

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seni dan budaya Indonesia dikenal dengan keberagamannya sehingga perlu dilestarikan agar tidak pudar seiring zaman. Adanya makanan bukan asli Indonesia yang masuk dan mulai dikenal oleh masyarakat Indonesia, mengancam keberadaan makanan asli Indonesia yang mempunyai berbagai jenis masakan, minuman, kudapan dari bahan-bahan pada tiap daerah di Indonesia. Padahal hal tersebut merupakan modal pariwisata daerah dan berperan penting sebagai tujuan wisata (Ariani, Putri, Sulistyawati, Suarka, & Aryanti, 2014). Daerah Bali di kenal dengan julukan daerah kaya akan bahan makanan tradisional pada setiap daerah diseluruh kabupaten dan kota. Bali. Pulau Bali terkenal secara internasional dengan keindahan alam, seni, budaya yang beragam dan agama Hindu (Sutapa & Wisnawa, 2016).

Salah satu masakan Bali yang populer adalah jukut ares. Jukut ares banyak di jumpai pada warung masakan khas Bali. Dalam Bahasa Indonesia jukut ares berarti sayur ares. Merupakan makanan (*sayur berkuah*) tradisional Bali. Jukut ares Bali merupakan kuliner berkuah dengan rasa unik yang bisa ditemukan di Pulau Dewata. Keunikan dari makanan yang satu ini adalah resep nya yang sudah turun temurun, dari bahan utama yang diperlukan untuk pembuatannya. Bahan tersebut merupakan pemakaian batang pohon pisang berusia muda sebagai sarana untuk sayur. Untuk membuat jukut ares Bali, bahan utama yang dibutuhkan adalah batang pohon pisang yang masih berusia muda yang dimasak dengan campuran balung

(tulang) dengan jenis pisang batu atau pisang klutuk. Batang pohon pisang ini sangat cocok digunakan karena memiliki rasa yang enak. Dan dapat juga menggunakan batang pohon lain jika tidak ada misalnya batang pohon pisang raja. Sedangkan balung atau tulang levi cocok tulang babi, ayam, bebek, sapi dan lainnya. Lalu pada bumbu yang digunakan yaitu *base genep* atau *base gede* bumbu lengkap (Sutapa & Wisnawa, 2016).

Jukut Ares Bebek adalah makanan yang berbahan dasar batang pohon pisang dengan menambahkan daging bebek, yang dimana penambahan daging bebek mempengaruhi karakteristik dari makanan Tradisional Bali Jukut Ares yang menghasilkan manambah dari segi rasa dan tekstur.

Pengamatan ini dilakukan pada prmbuatan jukut ares bebek, yang dilakukan oleh salah satu tokoh masyarakat yang bertugas memasak didapur (*Prantenan*) pada saat Upacara Agama yang biasanya disebut di Bali Juru Sapuh. dan dapat diketahui dari zaman dulu samapai sekarang pembuatan makanan tradisional bali jukut ares tidak dikuantifikasi dari segi penambahan bumbu – bumbu yang digunakan saat mengolah makanan Tradisional Bali jukut ares, jadi pada saat proses pengolahan, pada saat penambahan bumbu masi mengira ngira untuk penambahan dari segi bumbu sehingga pada saat proses pengolahan tidak mendapatkan rasa yang sama.

Pada saat ini zaman yang sudah berkembang dengan zaman yang modern sekarang. Supaya salah satu makanan tradisional bali yaitu jukut ares dari segi citarasa tetap terjaga, sehingga membantu masyarakat di desa pejeng kawan yang sekarang terutama pada generasi muda sekarang supaya dapat belajar dan

meneruskan salah satu makanan yang penting untuk Upacara Agama yang dimana pada zaman sekarang generasi muda supaya nanti kedepannya bisa melanjutkan dan dapat menjaga keajegan dari makanan Tradisional Bali yaitu jukut ares.

Pengamatan ini dilakukan di Desa Pejeng Kawan yang dimana Desa Pejeng Kawan Kecamatan Tampak Siring Kabupaten Gianyar, Desa Pejeng Kawan adalah memiliki resep – resep makanan tradisional Bali, yang dimana masyarakat di Desa Pejeng Kawan tau resep masakan tradisional Bali salah satunya jukut ares, dan di Desa Pejeng Kawan banyak ada jajan – jajanan tradisional Bali seperti lemper, lalak, jaje uli, dan masi banyak lagi, dan minuman khas Bali seperti daluman. Desa wisata yang pemandangan sawah yang membentang luas, menjadi daya tarik wisatawan. Selain itu, juga ada Candi Kelebutan yang memiliki nilai sejarah dan juga beberapa sanggar seni, yang dimana di Desa Pejeng Kawan memiliki 6 Banjar, terdapat banyak sanggar seni, terutama kawitan. Sanggar seni perlu diaktifkan, untuk mendukung keberadaan Desa wisata itu sendiri. Selain itu bisa melihat pementasan seni, wisatawan juga belajar seni itu langsung dari ahlinya, yang disetiap banjar banyak terdapat penginapan seperti vila – vila yang menjadi peristirahatan wisatawan.

Jukut ares sendiri merupakan jenis kuliner yang begitu penting bagi masyarakat Bali. Sebagai buktinya, mereka kerap menghadirkan jukut ares dalam setiap upacara keagamaan. Penyajian jukut ares diberikan kepada setiap orang yang berpartisipasi dalam membantu upacara keagamaan (Marsiti, 2017).

A. Rumusan Masalah

Mengamati proses pembuatan jukut ares meliputi dengan cara mengkuantifikasi proses pengolahan dan bumbu – bumbu yang digunakan untuk menjadi satu resep yang berguna kedepannya bagi generasi muda di Desa Pejeng Kawan dan daya terima dikalangan remaja di Desa Pejeng Kawan.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengamati dan mewawancarai salah satu tokoh masyarakat dengan menanyakan resep jukut ares yang sudah turun temurun dan bagaimanakah Daya Terima Makanan Tradisional Bali Jukut Ares di kalangan Remaja Di Desa Pejeng Kawan.

2. Tujuan Khusus

Berdasarkan rumusan masalah di atas, secara operasional penelitian ini bertujuan untuk mengetahui :

- 1) Mengamati persiapan bahan, bumbu dan cara pengolahan jukut ares di Desa Pejeng Kawan.
- 2) Menimbang (kuantifikasi) bahan, bumbu dan cara pengolahan dan langkah – langkah pengolahan jukut ares di Desa Pejeng Kawan.
- 3) Menguji daya terima jukut ares pada kelompok remaja di Desa Pejeng Kawan.

C. Manfaat

1. Manfaat Praktis

Dengan dilaksanakan penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan memberikan informasi serta menambah wawasan remaja tentang pentingnya menjaga keajegan makanan Tradisional Bali salah satunya yaitu jukut ares bebek.

2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk mempermudah untuk generasi muda yang akan meneruskan resep – resep makanan – makanan Tradisional di Bali. Dan pentingnya menjaga keajegan dan fungsi dari makanan tersebut.