

Potensi Kuliner Tradisional Bali sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Sanur

Ida Bagus Ketut Soma Antara¹, Nyoman Agus Trimandala²

^{1,2} IPB Internasional, Denpasar, Indonesia

ARTICLE INFO

Article history:

Received 22 January 2023

Received in revised form

23 January 2023

Accepted 24 February 2023

Available online 24 Maret 2023

Kata Kunci:

Wisata Kuliner, Makanan Tradisional, Sanur

ABSTRAK

Kawasan wisata Sanur sudah banyak dikenal di kalangan wisatawan akan keindahan pantainya. Namun selain pantai, Sanur memiliki kekayaan kuliner tradisional yang bertahan puluhan tahun. Penelitian ini melakukan pemetaan restoran yang menyajikan kuliner tradisional di kawasan Sanur. Pemetaan dibagi menjadi tiga wilayah administrasi, yaitu Kelurahan Sanur, Sanur Kauh, dan Sanur Kaja. Pemilihan restoran didasarkan pada nilai sejarah dan kepopuleran restoran tersebut. Penelitian ini menggunakan teknik kualitatif dengan teknik analisis data deskriptif kualitatif. Terpilih 9 restoran yang menyajikan masakan tradisional Bali yang paling populer dan paling dikenal oleh wisatawan. Kesembilan rumah makan tersebut dipetakan menjadi 3 wilayah administratif, yaitu Kelurahan Sanur dengan 4 rumah makan, Sanur Kauh dengan 3 rumah makan, dan Sanur Kaja dengan 2 rumah makan. Wisata kuliner bisa menjadi branding baru bagi Sanur. Kekayaan rasa dan nilai sejarah akan menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan untuk berkunjung.

ABSTRACT

The Sanur tourist area is widely known among tourists for the beauty of its beaches. But apart from the beach, Sanur has a wealth of traditional culinary delights that have survived for decades. This study conducted a mapping of restaurants serving traditional culinary delights in the Sanur area. Mapping is divided into three administrative areas, namely Kelurahan Sanur, Sanur Kauh, and Sanur Kaja. The choice of restaurant is based on historical value and the popularity of the restaurant. This study uses qualitative techniques with qualitative descriptive data analysis techniques. Selected 9 restaurants serving traditional Balinese dishes which have the highest popularity and are best known by tourists. The nine restaurants are mapped into 3 administrative regions, namely Kelurahan Sanur with 4 restaurants, Sanur Kauh with 3 restaurants, and Sanur Kaja with 2 restaurants. Culinary tourism can be a new branding for Sanur. The richness of taste and historical value will be the main attraction for tourists to visit.

Keywords: Culinary Tourism, Traditional Culinary, Sanur

Pendahuluan

Pengembangan pariwisata saat ini secara bersamaan mendukung proses globalisasi dan peningkatan apresiasi terhadap sumber daya lokal. Sebagai contoh, menjamurnya waralaba makanan cepat saji di seluruh dunia yang secara bersamaan diikuti dengan penguatan kuliner lokal agar tidak kalah saing. Setiap destinasi wisata harus mempertahankan daya saing, baik daya saing sumber daya manusianya maupun daya tarik wisatanya. Salah satu daya tarik yang dapat diperkenalkan kepada wisatawan adalah budaya gastronomi dari sebuah daerah (Astuti, 2018).

Keterkaitan antara makanan dan pariwisata sangat mendalam. Di dalam dunia pariwisata, kuliner lokal mendukung kegiatan pariwisata begitu pula sebaliknya pariwisata mempromosikan kuliner lokal. Data dari Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf) Republik Indonesia mencatat subsektor kuliner berkontribusi 41,4 persen dari total kontribusi perekonomian kreatif atau 922 triliun pada 2017. Jumlah tersebut merupakan yang paling tinggi dibandingkan subsektor lain di Bekraf RI. Menteri Pariwisata RI juga sempat memilih 10 Destinasi Kuliner di Indonesia dengan 3 daerah unggulan yaitu Bali, Bandung, dan Yogyakarta (Kompas, 2019).

Berbicara tentang destinasi wisata di Bali, salah satu yang menjadi unggulan adalah kawasan wisata Sanur. Selain keindahan pantainya, Sanur juga memiliki daya tarik yang belum dikembangkan secara maksimal yaitu keberagaman kuliner tradisionalnya. Menjamurnya produk kuliner non-Bali di tengah

¹ Corresponding author.

E-mail: soma.antara@ipb-intl.ac.id

kompetisi industri pariwisata di Bali, akan berpengaruh pada hilangnya identitas budaya yang menjadi ciri khas atau jati diri pariwisata di Bali. Sehingga perlu dilakukan tindakan guna mempertahankan serta memperkenalkan kuliner tradisional Bali berbasis masyarakat di kawasan Sanur.

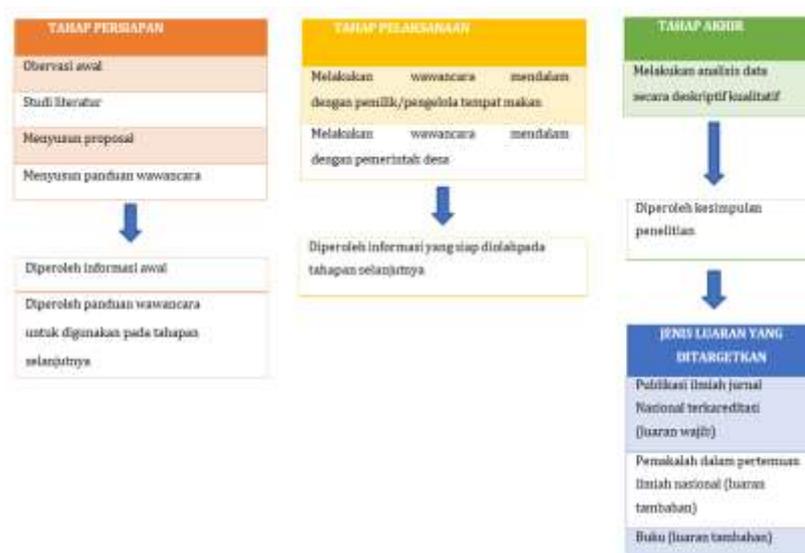
Penelitian ini merupakan skema awal dalam pengembangan Sanur sebagai sebuah destinasi wisata kuliner. Penelitian awal ini bertujuan untuk melakukan inventarisasi sekaligus pemetaan kuliner tradisional berbasis masyarakat di

kawasan wisata Sanur, dalam rangka pengembangan *branding* sebagai destinasi wisata kuliner. Literasi terkait kuliner tradisional di Sanur pun masih sulit ditemukan, sehingga penelitian ini dapat menjadi tambahan sumber tertulis terkait kuliner tradisional di Sanur. Hasil dari penelitian ini juga dapat dimanfaatkan oleh Dinas Pariwisata Kota Denpasar dalam penyusunan media promosi destinasi wisata kuliner di Sanur berupa brosur, katalog, buku, maupun video.

Proses inventarisasi akan diawali dengan melakukan observasi ke seluruh tempat makan milik masyarakat yang menjual kuliner tradisional Bali. Akan dipilih sejumlah tempat makan yang memiliki eksistensi dan dikenal oleh wisatawan, serta berpotensi untuk dikembangkan. Selanjutnya akan dilakukan proses wawancara mendalam guna mendapatkan informasi terkait sejarah, bahan baku, cita rasa, serta masalah teknis yang berkaitan dengan tempat makan tersebut. Proses wawancara mendalam juga akan dilakukan dengan pemerintah desa, dalam rangka proses pemetaan destinasi wisata kuliner di kawasan Sanur berdasarkan wilayah administratif.

Metode

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif yang akan dibagi kedalam tiga tahapan, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap akhir. Pada tahap persiapan terdapat beberapa kegiatan yang dilakukan, diantaranya adalah observasi awal untuk mengetahui peta potensi tempat yang menjual makanan tradisional, studi literatur terkait variable penelitian yang akan dikaji, menyusun proposal penelitian, serta menyusun panduan wawancara yang mengacu pada teori Gastronomi sebagai pedoman yang akan digunakan pada tahap selanjutnya. Pada tahap pelaksanaan akan dilakukan wawancara mendalam dengan pemilik maupun pengelola tempat makan yang menjual makanan tradisional Bali serta pemerintah desa di kawasan Sanur. Data yang diperoleh selanjutnya dianalisa secara deskriptif kualitatif pada tahap akhir. kemudian ditarik kesimpulan dan memberikan saran. Secara keseluruhan tahapan proses pembelajaran dapat dilihat pada bagan alir penelitian berikut ini.



Gambar 1. Alur Penelitian: Pemetaan Potensi Kuliner Tradisional Berbasis Masyarakat sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Sanur

Hasil dan Pembahasan

Secara administratif Sanur terbagi menjadi tiga wilayah, yaitu Sanur Kauh, Sanur Kaja, dan Kelurahan Sanur. Masing-masing wilayah tersebut memiliki destinasi kuliner tradisionalnya sendiri. Berikut adalah destinasi kuliner tradisional di Sanur yang dipetakan berdasarkan wilayah administratifnya.

Sanur Kaja

1. Warung Mak Beng

Nama Rumah Makan/Restoran	Warung Mak Beng
Tahun Berdiri	1941
Pendiri	I Putu Gede Wirya (Nyoo Tik Gwan) dan Ni Ketut Tjuki
Alamat Usaha	Jalan Hang Tuah No. 45 Sanur
Menu Utama	<ul style="list-style-type: none"> • Sup Kepala Ikan • Ikan Laut Goreng dengan Sambal Pedas
Halal/Non-Halal	Halal
Jam Operasional	08.00 Wita s/d 22.00 Wita
Harga Makanan	Rp55.000 per paket (Nasi putih, ikan goreng, sup ikan)

Warung Mak Beng berdiri sejak tahun 1941. Hal tersebut disampaikan oleh Agus Mahendra atau biasa dipanggil Dodit, pengelola Warung Mak Beng yang juga merupakan cucu pendiri warung ini. Warung makan ini berlokasi di Jalan Hang Tuah No. 45 Sanur – Denpasar, tepatnya disebelah utara Hotel Inna Grand Bali Beach. Warung makan ini didirikan oleh pasangan I Putu Gede Wirya atau Nyoo Tik Gwan dan ibu Ni Ketut Tjuki. Panggilan akrab ibu Ni Ketut Tjuki adalah Mak Beng, itu sebab warung ini diberi nama Warung Mak Beng. Warung yang kini dikelola oleh anak dan cucu dari Mak Beng ini menawarkan menu andalan berupa sup kepala ikan dan ikan goreng sambal pedas. Ikan yang digunakan adalah ikan jangkri hasil tangkapan nelayan lokal di daerah Sanur maupun wilayah Bali lainnya.

Pada awal berdiri, Warung Mak Beng memanfaatkan hasil tangkapan nelayan di sekitaran pantai Sanur. Memang di daerah pantai Sanur terdapat banyak nelayuan yang sehari-harinya melaut dan mendapat hasil laut yang cukup banyak, baik itu untuk memenuhi kebutuhan sendiri atau dijual. Berdasar atas fenomena tersebut, ibu Ni Ketut Tjuki mengolah ikan segar hasil tangkapan nelayan dan menjual hasil masakannya di sekitaran pesisir pantai Sanur. Mendapat respon yang sangat baik, akhirnya usaha ibu Ni Ketut Tjuki berkembang hingga sekarang.

Bahan baku pembuatan masakan di Warung Mak Beng semuanya berupa bahan lokal dan berasal dari warga lokal. Ikan segar didapat dari nelayan Sanur, bumbu-bumbu dibeli dari pasar tradisional. Masalah kualitas, mak Beng sangat tegas mempertahankan kualitas masakannya. Karena pernah beliau menutup warungnya lantaran tidak mendapatkan pasookan ikan yang berkualitas baik. Jika pada saat awal berjualan di tahun 1941, Mak Beng mengerjakan semua keperluan dagangannya sendirian, kini ada puluhan orang karyawannya yang bertugas untuk berbelanja, memasak, dan menyajikan makanan ke pelanggan.

Untuk menjaga kualitas dan konsistensi rasa makanan, Warung Mak Beng tidak hanya memperhatikan bahan baku yang digunakan, melainkan memiliki pedoman resep baku yang mereka sebut dengan resep spesial dan super. Resep tersebut dibuat oleh Ibu Ni Ketut Tjuki atau Mak Beng. Lalu diwariskan kepada anak dan cucunya, yaitu Ni Putu Sulastri dan Agus Mahendra. Pedoman resep yang dimiliki meliputi jumlah takaran bumbu-bumbu yang diperlukan dalam membuat sambal, bumbu sup kepala ikan, dan bumbu marinasi ikan untuk porsi tertentu.

Pengelola pun menyampaikan bahwa walaupun sekarang ini ada banyak rumah makan yang menjual hidangan serupa, tetapi cita rasa yang ditawarkan berbeda dan Warung Mak Beng memiliki ciri khas yang harus dipertahankan. Teknik memasak pun sengaja dipertahankan dari dulu hingga sekarang. Bagaimana ikan laut dimasak, bagaimana mengolah kepala ikan, dan bagaimana cara meracik sambal yang menjadi ciri khas Mak beng, semua sama dengan yang dilakukan oleh Mak Beng terdahulu.

Warung ini melayani pelanggan dari jam 08.00 pagi hingga 22.00 malam. Rata-rata tempat ini akan sangat ramai pengunjung pada saat jam makan siang dan jam makan malam. Mak Beng adalah salah satu warga yang pada saat itu memanfaatkan hasil tangkapan nelayan lokal. Olahan yang dijual di Warung Mak Beng adalah ikan goreng dengan sambal ulek pedas khas Warung Mak Beng. Ikan yang disajikan bukan ikan utuh, melainkan bagian badannya saja. Selanjutnya bagian kepala ikan agar tidak terbuang dibuatkanlah

sup kepala ikan. Bumbu yang digunakan adalah bumbu lengkap atau basa genep² khas masakan Bali. Hal tersebut membuat citarasa sup yang disajikan dapat dengan mudah diterima masyarakat Bali yang sudah sangat familiar dengan penggunaan basa genep di hamper setiap masakan.

Lokasinya yang berada di pesisir pantai tak hanya membuat Warung Mak Beng dapat dengan mudah mendapatkan pasokan bahan baku ikan tetapi juga membuat citra hidangan laut semakin segar dan otentik. Ikan goreng yang disajikan di Warung Mak Beng dapat menjadi pionir ikan goreng dan sup ikan di Bali, mengingat usia dari warung ini yang sudah mencapai 80 tahun. Citarasa ikan goreng di Warung Mak Beng adalah gurih, dengan tekstur garing di bagian luar, dan lembut di bagian dalam. Rasa gurih yang terasa merupakan hasil dari proses marinasi yang dilakukan menggunakan bumbu rahasia khas Warung Mak Beng. Sebagai penambah citarasa, ikan goreng disajikan dengan sambal. Rasa sambal di warung ini relatif pedas, dengan warna merah gelap. Melengkapi ikan goreng dan nasi putih, pengunjung Warung Mak Beng juga akan disajikan sup ikan, dengan bagian ikan berupa badan atau kepala. Kuah sup berwarna bening kekuningan, dengan tambahan mentimun sebagai isinya.

Untuk harga menu di Warung Mak Beng, satu porsi hidangan dijual dengan harga Rp55.000, belum termasuk minuman. Minuman yang ditawarkan juga bervariasi mulai dari air mineral dan aneka minuman ringan. Setiap harinya tempat makan ini bisa menghabiskan puluhan kilogram ikan jangkai untuk memenuhi kebutuhan pelanggannya. Pelanggan yang datang diantaranya adalah wisatawan domestik seperti dari Jakarta, Bandung, Jawa, dan wisatawan lokal, wisatawan mancanegara seperti dari New Zealand, Australia, Jepang, dan Inggris, serta wisatawan lokal Bali.



Gambar 1.1 Para pramusaji Warung Mak Beng berfoto di area bagian dalam warung.

Warung makan ini tergolong sederhana, tempatnya yang tidak terlalu luas dan tanpa pendingin udara. Akan tetapi suasana rumahan yang ditawarkan membuat pelanggan nyaman. Para pelayan yang sebagian besar adalah warga Sanur dan Nusa Penida ini juga ramah melayani pembeli. Hidangan yang sudah dipesan akan disajikan dalam hitungan kurang dari 10 menit. Menurut Dodit, kualitas pelayanan sangat diutamakan di Warung Mak Beng. Pelayanan di Warung Mak Beng menjunjung tinggi keramahmatamahan dan rasa kekeluargaan, sehingga konsumen merasa betah ketika makan di tempat tersebut.

Berdiri sejak sebelum Indonesia merdeka, Warung Mak Beng tidak memiliki strategi khusus dalam memasarkan warungnya. Dodit yang merupakan generasi ketiga dari warung ini menyampaikan bahwa pihaknya tidak melakukan promosi khusus untuk mendatangkan pengunjung, melainkan memaksimalkan kekuatan dari the word of mouth³ atau promosi dari mulut ke mulut. Hal tersebut yang membuat pihaknya selalu mempertahankan kualitas produk dan pelayanan setiap harinya. Dodit juga mengaku bahwa sempat ada beberapa media, baik cetak maupun elektronik yang melakukan wawancara. Hal tersebut juga yang membantu promosi dari Warung Mak Beng hingga kini semakin dikenal oleh masyarakat.

Kini Warung Mak Beng semakin berkembang dan berinovasi. Agar lebih mudah melayani pelanggan, Warung Mak Beng telah bekerja sama dengan ojek daring untuk mengantarkan pesanan makanan ke pelanggan tanpa harus pelanggan datang ke warung. Selain itu, Warung Mak Beng kini telah melebarkan

² Bumbu dasar dalam masakan Bali, yang terdiri dari aneka jenis rempah-rempah yang dirajang menjadi satu.

³ Suatu komunikasi yang dilakukan baik secara lisan maupun tulisan secara langsung atau melalui media elektronik antar masyarakat.

sayapnya dengan mendirikan Warung Mak Beng cabang Gianyar. Warung tersebut beralamat di Jalan Cok Rai Puduk, Kecamatan Ubud. Berdirinya Warung Mak Beng kedua ini sebagai salah satu resolusi yang dilakukan untuk memperkenalkan kekhasan olahan ikan warisan turun temurun yang telah bertahan selama tiga generasi ini ke masyarakat luas. Menu makanan yang dijual di Warung Mak Beng Ubud ini sama persis dengan menu yang ditemui di Warung Mak Beng Sanur. Sehingga, pelanggan yang sedang berada atau berdomisili di Gianyar dapat lebih dekat ketika kangen masakan Warung Mak Beng.

2. Warung Men Gege

Nama Rumah Makan/Restoran	Warung Men Gege
Tahun Berdiri	2016
Pendiri	Wayan Budi Arsana
Alamat Usaha	Jalan Danau Beratan No. 49, Sanur Kaja
Menu Utama	<ul style="list-style-type: none"> • Tipat Cantok • Aneka Rujak • Aneka Es Teler
Halal/Non-Halal	Halal
Jam Operasional	Setiap hari 09.30 Wita s/d 19.00 Wita
Harga Makanan	Rp10.000 s/d Rp30.000

Jika anda melintas di kawasan Jalan Danau Beratan di jam makan siang, maka anda akan disuguhkan pemandangan ramainya antrian pengemudi ojek daring di depan sebuah warung. Warung yang berada tepat di pinggir jalan raya ini memang sangat ramai pengunjung kendati tempat makannya terbilang tidak luas. Pasalnya warung ini memang dibuka di area rumah sang pemilik. Warung tersebut adalah Warung Men Gege. Nama Men Gege bukan berasal dari nama dari seorang wanita yang mendirikan dan menciptakan resep masakan di warung ini, sebagai mana layaknya nama Men Tinggen, Men Weti, dan men Runtu. Pemilik warung ini adalah bapak Wayan Budi Arsana. Beliau menuturkan bahwa nama Men Gege merupakan akronim dari nama anaknya, yaitu Galih dan Galuh. Sehingga agar lebih unik dan menjual, disingkatlah menjadi Warung Men Gege.

Bapak Wayan Budi Arsana selaku pendiri sekaligus pengelola warung makan ini menuturkan bahwa ide awalnya untuk membuka warung atas dasar coba-coba. Kala itu bapak Wayan beserta sang istri sedang tidak bekerja alias menganggur di rumah. Terbersit keinginannya untuk membuka warung makan dengan latar belakang ibu mertuanya yang memang sebelumnya pernah berjualan makanan tradisional Bali di Buleleng. Bapak Wayan beserta keluarga pun akhirnya memantapkan idenya untuk membuka warung dengan langkah awal yaitu menguji coba menu yang akan ia jual, seperti tipat cantok, rujak, dan blayag.

Di hari pertama berjualan, tanpa disangka warungnya dipadati pembeli. Pembeli yang datang merupakan tetangga dan kerabat dekatnya yang diundang untuk datang mencoba makanan hasil kreasinya. Melihat respon yang sangat positif di awal bapak Wayan membuka warung, mereka sekeluarga pun semakin semangat untuk mengembangkan usahanya. mulai dari penambahan berbagai macam menu secara perlahan, begitu pula dengan pertambahan karyawan yang membantu operasional Warung Men Gege. Kini sudah ada sekitar seratus macam menu makanan dan minuman yang tersedia di warung ini. Mulai dari makanan khas Bali seperti lontong cantok, rujak kuah pindang, bulung, rujak gula Bali, blayag⁴, hingga ayam gepuk dan mie instan. Minuman pun tak kalah variatifnya, mulai dari es daluman, es gula, es cendol, hingga es teler dan es buah. Bapak Wayan mengaku bahwa yang membedakan makanan kreasinya dengan warung lainnya terletak pada kualitas bahannya. Karena jika berbicara tentang teknik memasak, kurang lebih akan sama dengan warung lainnya. Di Warung Men Gege, pemilik mengaku melakukan uji coba berkali-kali sebelum akhirnya menemukan rasa dengan bahan terbaik. Salah satu bahan yang berbeda yang diungkap oleh bapak Wayan adalah jenis terasi dan gula merah yang mereka gunakan. Bapak Wayan juga mengatakan bahwa ada perbedaan harga yang harus dibayar untuk bahan baku yang premium. Tetapi cita rasa yang didapat akan sepadan dengan harga yang dibayar.

Menu dengan penjualan terbanyak jatuh pada lontong cantok, rujak dan es salju, terutama es salju dengan *topping* alpukat, nangka, dan durian. Saking larisnya, dalam satu bulan Warung Men Gege membutuhkan 200 – 300 kg gula merah dan terasi. Sedangkan untuk buah durian, bisa menghabiskan 50 buah dalam sehari. Warung ini akan sangat ramai ketika jam makan siang, terutama di hari minggu. Pembeli harus rela mengantri bersama dengan pengemudi ojek daring yang jumlahnya juga sangat banyak. Akan

⁴ Makanan khas Buleleng, berbahan dasar ketupat yang dimasak dengan kuah santan bumbu kuning.

tetapi pembeli tidak usah takut akan mengantri terlalu lama, karena pengelola telah memiliki cara agar pesanan pembeli dapat diselesaikan dalam waktu yang singkat. Dengan jumlah karyawan sebanyak 10 orang, bapak Wayan telah membagi tugas kepada masing-masing karyawannya. Ada yang menyiapkan bahan baku di belakang, ada yang mengolah bumbu, bahkan buah dan sayuran pun sudah diiris dan dipotong terlebih dahulu agar menghemat waktu. Sistem tersebut mereka temukan setelah mendapat pengalaman di masa awal berjualan. Yang mana [ada saat itu pembeli sering kali menunggu sangat lama karena proses pembuatan pesanan tidak praktis seperti sekarang ini.

Pembeli yang datang ke Warung Men Gege sebagian besar merupakan masyarakat lokal Bali, walaupun ada beberapa ekspatriat juga yang menjadi pelanggan. Para ekspatriat yang berbelanja disini rata-rata mereka yang sudah lama tinggal di Bali dan sudah terbiasa dengan cita rasa makanan Bali. Selama pandemic Covid-19, pengelola mengaku penjualan warung ini mengalami penurunan sebesar 60%. Salah satu penyebabnya yang dirasa adalah karena daya beli masyarakat menurun dan banyaknya perusahaan yang tutup atau merumahkan karyawannya. Agar tetap dapat bertahan di tengah pandemic, Warung Men Gege mengadakan promo potongan harga di aplikasi ojek daring sebagai strategi marketingnya. Pembeli akan memperoleh sejumlah potongan harga di total harga belanja tertentu. Cara tersebut dirasakan cukup efektif untuk mendongkrak penjualan warung ini.

Untuk menjaga kualitas produk, bapak Wayan Budi Arsana selaku pengelola selalu memperhatikan kondisi warungnya. Jika ada pembeli yang meninggalkan warung dengan keadaan piringnya masih terdapat banyak sisa makanan, bapak Wayan akan mencari tahu apa penyebabnya. Apakah rasa makanannya tidak enak, ada rambut di makanannya, atau masalah lainnya. Pihak pengelola juga tidak segan untuk mengganti makanan yang dipesan pembeli jika terjadi salah pembuatan pesanan atau tertukar. Makanan yang diganti tidak akan dikenakan biaya sama sekali. Hal tersebut dilakukan untuk menjaga kepercayaan dan kepuasan pelanggan yang berbelanja di Warung Men Gege. Kedepannya, bapak Wayan berkeinginan untuk merenovasi warung milik keluarganya agar menjadi lebih representatif. Pak Wayan ingin membuat warung dua lantai sehingga bisa mengakomodir lebih banyak lagi pembeli yang makan di tempat. Meski demikian, ia tidak ingin merubah konsep warungnya yang sederhana. karena pelanggannya merasa nyaman dan betah dengan konsep rumahan yang ditawarkan oleh Warung Men Gege. Hingga banyak anak sekolah yang mengerjakan tugas kelompok, pegawai yang melakukan rapat, atau acara kumpul-kumpul yang dilakukan di warung ini.

Sanur Kauh

1. Warung Lawar Pak Kodi

Nama Rumah Makan/Restoran	Warung Lawar Pak Kodi
Tahun Berdiri	1960
Pendiri	Bapak Kodi
Alamat Usaha	Jalan Sekuta, Gang Harum, No. 10 Sanur
Menu Utama	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi Lawar Penyu (Saat awal berdiri) • Nasi Lawar Babi/Ayam (Saat ini)
Halal/Non-Halal	Non-Halal
Jam Operasional	18.00 Wita s/d Subuh
Harga Makanan	<ul style="list-style-type: none"> • Rp30.000 s/d Rp40.000 per porsi



Gambar 1.2 Pintu masuk ke Warung Lawar Pak Kodi

Warung Nasi Lawar Kodi berdiri sekitar tahun 1960. Masa dimana belum ada restoran waralaba⁵ yang berdiri di Sanur, hanya beberapa restoran yang menghadirkan menu makanan barat untuk memenuhi keinginan turis asing. Warung nasi lawar yang berlokasi di Jalan Sekuta, Gang Harum, No. 10 ini didirikan oleh bapak Kodi, yang kini diteruskan oleh istri dan anaknya karena beliau telah meninggal dunia. Adalah Ni Wayan Wintari, anak perempuan almarhum Kodi yang kini bertugas mengelola salah satu warung makan legendaris yang ada di kawasan Sanur ini. Ibu Wintari menceritakan bahwa pada awalnya warung ini menjual nasi lawar dengan daging penyu, makanan yang jarang ditemui karena tentunya tidak mudah untuk memperoleh bahan bakunya. Atas keunikan tersebut, Warung Lawar Kodi menjadi sangat terkenal di masyarakat Sanur khususnya bahkan hingga ke luar Sanur. Namun semenjak daging penyu dilarang untuk diperjualbelikan dan dikonsumsi, maka warung nasi lawar Kodi merubah bahan baku dagangannya menjadi daging babi dan ayam. Larangan tersebut mulai berlaku pada tahun 1999 melalui Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 7 Tahun 1999 tentang Pengawetan Jenis Tumbuhan dan Satwa.

Menu yang ditawarkan di Warung Nasi Lawar Kodi adalah lawar babi atau ayam, sate lilit, serapah⁶, babi guling, krupuk kulit babi, dan sambal. Menu yang sejatinya umum ditemui di banyak warung makan di Bali, akan tetapi Warung Lawar Kodi memiliki racikan tersendiri yang membuat makanan olahannya berbeda dengan warung nasi lawar lainnya. Satu porsi nasi campur di Warung Nasi Lawar Kodi dijual mulai harga Rp30.000 hingga Rp40.000, bergantung dari isian yang dipesan oleh pembeli. Ibu Wintari ketika diwawancara menceritakan bahwa pada awal berdiri Warung Nasi Lawar Kodi tidak memiliki tempat makan seperti sekarang, melainkan lesehan. Kini warung yang berada di area rumah pemiliknya ini telah memiliki wantilan dengan sejumlah meja dan kursi untuk pengunjung yang menyantap langsung di tempat. Hal tersebut menjadi bukti bahwa warung makan ini tidak hanya bertahan, tapi juga berkembang serta selalu berupaya untuk memberikan pelayanan terbaik untuk konsumennya.

Dengan dibantu oleh 15 orang karyawannya yang seluruhnya berasal dari Karangasem, warung ini tidak hanya melayani pembeli perorangan. Warung Nasi Lawar Kodi juga menerima pesanan untuk upacara adat, *rayunan ida peranda* (hidangan untuk pendeta Hindu), serta acara besar lainnya dalam jumlah besar. Hal ini dilakukan atas permintaan dari masyarakat, terutama warga Sanur yang ingin menghadirkan hidangan special dalam upacara adat yang mereka langsungkan seperti melaspas bangunan baru dan upacara manusa yadnya. Terobosan ini juga menjadi penyelamat ketika menurunnya pembeli perorangan yang datang berbelanja selama pandemi covid-19.

Untuk mempertahankan kepuasan pelanggan, Warung Nasi Lawar Kodi benar-benar menjaga keaslian resep yang diciptakan oleh almarhum bapak Kodi puluhan tahun silam. Tidak ada bahan yang diganti atau takaran yang dirubah oleh pengelola saat ini. Selain itu, proses produksi di Warung Kodi juga masih menggunakan kayu bakar untuk beberapa jenis hidangannya. Hal tersebut bisa kita lihat ketika berkunjung untuk makan di Warung Nasi Lawar Kodi. Disana akan tampak para juru masak yang menggunakan kayu bakar dalam proses pembuatan hidangannya. Ibu Wintari berharap usaha yang telah berdiri puluhan tahun ini dapat terus bertahan di tengah berbagai faktor internal maupun eksternal yang terjadi. Karena bagaimanapun Warung Nasi Lawar Kodi ini bukan hanya sebagai mata pencaharian semata, akan tetapi merupakan sebuah warisan kuliner yang memiliki nilai sejarah dan menjadi saksi perkembangan industri kuliner di Sanur.

2. Warung Men Tinggen

Nama Rumah Makan/Restoran	Warung Men Tinggen
Tahun Berdiri	1970
Pendiri	Ibu Tinggen
Alamat Usaha	Jalan Pajang Sari, Pasar Intaran
Menu Utama	<ul style="list-style-type: none"> • Nasi Lawar Penyu (Saat awal berdiri) • Nasi Lawar Babi/Ayam (Saat ini)
	lawar merah atau lawar putih, be nyuh, be manis, sayur urab, ayam kalasan, abon ayam/babi, sate lilit, dan telur rebus.
Halal/Non-Halal	Non-Halal
Jam Operasional	11.00 Wita s/d 02.00 Wita
Harga Makanan	Rp25.000 per porsi

⁵ Bentuk kerja sama bisnis antara pemilik merk, produk, atau sistem operasional dengan pihak kedua yang berupa pemberian izin untuk pemakaian merk, produk, dan sistem operasional.

⁶ Sejenis lauk setengah basah yang terbuat dari daging yang dibumbui dengan aneka rempah dan santan.

Awal kisah dari Warung Men Tinggen ini dimulai pada tahun 1970. Pada awalnya warung nasi ini hanya buka pada pagi hingga siang hari, yakni hanya melayani pembeli yang berbelanja di pasar Intaran. Saat itu Warung Men Tinggen belum menjual olahan daging babi seperti saat ini, melainkan menjual nasi dengan daging penyu, karena saat itu daging penyu masih diperbolehkan untuk dikonsumsi. Setelah tahun 1990-an, daging penyu dilarang untuk dikonsumsi massal dan diperjualbelikan. Maka warung nasi ini tidak lagi menjual daging penyu dan mengalihkan menu menjadi daging babi dan daging ayam.

Saat itu, warung nasi ini masih berjualan pagi hingga siang hari, karena memang saat itu pemilik warung hanya menasar pelanggan yang datang ke pasar Intaran. Namun demikian, para pelanggan yang datang tidak saja berasal dari kalangan ibu-ibu yang berbelanja ke pasar, tapi dari seluruh kalangan baik itu anak muda ataupun para pekerja yang sedang tugas malam. Karena para pelanggan yang datang cukup banyak dan sebagian besar adalah anak muda yang lebih suka nongkrong malam hingga pagi, maka pada tahun 2008, warung Men Tinggen yang sebelumnya ada di sisi timur pasar, pindah ke sisi barat pasar. Setelah pindah Warung Men Tinggen pun mengalami sedikit perubahan, yang sebelumnya tidak memiliki tempat yang luas untuk makan, kini dibuat dengan konsep yang lebih modern dengan penataan tempat makan yang lebih rapi, bersih, dan luas.

Warung nasi ini berlokasi di Jalan Pejang Sari, tepatnya di Pasar Intaran, Sanur Kauh. Ini menjadi salah satu destinasi kuliner yang wajib dicoba oleh wisatawan asing, wisatawan domestik, ataupun masyarakat lokal. Warung makan ini memiliki tempat yang sederhana, namun selalu ramai pembeli. Warung Nasi Men Tinggen menyajikan menu makanan tradisional Bali dengan rasa yang otentik dan dikenal luas dimasyarakat sebagai salah satu destinasi kuliner malam. Hal tersebut dikarenakan jumlah pengunjung sangat ramai ketika malam hari, walaupun sejatinya warung nasi ini buka mulai sore hari.



Gambar 1.3 Suasana Warung Men Tinggen ketika malam hari.

Untuk menunya sendiri, dalam satu porsi Nasi Men Tinggen pelanggan bisa memilih dua jenis lauk, yaitu ayam atau babi. Secara keseluruhan menu yang ditawarkan mulai dari lawar merah atau lawar putih⁷, be nyuh⁸, be manis⁹, sayur urab, ayam kalasan¹⁰, abon ayam/babi, sate lilit, dan telur rebus. Meskipun sudah dihidangkan dengan konsep yang lebih modern, Warung Nasi Men Tinggen ini masih tetap mempertahankan cita rasa masakan aslinya. Seluruh makanan dimasak dengan metode yang sama dengan menu aslinya baik dari bumbu dan cara memasaknya. Selain itu ada beberapa jenis lauk yang sengaja dipertahankan sejak awal yakni be manis. Namun bedanya saat ini adalah be manis ini dibuat dari daging babi sedangkan dulu dari daging penyu. Namun untuk bumbu dan cara memasaknya tetap sama, yakni daging babi yang direndam dengan bumbu yang kemudian digoreng kering. Citarasa yang ditonjolkan bukan citarasa pedas seperti masakan Bali pada umumnya. Itu yang menyebabkan banyak wisatawan asing seperti dari Jepang, China, Australia, dan Rusia yang berkunjung ke tempat ini, selain tentunya karena tempatnya yang kini lebih bersih dan tertata rapi.

Untuk satu porsi nasi campur, baik itu campur ayam dan babi atau ayam saja atau babi saja, Warung Men Tinggen mematok harga yang sama yakni Rp25.000 dan untuk minumannya baik itu minuman ringan, air mineral dan minuman hangat dijual mulai harga Rp5.000. Selain melayani pembeli secara langsung, Warung Men Tinggen juga kini telah merambah ke aplikasi ojek daring. Walaupun harga jual makanan melalui ojek daring lebih tinggi, pemilik mengaku cukup banyak pembeli yang memesan melalui aplikasi

⁷ Olahan sayur dan daging yang dirajang dengan campuran bumbu genep. Lawar merah adalah sebutan untuk lawar yang berisi darah, sedangkan lawar putih adalah sebutan untuk lawar tanpa darah.

⁸ Olahan lauk yang berbahan dasar daging babi dan kelapa yang diiris tipis, dicampur dengan bumbu kuning.

⁹ Daging babi goreng yang dibumbui dengan citarasa manis.

¹⁰ Daging ayam yang dimasak dengan bumbu kuning dan santan.

ojek daring, karena alasan praktis. Pemilik pun berharap ke depannya ada anaknya yang meneruskan usaha yang didirikan oleh Men Tinggen tersebut yang sampai saat ini telah berjalan sampai generasi kedua.

3. Warung Krishna

Nama	Rumah	Warung Krishna
Makan/Restoran		
Tahun Berdiri		2000
Pendiri		Ibu Diah
Alamat Usaha		Jalan Kutat Lestari, Nomor 4 Sanur Kauh
Menu Utama		<ul style="list-style-type: none"> • Nasi Campur Bali • Tipat Kuah Bali • Bubur Bali (ayam betutu, sayur urab, telur rebus, sate lilit ayam, sambal matah, kacang goreng, kuah bumbu Bali)
Halal/Non-Halal		Halal
Jam Operasional		<ul style="list-style-type: none"> • 07.00 Wita s/d 21.00 Wita
Harga Makanan		<ul style="list-style-type: none"> • Rp10.000 s/d Rp50.000 per porsi (Sesuai permintaan)

Kekayaan destinasi kuliner di Sanur bertambah ketika memasuki era millennium dengan berdirinya Warung Krishna. Berdiri sejak tahun 2000, warung ini sudah sangat populer di masyarakat utamanya masyarakat Sanur. Beralamat di Jalan Kutat Lestari, Nomor 4 Sanur Kauh, tampak dari depan warung ini terlihat asri karena terdapat banyak pepohonan ditambah lagi bangunannya berbentuk wantilan dengan pilar-pilar kayu yang menambah nuansa Bali yang alami dari warung ini. Selain tempatnya yang bernuansa Bali, makanannya pun bercitarasa khas Bali. Ibu Diah, selaku pemilik dan pendiri Warung Krishna bercerita bahwa awal mula berdirinya Warung Krishna adalah ketika Ibu Diah sedang berbelanja ke Pasar Sindhu lalu beliau melihat ada penjual bubur tradisional. Beliau yang saat itu tidak bekerja lalu terinspirasi dan mencoba untuk berjualan bubur. Di saat awal berjualan, beliau mengerjakan dagangannya seorang diri. Tanpa disangka ternyata respon masyarakat sangat baik terhadap masakannya. Semakin lama seiring bertambahnya pelanggan, proses pengerjaanpun dibantu oleh karyawan, mulai dari berbelanja ke pasar, penyiapan bumbu dan bahan, proses memasak, hingga melayani pembeli.

Ketika masuk ke warung ini, anda tidak akan menemukan daftar menu. Hal tersebut dikarenakan menu yang disajikan hanya satu yaitu ayam betutu kuah khas Bali, yang dapat disajikan dengan nasi, bubur, dan ketupat atau orang Bali biasa menyebutnya tipat¹¹. Ayam betutu yang dijual di Warung Krishna tentunya berbeda dengan ayam betutu di tempat lain. Perbedaan terletak pada racikan bumbu yang digunakan serta proses memasaknya. Warung Krishna memiliki takaran bumbu betutu tersendiri. Bahkan saking khasnya, Warung Krishna juga menjual bumbu betutu siap pakai yang dapat digunakan untuk memasak ayam betutu oleh para pelanggannya.



Gambar 1.6 Suasana makan siang di Warung Krishna

Sebagai gambaran, dalam satu porsi menu makanan di Warung Krishna pengunjung akan disajikan pilihan antara nasi putih, ketupat, atau bubur, yang dilengkapi dengan ayam betutu, sayur urab, telur rebus, sate lilit ayam, sambal matah, kacang goreng, dan khusus sajian bubur dan ketupat akan disiram kuah

¹¹ Hidangan berbahan dasar beras yang dibungkus dengan anyaman janur dan dimasak dengan cara direbus. Dalam bahasa Indonesia dikenal dengan nama ketupat.

bumbu genep khas Warung Krishna. Sebagai peneman makanan ini, warung yang buka dari pukul 07.00 pagi hingga 09.00 malam ini menyediakan minuman khas berupa es jeruk atau jeruk hangat. Jeruk yang digunakan adalah jeruk Kintamani, yang didatangkan langsung dari perkebunan jeruk di Kintamani, Bangli.

Pada saat pertama buka, sepori bubur kuah dijual dengan harga Rp5.000. Sedangkan sekarang satu porsi nasi, bubur, atau ketupat kuah dijual dengan harga Rp28.000. Harga juga bisa disesuaikan dengan permintaan pembeli. Ibu Diah mengaku bahwa harga satu porsi juga mulai dari Rp10.000 sampai dengan Rp50.000 tergantung pada permintaan pembeli. Dalam sehari warung milik ibu Diah ini dapat menjual lebih dari 300 porsi. Konsumen yang datang ke Warung Krishna umumnya dari wisatawan domestik, wisatawan Jepang, dan warga lokal Bali. Warung makan ini mulai dipadati pengunjung sejak pagi, karena banyak diantara pembeli yang menyempatkan diri untuk mampir ke Warung Krishna untuk sarapan sebelum beraktifitas. Puncaknya, warung ini akan sangat ramai pengunjung ketika jam makan siang tiba. Hal itu akan tampak dari padatnya tempat parkir yang terletak tepat di depan warung tersebut. Untuk mensiasati ramainya pembeli yang datang langsung untuk makan di tempat, pemilik bekerja sama dengan aplikasi ojek online. Hal tersebut dirasa cukup membantu dalam menjangkau pembeli yang ingin merasakan kenikmatan makanan khas Warung Krishna tanpa harus datang dan mengantri di warung.

Ibu Diah berharap kedepannya ada yang meneruskan usahanya. Karena usaha tersebut beliau dirikan dengan kerja keras dan modal sendiri. Dimulai dari tempat yang awalnya sangat sederhana, hingga kini menjadi menjadi salah satu warung makan favorit yang dikenal luas di masyarakat dan wisatawan. Terlebih lagi Warung Krishna bukan hanya sebagai tempat keluarganya mencari nafkah, tetapi juga telah membantu perekonomian para karyawannya.

Kelurahan Sanur

1. Warung Men Weti

Nama Rumah Makan/Restoran	Warung Men Weti
Tahun Berdiri	1976
Pendiri	Ibu Weti
Alamat Usaha	Jalan Segara Ayu, Sanur
Menu Utama	Nasi Campur Bali (ayam betutu, sayur urab, telur rebus dengan sambal, sate lilit, lawar, kripik kulit ayam, dan sambal embe)
Halal/Non-Halal	Halal
Jam Operasional	08.00 Wita s/d 12.00 Wita
Harga Makanan	Rp25.000 per porsi

Kawasan wisata Sanur terkenal dengan keindahan pantainya dengan ombak yang tenang, sehingga sangat pas dijadikan tempat rekreasi bersama keluarga. Dengan bibir pantai sepanjang lebih dari 5 kilometer, Sanur memiliki banyak kawasan pantai dengan nama yang berbeda-beda. Diantaranya adalah Pantai Sindhu, Pantai Semawang, Pantai Mertasari, Pantai Karang, dan Pantai Segara. Di Pantai Segara terdapat sebuah warung makan yang sudah sangat terkenal di kalangan masyarakat Sanur khususnya. Apabila kita berwisata ke Pantai Segara di pagi hari, maka kita akan melihat barisan orang yang sedang mengantri di depan sebuah warung makan yang terletak tak jauh dari area pantai.

Warung tersebut adalah Warung Nasi Ayam Men Weti. Warung Nasi Ayam Men Weti berdiri tahun 1976 dan berlokasi di Jalan Pantai Segara. Warung ini didirikan oleh ibu Weti, wanita asal Mengwi yang tinggal di Sanur. Asal-usul Men Weti berjualan merupakan ketidaksengajaan. Kala itu di suatu kesempatan beliau diminta untuk membuat Nasi Ayam Betutu oleh warga sekitar ketika ada upacara adat untuk disajikan kepada pemangku. Namun ternyata masakan Men Weti sangat digemari, hingga akhirnya warga meminta agar Men Weti berjualan nasi campur dengan Ayam Betutu hasil olahan tangannya. Singkat cerita, karena lezatnya olahan ayam betutu buatannya nasi campur Men Weti diterima baik oleh masyarakat, hingga bertahan sampai sekarang.



Gambar 1.4 Ibu Nengah (anak kedua Men Weti) sedang menyiapkan pesanan.

Warung yang telah eksis hampir lima dekade ini buka dari pukul 08.00 sampai 12.00 siang. Namun, sering kali warung ini tutup lebih awal dikarenakan makanan yang dijual sudah terjual habis terlebih dulu. Warung Nasi Men Weti menawarkan atmosfer rumah makan yang sangat sederhana. Meja dan kursi yang disediakan tidak banyak, hanya tiga buah meja dengan masing-masing empat kursi diantaranya. Sebagian pembeli bisa duduk di trotoar sekitaran warung, sebagiannya lagi bisa makan di wantilan Pura Segara yang berada tepat di sebelah Warung Men Weti.

Untuk mendapatkan satu piring nasi campur lezat ala Men Weti, pengunjung harus bersabar dengan panjangnya antrian. Pelanggan warung nasi Men Weti bahkan telah berkumpul di depan warung sebelum warung ini buka pukul 08.00 pagi. Panjangnya antrian menjadi daya tarik tersendiri yang akan kita lihat ketika kita melintas menuju Pantai Segara, yang sekaligus juga menjadi bukti bagaimana nasi campur ini sangat digemari warga dan wisatawan. Pengunjung harus mengantri setidaknya 10 - 30 menit dengan cara memesan langsung dari tiga orang pegawai yang bertugas menyajikan makanan. Selain tiga orang pegawai tersebut, ada beberapa orang lagi yang bertugas menerima pesanan dan mengantarkan minuman sekaligus sebagai kasir. Untuk satu porsi makanan dihargai Rp25.000 belum termasuk minumannya.

Terdapat berbagai jenis lauk dalam satu porsi nasi campur ala Men Weti, yaitu ayam betutu, sayur urab, telur rebus dengan sambal, sate lilit, lawar, kripik kulit ayam, dan sambal embe¹². Sebagian besar lauk yang disuguhkan memang umum dijumpai di warung nasi lainnya di Bali, akan tetapi bumbu dan teknik pengolahan yang berbeda menjadikan citarasa makanan di warung nasi Men Weti berbeda dengan warung nasi lainnya. Bumbu dan racikannya yang khas selalu dipertahankan sejak warung ini masih dikelola oleh Men Weti sendiri, hingga kini dikelola oleh anaknya. Demi menjaga kualitas pula, warung nasi Men Weti belum membuka cabang di tempat lain.

Pengunjung warung nasi Men Weti datang dari beragam kalangan. Sebagian besar adalah warga lokal dan wisatawan nusantara. Banyaknya wisatawan nusantara yang berkunjung tidak terlepas dari promosi dari mulut ke mulut di kalangan wisatawan, bahwa warung nasi Men Weti sebagai salah satu destinasi kuliner yang wajib dikunjungi ketika ke Sanur. Selain itu, cukup banyak juga wisatawan asing yang pernah mencoba kelezatan nasi campur Men Weti. Sebagian besar dari mereka berasal dari Asia, seperti Tiongkok dan Jepang.

2. Warung Babi Guling Sanur

Nama Rumah Makan/Restoran	Warung Babi Guling Sanur
Tahun Berdiri	1986
Pendiri	Ni Wayan Cokla
Alamat Usaha	Jalan By Pass Ngurah Rai No. 256, Sanur
Menu Utama	Nasi Babi Guling Nasi Ayam Betutu
Halal/Non-Halal	Non-Halal
Jam Operasional	Setiap hari 11.00 Wita s/d 21.00 Wita
Harga Makanan	Nasi Campur Ayam Rp20.000 Nasi Babi Guling Rp35.000 s/d Rp50.000

Salah satu hidangan yang sangat terkenal di Bali adalah Babi Guling. Hidangan ini menjadi salah satu

¹² Sambal yang terbuat dari bahan utama bawang merah goreng, bawang putih goreng, dan cabai goreng.

primadona kuliner bagi masyarakat Bali. Terlebih lagi kuliner jenis ini sangat sulit ditemukan di daerah lainnya di Indonesia. Di Sanur, terdapat warung makan babi guling yang sudah berdiri sejak puluhan tahun lalu yang masih eksis hingga sekarang. Warung tersebut bernama Warung Babi Guling Sanur, atau masyarakat Sanur lebih mengenalnya dengan sebutan Warung Be Guling Cokla.

Warung makan ini kini dikelola oleh bapak Ketut Mangku, anak keempat dari ibu Ni Wayan Cokla. Pria yang sangat bersemangat dan ramah ketika diwawancarai ini menuturkan bahwa ada kisah menarik dibalik berdirinya warung makan ini. Pak Ketut Mangku bercerita bahwa kisah bermula di sekitar tahun 1980-1981. Ketika itu bapak Ketut Mangku masih kecil dan masih kental diingatkannya bahwa ibunya kala itu berjualan tipat cantok, rujak, dan minyak tanah persis di lokasi berdirinya Warung Babi Guling Sanur. Suasana daerah sekitaran warungnya cukup ramai, hal tersebut dikarenakan jalan bypass 13 Sanur baru saja dibuka. Warung kecilnya yang berjualan tipat dan rujak memiliki banyak pelanggan, baik dari masyarakat lokal ataupun pekerja industri perhotelan dan supir travel. Lambat laun para pelanggan yang biasa berbelanja di warung ibu Wayan Cokla memberi masukan, kenapa warung tersebut tidak menjual nasi campur. Karena menurutnya, para pelanggan warung ibu Wayan Cokla kebanyakan adalah pekerja yang mampir ketika makan siang. Singkat cerita ibu Wayan Cokla pun mengikuti masukan tersebut dan mulai berjualan nasi lawar dan sate.

Berselang tiga tahun, ibu Wayan Cokla berinovasi dengan menjual babi guling seminggu sekali. Inovasi ini juga merupakan saran dari pelanggannya. Kendati hanya berjualan babi guling seminggu sekali, babi guling ibu Wayan Cokla sangat digemari oleh masyarakat. Melihat antusiasme pelanggan yang menyukai olahan babi gulingnya, ibu Wayan Cokla akhirnya berjualan babi guling tiga kali dalam seminggu lalu akhirnya menjualnya setiap hari hingga kini.

Warung Babi Guling Sanur berlokasi tepat di pinggir jalan bypass Sanur. Lokasi warung ini tidak mengalami perubahan sejak pertama kali berjualan tipat cantok dan rujak di tahun 1980 hingga kini. Pak Ketut Mangku menuturkan bahwa keunggulan dari olahan babi gulingnya terletak pada bumbu dan juga lawarnya. Warung Babi Guling Sanur menggunakan basa wayah sehingga warnanya pekat kehitaman. Sedangkan lawarnya merupakan jenis lawar daging, berbeda dengan lawar yang disajikan penjual nasi lawar lainnya yang menyajikan lawar sayur. Lawar daging menggunakan lebih banyak daging sebagai bahan bakunya, sehingga harganya menjadi sedikit lebih mahal.

Warung Babi Guling Sanur mulai melayani pembeli pada pukul 11 pagi hingga pukul 9 malam. Tapi seringkali dagangannya sudah habis terjual pada sore hari, terlebih lagi sebelum adanya pandemi covid-19. Warung ini akan sangat ramai ketika jam makan siang, atau sekitar pukul 11 pagi hingga pukul 2 siang. Akan tetapi kesibukan di warung ini akan dimulai ketika subuh, mulai dari merajang bumbu hingga mengguling babi. Pekerjaan tersebut dilakukan oleh 6 orang karyawannya yang keseluruhan merupakan warga lokal Sanur. Jika saat awal berjualan warung ini hanya menyiapkan satu guling kecil dengan berat sekitar 20-30 kg, kini warung ini menyiapkan 2 ekor babi guling seberat masing-masing 60 kg. Pak Ketut Mangku juga mengaku bahwa tidak ada perubahan teknik memasak atau bumbu yang digunakan sejak awal berjualan hingga kini. Bahkan bumbu wayah yang digunakan juga dirajang secara manual, bukan menggunakan mesin giling atau blender. Menurutnya hal tersebut dilakukan untuk menjaga kualitas babi gulingnya agar tidak ditinggalkan oleh pelanggan.

Warung Babi Guling Sanur mematok harga Rp35.000 untuk satu porsi nasi babi guling yang penyajian lauknya langsung dicampur di piring yang sama. Sedangkan untuk penyajian lauk terpisah, dijual seharga Rp45.000 hingga Rp50.000 per porsi. Selain babi guling, warung ini juga menjual nasi ayam betutu, yang dijual dengan harga Rp20.000 per porsi. Dalam satu porsi nasi babi guling, pembeli akan disajikan lauk berupa daging babi guling beserta kulitnya, lawar daging, urutan 14, keringan 15, sate, kuah jukut ares 16 berisi balung, dan sambel matah atau sambel embe. Kenikmatan babi guling dari warung ini telah dikenal hingga ke mancanegara. Pasalnya, pasar utama dari Warung Babi Guling Sanur adalah wisatawan asing dan wisatawan domestik yang berlibur ke Bali. Bapak Ketut Mangku menuturkan bahwa kebanyakan pelanggannya berasal dari Jerman, Australia, Jepang, dan China. Bahkan beberapa kali media luar negeri juga pernah meliput Warung Babi Guling Sanur ini, mulai dari proses pembuatan hingga babi guling tersebut disajikan. Saking seringnya turis asing makan di warung ini, bapak Ketut Mangku sampai-sampai menyimpan kontak turis tersebut dan sesekali bertegur sapa secara daring.

Kemasyuran Warung Babi Guling Sanur juga telah dibuktikan dengan diraihnya penghargaan dari

¹³ Jalan yang dibuat untuk mengelak dari kawasan yang padat, kampung, atau desa tertentu sehingga meminimalisir gangguan samping.

¹⁴ Sejenis sosis yang terbuat dari daging babi atau lainnya yang dimasukkan ke dalam selongsong usus.

¹⁵ Daging babi yang digoreng kering

¹⁶ Sup yang terbuat dari batang pisang diiris tipis

situs Trip Advisor sebagai tempat makan yang wajib dikunjungi di Bali dengan sanitasi yang baik. Penghargaan tersebut diraih pada tahun 2000-an, yang mana saat itu Warung Babi Guling Sanur merupakan satu diantara dua tempat makan di Bali yang memperoleh penghargaan tersebut. Sejak diperolehnya penghargaan tersebut, keberadaan warung makan ini semakin dikenal meskipun sang pengelola mengaku tidak melakukan strategi pemasaran khusus. Namun, sejak pandemic Covid-19 di awal tahun 2020, tempat makan ini berangsur sepi hingga kehilangan 30% pelanggannya. Babi guling yang disiapkan pun berkurang menjadi hanya satu ekor babi berukuran kecil. Merasakan kondisi seperti itu, bapak Ketut Mangku mulai berstrategi yaitu dengan menerima ajakan kerjasama dari aplikasi ojek daring buatan Indonesia, yaitu Gojek. Ke depannya bapak Ketut Mangku berkeinginan untuk membuka cabang di daerah Tuban dan Ubud. Daerah tersebut dipilih atas pertimbangan kepadatan turis yang ada di daerah tersebut. Selain itu, bapak Ketut Mangku juga berharap warung babi guling ini dapat eksis di dunia maya dengan mengaktifkan kembali akun sosial media yang dulu pernah dibuat oleh ponakannya.

3. Warung Adi

Nama Rumah Makan/Restoran	Warung Adi
Tahun Berdiri	1989
Pendiri	Desak Nyoman Suciati
Alamat Usaha	Jalan Danau Buyan, No. 15 Sanur
Menu Utama	Nasi Campur Bali (ayam betutu, sate lilit, kulit ayam goreng, sayur urab, udang, kacang goreng, dan sambel goreng Bali khas Warung Adi9)
Halal/Non-Halal	Halal
Jam Operasional	07.00 Wita s/d 15.00 Wita
Harga Makanan	Rp20.000 s/d Rp40.000 per porsi

Sanur seakan tidak kehabisan destinasi wisata kuliner yang menjual hidangan nasi campur khas Bali. Satu lagi warung nasi campur yang wajib dikunjungi oleh wisatawan ketika berkunjung ke Sanur adalah Warung Adi. Warung Adi berdiri pada tahun 1989. Warung yang beralamat di Jalan Danau Buyan, No. 15 Sanur, ini didirikan oleh Desak Nyoman Suciati. Ibu Desak mulai membuka warung nasi ini dikarenakan tidak mendapat ijin dari suaminya untuk bekerja ketika beliau melahirkan anak pertamanya. Diluar kesibukannya mengasuh anak dan mengurus pekerjaan rumah tangga, ibu Desak ingin agar tetap produktif dan memperoleh penghasilan. Karena beliau merasa dirinya memiliki kepiawaian memasak, maka beliau mencoba untuk membuka warung nasi campur dengan aneka menu masakan bercitarasa bumbu Bali hasil olahan tangannya sendiri. Akhirnya terciptalah nasi campur ala Warung Adi yang terkenal hingga sekarang. Menu nasi campur Warung Adi yang termasyur itu terdiri dari ayam betutu, sate lilit, kulit ayam goreng, sayur urab, udang bumbu, kacang goreng, dan sambel goreng Bali khas Warung Adi.



Gambar 1.5 Tampak depan Warung Adi yang berlokasi di Jalan Danau Buyan, Sanur.

Lebih dari 30 tahun berdiri, ibu Desak mengaku tidak ada banyak perubahan sejak awal warung ini berdiri hingga sekarang. Resep, teknik memasak, serta tempat makannya masih tetap sama seperti dulu. Ketika masuk ke warung ini anda akan melihat beberapa meja dan kursi kayu tempat pengunjung makan di tempat, lalu sebuah meja Panjang berisikan rak kaca tempat ibu Desak menata dagangannya. Terdapat juga beraneka jenis kerupuk dan keripik sebagai pelengkap makanan anda. Harga nasi campur yang dijual di Warung Adi berkisar antara Rp20.000 hingga Rp40.000, bergantung pada banyaknya jenis lauk yang dipilih pembeli. Saking lezatnya nasi campur di warung ini, banyak pejabat yang menjadi pelanggan di Warung Adi, mulai dari walikota, bupati, artis, hingga Presiden Jokowi pun pernah berkunjung kesini.

Banyaknya orang penting yang berkunjung ke warung ini dikarenakan tempat makan yang disiapkan untuk pembeli di Warung Adi yang cukup representative. Selain warga lokal dan wisatawan nusantara, banyak juga orang asing yang menjadi pelanggan Warung Adi, seperti wisatawan dari Jepang, Inggris, dan Belanda. Menurut penuturan ibu Desak Suciati, wisatawan Jepang yang sering berkunjung ke Warung Adi adalah mereka yang baru datang dari pantai Sanur setelah bermain selancar.

Dibantu oleh delapan orang karyawannya, Warung Adi buka mulai pukul 07.00 pagi hingga sekitar pukul 15.00 sore. Berdiri lebih dari tiga dekade, telah banyak cerita pahit dan manis yang dilalui oleh ibu Desak bersama tim nya. Warung Adi pernah dikontrak selama sembilan bulan untuk menyiapkan makanan bagi pegawai Hotel Inna Grand Bali Beach ketika hotel tersebut terbakar pada tahun 1993. Selanjutnya, Warung Adi ikut merasakan dampak dari ledakan Bom Bali dengan berkurangnya secara drastis para pelanggan yang biasa membeli dagangannya. Namun di saat yang bersamaan, Warung Adi kala itu diminta untuk menyiapkan ribuan nasi bungkus untuk para relawan Bom Bali. Lalu di tahun 2020 dunia terkena wabah Covid-19, Warung Adi juga mengalami penurunan pembeli hingga 80%. Kendati demikian, ibu Desak tetap optimis untuk mempertahankan dan membesarkan warung nasi campur miliknya. Beliau berencana untuk melakukan renovasi dengan menambah satu lantai lagi untuk ruang rapat, sehingga daya tampung warung ini bertambah. Ditanya mengenai keinginan untuk membuka cabang, ibu Desak menyampaikan bahwa sampai saat ini sudah banyak pihak yang menawarkan diri untuk bekerjasama membuka cabang Warung Adi, namun beliau menolak dan ingin fokus dengan satu warung miliknya ini. Ia berharap Warungnya dapat diteruskan oleh anak-cucunya sehingga apa yang telah ia dirikan dapat bertahan di masa mendatang.

4. Warung Men Runtu

Nama Rumah Makan/Restoran	Warung Men Runtu
Tahun Berdiri	2015
Pendiri	Men Runtu
Alamat Usaha	Jalan Sekuta No. 32 C, Sanur
Menu Utama	Aneka Rujak Tipat Cantok Bulung Daluman
Halal/Non-Halal	Halal
Jam Operasional	Senin s/d Sabtu: 11.00 Wita s/d 19.00 Wita Minggu: 10.00 Wita s/d 19.00 Wita
Harga Makanan	Rp4.000 s/d Rp20.000

Kekayaan kuliner Bali tidak hanya sebatas pada aneka olahan nasi campur beserta ayam betutu atau lawarnya. Masyarakat Bali juga memiliki beragam pilihan makanan berbahan buah dan sayur yang biasa disantap sebagai camilan atau hidangan pelengkap, yaitu rujak, bulung¹⁷, dan tipat cantok. Di kawasan Sanur terdapat sebuah warung rujak yang telah memiliki banyak pelanggan, bahkan dari masyarakat yang berasal dari luar Kota Denpasar. Warung tersebut bernama Warung Men Runtu. Warung Men Runtu yang berdiri sejak tahun 2015, walaupun sejatinya resep olahan rujaknya telah dulu ada sejak 20 tahun lalu yang dibuat langsung oleh pendiri warung ini yaitu ibu Runtu atau dalam bahasa Bali disebut "Men" Runtu. Kehadiran Warung Men Runtu semakin mengukuhkan Sanur sebagai sebuah kawasan destinasi kuliner yang kaya akan variasi makanannya. Warung yang berlokasi di Jalan Sekuta, Sanur ini menjual aneka makanan camilan khas Bali seperti rujak kuah pindang¹⁸, rujak gula Bali, tipat cantok¹⁹, bulung boni²⁰, bulung putih, tipat plecang²¹, dan masih banyak lagi. Di warung ini, pecinta rujak dan panganan khas Bali lainnya tidak saja dimanjakan dengan satu jenis pilihan rujak. Warung Men Runtu menyiapkan lebih dari 30 jenis hidangan.

Dari sekian jenis makanan yang disajikan di Warung Men Runtu, rujak kuah pindang menjadi salah satu menu favorit yang digemari masyarakat lokal dan wisatawan. Menurut pelanggan, rujak kuah pindang memiliki cita rasa yang unik. Perpaduan rasa asam, pedas, dan manis dari bumbu rujak, serta rasa gurih

¹⁷ Rumput laut dalam bahasa Bali. Hidangan ini berbahan dasar rumput laut segar dengan bumbu cabai, kelapa parut, jeruk limau, dan kuah kaldu ikan.

¹⁸ Air rebusan tulang ikan. Kaldu ini digunakan sebagai pengganti air, sehingga bumbu rujak akan semakin kaya rasa.

¹⁹ Hidangan yang terdiri dari campuran ketupat dan sayuran, yang dicampur dengan bumbu kacang.

²⁰ Salah satu jenis rumput laut yang berwarna hijau.

²¹ Bumbu yang terbuat dari cabai, tomat, terasi, dan kuah pindang.

yang didapat dari penggunaan kuah pindang membuat hidangan ini sangat cocok disantap ketika siang hari atau ketika anda sedang merasa mengantuk atau sedikit pusing. Karena ketika makan makanan yang pedas, otak akan memproduksi adrenalin dan endorfin. Zat kimia ini akan memberikan efek yang sama seperti anda berolahraga, yaitu berkeringat dan memicu rasa senang. Kuah pindang yang biasa digunakan sebagai bumbu dalam pembuatan rujak ternyata hanya bisa ditemui di Bali, khususnya di wilayah pesisir pantai. Hal ini juga yang membuat wisatawan domestik sangat penasaran ingin mencoba bagaimana rasa olahan rujak dengan tambahan kuah pindang.

Selain Rujak Kuah Pindang, Warung Men Runtu juga menyediakan beragam jenis rujak lainnya, seperti rujak kacang, rujak uyah sere²², dan rujak gula merah. Adanya beragam pilihan varian rujak ini karena setiap pelanggan memiliki selera yang berbeda, dan Warung Men Runtu ingin menjadi warung rujak yang menyediakan menu paling lengkap di antara warung rujak lainnya. Selain rujak, menu yang juga digemari pelanggan di Warung Men Runtu adalah tipat pleceng dan tipat cantok. Banyak warung yang menjual tipat pleceng dan tipat cantok di Bali, tapi Warung Men Runtu memiliki resep yang khas dan berbeda dari warung lainnya. Untuk rasa pedas, pelanggan juga bisa meminta berapa banyak cabai yang dicampur dalam makanan, tanpa adanya tambahan biaya. Penjual membebaskan para pelanggan untuk menggunakan cabai, selama persediaan masih ada dan harga cabai masih terjangkau.



Gambar 1.7 Suasana Warung Men Runtu di siang hari.

Ketika ditanya ide awal mendirikan warung ini, Bli Kadek selaku pengelola Warung Men Runtu mengatakan bahwa makanan seperti rujak, bulung, dan tipat cantok masih menjadi salah satu jenis makanan yang digemari masyarakat. Makanan jenis ini pun tidak hanya populer di kalangan masyarakat Bali, namun juga menjadi salah satu jenis makanan yang dicari wisatawan domestik bahkan wisatawan asing. Warung yang buka dari pukul 10.00 pagi sampai dengan pukul 07.00 malam ini biasanya dikunjungi oleh wisatawan perorangan, bukan dalam bentuk grup. Wisatawan domestik yang berkunjung umumnya berasal dari Jakarta, Surabaya, dan Bandung. Beberapa kali juga Warung Men Runtu sempat diliput oleh Youtuber terkenal, seperti Youtuber dengan nama akun MGDALENAF dan Farida Nurhan. Melalui video liputan yang dibuat, membuat Warung Men Runtu semakin dikenal di kancah nasional. Selain warga lokal Bali dan wisatawan domestik, Warung Men Runtu juga sering dikunjungi wisatawan asing yang tinggal di villa sekitaran Jalan Sekuta. Sedikit unik memang apabila kita melihat turis asing menyantap makanan lokal seperti rujak dan pleceng. Karena sudah tertanam di benak kita bahwa kedua jenis makanan tersebut akan nikmat disantap apabila pedas, sedangkan kita ketahui bahwa wisatawan mancanegara kurang cocok dengan rasa pedas. Namun ternyata wisatawan asing yang berkunjung ke warung ini merupakan ekspatriat yang sudah cukup lama menetap di Bali, sehingga lidah mereka sudah beradaptasi dengan citarasa makanan khas Bali

Simpulan dan saran

Simpulan

Kawasan wisata Sanur terbagi menjadi tiga wilayah administratif, yaitu Kelurahan Sanur, Desa Sanur Kaja, dan Desa Sanur Kauh. Ketiga kawasan tersebut memiliki ragam kuliner tradisional yang menarik dan telah dikenal luas oleh masyarakat dan wisatawan. Ragam kuliner tradisional Bali tersebut menjadi sebuah

²² Rujak dengan bumbu garam, terasi, dan cabai saja.

daya tarik wisata dalam branding wisata kuliner. Pelanggan tempat makan tersebut bukan hanya dari kalangan masyarakat lokal, melainkan juga wisatawan domestik hingga mancanegara.

Desa Sanur Kaja memiliki dua rumah makan yang telah terkenal di kalangan wisatawan domestik maupun mancanegara, yaitu Warung Mak Beng dan Warung Men Gege. Warung Mak Beng telah berdiri sejak tahun 1941 dengan spesialisasi makanan berupa sup kepala ikan dan ikan goreng. Sedangkan Warung Men Gege masih tergolong baru karena berdirinya sejak tahun 2016. Akan tetapi Warung Men Gege sudah sangat dikenal dan digemari masyarakat dan wisatawan. Terbukti dari ulasan di berbagai media yang menempatkan Warung Men Gege pada posisi atas sebagai tempat makan yang menjual makanan khas Bali di kawasan Sanur.

Lokasi selanjutnya adalah Desa Sanur Kauh. Di Desa Sanur Kauh terdapat tiga tempat makan yang telah tersohor, yaitu Warung Pak Kodi, Warung Men Tinggen, dan Warung Krishna. Warung Pak Kodi berdiri pada tahun 1960, dengan spesialisasi lawar penyu pada saat itu. Namun kini Warung Pak Kodi menjajakan lawar babi. Selanjutnya Warung Men Tinggen yang menjual nasi campur Bali yang telah berdiri sejak tahun 1970. Terakhir adalah Warung Krishna yang berdiri pada tahun 2000. Warung Krishna menjual nasi campur dan bubur campur betutu khas Bali.

Lokasi terakhir adalah Kelurahan Sanur. Di Kelurahan Sanur terdapat empat tempat makan yang menjual makanan khas Bali yang juga sudah dikenal luas, yaitu Warung Men Weti, Warung Babi Guling Sanur, Warung Adi, dan Warung Men Runtu. Warung Men Weti berdiri sejak tahun 1976, dengan spesialisasi nasi campur Bali dengan lauk utama yaitu ayam betutu. Selanjutnya Warung Babi Guling Sanur berdiri pada tahun 1986 dengan spesialisasi nasi campur dengan lauk babi guling. Pada tahun 1989 berdirilah Warung Adi dengan menjual nasi campur Bali dengan lauk aneka olahan ayam dan babi dengan bumbu Bali. Terakhir, adalah warung Men Runtu yang berdirinya pada tahun 2015. Kendati tergolong baru, namun cita rasa rujak, bulung, dan jajanan Bali lainnya dari warung ini sudah dikenal luas oleh masyarakat di area Denpasar dan sekitarnya.

Saran

Atas keterbatasan penulis, terdapat beberapa hal yang dapat dikaji selanjutnya untuk menyempurnakan penelitian mengenai potensi wisata kuliner di kawasan Sanur. Pertama, perlu dilakukan pengkajian terkait penyebab kurangnya minat wisatawan mancanegara untuk mencoba makanan tradisional Bali, terutama di pedagang tradisional. Mayoritas pengunjung yang ditemui selama penelitian adalah masyarakat lokal dan wisatawan domestik. Hal ini dapat menjadi topik penelitian lanjutan dalam rangka menjadikan makanan lokal lebih dikenal oleh wisatawan mancanegara seperti halnya kuliner dari negara Thailand dan Vietnam yang telah dikenal luas di luar negara mereka. Kedua, perlu dilakukan pengkajian terkait pengaruh sanitasi dan hygiene terhadap keputusan wisatawan untuk berkunjung ke tempat makan yang ada di kawasan Sanur. Melihat bahwa pengelolaan kebersihan di beberapa tempat makan yang menjual makanan tradisional di Sanur masih sangat kurang.

Daftar Rujukan

- Putra, I Nyoman Darma dan Syamsul A.P. 2017. *Metamorfosis pariwisata Bali, tantangan membangun pariwisata berkelanjutan*. Pustaka Larasan: Denpasar.
- Darmana, Ketut dan I Nyoman Suarsana. 2016. Optimalisasi potensi kawasan wisata Sanur memasuki pasar global ASEAN. *Economic Community*.
https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/39b528cbb2335e43a760131ded8fe223.pdf.
- Astuti, Dewi Mudji. 2018. *Gastrodiplomacy sebagai strategi pengembangan potensi pariwisata kuliner Indonesia dalam mendukung program ASEAN tourism strategic plan*. Universitas Pasundan, Bandung.
- Kompas.com. 2019. *Bali dan Bandung jadi destinasi wisata kuliner unggulan Indonesia*.
<https://regional.kompas.com/read/2019/05/24/11293611/bali-dan-bandung-jadi-destinasi-wisata-kuliner-unggulan-indonesia>
- Sukerti, Marsiti, dan Suriani. (2016). Reinventarisasi makanan tradisional Buleleng sebagai upaya pelestarian seni kuliner Bali. Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja.
- Sunada, I Nyoman. 2013. *Potensi makanan tradisional Bali yang berbasis masyarakat sebagai daya tarik wisata di Pasar Umum Gianyar*. Tesis. Program Magister Kajian Pariwisata. Universitas Udayana: Denpasar.
- Putra, I.N.D. 2014. Empat Srikandi kuliner Bali: peran perempuan dalam pembangunan pariwisata

- berkelanjutan. *Jurnal Master Pariwisata (Journal Master in Tourism Studies)*, 1(1) pp.65-94
- Scarpato, Rosario. 2002. *Gastronomy studies in search of hospitality*. Australia: La Trobe University.
- Sri Minarti. *Manajemen Sekolah (mengelola lembaga pendidikan secara mandiri)*, (Jogjakarta:Ar-Ruzz Media, 2011), hlm. 263.
- Marwanti. 2000. *Pengertian masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adi Cita
- Gardjito, Murdjito, Putri, R.G., & Dewi, S. (2017). *Profil struktur, bumbu, dan bahan dalam kuliner Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Sengel, Karagoz, Cetin, dan Dincer. Tourists' approach to local food. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, Vol. 195, No. 1, Hal. 429 – 437