

**SIOBAK CIK KHE LOK: HIBRIDASI KULINER BALI DAN TIONGHOA DI  
KABUPATEN BULELENG  
(SEJARAH DAN POTENSINYA SEBAGAI MEDIA PROJEK PENGUATAN  
PROFIL PELAJAR PANCASILA (P5) DI SMA)**

**Kadek Nova Suadnyana<sup>1\*</sup>, Ketut Sedana Arta<sup>2</sup>, Desak Made Oka Purnawati<sup>3</sup>**

\*Email: kadeknovasuadnyana@undiksha.ac.id

**Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) mengetahui latar belakang berdirinya warung Siobak Cik Khe Lok di Buleleng; (2) mengetahui prinsip, pola dan strategi pemasaran Siobak Cik Khe Lok; dan (3) mengetahui aspek-aspek dari Siobak Cik Khe Lok yang memiliki potensi sebagai media media Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) di SMA. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode penelitian sejarah dengan pendekatan kualitatif. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa berdirinya warung Siobak Cik Khe Lok di Buleleng tak lepas dari awal mula kedatangan etnis Tionghoa di Buleleng abad VII-IX. Prinsip, pola dan strategi yang digunakan oleh Siobak Khe Lok sehingga dapat berdiri sampai saat ini adalah *generation to generation* dengan cara mewariskan resep kepada anak dan cucu. Adapun potensi Siobak Cik Khe Lok ini dapat dijadikan sebagai sumber media Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) di SMA dikarenakan Siobak Cik Khe Lok memiliki sejarah yang panjang mencakup sejarah lokal. Hal ini dapat dikaitkan dengan tema pada P5 yakni Kearifan Lokal. Selain itu, peserta didik akan mengadopsi ilmu pemasaran dari Siobak Cik Khe Lok yang diimplementasikan dalam bazar sekolah sehingga sejalan pula dengan tema Kewirausahaan pada P5.

**Kata kunci:** Kearifan lokal, kewirausahaan, sejarah, siobak, P5, pemasaran.

**Abstract**

*This study aims to: (1) to know the background of the establishment of Siobak Cik Khe Lok stall in Buleleng; (2) to know the principles, patterns and marketing strategies of Siobak Cik Khe Lok; and (3) to know the aspects of Siobak Cik Khe Lok that have potential as media for the Pancasila Student Profile Strengthening Project (P5) in high school. The method used in this research is historical research method with qualitative approach. The results of this study indicate that the establishment of Siobak Cik Khe Lok stalls in Buleleng cannot be separated from the beginning of the arrival of ethnic Chinese in Buleleng in the VII-XII centuries. The principles, patterns and strategies used by Siobak Khe Lok so that it can stand until now are generation to generation by passing down recipes to children and grandchildren. The potential of Siobak Cik Khe Lok can be used as a media source for the Pancasila Student Profile Strengthening Project (P5) in high school because Siobak Cik Khe Lok has a long history that includes local history. This can be related to the theme in P5, namely Local Wisdom. In addition, students will adopt marketing knowledge from Siobak Cik Khe Lok which is implemented in the school bazaar so that it is also in line with the theme of Entrepreneurship in P5.*

**Keywords:** Local wisdom, entrepreneurship, history, siobak, P5, marketing.

## PENDAHULUAN

Dalam sejarah umat manusia, makanan merupakan suatu hal yang harus dipenuhi guna menciptakan keberlangsungan hidup. Namun seiring berkembangnya zaman, makanan yang dikonsumsi oleh umat manusia tersebut perlahan menjadi suatu identitas yang harus dilestarikan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Yevita Nurti yang berjudul “*Kajian Makanan dalam Perspektif Antropologi*”, yang menyatakan bahwa makanan adalah hasil karya yang merupakan bagian dari kebudayaan. Dengan kata lain, makanan yang saat ini berkembang di masyarakat tidak akan bermakna, jika makanan tersebut tidak dipandang dalam kajian kebudayaan atau juga dalam kajian interaksi sosial pada masyarakat (Nurti, 2017).

Penelitian ini akan membahas sebuah sejarah kuliner di Bali Utara atau Buleleng yang menjadi saksi perjalanan sejarah makanan di kawasan tersebut. Adanya hibridasi kebudayaan antara Bali dan Tionghoa menyebabkan kuliner ini unik dan dapat menjadi makanan khas di Kabupaten Buleleng. Sehingga muncul suatu istilah “*tidak ke Buleleng rasanya jika tidak mencicipi Siobak*”.

Siobak, merupakan makanan yang berasal dari dataran Tiongkok yang kini sudah menjadi makanan yang banyak

ditemui di Bali khususnya di Buleleng. Dari akar katanya, Siobak terdiri dari dua suku kata. Dari akar kata “*sio*” berarti panggang dan “*bak*” berarti daging. Sehingga siobak merupakan olahan daging panggang. Namun, di Buleleng hibridasi kebudayaan terjadi pada makanan ini. Sehingga olahan daging babi tersebut bukan lagi dipanggang, melainkan di rebus.

Makanan Tionghoa masuk ke Buleleng tidak lepas dari proses kedatangan etnis Tionghoa ke Nusantara. Awal kedatangan etnis Tionghoa ke Nusantara terjadi pada abad IV, ketika seorang musafir asal Tiongkok bernama Fa Hsien melakukan perjalanan melalui Jalur Sutra dari China ke wilayah Asia Selatan (Legge, 1886: 294-296).

Sumber ini tercatat dalam catatan perjalanannya tentang tempat-tempat sakral yang beliau temukan. Pulau Jawa muncul dalam catatan perjalanan Fa Hsien sebagai tempat persinggahan dan tempat ia menetap selama lima bulan sebelum Fa Hsien melanjutkan perjalanan (Legge, 1886: 294-296). Mengetahui bahwa Jawa dan daerah-daerah tetangganya merupakan tempat yang strategis untuk melakukan kegiatan perdagangan, banyak warga

Tionghoa yang tinggal dan menetap di wilayah pesisir Laut Jawa (Huda, 2010).

Seiring berkembangnya zaman, etnis Tionghoa menyebar hingga ke wilayah pesisir pulau Bali. Catatan sejarah mengatakan bahwa etnis Tionghoa mulai masuk dan berkembang di wilayah Bali antara abad VII-IX Masehi (Aryana, 2018:1). Kedatangan etnis ini mayoritas berasal dari suku Hokkian sehingga dalam penggunaan bahasa sehari-hari, mereka memadukan bahasa Hokkian dengan bahasa pribumi.

Aryana (2018: 2) dalam bukunya yang berjudul *“Kuasa di Balik Harmoni: Relasi Etnis Tionghoa dan Etnis Bali di Bali”* memaparkan dengan rinci terkait interaksi masyarakat pendatang Tionghoa terhadap masyarakat pribumi. Beliau menjelaskan bahwa di luar Bali, hubungan etnis Tionghoa dengan etnis pribumi cenderung tidak harmonis sehingga sering terjadi konflik yang berujung pada kekerasan.

Namun berbeda dengan daerah Bali, harmoni antara etnis Tionghoa dan masyarakat Bali berjalan dengan harmonis. Hubungan yang harmonis ini bisa dilihat dari banyaknya akulturasi serta hibridasi budaya antar keduanya, begitu pula dalam kuliner.

Minimnya informasi aktual mengenai sejarah Siobak di Buleleng membuat peneliti berniat untuk mengkaji makanan Siobak dari aspek historis. Siobak Cik Khe Lok di

Buleleng menjadi fokus penelitian ini, karena jika dikaji dari aspek historis dan budaya, Siobak Cik Khe Lok merupakan pionir dari berdirinya warung-warung Siobak di Buleleng.

Seperti yang dijelaskan sebelumnya mengenai makanan merupakan sebuah identitas, maka kajian tentang makanan Siobak ini akan menjadi batu pijakan bagi masyarakat Bali khususnya Buleleng untuk memahami lebih jauh mengenai potensi historis yang dimiliki. Potensi historis yang dimaksud adalah makanan Siobak Cik Khe Lok merupakan makanan hasil hibridasi dari berbagai budaya masyarakat Bali dan Tionghoa yang sudah ada jauh sebelum kemerdekaan Indonesia.

Keunikan dari Siobak Cik Khe Lok ini terletak dari cara penyajian yang sudah disesuaikan dengan lidah masyarakat Bali. Ketika Siobak dipopulerkan di daerah Jawa, terdapat penyesuaian terutama dari segi penyajian dan bumbu yang digunakan. Di Pulau Jawa seperti di daerah Surabaya, Siobak masih disajikan dengan cara dipanggang kemudian dipotong kecil-kecil. Bumbu yang digunakan umumnya berwarna merah dan memiliki rasa manis, hal ini

disesuaikan dengan selera masyarakat Jawa yang cenderung menyukai makanan manis. Berbeda dengan Siobak di Bali, Yudianto yang merupakan generasi kedua dari Warung Siobak Cik Khe Lok, mengatakan bahwa Siobak yang dipasarkan di Bali diciptakan menyesuaikan dengan selera masyarakat Bali yang suka mengonsumsi olahan Babi Kecap.

Dalam penyajiannya, Babi Kecap diolah dengan cara direbus, maka olahan Siobak di Bali juga diolah dengan cara direbus guna menyesuaikan dengan lidah masyarakat Bali. Dari segi bumbu yang digunakan, disesuaikan pula dengan olahan Babi Kecap, sehingga Siobak yang semula berbumbu merah, diganti menggunakan bumbu kental dengan kecap, Tauco, dan *ngohiong*. *Ngohiong* merupakan rempah-rempah dari Cina yang berjumlah lima jenis yakni cengkih, bunga pekak, kayumanis, adas, dan lada Sichuan (Fahira, 2022). Dengan memahami sejarah dari makanan Siobak dan mampu memaknai Siobak sebagai suatu warisan historis, penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi sebagai sumber belajar bagi masyarakat di dunia pendidikan.

Dengan memahami sejarah dari makanan Siobak dan mampu memaknai Siobak sebagai suatu warisan historis, penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi

sebagai sumber belajar bagi masyarakat di dunia pendidikan.

Dalam penelitian ini, Siobak Cik Khe Lok bisa dimasukkan di jalur pendidikan formal, yakni sebagai sumber Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) di SMA, tepatnya pada Fase F tema Kearifan Lokal dan Kewirausahaan. Hal ini dikarenakan Siobak Cik Khe Lok memiliki keunikan tersendiri, mulai dari sejarah, akulturasi dan upaya bisnis yang dilakukan sehingga dapat bertahan sampai sekarang.

Dalam Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) di SMA, hadirnya penelitian ini akan sangat membantu siswa dalam memahami kearifan lokal yang ada di sekitar mereka, dalam hal ini adalah Buleleng khususnya dalam bidang kuliner.

## **METODE**

Dalam penelitian ini, metode yang digunakan adalah metode penelitian sejarah. Metode penelitian sejarah memiliki tujuan utama untuk mengetahui proses peristiwa sejarah atau proses rekonstruksi cerita sejarah. Untuk itu, diperlukan langkah-langkah atau metode penelitian yang bertujuan agar apa yang ditulis dalam suatu kajian dapat dipertanggungjawabkan

dan penelitian tersebut menjadi ilmiah dan empiris. Metode penelitian sejarah dalam penelitian ini terdiri dari heuristik, kritik, interpretasi dan historiografi.

Heuristik atau pengumpulan data dilakukan untuk mengumpulkan sumber sebanyak-banyaknya untuk menunjang penelitian yang akan dilakukan. Dalam penelitian ini teknik pengumpulan data yang dilakukan oleh penulis dibagi menjadi tiga teknik, yaitu: 1) observasi/teknik pengamatan langsung ke lapangan; 2) wawancara/teknik pertanyaan mendalam; dan 3) studi pustaka/studi dokumen.

Kritik merupakan tahap kedua dari penelitian ini yang bertujuan untuk menguji validitas sumber yang ditemukan (Daliman, 2015: 64-65). Dalam penelitian ini kritik sumber yang dilakukan adalah kritik eksternal dan kritik internal.

Interpretasi dilakukan setelah kritik terhadap sumber dilakukan. Pada tahap ini peneliti akan memberi makna pada fakta-fakta atau bukti-bukti yang ditemukan (Daliman, 2015: 81). Segala sumber yang didapatkan penulis mengenai Siobak Cik Khe Lok belum bisa dijadikan data untuk memulai sebuah tulisan sejarah yang kredibel. Sumber-sumber yang didapat haruslah melewati tahap interpretasi atau analisis data terlebih dahulu sebelum penulis melakukan historiografi.

Tahapan terakhir dari metode ini adalah historiografi. Pada bagian historiografi inilah penulis akan memulai menkonstruksi atau menulis semua dari sumber dan informasi yang di dapatkan yang telah melewati berbagai tahapan. Historiografi menitikberatkan kepada hasil-hasil ketiga tahapan diatas, dengan mengungkapkan dan memaparkan sumber-sumber sejarah yang diperoleh disajikan secara tertulis sebagai kisah atau cerita sejarah.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Buleleng sebagai Lokasi Warung Siobak Cik Khe Lok**

Secara administratif, Buleleng merupakan salah satu kabupaten dari provinsi Bali yang terletak di ujung utara pulau Bali (BPS Kabupaten Buleleng, 2016). Jika menarik benang sejarah kebelakang, kondisi spasial Buleleng sebagai daerah maritim memiliki dampak besar pada dunia pelayaran dan perdagangan antar pulau di Nusantara sejak zaman Bali Kuna.

Bukti-bukti yang menyatakan bahwa Bali Utara memiliki pengaruh besar dalam industri perdagangan dibuktikan dengan banyaknya pelabuhan-pelabuhan kuno seperti

pelabuhan Gilimanuk, pelabuhan Celukan Bawang, pelabuhan Tanjung Ser, pelabuhan Pangkung Paruk, pelabuhan Manasa, pelabuhan Pacung, pelabuhan Julah, dan pelabuhan Sembiran.

Dikarenakan kondisi laut Bali Utara memiliki ombak yang cenderung tenang, berbeda dengan kondisi laut di Bali Selatan yang berbatasan langsung dengan Samudera Hindia, maka banyak kapal-kapal yang berlabuh untuk bongkar-muat barang di kawasan ini. Kapal-kapal yang berlabuh ini bukan hanya berasal dari warga pribumi, melainkan pula dari warga asing seperti Arab, Cina, dan India (Sugianto dkk., 2021: 58).

Pesatnya perkembangan perdagangan di Bali Utara bukanlah sesuatu yang terjadi secara tiba-tiba, melainkan melalui proses yang sangat panjang. Kegiatan perdagangan ini diindikasikan dengan adanya temuan berupa gerabah jenis rollet dari Arikemendu (India Selatan) di situs Pacung Sembiran yang diperkirakan berasal dari abad I Masehi. Selain itu, ditemukan pula manik-manik yang terbuat dari batu karnelian dan manik-manik kaca yang disinyalir diimpor langsung dari India dan kawasan Mediterania (Sugianto dkk., 2021).

Berbicara mengenai Buleleng sebagai poros maritim di pulau Bali, maka nama Pelabuhan Buleleng tidak bisa absen sebagai

lokasi yang paling berpengaruh bagi sejarah kemajuan Buleleng pada masa lalu. Peran sentral pelabuhan Buleleng pada masa Bali Kuno sangatlah vital. Selain dijadikan sebagai lokasi bongkar muat barang, pelabuhan ini juga kerap mejadi tempat yang strategis untuk aktivitas perdagangan.

Pesatnya pertumbuhan aktivitas kawasan di Pelabuhan Buleleng sebagai kawasan perdagangan serta pergudangan untuk distribusi barang memberikan pengaruh pada kawasan di sekitar pelabuhan menjadi kawasan perdagangan. Deretan pertokoan mulai bermunculan sebagai tempat transaksi jual beli barang. Toko-toko tersebut sebagian besar dimiliki oleh kaum yang berasal dari etnis Cina yang terkenal sebagai bangsa pedagang (Sugianto dkk., 2021: 66).

Dikarenakan memiliki peran yang sangat penting dalam pergerakan ekonomi di Buleleng, pada tahun 1883, pemerintah kolonial Belanda melalui keputusan Gubernur Jendral pun mengeluarkan surat keputusan mengenai pembukaan kampung Cina dan kampung Arab di Buleleng. Pembukaan perkampungan ini dinilai akan bisa menjadi langkah awal untuk menciptakan kemajuan ekonomi di

daerah tersebut, mengingat etnis Cina dan Arab dinilai memiliki etos kerja yang baik dan mampu bersaing di dunia internasional (Arsip Nasional Republik Indonesia, 2013: 138).

Satu hal yang mencolok dari corak kehidupan pada abad XIX khususnya di Buleleng adalah berkembangnya berbagai makanan yang tercipta dari akulturasi masyarakat di sekitar Pelabuhan Buleleng yang majemuk.

Siobak, merupakan produk makanan hasil akulturasi dari budaya masyarakat Buleleng dengan Tionghoa yang masih dapat dijumpai sampai saat ini. Pencinta makanan khususnya masyarakat Bali tentunya sudah tidak asing lagi dengan warung Siobak Cik Khe Lok yang berlokasi di Jalan Surapati Nomor 66, Kampung Baru, Kecamatan Buleleng, Kabupaten Buleleng, Bali.

Akrab disebut sebagai “Warung Siobak Cik Khe Lok” telah berdiri sejak tahun 1966 dan menyimpan berbagai dinamika sejarah yang panjang dalam proses pendiriannya. Terdapat beberapa alasan yang melatarbelakangi mengapa Tan Khe Lok mendirikan sebuah warung Siobak di Buleleng. Alasan tersebut dapat dilihat dari aspek geografis, ekonomi, budaya, dan politik.

Secara geografis, letaknya yang strategis dan menjadi pusat keramaian

membuat Buleleng sangat tepat untuk melakukan aktivitas bisnis dan perdagangan. Sehingga pemilihan tempat ini akan mendatangkan hasil yang maksimal serta pembangunan branding marketing pada warung Siobak Cik Khe Lok dapat dilakukan dengan baik.

Kemudian dari aspek ekonomi, Bali merupakan daerah dengan pasokan babi Bali yang sangat banyak. Fakta ini dapat dikaitkan langsung dengan peran Pelabuhan Buleleng sebagai tempat perdagangan komoditas lokal seperti kopi, sapi dan babi (Martini & Alit, 2020). Sehingga dalam memperoleh bahan baku, Tan Khe Lok tidak akan mengalami kesulitan dikarenakan bahan baku Siobak berupa daging babi telah banyak ditemukan di Buleleng.

Selain itu, faktor budaya juga mempengaruhi berdirinya warung Siobak Cik Khe Lok di Buleleng. Dalam berbagai prosesi upacara keagamaan, babi seringkali digunakan oleh masyarakat Bali sebagai sarana upacara. Selain itu pada acara-acara besar seperti pernikahan, potong gigi dan upacara kematian, daging babi tidak pernah absen dari sajian makanan yang dihidangkan untuk para tamu

undangan (Margaretha & Sulistyawati, 2022).

Oleh karena pengaruh budaya yang sangat kuat inilah yang menjadikan eksistensi Siobak menjadi sebuah kuliner dengan olahan babi yang digemari oleh masyarakat Bali. Selain itu, olahan makanan yang berbahan dasar daging babi bukanlah suatu hal yang baru. Dikarenakan disaat hari-hari besar keagamaan, babi sudah menjadi menu yang khas dalam sajian kuliner Bali.

Aspek ini merupakan aspek yang tak kalah penting dalam mendukung perjalanan warung Siobak Cik Khe Lok dari tahun 1966 sampai saat ini. Generasi kedua dari Tan Khe Lok yang juga mendirikan warung Siobak Cabang Seririt yakni Tan Yu Hauw atau Yudianto (75 Tahun) dalam wawancara dengan peneliti pada tanggal 29 November 2023 memaparkan bahwa Masyarakat Tionghoa di Buleleng tidak pernah bermasalah pada sektor politik. Sejak zaman dahulu, hubungan antara etnis Tionghoa dan masyarakat Bali sangat harmonis. Tan Khe Lok beserta semua keluarga mendapatkan dukungan penuh dari pemimpin dan masyarakat lokal dalam menjalankan bisnis keluarga. Dukungan ini juga dibuktikan saat Indonesia sedang menghadapi peristiwa kemanusiaan yang terjadi masa pemerintahan orde baru.

Keempat aspek tersebutlah yang menyebabkan warung Siobak Cik Khe Lok

dapat berdiri dan bertahan sampai saat ini. Selain itu pemilihan Buleleng sebagai tempat *launching* perdana merupakan keputusan yang tepat karena memiliki letak yang sangat strategis.

### **Prinsip, Pola dan Strategi Warung Siobak Cik Khe Lok**

Siobak Cik Khe Lok sebagai pelopor makanan Siobak di Buleleng menerapkan sebuah prinsip, pola dan strategi pemasaran dalam bisnis makanan tersebut sehingga bisa bertahan sampai saat ini.

Prinsip yang digunakan pada warung Siobak Cik Khe Lok telah diatur dengan matang oleh Tan Khe Lok selaku founder. Dalam perintisan bisnis tersebut, Tan Khe Lok sangat memegang prinsip "*generation to generation*". Maksud dari prinsip ini adalah bisnis dari Siobak Cik Khe Lok diturunkan oleh Tan Khe Lok dari generasi ke generasi tanpa menghilangkan cita rasa yang melekat di lidah konsumen.

Lalu pola yang digunakan adalah pola 4P yang terdiri dari produk (*product*), harga (*price*), tempat (*place*) dan promosi (*promotion*) (Mamoto dkk., 2021). Pertama adalah aspek produk, Siobak Encik Khe Lok



menawarkan produk olahan babi yang disesuaikan dengan cita rasa lokal untuk bisa diterima oleh masyarakat Buleleng. Selain itu, Siobak ini juga sangat menjaga kualitas dari bahan baku yang digunakan sehingga cita rasa tetap terjaga dari masa ke masa.

Kedua adalah aspek harga atau price. Sejak berdirinya di tahun 1966, Tan Khe Lok sangat mempertimbangkan harga dari produk yang dimilikinya. Selain itu, beliau juga berpesan kepada generasi penerusnya agar selalu mempertimbangkan harga dengan kemampuan beli masyarakat sekitar. Hal inilah yang kemudian membuat Siobak Cik Khe Lok ini semakin digemari karena harganya yang terjangkau sesuai dengan target pasar yang ditentukan, yakni masyarakat menengah kebawah.

Ketiga adalah tempat atau place. Tempat sangat menentukan tingkat penjualan dari sebuah produk. Dikarenakan berbahan dasar babi, maka Siobak Cik Khe Lok mendirikan sebuah warung di pemukiman yang mayoritas masyarakatnya mengonsumsi olahan daging tersebut. Selain itu, latar belakang Buleleng dipilih sebagai lokasi berdirinya warung Siobak ini telah dijelaskan sebelumnya. Pada intinya, Tan Khe Lok telah mempertimbangkan dengan matang dan memiliki pandangan ke depan terkait lokasi yang dipilih sehingga warung Siobak ini dapat bertahan sampai saat ini.

Terakhir adalah promosi. Dalam promosi Siobak Khe Cik Lok ini, tidak banyak promosi yang dilakukan. Hal ini dikarenakan nama atau branding dari “Cik Khe Lok” telah melekat sejak zaman dahulu. Sehingga masyarakat telah mengetahui kualitas, rasa dan harga dari Siobak tersebut telah sesuai dengan ekspektasi konsumen. Walaupun demikian, penerus dari Siobak Cik Khe Lok tidak berhenti sampai disitu. Mereka berusaha mengembangkan produknya dengan membuka cabang-cabang di wilayah lain seperti di Seririt yang sudah ada sejak tahun 1980 dan di kabupaten-kabupaten di wilayah Bali lainnya.

Pembahasan terakhir adalah strategi pemasaran. Dalam ilmu ekonomi, strategi pemasaran mencakup keputusan strategis yang diambil oleh perusahaan untuk menghadapi persaingan dan memenangkan pasar. Ini melibatkan pemahaman mendalam tentang pasar sasaran, kebutuhan konsumen, dan bagaimana perusahaan dapat membedakan dirinya dari pesaing (Iswahyudi dkk., 2023: 126).

Untuk memenuhi kebutuhan konsumen, warung Siobak Cik Khe Lok berusaha untuk memberikan

layanan terbaik dan merencanakan strategi pemasaran yang sesuai agar dapat memperoleh keuntungan yang maksimal. Tan Yu Hauw mengatakan, sebelum sang ayah dan ibundanya meninggal, warung Siobak ini hanya buka dari jam 7 pagi sampai dengan jam 10 pagi. Hal ini dikarenakan makanan ini sangat laris di kalangan masyarakat Buleleng.

Namun setelah mereka meninggal dunia dan mewariskan warung Siobak Cik Khe Lok beserta *branding* yang kuat, keturunan Tan Khe Lok mulai mengubah strategi pemasaran. Dikarenakan memiliki saudara yang banyak, keturunan dari Tan Khe Lok membagi *shift* dagang mereka. *Shift* pagi dimulai dari jam 07.00 sampai jam 14.00. Setelah selesai, *shift* 2 akan dilanjutkan dengan saudaranya yang lain sampai sore maksimal jam 18.00. Hal ini dilakukan agar masing-masing keturunan dari Tan Khe Lok bisa mencari nafkah dengan menjual Siobak Cik Khe Lok. Selain itu, hal ini juga dilakukan untuk memenuhi kebutuhan konsumen karena tingginya minat konsumen dengan Siobak Cik Khe Lok.

### **Siobak Cik Khe Lok sebagai Sumber Media Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) di SMA.**

Sejak Kurikulum Merdeka diluncurkan pada tahun 2022, kurikulum ini direncanakan menjadi kurikulum nasional secara

menyeluruh oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi tahun 2024 (Rosa, 2023). Dari data yang dihimpun per Agustus 2023, sudah sebanyak hampir 70% satuan pendidikan di Indonesia sudah menerapkan kurikulum merdeka (Kemdikbud RI, 2023). Hal ini menandakan bahwa kurikulum ini sebentar lagi akan menjadi kurikulum yang diimplementasikan di seluruh satuan pendidikan dan akan dapat membawa perubahan dalam pendidikan Indonesia.

Hal yang baru dan menarik perhatian dari hadirnya Kurikulum Merdeka ini adalah terdapat kegiatan Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila atau P5. Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila merupakan proyek lintas disiplin ilmu yang kontekstual dan berbasis pada kebutuhan masyarakat atau permasalahan di lingkungan satuan pendidikan. Dilihat dari waktu pelaksanaannya, kegiatan Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila ini diberikan alokasi waktu 20% sampai 30% dari keseluruhan kegiatan pembelajaran yang telah direncanakan.

Pada penelitian yang berjudul “Siobak Cik Khe Lok: Akulturasi

Kuliner Bali dan Tionghoa di Kabupaten Buleleng (Sejarah dan Potensinya sebagai Sumber Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) di SMA)”, dimensi dari kurikulum merdeka yang dapat dikaitkan adalah berkebinekaan global, berpikir kritis, kreatif, mandiri dan bergotong-royong. Walaupun demikian, keenam dimensi yang ada dalam kurikulum merdeka dapat diimplementasikan melalui penelitian ini. Hal ini tergantung pada kebijakan masing-masing sekolah terkait pembagian jam antara intrakurikuler dengan P5. Oleh karena itu, penyesuaian jam pelajaran sangat mempengaruhi dalam menentukan dimensi projek.

Selain itu, tema yang dapat diterapkan yang berkaitan dengan penelitian adalah Kearifan Lokal dan Kewirausahaan. Hal ini dikarenakan dalam penelitian ini terdapat pembahasan yang merujuk pada penguatan nilai-nilai kearifan lokal bagi generasi muda yang dibuktikan dengan adanya hasil akulturasi makanan dari etnis Tionghoa yang dipadukan dengan cara penyajian makanan dari masyarakat Bali

Penelitian “Siobak Cik Khe Lok: Akulturasi Kuliner Bali dan Tionghoa di Kabupaten Buleleng (Sejarah dan Potensinya sebagai Sumber Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) di SMA)” dalam hal ini dapat diimplementasikan kedalam

pelajaran Sejarah (kelompok mata pelajaran umum) dan Kewirausahaan (kelompok mata pelajaran vokasi dan prakarya). Mata pelajaran ini dipilih karena sesuai dengan luaran penelitian yang dilakukan tentang Siobak Cik Khe Lok.

Dalam pelajaran sejarah, penelitian ini akan berfokus pada sejarah perkembangan sosial dan ekonomi di Kabupaten Buleleng yang dibahas pada penelitian ini. Selain itu, pada pelajaran sejarah juga akan dibahas berbagai pengaruh masuknya budaya asing ke Indonesia. Budaya asing yang dimaksud adalah budaya Tionghoa yang dapat membaaur dengan budaya Bali dalam aspek kuliner.

Selain pelajaran sejarah, pelajaran kewirausahaan juga dapat diimplementasikan menggunakan penelitian ini. Teori mengenai kewirausahaan dapat dipelajari dengan melihat berbagai strategi pemasaran yang dilakukan oleh Tan Khe Lok beserta keturunannya dalam mempertahankan usaha Siobak. Selain itu, luaran dari pelajaran kewirausahaan ini juga dapat memotivasi peserta didik dalam membangun usahanya sendiri dengan melihat peluang yang ada.

Sesuai dengan Keputusan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 56/M/2022, pada Fase F jenjang SMA kelas XI dan XII, alokasi waktu mata pelajaran Sejarah berjumlah 64 Jam Pelajaran per Tahun. 64 JP tersebut didistribusikan menjadi 48 JP kegiatan intrakurikuler dan 16 JP untuk Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5).

Berbeda dengan mata pelajaran Kewirausahaan, mata pelajaran ini tidak diatur dalam Keputusan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Republik Indonesia Nomor 56/M/2022 terkait pendistribusian untuk kegiatan Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5). Namun, pada Keputusan tersebut diatur bahwa mata pelajaran ini, satuan pendidikan dapat menyediakan paling banyak 2 JP per minggu atau 64 JP per tahun (Kemdikbudristek RI, t.t.).

Walaupun tidak diatur untuk membagi waktu efektif pembelajaran menjadi intrakurikuler dengan Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5), satuan pendidikan masih bisa membagi waktu yang disediakan sesuai kebutuhan. Hal ini didasarkan pada Panduan Pengembangan Kurikulum Operasional di Satuan Pendidikan, yang menyatakan bahwa dalam menyusun kurikulum operasional, satuan pendidikan

diberikan wewenang untuk menentukan format dan sistematika penyusunannya. Hal ini termasuk juga dalam menentukan jam pelajaran agar dapat memberikan pelayanan pendidikan secara optimal (Hastasi dkk., 2022).

Oleh karena itu, pada pelajaran Kewirausahaan yang berjumlah berjumlah 64 JP per tahun, maka 64 JP tersebut dapat didistribusikan menjadi 48 JP kegiatan intrakurikuler dan 16 JP untuk Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) sama seperti pelajaran Sejarah. Pembagian ini didasarkan pada proyek yang nantinya akan dilakukan oleh peserta didik tentang Siobak Cik Khe Lok, sesuai dengan luaran penelitian ini.

Dengan demikian tenaga pendidik dan peserta didik yang berada di Fase F tepatnya di kelas XII diharapkan mampu untuk berkolaborasi dalam memadukan antara pelajaran Sejarah dan Kewirausahaan. Pembagian JP antara pelajaran Sejarah dan Kewirausahaan diatas pada Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) adalah 16 JP Sejarah dan 16 JP Kewirausahaan. Sehingga total keseluruhan JP per tahun adalah 32 JP.

## KESIMPULAN

Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa Tan Khe Lok selaku pendiri dari warung Siobak Cik Khe Lok memilih Buleleng sebagai tempat berjualan siobak tak lepas dari sejarah kedatangan etnis Tionghoa ke Buleleng. Kedatangan etnis Tionghoa ke Pulau Dewata pada abad IV membuat banyak aktivitas terjadi di pesisir pulau Bali.

Untuk memastikan usahanya berjalan dengan lancar dan digemari oleh masyarakat bukan hanya etnis Tionghoa, Tan Khe Lok kemudian mengadopsi cara penyajian makanan ala masyarakat Bali.

Keberlanjutan dari bisnis kuliner ini dapat dilihat dari prinsip, pola dan pemasaran yang dilakukan oleh Tan Khe Lok selaku pendiri warung ini. Beliau menggunakan prinsip “generation to generation” dan mewariskan resep yang beliau miliki kepada anak dan cucunya untuk terus mengembangkan usaha Siobak Khe Lok.

Dikarenakan memiliki sejarah yang unik dan menarik, Siobak Cik Khe Lok ini sangat baik untuk dijadikan sebagai sumber media Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) di SMA. Hal ini dikarenakan Siobak Cik Khe Lok memiliki berbagai hal yang menarik untuk dijadikan sebagai media Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) seperti yang tertuang dalam tema dalam

Fase F yakni kearifan lokal dan kewirausahaan.

Dari tema kearifan lokal, peserta didik akan menganalisis Siobak Cik Khe Lok ini dari berbagai aspek seperti sejarah dan alasan-alasan mengapa Siobak Cik Khe Lok bisa dikatakan sebagai suatu kearifan lokal. Selain itu, dari tema kewirausahaan, peserta didik diharapkan mampu untuk membangun motivasi diri untuk bisa menjadi wirausahawan muda dengan belajar dari usaha warung Siobak Cik Khe Lok yang sudah berdiri lebih dari 50 tahun.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arsip Nasional Republik Indonesia. (2013). *Arsip Nasional Republik Indonesia CITRA KABUPATEN BULELENG DALAM ARSIP*.
- Aryana, I. G. M. (2018). *Kuasa di Balik Harmoni: Relasi Etnis Tionghoa dan Etnis Bali di Bali*.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Buleleng. (2016). *Buleleng Dalam Angka Tahun 2015*. Artikel. <https://bulelengkab.bps.go.id/publication/2016/01/30/a4bd6c1d60cc090f4b527469/kabupaten-buleleng-dalam-angka-2015.html>
- Daliman, A. (2015). *Metode Penelitian Sejarah*.
- Fahira, A. J. (2022). *Apa Itu Bumbu Ngohiong, Bumbu Khas dalam Masakan China?* Artikel. <https://www.kompas.com/food/read/2022/09/15/193200975/apa-itu-bumbu-ngohiong-bumbu-khas-dalam-masakan-china->

- #:~:text=KOMPAS.com%20%2D%20Bumbu%20ngohiong%20atau,kayu%20manis%2C%20dan%20adas%20bintang.
- Hastasasi, W., Harjatanaya, T. Y., Kristiani, A. D., Herutami, I., & Andiarti, A. (2022). *Panduan Pengembangan Kurikulum Operasional di Satuan Pendidikan*. Badan Standar, Kurikulum dan Asesmen Pendidikan.
- Huda, S. (2010). Orang Indonesia Tionghoa dan Persoalan Identitas. *Jurnal Penelitian Sosial Keagamaan*, 25, 165–174.
- Iswahyudi, M. S., Budaya, I., Riswanto, A., Lestari, A. A., Widawati, E., Zahara, A. E., Ardyan, E., Nurchayati, Efdison, Z., Trilakshmi, N., Damayanti, F., & Lova, A. N. (2023). *Manajemen Pemasaran (Strategi dan Praktek yang Efektif)* (Efitra, Ed.). PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Kemdikbud RI. (2023, August 28). *Hampir 70 Persen Satuan Pendidikan Sudah Menerapkan Kurikulum Merdeka*. Artikel. <https://www.kemdikbud.go.id/main/blog/2023/08/hampir-70-persen-satuan-pendidikan-sudah-menerapkan-kurikulum-merdeka>
- Kemdikbudristek RI. (n.d.). *Kemendikbudristek No.56 Tentang Pedoman Penerapan Kurikulum*.
- Legge, J. (1886). *A Record of Buddhist Kingdoms: Being an account by the Chinese Monk Fa-Hien of his travels in India and Ceylon (A.D. 399-414) in search of the Buddhist Books of Discipline*.
- Mamoto, F. W., Tumbuan, W. J. F. A., & Rogi, M. H. (2021). Analysis Of Marketing Mixed Factors (4p) On Purchase Decisions At Podomoro Poigar Eating House In New Normal Era. *Jurnal EMBA*, 9(2), 110–121.
- Margaretha, E. L., & Sulistyawati, A. (2022). Lawar Kuliner Bairawa Menuju Kuliner Pariwisata Khas Bali. *Journey : Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5(1), 51–62. <https://doi.org/10.46837/journey.v5i1.105>
- Martini, N. K., & Alit, D. M. (2020). Peranan Pelabuhan Buleleng sebagai Pusat Pelayaran dan Jalur Perdagangan Pada Masa Pemerintahan Hindia Belanda Tahun 1846-1939. *Nirwasita Jurnal Pendidikan Sejarah Dan Ilmu Sosial*, 1(Artikel), 12–19.
- Nurti, Y. (2017). Kajian Makanan Dalam Perspektif Antropologi. *JURNAL ANTROPOLOGI: Isu-Isu Sosial Budaya*, 19, 1–10.
- Rosa, N. (2023, June 27). *Kemendikbudristek: Kurikulum Merdeka Jadi Kurikulum Nasional pada 2024*. Artikel. <https://www.detik.com/edu/sekolah/d-6795395/kemendikbudristek-kurikulum-merdeka-jadi-kurikulum-nasional-pada-2024>
- Sugianto, I. B., Suteja, I. M. D., & Hartono. (2021). *Pelabuhan Julah dalam Lingkaran Perdagangan Rempah di Bali* (1st ed., Vol. 1). Penerbit Kepel Press.