjadi *partnership* Bulfest 2013.

Berdasarkan latar belakang tersebut di atas, tim peneliti merumuskan permasalahan sebagai berikut: Apakah Makanan Tradisional Khas Buleleng dapat diinventarisasi sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali?”. Rumusan masalah dapat dijabarkan menjadi sebagai berikut: (1) Apa saja jenis-jenis hidangan pokok khas Kabupaten Buleleng?;(2). Apa saja jenis-jenis Lauk pauk khas Kabupaten Buleleng?;(3). Apa saja jenis-jenis sayuran khas Kabupaten Buleleng?; (4). Apa saja jenis-jenis Jajanan khas Kabupaten Buleleng?;(5). Apa saja jenis-jenis minuman khas Kabupaten Buleleng?;(6). Bagaimana formula resep sesuai jenis hidangan khas Kabupaten Buleleng?

Makna Reinventarisasi makanan tradisional Buleleng dapat diuraikan bahwa kata reinventarisasi berasal dari dua suku kata yakni “Re” dan Inventarisasi”. Kata “Re” berdasarkan Kamus Lengkap 950 Trilyun Inggris – Indonesia dan Indonesia – Inggris (Rudi

Haryono, Mahmud Mahyong :214) memiliki arti kembali. Dan kata “Inventarisasi” berdasarkan Kamus Lengkap Bahasa Indonesia (LH. Santoso : 232) memiliki arti pencatatan barang-barang milik kantor (perusahaan. Berdasarkan dua suku kata tersebut dapat disimpulkan kata reinventarisasi berarti kegiatan pencatatan kembali barang – barang milik kantor. Sesuai dengan pengertian diatas maka Reinventarisasi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah pencatatan kembali hidangan-hidangan tradisional tradisional.

Reinventarisasi makanan tradisional Buleleng adalah suatu kegiatan pencatatan kembali makanan tradisional tradisional yang erat kaitannya dengan adat istiadat daerah Buleleng, dimana hidangan ini diolah, disajikan dan dimakan secara berkelanjutan atau secara turun temurun oleh masyarakat Buleleng, serta memiliki perbedaan dengan hidangan yang terdapat didaerah lain. Dalam kegiatan reinventarisasi ini hidangan dikelompokkan berdasarkan klasifikasi penggolongannya. Adapun klasifikasi penggolongan reinventarisasi hidangan Bali adalah sebagai berikut:



Bagan 1 klasifikasi hidangan khas Bali (dalam Suci, 1986 : 29)

## METODE

Jenis penelitian ini adalah survei yaitu penelitian yang mendalam tentang studi deskriptif seni kuliner khususnya masyarakat Buleleng. Dalam pelaksanaan penelitian ini dapat ditinjau dari tujuannya yaitu menggali dan memahami secara luas permasalahan-permasalahan yang akan dipecahkan. Kesimpulan yang diperoleh pada penelitian survei berlaku secara terbatas hanya pada daerah yang diteliti yaitu di Kabupaten Buleleng

Penelitian ini dilaksanakan di Kabupaten Buleleng dengan menggunakan teknik sampling area. Lokasi ini dipilih atas dasar

pertimbangan (1) Buleleng jika dilihat dari perkembangan budaya, masih dominan erat menjunjung tinggi budaya Bali, (2) masyarakat masih mengkonsumsi makanan tradisional, dimana sebagai buktinya bahwa dengan menjamurnya rumah-rumah makan, masyarakat hanya sedikit menerima pengaruh makanan siap saji seperti KFC, Qusi Zuki, bahkan sudah gulung tikar. Sedangkan waktu pelaksanaan mulai bulan Mei sampai dengan bulan Nopember 2015. Adapun lokasi penelitian meliputi 8 (delapan) kecamatan, dimana setiap kecamatan dipilih 3 desa berdasarkan teknik *Purposive sampling* (sampling bertujuan) yang menurut peneliti memiliki

kekhususan berdasarkan jarak desa ke pusat kota, potensi alamnya masih dominan, sehingga lokasi penelitian yang digunakan sejumlah 24 Desa dari delapan kecamatan yang ada di Kabupaten Buleleng. Kecamatan Buleleng tidak digunakan sebagai wilayah penelitian karena menurut peneliti, kondisi wilayah, penduduk, mata pencaharian, termasuk dalam masyarakat modern atau madani, yang sudah banyak mendapat pengaruh dari luar.

Informan dalam penelitian ini ditentukan dengan teknik *purposive*, *l*, dan *snow ball sampling*. *Purposive* adalah pemilihan sekelompok informan yang didasarkan atas ciri-ciri tertentu yang dipandang mempunyai sangkut paut dengan permasalahan, dengan kriteria-kriteria tertentu yang diterapkan berdasarkan tujuan penelitian. (Nurul Zuriah, 2005 : 124). *Accidental sampling* merupakan teknik pengambilan sampel tidak ditetapkan terlebih dahulu. Peneliti langsung mengumpulkan data dari unit *sampling* yang ditemui. (Nurul Zuriah, 2005 : 124). Menurut Sugiyono (2006) *Snowball sampling* adalah teknik penentuan sampel yang mula-mula jumlahnya kecil, kemudian membesar. Ibarat bola salju yang yang menggelinding yang lama-lama menjadi besar. Dalam penentuan sampel, pertama-tama dipilih satu atau dua orang, tetapi karena dengan dua orang ini belum merasa lengkap terhadap data yang diberikan, maka peneliti mencari orang lain yang dipandang lebih tahu dan dapat melengkapi data yang diberikan oleh dua orang sebelumnya. Begitu seterusnya, sehingga jumlah sampel semakin banyak.

Informan dalam penelitian ini adalah orang-orang yang dianggap tahu tentang makanan khas tradisional Buleleng. Karakteristik informan yang menjadi pertimbangan antara lain:

1. Tokoh masyarakat di wilayah sampling penelitian yang tahu seni kuliner Bali
2. Ibu-ibu rumah tangga di wilayah sampling penelitian
3. Pengusaha rumah makan maupun industri kecil yang bergerak di bidang makanan

Metode Wawancara Mendalam (*In - Depth Interview*) adalah pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan secara langsung kepada informan dan jawaban-jawaban informan dicatat atau direkam dengan alat perekam (Soehartono, 1999 :67). Metode ini sangat penting untuk melengkapi data dari hasil pengamatan.

Teknik wawancara yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara bebas terpimpin yakni pengumpulan data untuk mendapatkan informasi secara langsung dengan mengajukan pertanyaan kepada para informan berdasarkan pedoman yang telah disiapkan terlebih dahulu. Pedoman wawancara tersebut hanya mencantumkan pokok-pokok permasalahan yang akan ditanyakan dan selanjutnya pertanyaan-pertanyaan itu dikembangkan secara bebas sesuai kepentingan penelitian.

Metode analisis data dalam penelitian ini adalah dengan mengikuti model penelitian *grounded*. Dengan model ini analisis dilakukan sepanjang kurun waktu berlangsungnya proses penelitian dari awal secara terus menerus sampai akhir penelitian.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Sesuai dengan tujuan penelitian yaitu untuk menyusun dalam bentuk daftar inventarisasi hidangan khas Kabupaten Buleleng, maka dalam penyajian data hasil penelitian akan diawali dengan penyajian gambaran profil masing-masing kecamatan di Kabupaten Buleleng sebagai berikut:

### 1. KECAMATAN GEROKGAK

Beberapa desa ini yang memiliki potensi sumber daya alam terletak yang menjadi ciri khas dari kecamatan Gerokgak antara lain: Desa Pengulon, Desa Gerokgak dan Desa Penyabangan. ( Kariaman, 2012:5 ). Di Kecamatan Gerokgak makanan khas tradisional, mayoritas dari penduduk pendatang yang banyak mempengaruhi makanan tradisional di Kecamatan Gerokgak. Sebagian besar pendatang membawa ciri khas makanan masing-masing yang secara tidak langsung menyebar di Kecamatan Gerokgak dan menjadikan makanan tersebut sebagai makanan khas kecamatan tersebut, namun makanan tersebut dapat juga ditemukan di daerah lain. Secara garis besar makanan khas di kecamatan Gerokgak merupakan olahan hasil laut. Potensi ini perlu di gali melalui beberapa cara, salah satunya dengan Reinventarisasi sehingga makanan tradisional khas beragam nantinya dikenal dan Seni Kuliner Bali tetap ajeg.

### 2. SERIRIT

Untuk mengetahui lebih banyak hidangan tradisional Kecamatan Seririt, peneliti melakukan observasi

pada beberapa desa yaitu Desa Ularan, Desa Unggahan, dan Desa Pangkung paruk yang merupakan bagian dari wilayah kecamatan Seririt. (sumber data <http://seririt.bulelengkab.go.id/>).

Kekhawatiran akan era globalisasi yang membawa arus modernisasi menjadi suatu pertimbangan dan pemikiran dalam upaya pelestarian budaya daerah khususnya makanan tradisional agar hidangan tradisional ini tetap *ajeg* dan tidak tenggelam dalam arus modernisasi.

### 3. KECAMATAN BUSUNGBIU

Kecamatan Busungbiu merupakan salah satu kecamatan yang ada di Kabupaten Buleleng yang terdiri dari beberapa desa antara lain: Desa Pucaksari, Desa Sepang, Desa Sepang Kelod, Desa Subuk, Desa Tista, Desa Titab, Desa Tinggarsari, Desa Bongancina, Desa Kekeran, Desa Kedis, Desa Umejero Desa Busungbiu, Desa Bengkel dan Desa Pelapuan. Di Kecamatan Busungbiu terkenal dengan makanan khasnya salah satunya yaitu *bandut*. Bandut merupakan makanan yang terbuat dari kelapa parut yang dibumbui kemudian dibungkus dengan daun talas dan diikat dengan daun serai (Dony Sugiarta, . Makanan tradisional di Kecamatan Busungbiu dijadikan ujung tombak untuk mengenalkan kepada wisatawan mancanegara dan wisatawan nusantara bahwa adapun beberapa kuliner yang mereka miliki masih mereka pertahankan kekhasan tradisionalnya, karena makanan tradisional adalah salah satu warisan dari leluhur kita terdahulu yang perlu

kita lestarikan. Dengan cara mengelompokkan atau membuat daftar kembali berbagai jenis makanan, lauk pauk, sayuran, jajanan, dan minuman khas tradisional Kecamatan Busungbiu. Secara tidak langsung ini membantu mengingatkan kembali kepada masyarakat setempat bahwa makanan khas tradisional Kecamatan Busungbiu perlu di jaga agar generasi kita berikutnya tahu makanan khas yang ada di daerah tersebut yang belum terkena arus modernisasi dan juga agar tradisi dan kebudayaan kita tetap *ajeg* tidak di makan oleh perkembangan zaman.

#### 4. KECAMATAN BANJAR

Jika dilihat dari potensi sumber daya alamnya, salah satu daerah yang memiliki potensi sumber daya alam yang bisa dikembangkan menjadi kuliner khas Buleleng yaitu Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng. Ada tiga desa yang dapat mewakili Kecamatan Banjar dalam hal ketersediaan makanan tradisional khasnya yaitu desa Banjar, desa Sidatapa dan desa Pedawa. Pemilihan ketiga desa tersebut berdasarkan atas beberapa pertimbangan, yaitu desa-desa tersebut masih jauh dari modernisasi, letak/lokasi desa-desa tersebut cukup jauh dari wilayah perkotaan dan masih tergolong desa tradisional serta belum terjangkau fasilitas atau tempat makan yang modern seperti KFC, Resto dll. Selain itu, masyarakat dari ketiga desa tersebut masih memanfaatkan bahan makanan dari hasil lokal.

#### 5. KECAMATAN SUKASADA

Di Kecamatan Sukasada, terdapat titik tertinggi di Kabupaten Buleleng, yaitu puncak bukit Tapak (1903 m) dan juga memiliki danau, yaitu danau Buyan (360 hektare). Kecamatan sukasada terbagi menjadi 9 (Sembilan) Desa dan Kelurahan, yaitu : Kelurahan sukasada, Kayu Putih, Padang Bulia, Pancasari, Panji Anom, Panji, Sambangan, Selat, Silangjana, Tegal Linggah, Wanagiri, Pegadungan, Pegayaman. Dari 9 desa yang dipaparkan diatas, akan memaparkan makanan khas yang ada di kecamatan Sukasada. dengan mengambil 3 (Tiga) desa, yaitu Desa Pegayaman, Desa Wanagiri dan Desa Pancasari. Dari wawancara tersebut hampir semua makanan tradisional berasal dari umbi-umbian yang dicampur dengan menggunakan nasi. Umbi-umbian yang digunakan seperti ketela, singkong, jagung. Biasanya hidangan yang menggunakan campuran umbi-umbian sering disebut dengan Nasi Moran.

#### 6. KECAMATAN SAWAN

Kecamatan Sawan merupakan salah satu kecamatan yang ada di Kabupaten Buleleng yang memiliki 14 desa diantaranya : Desa Bebetin, Desa Bungkulan, Desa Galungan, Desa Giri Emas, Desa Jagaraga, Desa Kerobokan, Desa Lemukih, Desa Menyali, Desa Sangsit, Desa Sawan, Desa Sekumpul, Desa Sinabun, Desa Sudaji dan Desa Suwug. Berdasarkan hasil observasi awal dan informasi terkait potensi

alam yang terdapat di Kecamatan Sawan, Kecamatan Sawan sebagian besar merupakan daerah pegunungan dan perbukitan. Penelitian di Kecamatan Sawan ini ditinjau dari kurangnya kesadaran dan pemahaman serta pengetahuan masyarakat akan beragam keunikan jenis makanan tradisional yang dimiliki, sehingga dikhawatirkan terjadi pergeseran budaya (modernisasi), termasuk kurang populernya makanan tradisional yang sarat dengan makna dan kearifan tradisi. Meskipun secara populer telah banyak diterbitkan publikasi makanan tradisional dalam resep- resep, namun tinjauan mendalam dari kesadaran masyarakat belum banyak dilakukan.

#### **7. KECAMATAN KUBUTAMBAHAN**

Kecamatan Kubutambahan terbagi menjadi tiga belas desa yaitu:, Desa Pakisan, Desa Bengkala, Desa Tamblang, Desa Mengening, Desa Bontihing Desa Tunjung, Desa Tajun, Desa Tambakan, Desa Bila, Desa Depeha, Desa Bulian, dan Desa Bukit, Kubutambahan dengan luas wilayah 10,36 km berjarak 12 km dari kota Singaraja. Berdasarkan hasil observasi peneliti yang dilakukan pada Selasa, 14 April 2015, diketahui bahwa Kecamatan Kubutambahan merupakan daerah yang memiliki potensi berupa alam pegunungan yang dimanfaatkan oleh masyarakat untuk dimanfaatkan sebagai lahan perkebunan. Lahan perkebunan yang terdapat di Kecamatan Kubutambahan dimanfaatkan warga untuk berkebun dengan hasil kebun didominasi oleh buah-buahan seperti

mangga, dan rambutan serta sayuran seperti *kelor*, dan temu kunci. Lahan perkebunan tersebut juga dimanfaatkan sebagai lahan untuk beternak sapi, babi, dan ayam. Hasil perkebunan berupa sayuran diolah oleh masyarakat sebagai panganan sehari – hari oleh masyarakat sekitar. Selain itu hasil perkebunan lainnya dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai mata pencaharian dengan menjual hasil kebun yang diperoleh. Berdasarkan hasil observasi awal tersebut diharapkan terdapat makanan tradisional khas masyarakat Kecamatan Kubutambahan yang dapat diangkat sebagai kekayaan budaya Kabupaten Buleleng pada umumnya dan untuk Kecamatan Kubutambahan pada khususnya.

#### **8. KECAMATAN TEJAKULA**

Kecamatan Tejakula berada dibagian paling timur Kabupaten Buleleng. Kecamatan Tejakula terdiri dari 10 desa dan 60 banjar dinas. Beberapa desa yang ada di Kecamatan Tejakula antara lain desa Bondalem, desa Julah, desa Les, desa Madenan, desa Pacung, desa Penuktukan, desa Sambirenteng, desa Sembiran, desa Tejakula dan desa Tembok. Berdasarkan observasi yang dilakukan pada hari Rabu 15 April 2015, bahwa Kecamatan Tejakula merupakan daerah yang memiliki potensi alam yang didominasi oleh daerah pesisir. Masyarakat Kecamatan Tejakula secara umum bermata pencaharian sebagai nelayan, petani, buruh, pedagang, dan peternak. Lahan perkebunan dimanfaatkan warga



untuk berkebun. Sebagian dari lahan perkebunan biasanya dipakai untuk berternak. Selain berkebun dan berternak masyarakat di kecamatan Tejakula juga berprofesi sebagai nelayan. Hasil tangkapan tersebut biasanya dimanfaatkan warga sebagai mata pencaharian dengan menjual hasil tangkapan nelayan ke pasar ataupun keluar daerah Kecamatan tejakula. Selain hasil tangkapan nelayan dan hasil alam di jual masyarakat sekitar juga memanfaatkan hasil alam dan tangkapan nelayan sebagai olahan makanan sehari-hari. Berdasarkan pemaparan kondisi geografis di masing-masing wilayah kecamatan, maka diperoleh gambaran atau identifikasi hidangan-hidangan mulai dari (1) Makanan Pokok, (2) lauk pauk; (3) Sayur/sayuran; (4) jajanan; (5) minuman sebagai berikut :

- 1).Makanan Pokok: nasi tulen, nasi moran keladi, moran sele singkong, moran jagung, ;2)Lauk pauk dan berbahan daging babi, ayam, ikan dan hasil laut, serta 3) sayur- sayuran local seperti kelor, taoge, papaya muda, ares, meliputi : betutu, serapah, timbungan, lawar barak/putih, jejeruk, serosob. ;
- 4)Jajanan berbahan tepung-tepungan, beras ketan, buah-buahan, meliputi: jaja bandut, jaja tulus, jaja olen-olen, lukis, pisang rai.:
- 5) minuman berbagai jenis loloh, daluman, es kuud/kelapa muda.

Berdasarkan hasil-hasil penelitian yang telah dijabarkan di atas, dapat dilihat bahwa setiap desa dalam satu wilayah kecamatan mempunyai kekhasan hidangan masing-

masing. Hal ini bisa dimungkinkan oleh faktor-faktor seperti letak geografis desa, seperti desa yang berdekatan dengan pantai, maka hidangannya pun lebih banyak bersumber dari hasil-hasil laut. Demikian juga desa yang letak geografisnya di daerah pegunungan, lebih banyak memanfaatkan sumber daya alam disekitar tempat tinggal. Namun demikian melalui kegiatan penelitian ini diharapkan mampu membuka pemikiran masyarakat di wilayah masing-masing yang ada di Kabupaten Buleleng, bahwa hidangan-hidangan yang masih sangat tradisional perlu untuk dikembangkan, dipromosikan, diangkat ke permukaan melalui berbagai event, misalnya ajang Buleleng Festival, sehingga hidangan-hidangan yang selama ini nyaris punah, bisa terangkat kembali dan dikenal luas oleh masyarakat Buleleng khususnya, dan masyarakat Bali umumnya.

## PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan di atas, maka dapat disimpulkan sebagai berikut: 1. Jenis-jenis hidangan tradisional khas Kabupaten Buleleng meliputi: (a) makanan pokok, baik nasi tulen maupun nasi moran yaitu nasi yang bercampur beras dengan umbi-umbian maupun jagung; (b) Lauk pauk meliputi lauk pauk hewani berbahan daging babi, ayam, ikan, dan hasil laut lainnya, dengan teknik pengolahan bervariasi baik berkuah maupun tidak berkuah; (c) Sayur dan sayuran meliputi berbagai macam bahan sayur dari daerah setempat yaitu: sayur *paku, kara, kacang panjang, jepang, waluh, undis, dll*, dengan teknik pengolahan mulai

direbus, ditumis. (d) Jajanan meliputi: *kau tulus, bandot, urab gadung*, dll; (e) minuman meliputi loloh kunyit, loloh belimbing, es kuud/kelapa muda; 2. Formula resep tiap jenis hidangan sesuai jenis hidangan yang teridentifikasi.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Kusmayadi, Sugiarto. 2000. *Metodologi Penelitian Dalam Bidang Kepariwisata*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Nurul Zuriah, 2005. *Metodologi Penelitian Sosial dan Pendidikan*. Jakarta. Pt Bumi Aksara.
- Risa Panti Ariani, dkk. 1994, *Studi Kelayakan Seni Kuliner Bali mengenai Hidangan-hidangan Tradisional di Propinsi Bali*, Penelitian Ditbinlitabmas, STKIP Negeri Singaraja.
- Suandra, 1972. *Dharma Caruban (Tuntutan Ngebat)*. Denpasar: CV Kayumas Agung.
- Suci, dkk. 1986 *Pengolahan Makanan Khas Bali*. Denpasar : Proyek Penelitian dan Pengkajian Kebudayaan Bali Direktorat Jendral Kebudayaan Departemen P dan K.