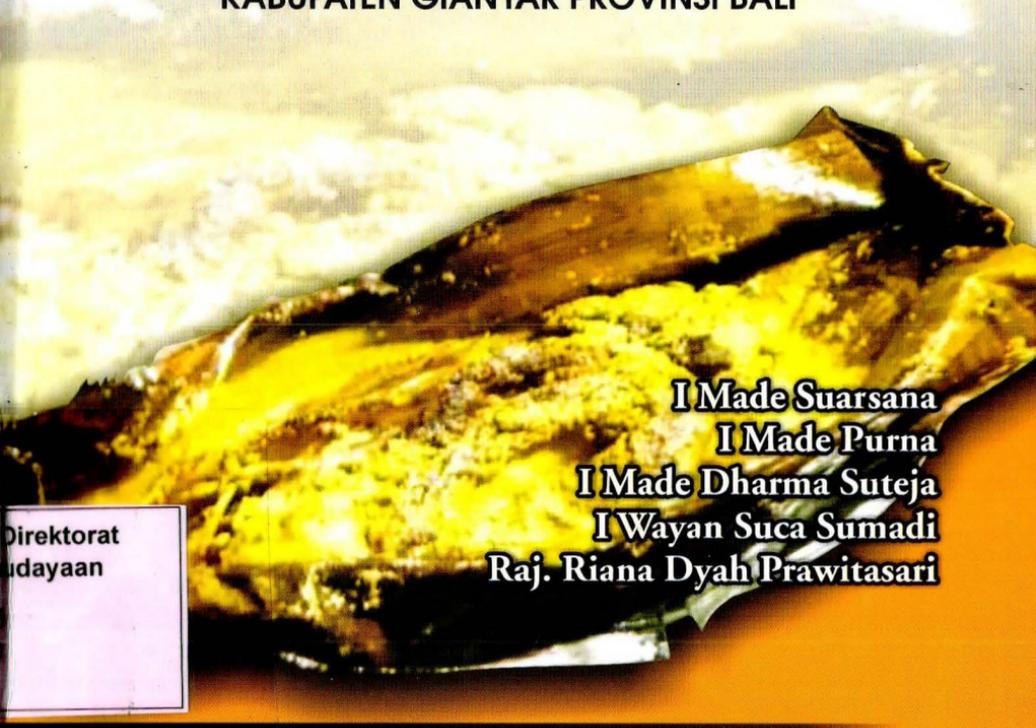


INVENTARISASI DAN PERLINDUNGAN KARYA BUDAYA

BETUTU

DI BANJAR TERUNA DESA PELIATAN KECAMATAN UBUD
KABUPATEN GIANYAR PROVINSI BALI



I Made Suarsana
I Made Purna
I Made Dharma Suteja
I Wayan Suca Sumadi
Raj. Riana Dyah Prawitasari

Direktorat
Kebudayaan



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA BALI
TAHUN 2016

INVENTARISASI DAN PERLINDUNGAN KARYA BUDAYA BE TUTU

di Banjar Teruna Desa Peliatan
Kecamatan Ubud Kabupaten Gianyar
Provinsi Bali

Oleh :

**I Made Suarsana
Drs. I Made Purna
I Made Dharma Suteja
I Wayan Suca Sumadi
Raj. Riana Dyah Prawitasari**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA BALI
TAHUN 2016**

Inventarisasi dan Perlindungan Karya Budaya Be Tutu
di Banjar Teruna Desa Peliatan Kecamatan Ubud
Kabupaten Gianyar Provinsi Bali

© Balai Pelestarian Nilai Budaya Bali

oleh :

I Made Suarsana, dkk.

Diterbitkan oleh Penerbit Kepel Press

Puri Arsita A-6, Jl. Kalimantan Ringroad Utara, Yogyakarta
Telp: (0274) 884500; Hp: 081 227 10912
email: amara_books@yahoo.com

Anggota IKAPI

Bekerjasama dengan Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB)
Bali

Perpustakaan Nasional: Katalog dalam Terbitan (KDT)

I Made Suarsana, dkk.

Inventarisasi dan Perlindungan Karya Budaya Be Tutu
di Banjar Teruna Desa Peliatan Kecamatan Ubud
Kabupaten Gianyar Provinsi Bali

vi + 80 hlm.; 13,5 cm x 19 cm

ISBN : 978-602-356-127-8

Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk
dan dengan cara apa pun, tanpa izin tertulis dari penulis dan
penerbit.

KATA PENGANTAR

Puja dan puji syukur kami panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karuniaNya kami dapat menyelesaikan kegiatan dan penerbitan "*Inventarisasi dan Perlindungan Karya Budaya Be Tutu di Banjar Teruna Desa Peliatan Kecamatan Ubud Kabupaten Gianyar Provinsi Bali*" ini dengan tepat waktu.

Hakikat dari kegiatan inventarisasi ini adalah sebagai wujud pelestarian kebudayaan pada umumnya serta pelestarian dan pengembangan kuliner tradisional *Be Tutu* pada khususnya. Diharapkan dengan adanya kegiatan inventarisasi ini apresiasi pemerintah dan masyarakat terhadap kuliner tradisional *Be Tutu* akan semakin meningkat sehingga upaya pelestarian dan pengembangannya akan tercapai sesuai dengan harapan kita bersama.

Terima kasih kami sampaikan kepada Kepala Desa (Perbekel) Peliatan dan stafnya, Kepala Dusun/Klian Banjar Dinas Teruna, Keluarga Besar I Wayan Linggih, Dwik PH, penerbit, serta para informan yang tidak bisa kami sebutkan satu persatu atas bantuan dan kerjasamanya yang baik sehingga kegiatan inventarisasi dan penerbitannya ini dapat

berjalan dengan baik dan lancar. Smoga hasil inventarisasi ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Terima kasih.

Badung, 4 Oktober 2016
Kepala BPNB Bali, NTB, NTT,

I Made Dharma Suteja, S.S., M.Si.
NIP. 19710616 199703 1 001

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Masalah	4
1.3. Tujuan	5
1.4. Konsep dan Teori	6
1.5. Metode Penelitian/Inventarisasi	7
BABII GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN	9
2.1. Letak dan Kondisi Geografis	9
2.2. Kondisi Penduduk	13
2.3. Latar Belakang Sejarah Desa Peliatan	16
2.4. Budaya Masyarakat Desa Peliatan	18

BAB III	BENTUK MAKANAN TRADISIONAL BE TUTU	21
	3.1. Latar Belakang Makanan Tradisional Be Tutu	21
	3.1.1. Arti Nama Be Tutu	23
	3.1.2. Asal-usul atau Sejarah Be Tutu	24
	3.2. Bentuk Makanan Tradisional Be Tutu	25
	3.2.1. Bahan-bahan dan Bumbu	26
	3.2.2. Alat atau Perlengkapan Memasak	29
	3.2.3. Tata Cara atau Proses	30
BAB IV	FUNGSI DAN MAKNA BE TUTU PADA MASYARAKAT BALI	41
	4.1. Fungsi dan Makna Religius <i>Be Tutu</i> ...	48
	4.2. Fungsi dan Makna Sosial <i>Be Tutu</i>	52
	4.3. Fungsi dan Makna Ekonomi.	53
	4.4. Fungsi dan Makna <i>Be Tutu</i> sebagai Obyek Didikan Kembali ke Alam	57
BAB V	PENUTUP	63
	5.1. Simpulan	63
	5.2. Saran-saran	70
	DAFTAR PUSTAKA	73
	DAFTAR INFORMAN	77

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Indonesia memiliki beraneka ragam kebudayaan yang ada di bumi Nusantara. Kebudayaan tersebut menjadi daya tarik utama Indonesia untuk dikenal di seluruh dunia. Salah satu unsur kebudayaan yang menjadi daya tarik adalah makanan tradisional, seperti rendang makanan tradisional Provinsi Sumatera Barat yang telah diakui sebagai makanan paling enak di dunia. Makanan tradisional yang khas dan berada di daerah-daerah menjadi salah satu objek kuliner yang harus dicoba para wisatawan saat berkunjung, bahkan telah diposisikan sebagai produk oleh-oleh dari kunjungan mereka.

Provinsi Bali yang terkenal dengan kekayaan budaya juga memiliki berbagai makanan tradisional seperti *Lawar*, *Be Tutu*, sate lilit, dan sebagainya. Makanan tradisional pada umumnya berkaitan dengan tradisi atau adat-istiadat masyarakat atau suku bangsa sehingga makanan tradisional dapat menjadi identitas suku bangsa atau masyarakat tersebut. Suku Bali yang masih sering melakukan berbagai upacara menggunakan sesaji atau *banten* yang wajib

dilengkapi dengan *Be Tutu*. Dalam penulisan inventarisasi karya budaya tak benda ini khususnya dipilih makanan tradisional *Be Tutu*. *Be Tutu* berasal dari kata *Be* artinya daging dan *tutu* yang berasal dari kata *tunu* yang artinya dibakar. *Be Tutu* dimasak memakai bumbu lengkap (bumbu *genep*) Bali. Daging yang digunakan dapat berupa daging ayam dan daging bebek, namun yang lebih banyak digunakan adalah daging ayam, baik ayam kampung maupun ayam ras atau *boiler*.

Awalnya menu ini merupakan makanan khas dari daerah Gianyar, namun saat ini semua orang Bali sudah mengenal dan merasakan, bahkan *Be Tutu* merupakan menu andalan di seluruh Bali. Pada tahun 1976 Ayam dan Bebek *Be Tutu* ini dibuat oleh Men Tempeh atau Ni Wayan Tempeh yang berasal dari Abianbase, Kota Gianyar, dengan suaminya I Nyoman Suratna yang berasal dari Bangli. Berkaitan dengan sejarah resep yang di sebar dan di pelajari oleh turunan dari Men Tempeh ini kemudian menyebar luas ke seluruh Indonesia dengan beberapa modifikasi yang di lakukan tetapi citarasa yang ada tidak akan berubah (<http://mik.upi.edu/ayam-dan-bebek-betutu-menu-andalan-pulau-bali/> diakses tanggal 28 Januari 2016). Bahkan dari masakan kepulauan Nusantara, *Be Tutu* dipandang sebagai titik pembatas antara jenis masakan Indonesia bagian barat dan Indonesia bagian timur.

Ayam *Be Tutu* sudah menjadi makanan khas Bali yang banyak dikonsumsi sehari-hari. Masyarakat Bali sering menggunakannya untuk lauk sehari-hari, dengan memasak sendiri maupun membeli di warung atau restoran. *Be Tutu* sudah tersebar di seluruh wilayah Bali, bahkan sampai ke

Pulau Lombok dan Pulau Jawa. *Be Tutu* juga dipergunakan untuk keperluan upacara (sebagai *banten* atau sesajian) dalam upacara *dewa yadnya*, *pitra yadnya* maupun *bhuta yadnya*. *Be Tutu* juga menjadi oleh-oleh para wisatawan yang berkunjung ke Bali. *Be Tutu* Gilimanuk yang awalnya ada di Gilimanuk, Kabupaten Jembrana sekarang sudah relatif banyak dijumpai cabangnya di Kota Denpasar. Demikian juga beberapa *Be Tutu* dari Kecamatan Ubud Gianyar, cabangnya juga sudah ada di Denpasar.

Cara atau proses memasak *Be Tutu* ada yang memiliki keunikan dan berbeda antara suatu daerah dengan daerah lainnya. Seperti misalnya *Be Tutu* Gilimanuk di Kabupaten Jembrana, *Be Tutu* pak Mangku dan Bapak Wayan Linggih di Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar. Penulisan karya budaya ini mengambil sampel *Be Tutu* Bapak Wayan Linggih di Desa Peliatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar. Hal ini disebabkan *Be Tutu* di daerah ini dibuat melalui proses yang lebih tradisional, menggunakan peralatan dibungkus daun *upih* atau kelopak daun pinang yang masih tradisional dan tidak memiliki cabang. *Be Tutu* di tempat ini sudah terkenal sejak tahun 1970-an dan sudah diturunkan kepada anak dan cucu. Awalnya Bapak Wayan Linggih seorang tukang masak di Puri Peliatan Ubud kemudian karena hasil masakan *be tutunya* enak diberi ijin membuka usaha berjualan di Pasar Peliatan, setelah pasar mengalami renovasi dengan uang sewa relatif mahal, Bapak Wayan Linggih memutuskan membuka usaha di rumah sehingga menjadi usaha rumahan dan tidak membuka warung kembali, hal ini juga disebabkan keterbatasan tenaga kerja yang ada. Usaha

be tutu ini kemudian pada saat ini dinamakan *Be 22*. Usaha *be tutu* bapak Wayan Linggih pada saat ini hanya menerima pesanan dari para langganan yang sudah mengenal mereka melalui telepon.

Be tutu di daerah-daerah lain sebagian besar sudah menggunakan peralatan lebih moderen seperti presto, oven, dan sebagainya. Perbedaan juga dapat diamati dari hasil pemrosesan antara *Be Tutu* kering (dibakar) dan *Be Tutu* berkuah (basah) khususnya pada *Be tutu* Gilimanuk.

Balai Pelestarian Nilai Budaya Bali, NTB, NTT yang salah satu tugas pokok fungsinya melakukan pencatatan dan pelestarian karya budaya di wilayah kerjanya menganggap perlu melakukan pencatatan, pendokumentasian dan perekaman karya budaya makanan tradisional *Be Tutu* untuk usulan sebagai warisan budaya tak benda Indonesia.

1.2. MASALAH

Generasi muda dewasa ini relatif banyak yang tidak mengetahui asal-usul (sejarah), cara atau proses memasak makanan tradisional *Be Tutu*, walaupun sudah pernah melihat, mengalami dan merasakan (mencicipi). Untuk itu penting diketahui bentuk, fungsi dan maknanya.

Masalah-masalah dalam inventarisasi karya budaya *Be Tutu* meliputi:

1. Bagaimana latar belakang sejarah makanan tradisional *Be Tutu* yang ada di Banjar Teruna, Desa Peliatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar-Bali ?

2. Bagaimana bentuk makanan tradisional *Be Tutu* yang ada di daerah tersebut ?
3. Apa fungsi dan makna makanan tradisional *Be Tutu* bagi masyarakat Bali khususnya dan masyarakat Indonesia umumnya?

Perekaman, dokumentasi dan pengarsipan yang sebaik-baiknya untuk kepentingan ilmiah dan pengemasan sebagai substansi industri budaya untuk pemenuhan kebutuhan penikmatan serta pemihakan oleh khalayak ramai (Sedyawati, 2006:163).

1.3. TUJUAN

Tujuan dari penelitian inventarisasi karya budaya *Be Tutu* di Provinsi Bali (Banjar Teruna, Desa Peliatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar) adalah:

1. untuk mengetahui latar belakang makanan tradisional *Be Tutu* yang ada di daerah penelitian (Banjar Teruna, Desa Peliatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar-Bali).
2. untuk mengenal dan memahami bentuk makanan tradisional *Be Tutu* yang ada di daerah tersebut.
3. untuk mengetahui fungsi dan makna makanan tradisional *Be Tutu* bagi masyarakat Bali khususnya dan masyarakat Indonesia umumnya.

1.4. KONSEP DAN TEORI

Inventarisasi karya budaya adalah pencatatan karya budaya yang ada di Indonesia. Karya-karya budaya tersebut menjadi milik seluruh bangsa Indonesia sebagai kekayaan budaya yang perlu dicatat. Makanan adalah produk pangan yang siap hidang atau yang langsung dapat dimakan, biasanya dihasilkan dari bahan pangan yang diolah atau dimasak (Soekarto, 1990 dalam Rosyidi, Djalal, 2006:24). Makanan tradisional adalah makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik yang diolah berdasarkan resep secara turun-temurun menggunakan bahan berasal dari daerah setempat dan menghasilkan makanan yang sesuai dengan selera masyarakat setempat (Hadisantosa, 1993 dalam Sabana, Setiawan, 2007:11). *Be Tutu* adalah salah satu makanan tradisional yang khas di Provinsi Bali yang perlu dilestarikan keberadaannya.

Analisis bentuk, fungsi dan makna merupakan pendekatan yang sangat umum sebab semua gejala kultural dapat dipahami melalui ketiga aspek tersebut (Kutha Ratna, 2010:345). Bentuk adalah eksistensi faktual yang mengacu kepada identitas, fungsi mengacu kepada aksi. Sedangkan makna mengacu kepada reaksi. Jadi makna merupakan hal yang dituju oleh fungsi. Bentuk dan fungsi mengalir ke dalam makna sehingga memberikan kualitas kepada objek. Bentuk dan fungsi apabila bermakna akan berkualitas dan bermartabat (Artadi, I Ketut, 2009:139).

Teori Fungsionalisme tentang kebudayaan yang dikemukakan Malinowski menyebutkan bahwa segala aktivitas

kebudayaan pada hakikatnya untuk memenuhi kebutuhan dasar manusia. Dalam penulisan inventarisasi karya budaya makanan tradisional *be tutu* menggunakan analisa bentuk meliputi latar belakang (arti nama dan asal-usul), analisa fungsi religius, sosial, ekonomi dan pendidikan makanan tradisional *be tutu* sedangkan maknanya meliputi makna religius, sosial, ekonomi dan pendidikan makanan tradisional *be tutu*.

1.5. METODE PENELITIAN/INVENTARISASI

Penulisan inventarisasi karya budaya makanan tradisional *Be Tutu* menggunakan metode pengumpulan data, analisis data dan penyajian analisis data. Pengumpulan data dilakukan dengan metode observasi dengan wawancara sejumlah informan sebagai data primer di lapangan dan studi di perpustakaan sebagai data sekunder. Metode penyajian data dilakukan secara formal berupa gambar, tabel, foto, rekaman dan informal berupa narasi (Kutha Ratna, 2010:84-85).

Analisis data dilakukan dengan metode deskripsi kualitatif. Menurut Bogdan dan Taylor (1975:5) dalam Kutha Ratna (2010:94), kualitatif adalah metode yang menghasilkan data deskriptif dalam bentuk kata-kata tertulis maupun lisan.

Metode kualitatif meliputi pengumpulan data melalui wawancara mendalam, observasi, dokumen dan diskusi kelompok. Wawancara mendalam dilakukan dengan menentukan informan kunci dan informan lainnya. Wawancara sesuai dengan pedoman wawancara yang berisi pertanyaan

yang berkaitan dengan penelitian. Dalam wawancara dilakukan dengan perekaman dan pencatatan. Observasi dalam bentuk pengamatan secara langsung. Dokumentasi dilakukan untuk menyimpan hasil rekaman, khususnya hasil rekaman pemrosesan atau cara memasak *Be Tutu* sebagai inventarisasi perlindungan karya budaya.

Menurut Daymon dan Holloway (2008:155-156) dalam Kutha Ratna (2010:338), penelitian kualitatif harus dilakukan melalui pencatatan yang valid, terperinci, dibuat sepanjang penelitian sebagai rekam jejak dengan tujuan agar peneliti lain dapat mengetahui dengan jelas apa yang diteliti, bagaimana penelitian dilakukan dan apa yang dihasilkan.

Dalam penelitian ini data dianalisis secara deskriptif kualitatif. Model analisis yang digunakan adalah analisis bentuk, fungsi dan makna.

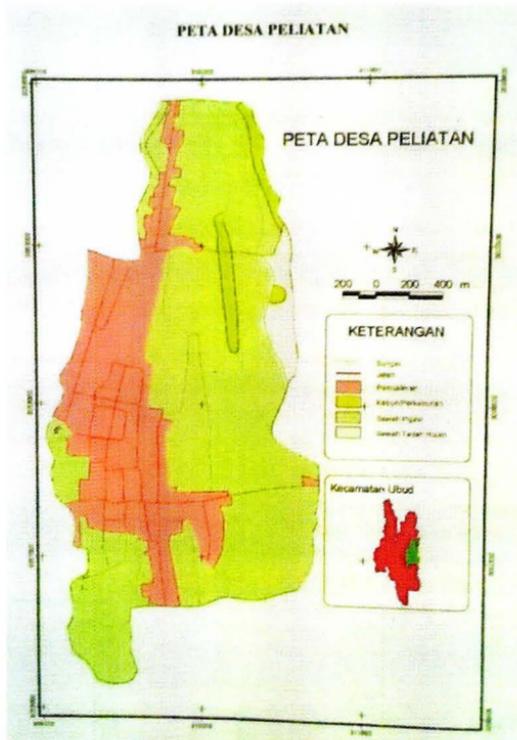
BAB II

GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN

Sub bab ini akan menguraikan mengenai letak dan kondisi geografis, kondisi penduduk, latar belakang sejarah dan budaya masyarakat desa Peliatan.

2.1. LETAK DAN KONDISI GEOGRAFIS

Desa Peliatan yang terletak di sebelah timur Kantor Kecamatan Ubud termasuk wilayah Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali (gambar 1).



Gambar 1. Peta Desa Peliatan di Kecamatan Ubud

Sumber: Tingkat Perkembangan Desa Peliatan Tahun 2010

Desa Peliatan ini terletak di sebelah utara dan timur atau timur laut kota Denpasar. Jarak Desa Peliatan dari pusat kecamatan relatif dekat hanya sekitar 2 kilometer. Jarak desa Peliatan dari ibukota kabupaten sekitar 8 kilometer sedangkan jarak dari Desa Peliatan ke kantor Provinsi Bali sekitar 25 kilometer. Jarak yang relatif dekat dengan Kecamatan Ubud menyebabkan Desa Peliatan juga sangat ramai.

Batas-batas administrasi desa ini di sebelah utara Desa Petulu; di sebelah barat Desa Ubud; di sebelah selatan Desa Mas dan sebelah timur dibatasi Desa Pejeng. Desa Peliatan terdiri dari sepuluh *banjar* atau dusun yaitu: *Banjar Tebeyasa*, *banjar Ambengan*, *banjar Pande*, *banjar Teruna*, *banjar Tengah Kangin*, *banjar Tengah Kauh*, *banjar Kalah*, *banjar Teges Kawan*, *banjar Yangloni*, dan *banjar Kanginan* sedangkan desa *pakraman* yang ada yaitu: desa *Pakraman Peliatan* dan desa *Pakraman Teges Kanginan* (Anonim, 2010:3).

Lokasi *Be 22* milik Bapak Wayan Linggih yang sekarang usahanya dilanjutkan oleh anak dan menantunya berada di sebelah barat kantor *banjar Teruna* sekitar 500 meter. *Banjar Teruna* berada di sebelah utara kantor Desa Peliatan dan pasar Peliatan sekitar 400 meter. Kantor *banjar Teruna* berada di tepi jalan raya Peliatan sejajar dengan kantor Desa Peliatan (gambar 2).



Gambar 2. Kantor Desa Peliatan

Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti tahun 2016

Banjar Teruna maupun Desa Peliatan relatif mudah dicapai karena terletak di pinggir jalan raya Peliatan, sepanjang jalan ini terdapat Puri Peliatan, pasar Peliatan, warung-warung, dan pertokoan.

Desa Peliatan memiliki wilayah seluas 4,93 kilometer² atau 493 hektar, penggunaan lahan meliputi: sawah seluas 246 hektar, tegalan seluas 103,76 hektar, pekarangan seluas 25,76 hektar, permukiman seluas 78,56 hektar, kuburan seluas 2,90 hektar dan lain-lain seluas 36,02 hektar. Dari data tersebut diketahui bahwa sebagian besar lahan di Desa Peliatan masih merupakan persawahan dan tegalan.

Desa Peliatan secara langsung berbatasan dengan Desa Ubud tersebut menyebabkan pengaruh Ubud sangat besar sampai ke desa-desa sekitarnya. Desa Ubud adalah salah satu desa dan kecamatan yang terkenal di seluruh dunia, sebagai satu desa tujuan wisatawan mancanegara yang sekarang berkembang menjadi perkampungan internasional. Demikian juga Desa Peliatan yang memiliki berbagai potensi sumber daya manusia maupun alam yang indah. Desa Peliatan pada saat ini juga sudah memiliki fasilitas sarana dan prasarana yang relatif lengkap seperti fasilitas perkotaan dengan adanya kompleks pasar dan pertokoan, warung makan, *fast food* restoran (*fried chicken*), dan sebagainya.

Kondisi geografis Desa Peliatan merupakan wilayah yang berbukit-bukit dengan ketinggian sekitar 350 meter dari permukaan laut. Kondisi ini menyebabkan Desa Peliatan merupakan wilayah yang relatif subur sehingga sebagian besar penduduk Kecamatan Ubud umumnya dan Desa Peliatan khususnya memiliki sawah. Dahulu sebagian besar

penduduk Kecamatan Ubud memiliki mata pencaharian sebagai petani namun kondisi perkembangan Ubud yang relatif pesat menyebabkan sebagian besar lahan pertanian berubah menjadi fasilitas perkotaan.

Selain relatif subur letak Desa Peliatan yang berada di wilayah perbukitan tersebut menyebabkan kondisinya relatif sejuk. Kondisi demikian menyebabkan wisatawan mancanegara maupun domestik relatif banyak yang betah tinggal di daerah ini dibandingkan di daerah selatan atau daerah pantai.

2.2. KONDISI PENDUDUK

Penduduk Desa Peliatan pada tahun 2014 berjumlah 8.942 jiwa dan 1.898 rumah tangga atau kk. Luas wilayah desa 4,93 kilometer² atau 493 hektar dan jumlah penduduk 8.942 jiwa maka kepadatan penduduk Desa Peliatan tersebut 1.814 jiwa setiap satu kilometer². Di Kecamatan Ubud, daerah yang paling luas wilayahnya adalah Desa Ubud yaitu 7,32 kilometer² atau 732 hektar dengan jumlah penduduk 11.134 jiwa pada tahun 2014 sehingga kepadatan penduduk Desa Ubud hanya 1.521 jiwa setiap kilometer² (Kecamatan Ubud dalam Angka Tahun 2015).

Kepadatan penduduk Desa Peliatan relatif lebih padat dibandingkan Desa Ubud karena peruntukan lahan di Desa Ubud sebagian besar bukan lahan permukiman penduduk tetapi sudah berubah fungsi menjadi fasilitas perekonomian seperti: bank, art shop, warung, cafe, toko, dan fasilitas pariwisata seperti: hotel, wisma, penginapan. Desa Peliatan

masih relatif banyak lahan yang menjadi permukiman penduduk sehingga penduduk yang tinggal relatif lebih banyak.

Penduduk Desa Peliatan pada tahun 2014 terdiri dari laki-laki berjumlah 4.508 orang dan penduduk perempuan berjumlah 4.434 orang (Kecamatan Ubud dalam Angka Tahun 2015), dengan demikian jumlah penduduk laki-laki relatif lebih banyak dibandingkan jumlah penduduk perempuan sehingga *sex rasionya* 101,65%. Jumlah penduduk laki-laki lebih banyak ini sesuai dengan adat budaya masyarakat Bali yang lebih menginginkan anak laki-laki sebagai pewaris. Di Kecamatan Ubud hanya Desa Sayan dan Desa Lottunduh yang memiliki jumlah penduduk perempuan lebih banyak. Jumlah penduduk yang datang di Desa Peliatan pada tahun 2014 adalah 59 laki-laki dan 56 perempuan merupakan jumlah penduduk yang paling banyak dibandingkan desa-desa lain di Kecamatan Ubud.

Penduduk Desa Peliatan pada tahun 2014 yang memiliki mata pencaharian berjumlah 3546 orang (tabel 1).

Tabel 1. Mata Pencaharian Penduduk Desa Peliatan Tahun 2014

No.	Jenis Mata Pencaharian	Jumlah	Persentase
1.	Pertanian	249	7,02
2.	Peternakan	7	0,19
3.	Perdagangan	1.063	29,98
4.	Industri	1.203	33,92
5.	Listrik/air minum	3	0,08
6.	Angkutan	41	1,16

7.	Perbankan	58	1,63
8.	Pemerintahan/Jasa	922	26,00
	Jumlah	3.546	100,00

Sumber: Kecamatan Ubud dalam Angka Tahun 2015

Dari tabel tersebut diketahui sebagian besar memiliki mata pencaharian di bidang industri berjumlah 1.203 orang atau 33,92% kemudian diikuti yang memiliki mata pencaharian dalam bidang perdagangan berjumlah 1.063 orang atau 29,38%. Penduduk yang memiliki mata pencaharian dalam bidang pertanian hanya berjumlah 249 orang atau 7,02%. Hal ini menunjukkan meskipun sebagian besar wilayah Desa Peliatan masih merupakan sawah dan tegalan namun sudah bukan menjadi mata pencaharian pokok penduduknya. Hal ini disebabkan perkembangan Desa Peliatan yang memiliki sarana-sarana perkotaan sehingga penduduk juga memiliki mata pencaharian dalam bidang perdagangan dan industri khususnya industri rumah tangga berupa industri kerajinan untuk souvenir atau oleh-oleh wisatawan yang berkunjung ke Ubud.

Penduduk Desa Peliatan sebagian besar memiliki tingkat pendidikan sekolah menengah umum atau SMU berjumlah 2.735 orang atau 30,63% diikuti yang berpendidikan sekolah dasar atau SD berjumlah 1.957 orang atau 21,92% sedangkan yang berpendidikan tamat perguruan tinggi atau PT hanya berjumlah 768 orang atau 8,60% (Kecamatan Ubud dalam Angka Tahun 2015). Dari data tersebut diketahui sebagian besar penduduk sudah menyadari pentingnya pendidikan untuk masa depan mereka sehingga sudah menamatkan wajib belajar 12 tahun dari pemerintah.

Pada tahun 2014 sebagian besar penduduk Desa Peliatan beragama Hindu berjumlah 8.913 orang atau 99,73% dan penduduk yang beragama Islam hanya berjumlah 24 orang atau 0,27%. Penduduk yang beragama Islam sebagian besar adalah pendatang yang tinggal di desa ini berjualan di warung makan seperti warung padang dan sebagainya.

2.3. LATAR BELAKANG SEJARAH DESA PELIATAN

Seorang budayawan dan penari topeng yang berasal dari Desa Blahbatuh, Gianyar bernama I Ketut Rinda menceritakan, tersebutlah seorang pendeta Budha berasal dari Geria Gunung Sari Celuk, Desa Buruan, Kecamatan Blahbatuh, Kabupaten Gianyar. Konon Geria ini terletak di sebelah selatan Pura Gunung Sari, Celuk, Desa Buruan. Beliau memiliki hubungan persahabatan yang erat dengan Sira Arya Gusti Pasek Patih Ulung terutama dalam ajaran agama dan kerohanian. Sang pendeta memberikan anugerah kepada Sira Arya Gusti Pasek Patih Ulung berupa petunjuk-petunjuk suci bahwa sang pendeta melihat melalui *Jnana* atau batinnya ada tempat keramat di sebelah utara Pura Gunung Sari dan di sebelah utara Desa Peliatan sekarang, karena Beliau hanya melihat melalui *jnana* atau batin maka tempat tersebut beliau namakan *Peliatan* artinya dapat dilihat yang menjadi Desa Peliatan sekarang (Anonim, 2010).

Keberadaan Puri Peliatan di Desa Peliatan juga tidak dapat terlepas dari sejarah Desa Peliatan umumnya. Puri Peliatan memiliki peran penting pada masa sebelum

kemerdekaan hingga sekarang ini. Pada masa sebelum kemerdekaan Puri menjadi pusat pemerintahan di Desa Peliatan khususnya.

Dalam babad dan penelitian bangsa asing, Ubud pada Abad XVII masih terdiri dari sawah, ladang, semak-belukar, dan hutan, sebagian kecil sudah didiami oleh penduduk yang terdiri dari *kuwu-kuwu* atau pondokan, mereka mendiami wilayah-wilayah, *Jungut*, *Taman* dan *Bantuuyung* yang menjadi wilayah kekuasaan dari Kerajaan Sukawati yang berdiri sekitar tahun 1710, dengan raja pertamanya yang bernama Sri Aji Maha Sirikan, Sri Aji Wijaya Tanu.

Pada Saat I Dewa Agung Made menjadi raja di Peliatan, dua adik beliau ditugaskan memegang wilayah, Ida Tjokorda Gde Karang di Padang Tegal Ubud. Ida Tjokorda Tangkeban ditugaskan di Ubud. Banyak pura kemudian berdiri di Ubud dalam masa pemerintahan beliau. Pada saat Ubud mulai berkembang, dan menjadi daerah Manca, Ida Tjokorda Tangkeban meninggalkan Ubud menuju Jegu, wilayah Tabanan, sedangkan Tjokorda Gde Karang membangun puri di wilayah selatan Ubud, dekat dengan Sukawati, diberi nama Puri Negara di Desa Negara. Jadilah Ubud kemudian tanpa pemimpin. Atas inisiatif dari seorang keturunan Bandesa Mas yang tinggal di Jungut, maka menghadaplah para pemuka masyarakat Ubud ke puri Peliatan, tujuannya adalah untuk *nuhur* pemimpin untuk Ubud, agar ada yang mengatur kegiatan ekonomi, keagamaan dan kemasyarakatan di Ubud.

Oleh raja Peliatan saat itu, Ida Tjokorda Batuan, diperintahkan Ida Tjokorda Putu Kandel, treh Dalem Sukawati

agar memimpin Ubud. Ida Tjokorda Putu Kandel sebagai pemimpin Ubud kemudian mendirikan Puri Saren Kangin Ubud.

Perkiraan angka tahun 1823 sampai dengan tahun 1850, setelah Ida Tjokorda Putu Kandel wafat, digantikan oleh putranya, yang bernama Ida Tjokorda Putu Sukawati. Pada masa kepemimpinan beliau, Ubud semakin maju di berbagai bidang (<http://jagatpayogan.blogspot.co.id/p/raja-ubud.html>).

Sejak kapan Desa Peliatan berdiri dengan nama Peliatan secara pasti tidak bisa ditentukan karena sejarah yang ada hanya berdasarkan cerita turun-temurun. Pada masa revolusi fisik memperjuangkan kemerdekaan, para pejuang dari Desa Peliatan di bawah pimpinan Cokorda Gede Rai, Cokorda Gede Rai Puduk dan Ida Bagus Manik berjuang bahu membahu dengan laskar Ciung Wanara menentang masuknya penjajah ke Pulau Dewata.

2.4. BUDAYA MASYARAKAT DESA PELIATAN

Masyarakat Desa Peliatan yang sebagian besar beragama Hindu seperti masyarakat Hindu di Bali pada umumnya juga menjalankan berbagai upacara keagamaan seperti *odalan* untuk Pura *Kahyangan Tiga* seperti: Pura Puseh, Pura Desa, dan Pura Dalem. Di Desa Peliatan ini juga terdapat Puri Peliatan sebagai istana raja sehingga apabila Puri Peliatan mengadakan *odalan*, warga masyarakat desa akan *ngayah* atau gotong royong membantu pelaksanaan upacara. Pada saat ini di Puri Peliatan seperti juga di Puri Ubud sudah

ada pementasan tari Legong, Gong Kebyar dan sebagainya setiap hari sabtu dan minggu untuk para wisatawan yang berkunjung.

Di bidang spiritual dan budaya Ubud mulai menggeliat dengan dibuatnya *Barong Ket* sebagai *sesuhunan* yang bertujuan sebagai alat pemersatu masyarakat. Kegiatan adat, agama dan *yadnya* lainnya yang semarak di kawasan Ubud telah mengilhami masyarakat sehingga tumbuh dan berkembang seni dan budaya di kawasan ini merupakan kesatuan yang tidak terpisahkan antara agama, adat dan budaya serta kehidupan masyarakat sehari-hari (<http://jagatpayogan.blogspot.co.id/p/raja-ubud.html>).

Desa Peliatan berkembang menjadi desa budaya terlihat dari tipologi sebagai desa kerajinan dan industri kecil, hal ini sesuai dengan relatif banyak penduduk yang memiliki mata pencaharian di bidang industri. Beberapa seniman terkenal yang berkiprah dalam bidang seni dan budaya, tokoh seni tari seperti: A.A. Gde Mandra (alm), Ir. A.A. Gde Oka Dalem; tokoh seni lukis I Wayan Neka (alm) (Anonim, 2010).

Budaya kuliner di wilayah Ubud umumnya dan Desa Peliatan khususnya juga berkembang dengan adanya beberapa makanan tradisional yang telah dikenal para wisatawan seperti *Be tutu* dari pak Mangku dan Bapak Wayan Linggih. *Be tutu* Bapak Wayan Linggih meskipun tidak membuka warung khusus namun tetap dikenal oleh pelanggan setianya dengan memesan melalui telepon, pada saat ini usahanya sudah dilanjutkan anak dan menantu karena usia Bapak Wayan Linggih sudah tidak memungkinkan untuk memasak.

BAB III

BENTUK MAKANAN TRADISIONAL BE TUTU

3.1. LATAR BELAKANG MAKANAN TRADISIONAL BE TUTU

Setiap manusia yang hidup di dunia pasti membutuhkan makanan. Tanpa makanan manusia maupun hewan tidak akan dapat melangsungkan kehidupannya. Makanan sangat diperlukan oleh tubuh untuk menjaga kesehatan demi proses kelangsungan hidup. Karena itu berbahagialah bagi semua makhluk hidup yang dianugerahi makanan dan minuman oleh Tuhan Yang Maha Kuasa sehingga bisa hidup di dunia serta dapat menikmati nikmat dan rahmat Tuhan melalui makanan dan minuman.

Dilihat dari sumbernya maka makanan bisa berasal dari hewan-hewan piaraan (hewani) seperti ayam, sapi, kambing, babi dan dari tumbuh-tumbuhan (nabati) seperti padi, jagung, gandum, ketela, kacang-kacangan, dan sayur-sayuran. Makanan tradisional Bali yang bersumber dari hewan/daging antara lain babi guling, sate babi, sate lilit, sate langoan, sate ayam, sate ikan, ayam goreng, ayam bakar, ikan panggang, bakso babi, bakso ayam, dan sebagainya. Salah satu makanan khas Bali yang belum disebutkan tadi

dan bersumber dari hewan piaraan (ayam dan bebek) yang sudah sangat terkenal di Bali adalah *Be Tutu* sebagai lauk yang sangat enak dan digemari oleh orang Bali maupun orang luar Bali (manca negara).

Adalah Desa Peliatan yang terletak di Kecamatan Ubud dengan luas wilayah 493 hektar dan jumlah penduduk 8.134 jiwa, desa ini sangat unggul di bidang pariwisata dan berbagai potensi lokal lainnya seperti seni budaya, industri jasa, kerajinan, industri rumah tangga dan sektor pertanian. Seni budaya di desa ini sudah tumbuh dan berkembang dengan suburnya dari berbagai kegiatan seni, baik seni tari, seni patung, seni ukir, ataupun seni lukis. Sudah banyak tokoh-tokoh seniman yang dihasilkan dari desa ini.

Dibandingkan dengan seni lukis, seni ukir, dan seni patung, Desa Peliatan juga memiliki potensi yang cukup tinggi dalam bidang kuliner tradisional yang telah terkenal hingga ke manca negara, salah satunya *be tutu*. *Be tutu* khas Peliatan ini memiliki ciri dan keunikan tersendiri jika dibandingkan dengan *be tutu* lainnya, yaitu dibuat secara tradisional dengan menimbun daging ayam atau bebek yang sudah dibaluri bumbu/*basa genep*/bumbu lengkap dalam bara sekam yang membara dan tidak menggunakan alat moderen/oven. Karena itulah *be tutu* khas Peliatan Ubud ini disebut *be tutu asli/original* karena dibuat dan diproses secara tradisional.

Be Tutu sebagai hasil seni kuliner Bali yang merupakan salah satu daya tarik wisata Bali, diharapkan mampu bersaing dengan makanan-makanan asing yang dibuat di Bali seperti KFC (Kentucky Fried Chicken), Mc Donald,

Pizza Hut, dan sebagainya. Makanan khas Bali seperti *be tutu* ini telah menjadi salah satu ikon wisata daerah dan telah dipromosikan sebagai hidangan yang telah dinikmati bukan hanya tamu lokal tetapi juga tamu asing.

Kini di Bali selain *be tutu* tradisional asli Peliatan, juga sudah beredar *be tutu* yang diolah dengan lebih moderen, seperti *be tutu men tempeh* Gilimanuk, *be tutu Liku*, *be tutu Rama*, dan lain-lainnya yang sama-sama memiliki penggemar dan meramaikan pasar kuliner di Bali.

3.1.1. Arti Nama Be Tutu

Dalam perkembangan kuliner di Bali, orang Bali mengenal istilah lauk dengan kata *be* yang artinya ikan. Namun, orang Bali tidak hanya mengenal *be* yang berarti ikan itu sendiri namun secara luas merujuk kepada daging, seperti *be sampi*, *be celeng*, *be siap*, *be tahu*, atau *be tempe*, yang secara bebas terjemahannya adalah daging sapi, daging babi, daging ayam, daging tahu, daging tempe. Merujuk kata *be tutu* yang berasal dari kata *be tunu*, yang secara harafiah berarti ikan atau daging yang dibakar.

Be tutu adalah nama makanan yang terbuat dari bahan dasar daging yang utuh tanpa dipotong-potong. Daging yang dipakai biasanya adalah ayam atau bebek. Jenis makanan ini dimasak dengan cara dibakar atau dipanggang di atas bara yang dibaluri dengan bumbu, sehingga menjadikan *be tutu* ini sangat harum. Itulah sebabnya daging *be tutu* banyak disukai oleh semua orang, karena rasanya yang enak dan bau harum pada saat dibakar.

3.1.2. Asal-usul atau Sejarah Be Tutu

Asal-usul atau sejarah *be tutu* sudah ada dan dimulai pada masa-masa kerajaan di Bali. Namun demikian belum ditemukan catatan bersejarah mengenai kapan mulai dibuatnya makanan tradisional *be tutu* tersebut. Berdasarkan hasil wawancara dengan sumber yang dapat dipercaya di lokasi penelitian, yaitu di Banjar Teruna Desa Peliatan Kecamatan Ubud, Gianyar, maka dapat diketahui bahwa *be tutu* itu sudah ada pada masa-masa kerajaan. Saat itu abdi kerajaan memasak *be tutu* sebagai masakan tradisional yang memiliki cita rasa tinggi untuk Sang Raja di Puri sebagai bentuk pengabdian, bakti, serta persembahan terbaik demi kepuasan Raja, Permaisuri, serta putra-putri kerajaan. Selanjutnya sesuai perkembangan dari masa ke masa maka *be tutu* bukan hanya dinikmati oleh keluarga kerajaan, namun sudah bisa dinikmati oleh masyarakat umum yang menginginkan nikmatnya kuliner *be tutu*. Jadi dapat dikatakan bahwa *be tutu* ini sebenarnya berasal dari makanan elit kerajaan/makanan tradisional para bangsawan.

Ayam *be tutu* Bali sangat kaya bumbu, serta proses pengolahannya yang cukup panjang. Perpaduan bumbu dan proses pengolahan inilah yang membedakan antar pembuat *be tutu* satu dengan yang lainnya

Salah satu pembuat *be tutu* yang terkenal di daerah Peliatan dengan cita rasanya yang khas, serta proses pembuatannya yang masih mempertahankan tradisi adalah I Wayan Linggih. Bermula dari kakek I Wayan Linggih, yang merupakan juru masak puri Peliatan yang mempunyai

keahlian memasak *be tutu* untuk dihidangkan bagi keluarga puri. Keahlian memasak ini kemudian diwariskan secara turun temurun kepada generasi berikutnya, hingga saat ini. Kini *be tutu* I Wayan Linggih yang sangat enak, lezat dan gurih sudah bisa dinikmati oleh masyarakat umum, tamu-tamu domestik, sampai tamu-tamu manca negara. Beliau juga melayani pesanan untuk masyarakat umum, restoran, warung-warung, sampai ke hotel-hotel berbintang.

3.2. BENTUK MAKANAN TRADISIONAL BE TUTU

Makanan tradisional *be tutu* adalah makanan yang berbentuk daging ayam atau bebek matang yang dihasilkan dari proses pengolahan (dibalur bumbu lengkap/*basa genep* dan dibakar) sehingga matang dan siap saji. Proses pengolahannya ada yang benar-benar tradisional/asli dengan menggunakan bara sekam seperti *be tutu* asli Peliatan, Ubud, dan ada juga yang sudah menggunakan alat-alat moderen (di oven). Makanan tradisional *be tutu* ini sangat digemari oleh masyarakat Bali, tamu domestik, maupun tamu manca negara yang berkunjung ke Pulau Dewata.



Foto 1 : Inilah *Be Tutu* tradisional asli Peliatan Ubud yang sangat lezat dan gurih sebagai lauk untuk makanan favorit keluarga.

Sumber : Dokumentasi Tim Peneliti tahun 2016.

3.2.1. Bahan-bahan dan Bumbu

Bahan: Daging ayam, daging bebek.

Bumbu: Secara garis besar, bumbu *be tutu* menggunakan *basa genep* atau bumbu lengkap dengan bahan antara lain; bawang merah, bawang putih, cabe merah, cabe rawit, kemiri, lengkuas, jahe, kunyit, kencur, daun jeruk purut, ketumbar, pala, merica, gula aren, garam, terasi ditumis dan dihaluskan, serta *basa wangen*.



Foto 2 : Aneka macam bumbu untuk penyedap masakan *be tutu*
Sumber : Dokumentasi Tim Peneliti tahun 2016.



Foto 3 : Penyiapan bahan pembungkus *be tutu* dari bahan *upih*.
Sumber : Dokumentasi Tim Peneliti tahun 2016.



Foto 4 : Bahan-bahan bumbu dibersihkan dan dikupas terlebih dahulu sebelum ditumbuk/dihaluskan.

Sumber : Dokumentasi Tim Peneliti tahun 2016.



Foto 5 : Cabe merah juga dibersihkan sebelum di rajang dan di aduk dengan bumbu lainnya.

Sumber : Dokumentasi Tim Peneliti tahun 2016.



Foto 6 : Mesin pamarut bumbu sangat membantu mempercepat penyiapan bumbu *be tutu*.

Sumber : Dokumentasi Tim Peneliti tahun 2016.

3.2.2. Alat atau Perlengkapan Memasak

Alat-alat atau perlengkapan yang diperlukan untuk membuat *be tutu* adalah: Pisau, parang/*belakas*, kayu bantalan/*talenan*, pamarut/*kihkian*, baskom, niru/*ngiu*, mesin pamarut, mesin pengaduk adonan, pembungkus (pelepah pinang, kertas aluminium foil), dan tungku perapian/tungku tradisional.



Foto 7: Belakas/parang, talenan/bantalan, dan sok/wadah bumbu adalah sebagian alat-alat untuk mempersiapkan bumbu *be tutu*.

Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti tahun 2016.

3.2.3. Tata Cara atau Proses

Proses pembuatan *be tutu* yang dilakukan oleh keluarga I Wayan Linggih dari Desa Peliatan Ubud masih mempertahankan cara-cara tradisional, sehingga terkesan sangat rumit. Secara garis besar, proses pembuatan *be tutu* yang oleh I Wayan Linggih ini bisa di bagi dalam beberapa tahap yaitu; tahap persiapan alat pembungkus, tahap proses pengolahan bumbu, tahap proses pembersihan daging, tahap proses pemasukan bumbu dan pembungkusan, serta tahap terakhir berupa proses pembakaran atau *me nunu*.



Foto 8: Proses penyiapan bahan pembungkus *be tutu* dari pelepah pinang (*upih*).

Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti tahun 2016.

Pada **tahap persiapan alat pembungkus**, pembungkus *be tutu* menggunakan pelepah pinang. Pelepah pinang dipakai sebagai pengganti daun pisang, dikarenakan ketersediaan daun pisang yang berkualitas baik sangat susah didapatkan saat ini. Namun, ketersediaan pelepah pinang di lingkungan sekitar juga sudah sangat jarang, sehingga saat ini I Wayan Linggih mendatangkan pelepah pinang dari daerah Buleleng. Dalam tahap ini, pelepah pinang dipilih, kemudian dipotong untuk menyesuaikan ukurannya, kemudian dilakukan pembersihan dan perendaman dalam air bersih. Setelah beberapa saat, pelepah pinang kemudian diangkat dan ditiriskan, selanjutnya di *sapih* menjadi dua bagian, sehingga didapatkan pelepah pinang yang lebih tipis. Bagian lainnya akan tetap dipakai sebagai tali untuk mengikat ayam pada nantinya.

Selain pelepah pinang, disiapkan juga alumunium foil yang akan dipakai sebagai pembungkus luar pelepah pinang. Pada tahap ini, proses persiapan alat pembungkus telah selesai dilaksanakan.



Foto 9: Pelepah pinang (*upih*) yang sudah dipotong selanjutnya dicuci hingga bersih dan lentur

Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti tahun 2016.

Pada **tahap proses pengolahan bumbu**, dilakukan terlebih dahulu pengumpulan bahan bumbu dan pembersihan bumbu yang akan dipakai. Secara garis besar, bumbu *be tutu* menggunakan *basa genep* atau bumbu lengkap dengan bahan antara lain; .bawang merah, bawang putih, cabe merah, cabe rawit, kemiri, lengkuas, jahe, kunyit, kencur, daun jeruk purut, ketumbar, pala, merica, gula aren, garam, terasi ditumis dan dihaluskan, serta *basa wangen*.

Dalam pengolahannya, bumbu ini semuanya dicincang secara halus. Setelah dicincang, dalam pengolahan tradisional, bumbu ini kemudian di campur menjadi satu kemudian di tumbuk. Namun, dalam perkembangan jaman, penumbukan bumbu digantikan dengan mesin, hal ini dilaksanakan agar pengolahan bumbu bisa dilaksanakan secara cepat. Setelah bumbu ini selesai proses *perajangan* dan penumbukannya, bumbu ini kemudian ditambahkan dengan minyak kelapa, kemudian di aduk hingga rata, selanjutnya dibagi menjadi dua bagian. Satu bagian dipergunakan untuk membalur semua permukaan tubuh ayam atau bebek, satu bagiannya lagi dimasukkan ke dalam rongga daging ayam atau bebek.



Foto 10: Proses pengolahan bumbu untuk be tutu (*basa genep*)

Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti tahun 2016.



Foto 11: Proses penyampuran bumbu lengkap (*basa genep*) untuk bumbu *be tutu*.

Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti tahun 2016.

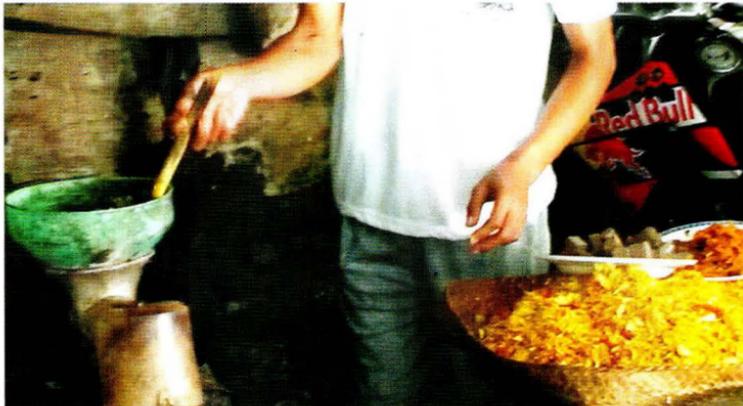


Foto 12 : Bumbu lengkap (*basa genep*) dicampur gula aren dan terasi selanjutnya dimasukkan ke dalam mesin penggiling/ penghalus.

Sumber : Dokumentasi Tim Peneliti tahun 2016.



Foto 13: Proses penggilingan dan penghalusan bumbu lengkap (basa genep) untuk be tutu

Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti tahun 2016.

Tahap selanjutnya yaitu proses pembersihan daging.

Pada pemilihan daging ayam, ayam yang dipakai biasanya adalah ayam merah atau ayam petelur. Hal ini dikarenakan ketersediaan bahan baku untuk ayam kampung yang berkualitas yang dilihat dari besaran dan bobot ayam yang baik, sangat jarang ada di pasaran, sehingga ayam merah dipilih sebagai penggantinya. Sementara untuk daging bebek, dipilih bebek lokal yang ketersediannya juga dipasok oleh pemasok langganan. Sementara itu, untuk daging ayam atau bebek yang telah disembelih, dibersihkan dari: bulu, jeroan, paruh dan kulit kaki yang keras dikelupas, kemudian mulai dari mulut disemprotkan air sehingga saluran leher,

rongga perut hingga kloaka beserta semua permukaan kulitnya bebas dari bulu dan kotoran.

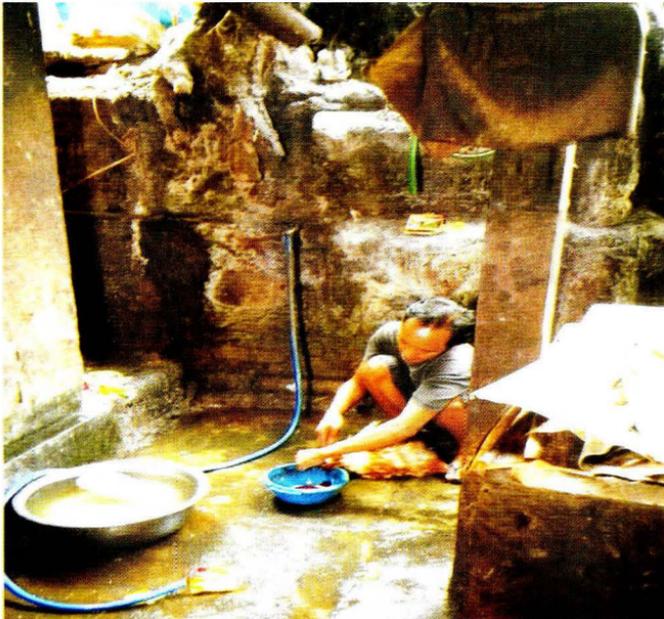


Foto 14: Proses pemotongan ayam/bebek dan pembersihannya untuk menjadi *be tutu*.

Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti tahun 2016.

Tahap berikutnya adalah proses pemasukan bumbu dan pembungkusan.

Setelah bumbu dan daging ayam atau bebek ini siap, maka dilakukan kegiatan memasukkan bumbu *genep* ini ke dalam rongga perut ayam atau bebek sambil ditambahkan minyak kelapa, hingga bumbu *genep* ini memenuhi rongga perut bebek atau ayam. Ikat tubuh ayam atau bebek sehingga posisinya dalam keadaan: lutut tertekuk di bagian perut,

kepalanya ditekuk ke perut sehingga kakinya seolah-olah memegang lehernya. Dalam posisi seperti ini, ikat badan ayam atau bebek dengan tali pelepah pinang dengan posisi melintang ke samping serta melintang ke atas.

Proses berikutnya adalah **membungkus ayam dengan pelepah pinang** yang telah disiapkan. Caranya adalah; ambil pelepah pinang, letakkan ayam di atas pelepah pinang dengan posisi di tengah-tengah. Selanjutnya, ayam ini kemudian dibaluri dengan bumbu, minyak goreng, dan air. Selanjutnya, ayam dibungkus dengan pelepah pinang. Dalam proses pembungkusan ini, pelepah pinang diikat pada tiga bagian, yaitu di atas, di tengah, dan di bawah. Pembungkusan serta pengikatan ini harus rapat, hal ini dimaksudkan agar bumbu yang membaluri ayam atau bebek itu, tidak sampai tumpah keluar. Selanjutnya, untuk menjaga higienisnya masakan, pelepah pinang ini kemudian dibungkus dengan aluminium foil. Selain menjaga kebersihan, aluminium foil juga ternyata berfungsi menjaga suhu panas untuk menjadi tetap.

Tahap terakhir adalah proses pembakaran atau *me nunu*.

Setelah proses pembungkusan dilaksanakan, dimulailah kemudian proses memasak ayam atau bebek ini dengan menggunakan bara sekam. Ayam atau bebek tersebut dimasukkan dalam bara sekam padi yang telah disiapkan. Selanjutnya, ditimbun lagi dengan sekam. Pada proses pembakaran ini, diusahakan agar tidak timbul api, sehingga yang dijaga adalah sekam tetap menjadi bara. Di sinilah kemudian disebut dengan *me nunu* atau membakar dengan bara. Proses *me nunu* ini dilaksanakan kurang lebih 12 jam. Selama 12 jam

tersebut, dilaksanakan dua kali penambahan sekam padi. Proses *me nunu* dengan cara ini serta waktu selama 12 jam merupakan proses yang telah dilaksanakan secara turun temurun. Lamanya proses *me nunu* daging ayam atau bebek ini dimaksudkan untuk mendapatkan proses pematangan bumbu, pematangan daging, serta peresapan bumbu ke dalam daging menjadi maksimal dan menciptakan cita rasa yang khas serta tekstur yang empuk dan lembut.

Hidangan ayam *be tutu*, kini sudah tersebar luas hampir disetiap daerah terutama di Pulau Bali. Masakan ini biasanya disajikan pada saat upacara adat keagamaan bagi para umat beragama /pemeluknya.

Selain objek wisata, wisata kuliner Bali mulai berkembang, di mana makanan khas Bali digunakan sebagai objek dan aset pariwisata yang mampu menggugah minat wisatawan untuk mencoba masakan tradisional Bali. Makanan tradisional Bali tidak hanya sekadar untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia sehari-hari, tetapi juga terkait dengan kepentingan upacara adat yang bernafaskan agama Hindu. Bila dilihat dari wujud kebudayaan, makanan tradisional Bali merupakan kebudayaan fisik, namun terkait dengan sistim sosial. Hal ini tampak dalam proses pembuatan khususnya dalam upacara adat dan keagamaan.

Kini, *be tutu* telah menjadi salah satu bagian dari wisata kuliner yang ada di Bali. Pariwisata kuliner menjangkau semua kelompok umur, karena masakan adalah bentuk seni yang dapat menjangkau seluruh panca indera.

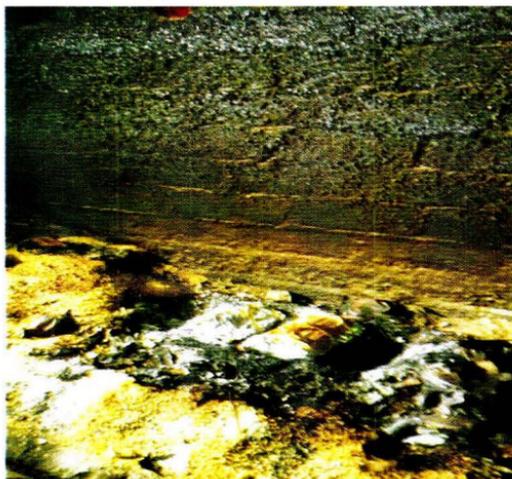


Foto 15: Proses pembakaran *be tutu* (*menunu*) di dalam bara sekam/ ditanam agar matangnya bagus dan bumbu dapat meresap dengan baik.

Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti tahun 2016.



Foto 16: Proses penimbunan dan penambahan sekam agar bara sekam tetap stabil panasnya

Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti tahun 2016.



Foto 17: Inilah *be tutu* asli Peliatan Ubud yang sudah matang setelah ditimbun dalam bara sekam selama 12 jam. Enak, lezat, gurih dan empuk rasanya.

Sumber: Dokumentasi Tim Peneliti tahun 2016.

BAB IV

FUNGSI DAN MAKNA BE TUTU PADA MASYARAKAT BALI

Sebelum mengulas secara fungsional dan pemaknaannya terlebih dahulu akan dideskripsikan mengenai garis pemetaan atau garis pembatas sebagai sumber kekuatan yang dimiliki makanan tradisional *Be Tutu*. *Be Tutu* secara geografis Nusantara sebetulnya dijadikan "Garis Seni Masakan", yang menandakan perubahan makanan dari kepulauan-kepulauan yang ada di Indonesia. Karena menurut *Ensiklopedi Suku-bangsa di Indonesia*, bahwa di setiap daerah masing-masing suku bangsa yang jumlahnya 611 suku bangsa (Yunus Melalatoa, 1995), telah memiliki ciri khas makanan tradisionalnya, baik itu makanan berat, maupun ringan, atau sekedar minuman. Untuk Indonesia Bagian Barat (Sumatra), masakan Melayu memegang peranan penting. Karena kentalnya percampuran budaya Melayu, India, dan Timur Tengah, makanya cenderung pedas, berlemak, dan kuat dalam penggunaan rempah-rempah. Ciri khas utamanya adalah makanan berkuah berbasis santan yang disebut gulai. Dari Sumatra, pengaruhnya masih terasa sampai di kepulauan Sunda dan Jawa.

Namun di Pulau Jawa rasanya tidak mengandalkan lemak kelapa, tetapi tarikannya lebih cenderung manis.

Orang Jawa rupanya lebih suka tarikan rasa manis daripada Sumatra, sehingga banyak teknik masakan dan bahan seperti kecap yang membawa citarasa makanan menjadi manis. Orang Sunda di Jawa Barat makanannya lebih cenderung natural saja, seperti lalapan, tempe, tahu, dan sambal.

Makin ke timur Pulau Jawa seperti di Solo, Jogja, makin kentara rasa manis. Sampai-sampai kalau pesan minuman pasti disajikan manis. Karena mereka menganggap tidak masuk akal minum yang tidak manis. Kalau bergerak ke timur Pulau Jawa, terlihat di Jawa Timur punya rasa yang lain. Di sini rasanya sudah mulai tajam, misalnya dengan kehadiran petis. Dibandingkan di Jawa Tengah, rasa manis sudah berkurang, diganti dengan rasa pedas dan tarikan sedikit asam. Ini menunjukkan pengaruh Melayu sudah mulai berkurang, diganti pengaruh Timur.

Lompat dari Pulau Jawa ke Pulau Bali, ada sebuah lonjakan besar dalam citarasa. Oleh karena itu, di antara kepulauan Jawa dan Bali inilah “Garis Seni Masakan” yang ada di Nusantara. Di sinilah batas tarikan rasa Indonesia bagian barat dan timur yang punya celah secara antropologis hubungan kuat antara seni masakan orang Bali dan Jawa. Makanan Bali menjadi berbeda dengan makanan Jawa. Satu tandanya bahwa masakan Bali berbeda dengan Jawa dapat dilihat dari *Be Tutu*. Pada masakan *Be Tutu* lebih mencerminkan bumbu masakan Jawa Kuno. Cirinya pada bumbu yang mirip dengan jamu. Unsur santannya sudah nyaris tidak ada, walaupun ada santan namun fungsinya tidak sebagai kuah, namun sebagai bumbu. Untuk rasanya, bumbu-bumbu yang digunakan lebih tajam aromanya. Jenis

metode ini dibawa oleh penduduk dan bangsawan Majapahit yang berpindah ke Bali dahulu pada saat terdesaknya agama Hindu oleh agama Islam di Pulau Jawa. Karenanya tidak mengherankan kalau *Be Tutu* yang dijadikan sampel kajian untuk memperkuat Inventarisasi Warisan Budaya Takbenda dari Pulau Bali yang berlokasi di Desa Peliatan asal-usul keterampilan memasak yang dimiliki oleh keluarga Bapak I Wayan Linggih, anggota keluarga maupun para pendukungnya berasal dari Puri Peliatan. Demikian kompleks dan panjang sejarahnya *Be Tutu* yang ada di Bali.

Pendekatan untuk menganalisis keberadaan *Be Tutu* yang ada di Bali menggunakan pendekatan fungsional yang dikemukakan oleh Bronislaw Malinowski, yang memahami masyarakat melalui kebudayaan. Pendekatan ini muncul didasari oleh pemikiran dan tindakan orang sekitarnya, sehingga manusia tidak pernah mampu sepenuhnya menentukan pilihan tindakan, sikap, atau perilaku tanpa mempertimbangkan orang lain. Lebih jauh Malinowski mengemukakan bahwa semua unsur kebudayaan merupakan bagian terpenting dalam masyarakat. Karena itu, setiap pola adat kebiasaan, termasuk makanan tradisi merupakan bagian dari fungsi dasar dalam kebudayaan. Masyarakat dapat dikatakan sebagai *system social* yang di dalamnya terdiri atas bagian-bagian yang saling berhubungan dalam rangka pemenuhan kebutuhan dasarnya, seperti makanan, istirahat, perlindungan, kepuasan seksual, serta kebutuhan sekunder, seperti komunikasi, koperasi, pengawasan, penyelesaian konflik, dan sebagainya. Kepuasan kebutuhan sekunder akan mengembangkan bahasa, norma, aturan

dan menguatkan setiap bagian yang pada gilirannya akan meningkatkan koordinasi, pengaturan, dan pengintegrasian lembaga-lembaga (Sulasman dan Setia Gumilar, 2013).

Dalam tulisan Edi Sedyawati (2014:309-311) tentang makanan dan kebudayaan, mengemukakan bahwa, dalam setiap kebudayaan makanan/boga sering kali diberi beberapa makna yang khusus, terkait dengan berbagai fungsi dalam kehidupan manusia. Pemaknaan makanan dapat terkait dengan struktur sosial, sistim religi, dan tentu juga terkait dengan sistim ekonomi dan konsep keperawatan diri dalam masing satuan sosial pendukung suatu kebudayaan. Dengan demikian dalam konteks suatu kebudayaan suku bangsa, pada umumnya makanan tidak pernah semata-mata berarti sebagai pasokan gizi dan nutrisi untuk pertahanan kehidupan jasmaniah, melainkan ada juga nilai-nilai budaya yang terkait dengannya. Apakah nilai budaya yang berkaitan dengan hubungan manusia dengan Maha Pencipta, hubungan antar manusia dengan manusia, dan hubungan manusia dengan lingkungan alam, namun yang lebih penting lagi bahwa makanan tradisional dapat digunakan sebagai sarana untuk mencapai ketahanan pangan, diversifikasi makan. Karena merupakan salah satu jenis kearifan lokal dari suku bangsa yang bersangkutan (Soeroso, dalam Pantja Sunjata, 2014).

Be Tutu salah satu makanan pokok kebutuhan dasar suku bangsa (orang) Bali, dalam rangka pelestariannya tergantung pada kemampuan orang Bali untuk membina hubungan timbal balik (*adaptation*) dengan lingkungan hidupnya. Orang Bali pada saat ini membina hubungan dengan *Be Tutu* secara aktif dan dinamis, terutama yang berkaitan dengan

aspek ekonomi, karena tidak mengherankan ada jenis-jenis penamaan, dan teknik atau cara maupun proses pengolahan *Be Tutu* yang dikenal di Bali. Ada namanya *Be Tutu Rama*, *Be Tutu Gilimanuk*, *Be Tutu Men Tempeh*, *Be Tutu Liku*, *Ayam Be Tutu Kedewatan*, dan lain-lain, sedangkan teknik atau cara atau proses pengolahan ada yang dibakar (*tunu*) dan ada yang direbus. Kedua cara ini merupakan teknik atau cara atau proses baku dalam pengelolaan makanan tradisional dalam kebudayaan suku bangsa di Indonesia, selain dijemur (Rumansara, Enos H., 2015:2-3).

Kemampuan beradaptasi tersebut di atas sesuai dengan batasan Teori Fungsional yang mengatakan bahwa, pengalaman beradaptasi terhadap lingkungan hidup manusia secara aktif itu diabstraksikan sebagai perangkat nilai yang kemudian menjadi kerangka acuan yang mendominasi sikap dan pola adaptasi manusia. Bukan hanya peralatan dan teknologi yang dikembangkan manusia dalam beradaptasi terhadap lingkungan hidupnya, melainkan juga sikap dan pola tingkah laku adaptif. Kebudayaan yang semula merupakan himpunan abstraksi pengalaman itu kemudian mendominasi masyarakat pendukungnya. Penilaian manusia terhadap lingkungan dan penataannya, apa yang baik dan buruk, apa yang berharga dan tidak berharga dan apa yang layak dan tidak layak, tidak bebas dari pengaruh kebudayaan yang membesarkan mereka. Demikian pula apa yang baik untuk dimakan, bagaimana mengolah, menyajikan, pengetahuan tentang kandungan yang dibutuhkan manusia, semuanya itu tidak bebas dari dominasi kebudayaan masyarakat yang bersangkutan. Lebih-

lebih hubungan alam dan religi. Pengetahuan tentang alam ini seringkali menjadi bagian dari sistim religi, bilamana pengetahuan tersebut berhubungan dengan asal mula alam, penciptaan alam, asal mula gejala alam, asal mula gerhana, dan sebagainya. Pengetahuan ini seringkali dianggapnya sebagai mite-mite yaitu cerita rakyat yang dianggap suci, sehingga diyakini menjadi nilai mengatur pola perilaku mereka dalam memanfaatkan alam sekitarnya. Contoh pernyataan ini dapat diamati pada makanan Randang atau Rendang sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia yang berasal dari Sumatra Barat. Dikatakan bahwa Rendang lahir akibat setiap tahun di kerajaan kecil Minangkabau yang menyelenggarakan lomba memasak atau “manyamba” yang diikuti oleh banyak gadis. Salah satu nama peserta dari seorang gadis yang bernama Puti Nur Ranti sebagai pemenang memasak Rendang. Nama Rendang itu sendiri asal usulnya dari nama pemenang tersebut (Ensiklopedi Makanan Tradisional Indonesia, 2004:252-261).

Pola-pola kegiatan yang terkait dengan pangan itu melembaga sebagai tradisi yang mencerminkan kemampuan masyarakat beradaptasi terhadap lingkungan hidupnya. Sebagai perwujudan adaptasi aktif, makanan tradisional yang dikembangkan itu bukan sekedar untuk memenuhi kebutuhan sumber pembangkit enersi dalam tubuh manusia, melainkan ia mencerminkan dinamika masyarakat pendukungnya dalam menyikapi kondisi lingkungan hidupnya dalam arti luas. Manusia mengembangkan pangan, bukan semata mengandalkan pada ketersediaan sumber makanan yang tersedia, melainkan juga memperhatikan

fungsi religius, fungsi sosial, fungsi ekonomi, dan fungsi pendidikan. Demikian pula mengenai makna yang dimuat dalam makanan tersebut. Apakah mengandung makna religius, sosial, ekonomi dan pendidikan atau makna sosial budaya daripada pangan yang dikembangkan. Karena itu, makanan tradisional seperti *Be Tutu* yang amat beragam namanya dan model penyajiannya dapat dicermati dalam wujud, fungsi sosial-budaya dan makna sosial-budaya yang melekat. Karena itu tidaklah mudah untuk mengubah makanan dan pola makan penduduk tanpa memperhatikan kebudayaan yang mendominasinya (Budisantoso, 2007:3-4), seperti perjalanan bumbu-bumbu masakan yang di Bali saat ini sumber dari jaman Majapahit.

Keanekaragaman makanan tradisional itu mencerminkan kemampuan adaptasi aktif penduduk dalam upaya memenuhi kebutuhan pangan dengan memanfaatkan sebesar-besarnya sumber daya alam yang tersedia tanpa mengabaikan perangkat nilai dan norma sosial yang berlaku. Keanekaragaman makanan tradisional itu tidak sekedar menjadi kebanggaan yang mencerminkan kekayaan budaya bangsa, melainkan juga sangat penting artinya bagi pelestarian keseimbangan lingkungan (*ecological equilibrium*) serta ketahanan nasional, khususnya di bidang pangan. Tidak banyak orang menyadari akan arti pentingnya makanan tradisional dan berusaha menyisihkannya dengan makanan nasional yang dianggap lebih unggul. Sesungguhnya berbagai jenis makanan tradisional, baik sebagai makanan pokok maupun penganan, baik makanan sehari-hari maupun

perjamuan sosial, ekonomi serta religius itu dikembangkan memenuhi fungsi sosial serta makna simbolik (budaya).

4.1. FUNGSI DAN MAKNA RELIGIUS *BE TUTU*

Dalam sistim religi pada berbagai suku bangsa sering dijumpai kenyataan bahwa sajian makanan tertentu digunakan sebagai “persembahan” dari alam manusia kepada alam kedewataan/ke Tuhanan. Itu tergolong sebagai apa yang disebut “sajen”, yang akan dihirup sarinya oleh penguasa alam gaib yang dituju. “Sajen” itu dapat berupa makanan olahan seperti *Be Tutu*, dari bahan mentah misalnya buah-buahan, bisa disertai pula benda-benda khusus seperti kemenyan, dupa, canang, tirta, dan lain-lain, sudah tentu setelah upacara selesai komponen boga dalam *sesajen* itu boleh dimakan oleh khalayak *penyungsungya*.

Hal tersebut di atas sejalan dengan satu di antara tiga kerangka agama Hindu dan wajib harus dijalankan bagi seluruh umat Hindu yang ada di Bali, yaitu menyelenggarakan sarana upakara (*yadnya*). Sarana sebenarnya merupakan alat untuk membantu mempercepat konsentrasi pikiran manusia dalam mendekatkan dirinya dengan Tuhan. Pada umumnya umat Hindu yang menganut aliran Siwa-Sidanta dalam persembahyangan paling dominan mempergunakan *cara arcana*, yaitu mempersembahkan *sajen (banten)* yang penuh simbolisme. Selanjutnya seluruh upacara diserahkan sepenuhnya kepada para *pinandita* (sebutan lumrah *pemangku*), atau kelompok *sulinggih*, seperti, *pedanda*, *rsi*, *sri empu*, *dukuh* dan sebutan lain sesuai dengan konsep *Sarwa*

Sadaka, bukan sebatas *Tri Sadaka*. Umat hanya berpartisipasi pada waktu menghaturkan sembah bakti saja, dengan cakupan tangan. Sedangkan mantra dan doa diucapkan oleh *pinandita*. Di dalam penyelenggaraan upacara ada beberapa upacara yang harus dilengkapi sesajennya dengan *Be Tutu*, baik *Be Tutu* Bebek maupun *Be Tutu* Ayam, seperti pada saat penyelenggaraan *otonan* (tergolong upacara *manusa yadnya*), *banyu pinaruh*, *tumpek uduh*, *tumpek landep*, upacara *ngasti* dan jika ada yang berkaul (*mesaudan*), pada sesajen *genah bawa*, pada sesajen prananya. Jenis *Be Tutu* yang dipersembahkan adalah *Be Tutu* Bebek.

Memposisikan maupun pemilihan *Be Tutu* Bebek dalam perlengkapan upacara agama tersebut di atas dapat dimaklumi. Karena binatang bebek sebagai simbol binatang suci. Binatang Suci yang dimaknai sebagai binatang yang mampu membedakan antara yang baik dan buruk, antara yang berharga dan tidak berharga, antara yang layak dengan tidak layak, dan pantas dan tidak pantas. Dalam kenyataan sehari-hari pada saat makan, binatang bebek tidak pernah saling berebut makanan. Apalagi saling patuk. Binatang bebek bisa memilih dan memilah mana makanan yang pantas dimakan, sehingga binatang bebek sering juga dimaknai sebagai binatang simbol kebijakan. Hidangan makanan orang suci (*brahmana*) pada saat penyelenggaraan upacara agama umumnya *Be Tutu* bebek, bukan *Be Tutu* Ayam.

Dalam sastra agama mengingatkan di dalam upacara *caru* atau *tawur* bahwa *sang kala* bersemayam di *Bhuana alit* (*sarira*) setiap orang dalam artian karakteristik yang selalu menggoda pikiran setiap orang, karenanya pikiran

itu ibarat air di daun talas. Artinya tidak tetap pendirian. Untuk mengantisipasi keadaan itulah, maka Umat Hindu di Bali tidak henti-hentinya beryadnya, selalu ingat dengan amanat sastra Agama Hindu, agar bisa hidup tentram dan damai. Terbukti dalam kehidupan sehari-hari Umat Hindu di Bali setiap hari *Kliwon* mempersembahkan kepada *Bhuta Kala*, dalam bentuk yang paling sederhana berupa *segehan panca* warna, yakni: putih, merah, kuning, hitam kemudian *brumbun* (lima warna) yang diletakkan di *lebu*h (pintu masuk pekarangan rumah).

Fungsi binatang ayam maupun bebek diawali dari *caru* maupun *tawur*, karena itu dari semua jenis binatang ayam maupun bebek menjadi amat penting, seperti: (1) pada *Caru Eka Sata* menggunakan sarana ayam *manca* warna atau *brumbun* dan cukup hanya satu ekor ayam, disertai *banten panca sanak*, disebut *Caru Pangruwak*. Satu ekor ayam warna putih tulus namanya *Caru Dengen*, satu ekor ayam warna merah namanya *Caru Preta*, satu ekor ayam warna putih, paruh kuning dan kakainya kuning (putih *siungan*) namanya *Ananta Suksma*, satu ekor ayam warna hitam namanya *Caru Becaruk*.

(2) *Caru Panca Sata*, dengan menggunakan sarana lima ekor ayam, warna putih tulus, warna merah, warna putih *siung*, hitam dan *brumbun* yang beradaptasi dengan arah timur, selatan, barat, utara dan di tengah, disertai *banten panca sanak* dalam wujud *jejahitan* dari daun *janur* tua (*slepan*). Menggunakan lima ekor ayam sebagai wujud *Panca Maha Bhuta* dan dipersembahkan kepada *Panca Durga Dewi*, *amanca* desa tempatnya sesuai arah, timur, selatan, barat, utara, dan

ditengah serta warnanya putih, merah, kuning, hitam, dan brumbun. (3) *Caru Panca Mabaya*, kalau bebek *welang kalung* sebagai tambahan lima ekor ayam itu rentetanya sama dengan *caru asu*, yang dipersembahkan kepada *panca maha bhuta-bhuti*. (4) *Caru Panca Durga*, memakai lima ekor ayam disertai bebek berbulu *sikep* saja dan dasarnya *caru* semuanya, *sorohan bebangkit*. (5) *Caru Panca Kelud*, dasarnya *Caru Panca Sata* ditambah dengan bebek berbulu *sikep* (bulu elang), dan *asu Bang Bungkem*. (6) *Caru Rsi Gana*, memakai lima ekor ayam ditambah dengan bebek berbulu warna putih dan ditambah *asu bang bungkem*, gelar *sanga* yang diperagakan dalam bentuk *sesajen* nasi dengan sembilan warna. (7) *Caru Panca Sanak*, sebagaimana upakarnya *Panca Kelud*, kalau ditambah kambing, angsa, dan bebek *welang kalung* sebagai inti pokok *caru* tersebut. (8) *Caru Balik Sumpah*, sebagaimana tersebut di atas dan ditambah dengan seekor babi *butuhan*. (9) *Caru Tawur Gentuh*, bila ditambah dengan seekor sapi, yang menjadi *utamaning wong sudra*. Bagi *wong menak caru* ini tergolong *madya*. (10) *Tawur Agung*, sebagaimana di atas ditambah dengan seekor kerbau, *pasapuh-sapuh kamenaniya*, *nistaning sang ratu caru* itu. (11) *Pambaligya Bhumi Masapuh*, *Caru Panca Sanak* ditambah dengan tiga ekor kerbau, sebagai *madyaning bhumi caru*. (12) *Panca Bali Krama*, bila menggunakan lima ekor kerbau sebagai inti pokok. Namun tetap didasari *Caru Panca Sanak*. (13) *Tawur Eka dasa Ludra*, dengan menggunakan dua puluh enam ekor kerbau sebagai inti pokok *caru*, namun tetap didasari dengan *Caru Panca Sanak*. (14) *Pambaligya Resu Bhumi*, dengan memakai empat

puluh ekor kerbau sebagai *utamaning utama pangaci-acian gumi*, namun tetap didasari dengan *Caru Panca Sanak*.

4.2. FUNGSI DAN MAKNA SOSIAL BE TUTU

Pada saat penyelenggaraan upacara agama baik upacara *dewa yadnya*, *pitra yadnya*, *manusa yadnya*, *bhuta yadnya*, dan *rsi yadnya* selalu ada acara makan bersama atau resepsi atau *jot-jotan* kepada anggota *krama* desa maupun *banjar*. Kehadiran orang pada saat penyelenggaraan upacara agama dimaksudkan sebagai doa dan salah satu dari tiga saksi (*tri upa saksi*) dalam upacara. Ketiga saksi itu yaitu *dewa saksi*, *manusa saksi* dan *bhuta saksi*. Menghadirkan manusia dalam upacara pada umumnya pasti dijamu dengan makanan. Salah satu pelengkap menu makanan yaitu *Be Tutu*. *Be Tutu* ayam dianggap paling tepat untuk melengkapi hidangan, karena dianggap paling netral untuk mewujudkan kerukunan, persaudaraan antarbeda agama, jika mengundang dari berbagai pemeluk agama yang diundang. Jika ada tetangga yang menyelenggarakan upacara, tidak sedikit dari tetangganya *ngejot* (mengantarkan) *Be Tutu* kepada yang menyelenggarakan upacara sebagai wujud hubungan bertetangga yang baik, atau wujud kerukunan dengan tetangga. Bahkan dalam hubungan antar manusia *Be Tutu* juga dipergunakan untuk bukti undangan dalam saat penyelenggaraan *tajen*.

Binatang bebek dan ayam bagi masyarakat Bali mempunyai kedudukan penting dalam setiap upacara bagi masyarakat Bali. Kedudukan penting yang dimaksud

diawali dari penggunaan bebek dan ayam dalam upacara *caru* atau *tawur*. *Caru* atau *tawur* yang tujuannya memelihara keseimbangan (*ekuilibrium*) alam semesta agar senantiasa lestari. Dengan memberi *jotan Be Tutu* hubungan tetangga juga memiliki makna kerukunan persaudaraan.

Jika diamati lebih jauh bahwa kata *caru* dalam bahasa Bali mirip dengan kata-kata *carem* dan *carob*, yang mengandung arti tunggal, yang intinya persatuan dan kesatuan mulai dari tingkat keluarga inti, sampai ke tingkat yang lebih luas yaitu masyarakat, karena itu tidak mengherankan kalau bahan *Be Tutu* dari binatang bebek dan ayam selalu dijadikan menu untuk jamuan makan yang dihidangkan kepada para tamu yang dalam upacara, baik dalam upacara *Dewa Yadnya*, *Pitra Yadnya*, *Manusa Yadnya*, *Bhuta Yadnya*, dan *Rsi Yadnya*. Kedua jenis binatang ini tidak sulit memeliharanya. Untuk berkembang biak sangat mudah. Jika kedua jenis binatang ini sudah banyak, maka perlu dibuat kebijakan untuk keseimbangan dengan mengolah menjadi makanan. Apakah makanan akan dipersembahkan untuk kegiatan *yadnya* (upacara), sosial, makanan sehari-hari yang bisa dinikmati oleh semua anggota keluarga maupun untuk kebutuhan ekonomi yang diperjualbelikan.

4.3. FUNGSI DAN MAKNA EKONOMI.

Dalam perkembangan selanjutnya *Be Tutu* tidak saja difungsikan sebagai pelengkap upacara *Panca Yadnya*, hidangan kepada para tamu yang hadir pada saat penyelenggaraan upacara keagamaan, dan adat, namun semenjak

kehadiran pariwisata di Bali *Be Tutu* semakin dikenal. *Be Tutu* sudah mulai dijual untuk konsumsi masyarakat umum. *Be Tutu* lebih dikenal dan diminati dibandingkan *Be Guling* dari bahan babi oleh para tamu. Hal ini dapat dimaklumi, karena faktor pantangan terhadap makanan tertentu, halal dan tidak halal, haram dan tidak haram bagi agama tertentu. Saat ini di Kota Denpasar maupun kota-lainnya di Bali, banyak ditemukan warung makan yang menjual *Be Tutu*. Bahkan tidak sedikit yang menjual *Be Tutu* di rumah-rumah penduduk tanpa memakai papan atau label pengenalan. Dikenal oleh masyarakat karena promosi dari mulut ke mulut. Terutama yang dijual *Be Tutu* ayam baik ayam kampung maupun ayam petelor (ayam merah) dan ayam potong (*boiler*).

Kondisi ini membuka peluang untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Masyarakat memperoleh keuntungan secara ekonomi dari hasil penjualan masakan *Be Tutu*. Tidak sedikit para penjual ayam kampung, ayam petelor (merah) dan ayam potong ikut mendapat keuntungan karena memasok bahan baku ayam *Be Tutu*. Secara langsung mendapat keuntungan finansial dan omset penjualan ayam sebagai bahan *Be Tutu* semakin meningkat. Demikian pula yang mempunyai keahlian memasak *Be Tutu*, dan para pramusaji, tukang parkir yang berada di sekitar warung akan ikut menikmati dampak kuliner *Be Tutu*. Ada pula profesi sebagai pengepul ayam, tukang potong ayam, tukang membersihkan ayam. Mereka mendapat upah dari kegiatan yang dilakukan.

Masyarakat yang memperoleh peningkatan ekonomi dari kuliner *Be Tutu*, bukan semata-mata masyarakat di pusat pembuatan dan penjualan *Be Tutu*, namun juga masyarakat lain yang berkaitan dengan *Be Tutu*, seperti juru jual sekam sebagai alat pembakar ayam *Be Tutu*, atau penjual kayu api bagi penjual *Be Tutu* yang menggunakan kayu api maupun arang kayu, pencari kelopak daun pohon pinang sebagai alat pembungkus pembakaran, pemasok, peternak ayam tidak saja yang ada di Bali, juga luar Bali, karena ayam dan bebek yang ada di Bali juga dipasok dari luar Bali seperti dari Jawa.

Dunia pariwisata mempunyai kaitan erat dengan kuliner. Dunia pariwisata dan kuliner sangat berkaitan dengan lapangan kerja. Pariwisata, kuliner dan tenaga kerja sangat berkaitan dengan peningkatan ekonomi. Untuk membangkitkan pariwisata, kuliner dan tenaga kerja, tentu masyarakat harus mampu memanfaatkan kearifan lokal (*local genius*). *Be Tutu* merupakan salah satu kearifan lokal yang sudah teruji keberadaannya sampai sekarang. Jenis kuliner yang terbuat dari ayam maupun bebek, yang sementara ini hanya ada di Bali. Tidak dipungkiri lagi bahwa *Be Tutu* sudah dikenal dan menjadi makanan khas Nusantara, karena itu tidak mengherankan setiap tamu yang datang ke Bali pasti mencari dan menikmati makanan *Be Tutu*. Bahkan tidak sedikit memesan *Be Tutu* dijadikan oleh-oleh. Banyak warung, rumah makan, restoran berkelas, restoran yang berada di hotel-hotel yang menyajikan makanan khas Bali ini. Bapak Presiden Suharto beberapa kali memesan *Be Tutu* ala Peliatan ini. Pada saat turis banyak datang ke Bali, *Be Tutu* Peliatan ini sampai menghabiskan 75 ekor per hari.

Dewasa ini masakan khas Bali ini sudah merambah beberapa kota di Indonesia, seperti kota Mataram, Jakarta, Surabaya, dll. Karena rasanya yang unik dan lezat dan unsur kenetralannya terhadap semua agama dan etnik menjadikan masakan ini sebagai peluang bisnis untuk mendirikan rumah makan dengan menjual menu *Be Tutu* di beberapa kota di Indonesia. Untuk daya tarik menambah selera *Be Tutu* juga dilengkapi dengan kehadiran *sambal matah*. Sambal yang serupa-bening, tidak berwarna, rasanya cenderung pedas asam dan menyegarkan, sementara dapat ditemukan di Bali, Flores, Sumba, sampai ke Manado. Sambal sejenis ini nyaris tidak dikenal di Jawa. Tentu ini menandakan pergeseran selera makan dari merah, panas, pedas ke bening, asam, pedas. Sambalnya lebih “menyegarkan” dari pada memeras keringat, dan pedasnya lebih tajam. Sementara di Jawa pedasnya lebih ke “panas”. Namun patut diketahui, menikmati masakan *Be Tutu* yang berlokasi di Bali jauh lebih nikmat, indah, puas jika dibandingkan menikmati masakan *Be Tutu* yang berada di luar Bali. Hal ini disebabkan “taksu”, yaitu suatu kekuatan spiritual yang sifatnya *niskala* (tidak nyata, tidak material). Kehadiran *taksu* sangat tergantung dari kemurahan Hyang Widhi Wasa dan roh-roh suci lainnya dan keadaannya membawa dampak luar biasa terhadap kualitas aktivitas sosial dan budaya manusia (Dibia, Wayan, 2012). Walaupun bahan ayam, bebek, bumbu, dan teknis pembuatannya sama. Contoh *taksu* yang dapat dibuktikan di sejumlah tempat di Kabupaten Gianyar yang berkaitan dengan dagang makanan tradisonal yaitu dagang nasi babi

guling di kota Gianyar, dan dagang nasi ayam Warung Jero Mangku Kedewatan, Warung Teges di Peliatan.

Perkembangan kuliner *Be Tutu* akhir-akhir ini selalu meningkat, terbukti jumlah warung, rumah makan, restoran dengan berbagai merek atau bermacam-macam nama *Be Tutu*. Perkembangan sejalan dengan kehadiran wisatawan yang datang ke Bali. Para wisatawan ingin menikmati *Be Tutu* terutama *Be Tutu* yang ada di Peliatan dapat dimaklumi. Karena *Be Tutu* yang ada di Peliatan tidak memakai penyedap. Rasa lezat hanya mengandalkan dari bumbu. Untuk meyakinkan minat dan selera masyarakat, dari aspek kesehatan *Be Tutu* telah diteliti oleh tim Pusat Penelitian Makanan Tradisional (PPMT) Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Udayana, bahwa cara memproduksi mulai dari pembersihan *Be Tutu* sudah menggunakan air bersih baik yang berasal dari PDAM, air dari gunung dan air sumur. Aspek sanitasi bahan-bahan dan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan umumnya cukup bagus, kandungan *coliform* 0,28x10, kadar air, abu protein, kadar lemak, dan karbohidrat masing-masing 60,87; 1,84; 14,69; 1,27; 21,33. (Yusa, Ni Made, dkk 2014).

4.4. FUNGSI DAN MAKNA BE TUTU SEBAGAI OBYEK DIDIKAN KEMBALI KE ALAM

Dalam perkembangan selanjutnya makanan tidak hanya memiliki fungsi dan makna untuk kebutuhan maupun kelangsungan hidup, sebagai wujud rasa syukur untuk

melengkapi upacara, penghormatan kepada raja (penguasa), penghormatan antarbeda agama dan etnik, kepentingan ekonomi dan pariwisata. Namun yang tidak kalah pentingnya sekarang yaitu apakah makanan yang dimakan sudah mengandung unsur sehat dan tidak sehat yang berkaitan dengan gizi dan kembali ke alam (*back to nature*).

Kuliner pada awalnya merupakan bagian dari kebudayaan suatu masyarakat yang berhubungan dengan pola-pola pengolahan bahan makanan. Apakah diolah dengan direbus, dibakar, difermentasi, dan digoreng. Secara tradisional, pola-pola pengolahan bahan makanan sangat dipengaruhi kondisi alam sekitar, karena semua kebutuhan makanan manusia diperoleh dari alam sekitar. Berbekal pengetahuan dan kemampuan teknologi sederhana mereka mengolah hasil alam menjadi makanan dan minuman. Semua makanan dan minuman diolah sedemikian rupa menggunakan alat dan bahan-bahan yang disediakan alam sekitar, sehingga dijumpai adanya makanan dan minuman (kuliner) tradisional yang menjadi ciri khas suatu etnis, agama dan daerah tertentu.

Pada era moderen sekarang ini, kuliner dan asupan makanan berkaitan dengan kebutuhan hidup, terutama gizi untuk mendukung standar kesehatan hidup manusia. Pola asupan makanan yang baik dan bergizi diyakini dapat menjamin kesehatan hidup yang berdampak langsung pada peningkatan produktivitas atau hasil karya manusia. Pola asupan makanan yang baik dan bergizi diyakini dapat menjamin kesehatan hidup yang berdampak langsung pada peningkatan produktivitas atau hasil karya manusia.

Makanan yang baik diyakini memberi asupan gizi yang cukup dan mampu meningkatkan kesehatan hidup manusia dan kecerdasan otak.

Perhatian pemerintah terhadap makanan maupun gizi bangsa pada masa Orde Baru, pola asupan dan standar makanan yang baik di Indonesia ditentukan dengan kerangka konsep “empat sehat lima sempurna”. Para ahli gizi berpendapat, makanan yang baik dan memenuhi standar kesehatan masyarakat adalah asupan makanan yang mengandung empat unsur makanan pokok dan satu makanan tambahan. Makanan empat sehat lima sempurna diuraikan sebagai berikut: (1) bahan makanan pokok merupakan sumber energi atau kalori yang mengandung karbohidrat (nasi sebagai makanan pokok sumber karbohidrat). (2) lauk pauk berfungsi sebagai teman makanan pokok yang memberi rasa sedap. Lauk pauk ini merupakan sumber protein yang terdapat pada olahan daging, tahu, tempe, dan kacang-kacangan. (3) Sayur-sayuran sebagai teman makanan pokok berfungsi sebagai pemberi serat dan sumber vitamin dan mineral. (4) Buah-buahan sebagai santapan akhir pemberi rasa manis dan pencuci mulut merupakan sumber vitamin B,C,A dan sumber mineral seperti kalsium. (5) Susu, sebagai makanan pelengkap sumber protein, vitamin, dan mineral (Santoso dan Ranti, 1995:102-122; 2002:66).

Selain memenuhi kebutuhan gizi dan standar kesehatan kuliner dan asupan makanan pada masa kini dimanfaatkan sebagai representasi gaya hidup (*life styles*). David Cheney (2009:40) menyebutkan bahwa gaya hidup adalah pola-pola tindakan yang membedakan antara satu orang dengan orang

lain. Gaya hidup menjadi refleksi kehidupan masyarakat moderen sebagai identitas. Gaya hidup juga digunakan untuk merepresentasikan kelas sosial seseorang yang berkaitan erat dengan pola konsumsi. Tampil sesuai perkembangan mode terbaru, memiliki *gadget* mutakhir, nongkrong bersama teman-teman serta mencicipi makanan yang sedang populer wajib hukumnya untuk diikuti sebagai gaya hidup masa kini (Kompas, 18 Februari 2014:34). Di samping sebagai refleksi gaya hidup, makanan yang dikonsumsi juga menjadi bentuk *image* (pencitraan). Seperti dikemukakan oleh James Baudrillard, pencitraan adalah refleksi dasar realitas diri, tetapi di dalamnya ada makna-makna sosial yang diperlukan (Piliang, 2006:189; Ritzer, 2008:164). Pada beberapa kalangan masyarakat, khususnya kalangan anak muda mengkonsumsi makanan cepat saji merupakan bentuk pencitraan bahwa yang bersangkutan merupakan golongan masyarakat kelas atas yang hidup dengan gaya hidup moderen dan memiliki mobilitas tinggi.

Meskipun demikian, beberapa kalangan masyarakat merasa jenuh dengan *dromologi* gaya hidup kemudian melakukan gerakan kembali ke alam menuju hal-hal yang bersifat bersahaja, semacam kerinduan akan kampung halaman atau surga yang hilang seakan-akan menjadi antitesis dari kehidupan glamor (Cheney, 2009:9). Termasuk gaya hidup mengkonsumsi makanan tradisional. Makanan tradisional yang dimaksud mulai dari bahan, teknik pengolahannya, bahan penyedap dan bahan pengawet yang tidak menggunakan bahan dari olahan teknologi moderen, sampai cara penyajiannya serta etika gaya hidup

mengkonsumsinya. Gerakan demikian memberi peluang berkembangnya industri kuliner berbasis kemasyarakatan yang mengembangkan berbagai jenis makanan tradisional. Bahkan kuliner tradisional yang berkembang di suatu daerah dikembangkan menjadi daya tarik wisata, di samping sebagai kebutuhan pokok yang dikonsumsi sendiri atau beserta seluruh anggota keluarga, dan untuk melengkapi kebutuhan adat, sosial dan budaya. Seperti di Kabupaten Gianyar telah tercatat 281 jenis makanan tradisional, 21 jenis makanan dan 20 jenis camilan dan 9 jenis minuman.

Kemunculan kuliner tradisional berkaitan dengan pengembangan pariwisata yang dikenal dengan wisata kuliner sudah mulai sepuluh tahun terakhir. Wisata kuliner dikaitkan dengan hasil pengolahan dan proses memasak, hasil masakan, dan makanan khas yang menjadi salah satu identitas daerah. Wisata kuliner di Indonesia umumnya dan di Bali khususnya tampaknya berkembang cukup pesat. Hal ini dapat dipahami karena Bali menjadi salah satu destinasi wisata unggulan.

Be Tutu satu di antara khas kuliner Bali, akan semakin populer seiring perkembangan pariwisata. Fungsi di bidang ekonomi semakin meningkat. Lebih-lebih orang Bali sendiri dan kehadiran para wisatawan menginginkan gaya hidup kembali ke alam (*back to nature*) dan sikap *globalisasi* (menghargai kebudayaan lokal dan mengemas produksi lokal dalam sentuhan global). Gaya hidup moderen dan kehidupan masyarakat global dianggap telah mencapai titik jenuh sehingga pemikiran kembali ke alam dan mencintai produk dan budaya lokal semakin meningkat dalam

pandangan hidup masyarakat (Sudarma dkk., 2014:7-11). Dalam fenomena seperti ini tidak menutup kemungkinan lahir kreatifitas dalam diversifikasi usaha kuliner akan meningkat. Orang luar Bali akan tertarik untuk mempelajari *skill* pembuatan, dan mengkomersialkannya *Be Tutu* tersebut, sekaligus didikan ini akan mengajarkan kecintaan terhadap alam sekitar. Terutama yang berkaitan dengan bahan-bahan yang dipergunakan bersumber dari alam. Oleh karena *Be Tutu* ini bisa dipelajari proses pembuatannya, dan bisa dikomersialkan, bahkan tidak menutup kemungkinan bisa dijadikan identitas suatu kelompok masyarakat, maka segera Warisan Buydaya Tak Benda (WBTB) ini diusulkan sebagai WBTB Indonesia.

BAB V

PENUTUP

5.1. SIMPULAN

Dari pembahasan Inventarisasi Karya Budaya *Be Tutu* di Banjar Teruna, Desa Peliatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar dapat ditarik beberapa pokok simpulan sebagai berikut:

1. Latar belakang sejarah makanan tradisional *be tutu* yang ada di banjar Teruna, Desa Peliatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali berawal dari keluarga bapak I Wayan Linggih. Sejak jaman kakeknya sudah mengabdikan di Puri Peliatan-Ubud sebagai juru masak keluarga Puri Peliatan. Di sana I Wayan Linggih belajar dan mendapatkan resep serta cara memasak *be tutu* asli/tradisional dari kakeknya. Selanjutnya dia dipercaya menggantikan posisi kakeknya menjadi juru masak andalan keluarga Puri Peliatan, Ubud. Bisa dikatakan makanan tradisional Bali *be tutu* ini berawal dari lingkungan Puri/kerajaan yang kemudian menyebar keluar, sekarang dapat dinikmati oleh masyarakat umum. Masakan *be tutu* utamanya adalah untuk persembahkan kepada *Ida Sang Hyang Widhi Wasa*/Tuhan Yang Maha

Esa dalam upacara Dewa Yadnya (*Ulam Yadnya*). Namun dalam perkembangannya juga dipergunakan dalam upacara Rsi Yadnya, Pitra Yadnya, Manusa Yadnya, dan Bhuta Yadnya. Keunikan dari *be tutu* asli Peliatan ini adalah dari cara memasaknya yang menggunakan *basa gedel/basa genep* dan dalam proses pematangannya ditimbun dalam bara sekam (*metunu*) selama 12 jam di atas tungku perapian tradisional. Dari proses pematangan yang bersifat tradisional tersebut menghasilkan masakan daging *be tutu* yang empuk, lembut, gurih dan lezat sebagai hidangan atau lauk yang sangat disukai oleh warga masyarakat Peliatan, masyarakat Bali. Bahkan sampai tamu-tamu manca negara mengakui kelezatan *be tutu* tradisional asli Peliatan karya keluarga Bapak Wayan Linggih ini. *Be tutu* yang dulunya terkenal dengan nama *be tutu* Warung Gunaksa dalam pasar Peliatan-Ubud ini juga melayani pesanan pribadi, restoran sampai hotel-hotel di Ubud.

2. Bentuk makanan tradisional *be tutu* asli Peliatan, Ubud ini adalah berbentuk masakan daging ayam dan daging bebek dengan menggunakan bumbu lengkap/*basa genep* yang dihasilkan dari proses *menunu*/dibakar dalam timbunan bara sekam. Dari proses pematangan yang bersifat tradisional ini menghasilkan makanan *be tutu* yang lezat, empuk, gurih, lembut dan nikmat serta akan lebih nikmat apabila dimakan bersama dengan nasi atau ketupat sebagai santapan kuliner Bali yang tiada duanya.
3. Fungsi dan makna makanan tradisional *be tutu* adalah sebagai berikut:

a) Fungsi dan Makna Religius *Be Tutu*

Dalam sistim religi pada berbagai suku bangsa sering dijumpai kenyataan bahwa sajian makanan tertentu digunakan sebagai “persembahan” dari alam manusia kepada alam kedewataan/ke Tuhanan. Itu tergolong sebagai apa yang disebut “sajen”, yang akan dihirup sarinya oleh penguasa alam gaib yang dituju. “Sajen” itu dapat berupa makanan olahan seperti *Be Tutu*, dari bahan mentah misalnya buah-buahan, yang bisa disertai pula benda-benda khusus seperti kemenyan, dupa, canang, tirta, dan lain-lain, sudah tentu setelah upacara selesai komponen boga dalam *sesajen* itu boleh dimakan oleh khalayak *penyungsungunya*.

Hal tersebut di atas sejalan dengan satu diantara tiga kerangka kerangka agama Hindu dan wajib harus dijalankan bagi seluruh umat Hindu yang ada di Bali, yaitu menyelenggarakan sarana upakara (*yadnya*). Sarana sebenarnya merupakan alat untuk membantu mempercepat konsentrasi pikiran manusia dalam mendekatkan dirinya dengan Tuhan. Pada umumnya umat Hindu yang menganut aliran Siwa-Sidanta dalam persembahyangan paling dominan mempergunakan *cara arcana*, yaitu mempersembahkan *sajen (banten)* yang penuh simbolisme. Selanjutnya seluruh upacara diserahkan sepenuhnya kepada para *pinandita* (sebutan lumbrah *pemangku*), atau kelompok *sulinggih*, seperti, *pedanda*, *rsi*, *sri empu*, *dukuh* dan sebutan lain sesuai dengan konsep

Sarwa Sadaka, bukan sebatas *Tri Sedaka*. Umat hanya berpartisipasi pada waktu menghaturkan sembah bakti saja, dengan cakupan tangan. Sedangkan mantra dan doa diucapkan oleh *pinandita*. Di dalam penyelenggaraan upacara ada beberapa upacara yang harus dilengkapi sesajennya dengan *Be Tutu*, baik *Be Tutu* Bebek maupun *Be Tutu* Ayam, seperti pada saat penyelenggaraan *otonan* (tergolong upacara *manusa yadnya*), *banyu pinaruh*, *tumpek uduh*, *tumpek landep*, upacara *ngasti* dan jika ada yang berkaul (*mesaudan*), pada sesajen *genah bawa*, pada sesajen prananya. Jenis *Be Tutu* yang dipersembahkan adalah *Be Tutu* Bebek.

b) Fungsi dan Makna Sosial *Be Tutu*

Pada saat penyelenggaraan upacara agama baik upacara *dewa yadnya*, *pitra yadnya*, *manusa yadnya*, *bhuta yadnya*, dan *rsi yadnya* selalu ada acara makan bersama atau resepsi atau *jot-jotan* kepada anggota *krama* desa maupun *banjar*. Kehadiran orang pada saat penyelenggaraan upacara agama dimaksudkan sebagai doa dan salah satu dari tiga saksi (*tri upa saksi*) dalam upacara. Ketiga saksi itu yaitu *dewa saksi*, *manusa saksi* dan *bhuta saksi*. Menghadirkan manusia dalam upacara pada umumnya pasti dijamu dengan makanan. Salah satu pelengkap menu makanan yaitu *Be Tutu*. *Be Tutu* ayam dianggap paling tepat untuk melengkapi hidangan, karena dianggap paling netral untuk mewujudkan kerukunan, persaudaraan antar beda agama, jika mengundang dari berbagai

pemeluk agama yang diundang. Jika ada tetangga yang menyelenggarakan upacara, tidak sedikit dari tetangganya *ngejot* (mengantarkan) *Be Tutu* kepada yang menyelenggarakan upacara sebagai wujud hubungan ketetanggaan yang baik, atau wujud kerukunan dengan tetangga. Bahkan dalam hubungan antar manusia *Be Tutu* juga dipergunakan untuk bukti undangan dalam saat penyelenggaraan *tajen*.

Binatang bebek dan ayam bagi masyarakat Bali mempunyai kedudukan penting dalam setiap upacara bagi masyarakat Bali. Kedudukan penting yang dimaksud diawali dari penggunaan bebek dan ayam dalam upacara caru atau tawur. *Caru atau tawur* yang tujuannya memelihara keseimbangan (ekuilibrium) alam semesta agar senantiasa lestari. Dengan memberi *jotan Be Tutu* hubungan tetangga juga memiliki makna kerukunan persaudaraan.

c) Fungsi dan Makna Ekonomi.

Dalam perkembangan selanjutnya *Be Tutu* tidak saja difungsikan sebagai pelengkap upacara *Panca Yadnya*, hidangan kepada para tamu yang hadir pada saat penyelenggaraan upacara keagamaan, dan adat, namun semenjak kehadiran pariwisata di Bali *Be Tutu* semakin dikenal. *Be Tutu* sudah mulai dijual untuk konsumsi masyarakat umum. *Be Tutu* lebih dikenal dan diminati dibandingkan *Be Guling* dari bahan babi oleh para tamu. Hal ini dapat dimaklumi, karena faktor pantangan terhadap

makanan tertentu, halal dan tidak halal, haram dan tidak haram bagi agama tertentu. Saat ini di Kota Denpasar maupun kota-lainnya di Bali, banyak ditemukan warung makan yang menjual *Be Tutu*. Bahkan tidak sedikit yang menjual *Be Tutu* di rumah-rumah penduduk tanpa memakai papan atau label pengenalan. Dikenal oleh masyarakat karena promosi dari mulut ke mulut. Terutama yang dijual *Be Tutu* ayam baik ayam kampung maupun ayam petelur (ayam merah) dan ayam potong (*boiler*).

Kondisi ini membuka peluang untuk meningkatkan perekonomian masyarakat. Masyarakat memperoleh keuntungan secara ekonomi dari hasil penjualan masakan *Be Tutu*. Tidak sedikit para penjual ayam kampung, ayam *petelor* (merah) dan ayam potong ikut mendapat keuntungan karena memasok bahan baku ayam *Be Tutu*. Secara langsung mendapat keuntungan finansial dan omset penjualan ayam sebagai bahan *Be Tutu* semakin meningkat. Demikian pula yang mempunyai keahlian memasak *Be Tutu*, dan para pramusaji, tukang parkir yang berada di sekitar warung akan ikut menikmati dampak kuliner *Be Tutu*. Ada pula profesi sebagai pengepul ayam, tukang potong ayam, tukang membersihkan ayam. Mereka mendapat upah dari kegiatan yang dilakukan.

- d) Fungsi dan Makna *Be Tutu* sebagai Obyek Didikan Kembali ke Alam

Dalam perkembangan selanjutnya makanan tidak hanya memiliki fungsi dan makna untuk kebutuhan maupun kelangsungan hidup, sebagai wujud rasa syukur untuk melengkapi upacara, penghormatan kepada raja (penguasa), penghormatan antar beda agama dan etnik, kepentingan ekonomi dan pariwisata. Namun yang tidak kalah pentingnya dewasa sekarang yaitu apakah makanan yang dimakan sudah mengandung unsur sehat dan tidak sehat yang berkaitan dengan gizi dan kembali ke alam (*back to nature*).

Kuliner pada awalnya merupakan bagian dari kebudayaan suatu masyarakat yang berhubungan dengan pola-pola pengolahan bahan makanan. Apakah diolah dengan direbus, dibakar, dipermentasi, dan digoreng. Secara tradisional, pola-pola pengolahan bahan makanan sangat dipengaruhi kondisi alam sekitar, karena semua kebutuhan makanan manusia diperoleh dari alam sekitar. Berbekal pengetahuan dan kemampuan teknologi sederhana mereka mengolah hasil alam menjadi makanan dan minuman. Semua makanan dan minuman diolah sedemikian rupa menggunakan alat dan bahan-bahan yang disediakan alam sekitar, sehingga dijumpai adanya makanan dan minuman (kuliner) tradisional yang menjadi ciri khas suatu etnis, agama dan daerah tertentu.

Pada era modern sekarang ini, kuliner dan usapan makanan berkaitan dengan kebutuhan hidup,

terutama gizi untuk mendukung standar kesehatan hidup manusia. Pola usapan makanan yang baik dan bergizi diyakini dapat menjamin kesehatan hidup yang berdampak langsung pada peningkatan produktivitas atau hasil karya manusia. Pola usapan makanan yang baik dan bergizi diyakini dapat menjamin kesehatan hidup yang berdampak langsung pada peningkatan produktivitas atau hasil karya manusia. Makanan yang baik diyakini memberi asupan gizi yang cukup dan mampu meningkatkan kesehatan hidup manusia dan kecerdasan otak.

5.2. SARAN-SARAN

Berdasarkan pengamatan tim inventarisasi di lapangan maka ada beberapa saran yang kiranya perlu disampaikan sebagai berikut:

1. Pemerintah pusat dan daerah perlu terus melestarikan aneka jenis makanan tradisional yang ada di wilayah Nusantara, mengembangkan dan meningkatkan kualitas maupun kuantitasnya sebagai wujud kepedulian dan upaya luhur terhadap warisan budaya yang adiluhung.
2. Makanan tradisional *be tutu* perlu mendapatkan perhatian khusus dari pemerintah maupun masyarakat agar keberadaannya tetap lestari, berkembang, serta meningkat kualitas maupun kuantitasnya, karena jenis kuliner *be tutu* bisa menjadi ikon pariwisata bagi daerah pendukungnya. Di samping itu pula diharapkan bisa dicatatkan sebagai WBTB nasional Indonesia.

3. Studi, penelitian, kajian, inventarisasi, *workshop* dan pameran kuliner tradisional nusantara perlu ditingkatkan dari tahun ke tahun guna meningkatkan kualitas serta cita rasa yang tinggi terhadap masakan tradisional Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2010. *Tingkat Perkembangan Desa Peliatan Tahun 2010*. Desa Peliatan, Kecamatan ubud. Kabupaten Gianyar. Provinsi Bali.
- Anonim. 2014. *Gaya Hidup Sesuai Kepribadian dan Isi Dompot*. Jakarta: Kompas Selasa tanggal 18 Februari 2014.
- Artadi, I Ketut. 2009. *Kebudayaan Spiritualitas Nilai Makna dan Martabat Kebudayaan Dimensi Tubuh Akal Roh dan Jiwa*. Denpasar : PT. Offset BP.
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Kecamatan Ubud Dalam Angka Tahun 2015*. Denpasar : Badan Pusat Statistik Provinsi Bali.
- Chaney, David.2009. *Lifestyles Sebuah Pengantar Komprehensif*. Yogyakarta : Jalasutra.
- Dibia, I Wayan. 2012. *Taksu dalam Seni dan Kehidupan Bali*. Denpasar: Balimangsi.
- Djalal, Rosyidi. 2006. *Macam-macam Makanan Tradisional yang Terbuat dari Hasil Ternak yang Beredar di Kota Malang*. Surabaya : Jurnal Ilmu dan Teknologi.

- Kementrian pendidikan kebudayaan. 2004. *Ensiklopedia Makanan Tradisional Indonesia (Sumatra)*. Jakarta : Proyek Pengembangan Tradisi dan Kepercayaan Ditjenbud.
- Kutha Ratna, Nyoman. 2010. *Metodologi Penelitian "Kajian Budaya dan Ilmu Sosial Humaniora pada Umumnya"*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Melalatoa, Yunus. 1995. *Ensiklopedi Suku Bangsa di Indonesia*. Jakarta: Depdikbud.
- Piliang, Yasraf Amir. 2006. *Dunia yang Dilipat Tamasya Melampaui Batas-batas Kebudayaan*. Yogyakarta : Jalasutra.
- Pantja Sunjata, Wahyudi. 2014. *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini*. Yogyakarta : BPNB DIY, Jateng dan Jatim.
- Ritzer, George. 2008. *Teori Sosial Postmodern*. Yogyakarta : Kreasi Wacana.
- Sabana, Setiawan. 2007. *Nilai Estetis Pada Kemasan Makanan Tradidional Yogyakarta*. ITBJ. Vis.Art.Vol 1 D. No. 1.
- Santosa dan Ranti. 1995. *Kesehatan dan Gizi*. Jakarta : Depdikbud bekerjasama dengan Rhineka Cipta.
- Sedyawati, Edi. 2006. *Budaya Indonesia: Kajian Arkeologi, Seni dan Sejarah*. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada.
- . 2014. *Kebudayaan di Nusantara dari Keris, Tortor sampai Industri Budaya*. Jakarta : Komunitas Bambu.
- Sudarma, Wayan, dkk. 2014. *Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner Taliwang*. Denpasar : BPNB Bali, NTB, NTT.

- Sulasman, H. Dan Setia Gumilar. 2013. *Teori-teori Kebudayaan*. Bandung : CV. Pustaka Setia.
- Yusa, Ni Made, dkk. 2014. *Pangan Tradisional Khas Gianyar*. Denpasar : Udayana Iniversity Press.
- [http://www.pps.unud.ac.id/thesis/pdf_thesis/unud-331-2002006799- daftar%20isi,%20abstrak,ringkasan.pdf](http://www.pps.unud.ac.id/thesis/pdf_thesis/unud-331-2002006799-daftar%20isi,%20abstrak,ringkasan.pdf)
- [https://pps.unud.ac.id/thesis/strategi-pengembangan-makanan-tradisional-pada hotel-di-kawasan-sanur/](https://pps.unud.ac.id/thesis/strategi-pengembangan-makanan-tradisional-pada-hotel-di-kawasan-sanur/) diakses tanggal 20 Januari 2016.
- <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=69186&val=4868&title=Types%20of%20Traditional%20Dishes%20Made%20from%20Animal%20Products%20in%20Malang%20Regency> diakses tanggal 20 januari 2016
- <https://jtpunmul.files.wordpress.com/2013/02/vol-62-1-hadisuprpto.pdf> diakses tanggal 26 Januari 2016
- <http://journals.itb.ac.id/index.php/jvad/article/download/648/367> diakses tanggal 26 januari 2016
- <http://mik.upi.edu/ayam-dan-bebek-betutu-menu-andalan-pulau-bali/> diakses tanggal 28 Januari 2016
- <http://jagatpayogan.blogspot.co.id/p/raja-ubud.html> diakses tanggal 24 Agustus 2016

DAFTAR INFORMAN

1. Nama : Cokorda Agung Putra Krismayadi
Jabatan : Kepala Desa (Perbekel) Peliatan
Alamat : Banjar Tengah Kauh, Desa Peliatan, Ubud-Gianyar.
2. Nama : Pande Nusarini
Jabatan : Sekdes Peliatan
Alamat : Banjar Teges, Desa Peliatan, Ubud-Gianyar.
3. Nama : Wayan Nurjana
Jabatan : Klian Banjar Teruna
Alamat : Banjar Teruna, Desa Peliatan, Ubud-Gianyar.
4. Nama : I Wayan Linggih
Pekerjaan : Wiraswasta (Owner usaha *Be Tutu* Warung Gunaksa)
Alamat : Banjar Teruna, Desa Peliatan, Ubud-Gianyar.
5. Nama : Wayan Ningsih
Pekerjaan : Wiraswasta (Pembuat *Be Tutu* tradisional)
Alamat : Banjar Teruna, Desa Peliatan, Ubud-Gianyar.
6. Nama : Komang Suarni
Pekerjaan : Wiraswasta (Pembuat *Be Tutu* tradisional)

Alamat : Banjar Teruna, Desa Peliatan, Ubud-Gianyar.

7. Nama : Anak Agung Rai
- Pekerjaan : Wiraswasta (Owner Museum Arma)
- Alamat : Banjar Pengosekan, Ubud, Gianyar.

Sejarah makanan tradisional be tutu yang ada di Banjar Teruna, Desa Peliatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali berawal dari keluarga Bapak I Wayan Linggih. Sejak jaman kakeknya sudah mengabdikan di Puri Peliatan-Ubud sebagai juru masak keluarga Puri Peliatan. Di sana I Wayan Linggih belajar dan mendapatkan resep serta cara memasak be tutu asli/tradisional dari kakeknya. Selanjutnya dia dipercaya menggantikan posisi kakeknya menjadi juru masak andalan keluarga Puri Peliatan, Ubud. Bisa dikatakan makanan tradisional Bali be tutu ini berawal dari lingkungan Puri/kerajaan yang kemudian menyebar keluar, sekarang dapat dinikmati oleh masyarakat umum. Masakan be tutu utamanya adalah untuk persembahkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa dalam upacara Dewa Yadnya (Ulam Yadnya). Namun dalam perkembangannya juga dipergunakan dalam upacara Rsi Yadnya, Pitra Yadnya, Manusa Yadnya, dan Bhuta Yadnya. Keunikan dari be tutu asli Peliatan ini adalah dari cara memasaknya yang menggunakan basa gede/basa genep dan dalam proses pematangannya ditimbun dalam bara sekam (metunu) selama 12 jam di atas tungku perapian tradisional. Dari proses pematangan yang bersifat tradisional tersebut menghasilkan masakan daging be tutu yang empuk, lembut, gurih dan lezat sebagai hidangan atau lauk yang sangat disukai oleh warga masyarakat Peliatan, masyarakat Bali. Bahkan sampai tamu-tamu manca negara mengakui kelezatan be tutu tradisional asli Peliatan karya keluarga Bapak Wayan Linggih ini. Be tutu yang dulunya terkenal dengan nama be tutu Warung Gunaksa dalam pasar Peliatan-Ubud ini juga melayani pesanan pribadi, restoran sampai hotel-hotel di Ubud.



Penerbit Kepel Press
Puri Arsita A-6
Jl. Kalimantan, Ringroad Utara, Yogyakarta
Telepon: 0274-884500, 081-227-10912
e-mail: amara_books@yahoo.com

ISBN 978-6



Perpustakaan
Jenderal

3

M