

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Makanan Tradisional Bali

1. Pengertian

Salah satu masakan tradisional Indonesia yang unik dari segi rasa dan kompleksitas bumbunya adalah masakan tradisional Bali. Masuknya agama Hindu di Bali menjadi awal mula makanan kuliner khas Bali berkembang yang kemudian menjadi tradisi untuk diwariskan secara turun-temurun (Garjito,M.dkk.2017). Meskipun terjadi kemajuan diberbagai bidang kehidupan, namun kuliner Bali yang berlandaskan Tri Hita Karana tetap mempertahankan ciri khasnya. Dalam artian, seluruh olahan tersebut ditunjukkan bukan hanya dikonsumsi saja, tetapi dapat juga sebagai ucapan wujud syukur persembahkan kepada Tuhan (Parahyangan) atas karunia-NYA (Garjito,M.dkk.2017).

Dengan semakin berkembangnya wisata minat khusus (wisatakuliner) dan kemajuan dewasa ini, apalagi Bali sebagai destinasi wisata di dunia, sudah patut disuguhkan menu makanan tradisional Bali. Mereka akan menikmati hidangan dengan resep unik, jenis makanan, penyajian dan bumbu (latar belakang) dan rasa, sehingga mereka dapat memuaskan preferensi dan kebutuhan kuliner mereka dan menjadi kenangan sehingga tujuan mereka ke Bali bukan hanya karena keindahan alamnya tetapi juga karena masakan yang kaya dan beragam. Namun, realita yang ada saat ini masakan tradisional Bali memang tidak banyak disajikan di industri perhotelan dan restoran (Garjito,M.dkk.2017).

Kurangnya rumah makan tradisional yang khusus menyajikan makanan khas tradisional Bali. Hal ini disebabkan karena kurangnya pengetahuan tentang khasanah kuliner Bali dan terbatasnya buku resep masakan khas Bali, sehingga tidak semua orang bisa menyajikan masakan khas Bali. spesialisasi Kuliner atau makanan khas Bali memiliki kekhasan tersendiri seperti perpaduan bumbu yang tak terkira mampu menciptakan komposisi bumbu yang kaya rasa dan nikmat, yang biasa diracik oleh pria sebagai penyapu (Marsiti, 2005).

Berhubung sumber informasi tentang resep makanan khas Bali masih terbatas dalam bentuk buku masak, maka penulis disini tertarik mengangkat pertanyaan tersebut untuk penelitian, mengingat perkembangan teknologi dan pengetahuan saat ini sangat pesat. Kajian ini merupakan strategi pengembangan pangan Bali berbasis teknologi informasi. Peneliti mengumpulkan resep yang diturunkan dari generasi ke generasi, mengidentifikasi resep, menguji resep. Upaya pelestarian seni kuliner tidak hanya terbatas pada penyelenggaraan berbagai festival makanan saja yang hanya berlangsung beberapa hari. Namun, bagaimana strategi memasyarakatkan kuliner sebagai sebuah kewajiban bagi masyarakat Bali hampir belum tampak pelaksanaannya. Dengan kemajuan IPTEK seperti saat ini, yang mana kaum muda Bali mulai anak-anak sampai remaja sangat jarang menyukai makanan maupun minuman tradisional khas Bali. Mereka cenderung menyukai makanan maupun minuman cepat saji semacam frenchise, disamping menawarkan cepat saji, enak, dan tentunya meningkatkan status. Jika kondisi ini terjadi secara terus-menerus, niscaya makanan tradisional khas Bali yang merupakan warisan leluhur akan punah, dan Bali akan kehilangan identitas terutama keunikan kuliner yang tidak bisa lepas dari budayanya (Marsiti, 2005).

Anak muda semakin tertarik dengan masakan khas Bali sehingga mereka bisa mengakui budaya sendiri dan bisa dipraktekkan secara tidak langsung dan menjadi menu di lingkungan keluarga. Hal ini sesuai dengan pendirian (Ariani, 2017) bahwa gastronomi Bali merupakan seni yang harus dilestarikan, karena pada kenyataannya semakin jarang ibu rumah tangga yang bertanggung jawab dalam menyajikan hidangan dalam menu sehari-hari. Hal ini disebabkan berbagai faktor, seperti ibu rumah tangga kini harus berperan ganda sebagai kepala keluarga dan juga sebagai pekerja. Selain itu, ada beberapa alasan ibu rumah tangga jarang menyajikan kuliner tradisional susah karena bumbunya banyak, prosesnya lama, dan anak-anak kurang suka. Ini karena konsekuensi modernisasi dan globalisasi atau pengaruh kepraktisan membeli makanan cepat saji. Oleh karena itu, kondisi ini jelas sangat memprihatinkan, karena generasi muda cenderung melupakan makanan tradisional dari waktu ke waktu (Margi, dkk. 2013) menjelaskan bahwa pembentukan cara pandang masyarakat modern terhadap pengolahan makanan tradisional dianggap tidak efektif dan memakan waktu lama, sehingga resep tradisional yang diturunkan dari satu generasi ke generasi lainnya telah banyak mengalami perubahan, meskipun beberapa makanan tradisional masih ada. tidak hari ini lebih dikenal generasi yang lebih muda. Fakta menunjukkan bahwa meskipun makanan khas Bali dijual di restoran-restoran di kawasan Bali, namun belum berhasil menjadi ikon pariwisata Bali. Hal ini konon karena penggunaan bumbu segar yang pedas (*Bali, Bacon*) yang tidak diadopsi oleh masyarakat luar daerah Bali dan orang asing. Hal ini menjadi tantangan bagi masyarakat yang menghargai perkembangan masakan tradisional Bali untuk melakukan inovasi,

modifikasi dan diversifikasi masakan Bali tanpa merusak keunikan daerah Bali (Sirtha, 2010).

B. Jenis – jenis makanan tradisional Bali

Kuliner tradisional Bali meliputi makanan, jajanan dan minuman, serta bahan campuran (bahan) yang digunakan dan berkembang secara tradisional di daerah atau masyarakat Indonesia (Anon., 2015). Menurut Winarno 2015 makanan tradisional secara umum dapat dibedakan menjadi 4 kategori besar yaitu makanan utama, lauk pauk, jajanan dan minuman, sedangkan menurut Panji (2015), dalam budaya Bali Makanan diklasifikasikan menjadi dua kategori utama yaitu pertama adalah makanan utama (nasi, sayur, lauk, sambal dan minuman) dan yang kedua adalah lauk. Keunikan suatu masakan paling banyak terdapat pada lauk pauk dan sambalnya, sehingga dapat dibedakan antar daerah. Ada tiga jenis lauk pauk dalam masakan Bali, yaitu (1) daging dan ikan yang sama-sama mengusung istilah Be, (2) sayur atau jukut, dan (3) perpaduan antara Be dan jukut yang disebut Lawar, jukut areal balung dan jukut. Hidangan tradisional Bali juga dapat dikelompokkan menjadi 4 kategori, yaitu hidangan kering seperti sate, hidangan basah seperti lawar, timbaungan dan brengkes, hidangan cair seperti komoh dan gerang asam dan hidangan matang seperti betutu dan daging asap (Anon., 2015). Masakan tradisional Bali memiliki daya tarik tersendiri dari segi bentuk dan rasa yang unik. Kuliner tradisional masih ada bahkan sudah mulai berkembang sebagai hidangan di restoran. cita rasa makanan Bali cenderung gurih dan pedas sehingga banyak diminati oleh masyarakat (Anon., 2013).

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 resepnya yang sudah turun-temurun, dari bahan utama yang diperlukan untuk pembuatannya. Bahan tersebut adalah 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). Batang pohon pisang biasanya digunakan adaah jenis pisang batu atau pisang klutuk (untuk mendapatkan rasa yang enak). Bisa juga digunakan jenis pisang raja, tapi kalau tidak ada bisa menggunakan jenis pisang yang lain. Untuk balung atau tulang bisa menggunakan tulang babi, ayam, bebek, sapi dan lainnya. Untuk bumbunya menggunakan (*base genep atau base gede bumbu lengkap*) (Winarno. 2015).

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.

Jukur Ares adalah salah satu jenis hidangan sayuran yang mewakili Kuliner Bali. Hidangan ini adalah hidangan unik dan khas Bali. Bahan utama dari Jukut Ares yaitu ares, ares adalah batang pisang muda yang diiris tipis lalu direbus dan diberi bumbu dan dijadikan sayuran dan biasanya di campur dengan balung babi. (krisnawati 2019). Makanan tersebut tidak terdapat dalam budaya sasaran sehingga dilakukan peminjaman kata secara langsung. Istilah budaya Bali jukut ares dapat dikategorikan dalam jenis budaya makanan (Winarno. 2015).

Dalam keseharian, jukut ares adalah sop yang umum dimasak dirumah dan disajikan ditempat – tempat sederhana. Dalam Bahasa Jawa, ares adalah bongol akar pisang. Di Bali, ares adalah adalah sabutan untuk bagian dalam dari batang pisang yang di Jawa disebut gedebong atau gedebong. Tidak semua pohon pisang bisa dimasak, kecuali batang pisang batu. Itupun dipilih pohon pisang yang tidak terlalu besar dengan tinggi batang sekitar 1 meter. Hanya bagian tengahnya, dengan diameter sekitar 6 cm yang dapat diolah menjadi Jukut Ares (Winarno. 2015).

C. Manfaat Makanan Tradisional Bali Jukut Ares

Masyarakat Bali memang terkenal memiliki kreativitas yang sangat tinggi. Mereka mampu mengolah barang yang terlihat sepele menjadi produk berguna. Kreativitas ini pun bisa dijumpai pada beragam sektor, termasuk dalam hal kuliner. Sebagai buktinya, Anda dapat mengetahui betapa kreatifnya orang Bali ketika membuat makanan bernama jukut ares Bali (Winarno. 2015).

Jukut ares Bali merupakan kuliner berkuah dengan rasa unik yang bisa Anda temukan di Pulau Dewata. Keunikan dari makanan yang satu ini adalah dari bahan utama yang diperlukan untuk pembuatannya. Bahan tersebut adalah pemakaian batang pohon pisang berusia muda sebagai sarana untuk sayur. 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 (Winarno. 2015).

Cara penyajian jukut ares juga tidak terlalu istimewa. Masyarakat Bali biasa menikmati jukut ares dengan disertai nasi. Dalam proses pembuatannya, jukut ares

juga kerap disertai dengan tambahan daging dan tulang. Jenis daging dan tulang yang dipakai juga beragam. Dapat menemukan jukut ares dengan daging dan tulang ayam, bebek, ataupun babi (Winarno. 2015).

D. Jenis – jenis jukut ares

Jukut ares dengan menggunakan daging babi, Jukut ares dengan menggunakan daging bebek, Jukut ares dengan menggunakan daging ayam , Jukut ares dengan menggunakan daging kakul.

Yang dimana jenis jenis jukut ares yang ada di bali resep dari masing – masing Kabupaten memiliki ciri khasnya masing – masing.

Yang dimana di Penelitian Ini menggunakan jukut ares daging bebek.

1. Ares (batang pisang)

Bahan utama dari jukut ares yaitu ares atau bagian dalam dari batang pisang (Winarno. 2015). Menurut survey yang telah dilakukan oleh penulis pohon pisang atau ares yang bagus digunakan untuk membuat jukut ares adalah bagian dalam batang dari pisang krutuk karena batang dari pisang krutuk tidak keras jika dimasak, mudah menyerap bumbu dan rasanya tidak pahit.

3. Manfaat dari batang pohon pisang klutuk

Bonggol pisang klutuk juga bisa mengobati berbagai penyakit berbagai seperti penyakit Desentri,Diare,Ambien(wasir), mengatasi rambut rontok, Mengerutkan rahim dan vagina setelah melahirkan, Diabetes melitus, tekanan darah tinggi, dan obesitas.

4. Pengertian Base Genep

Base genep merupakan hampir semua bumbu basah dan bumbu kering. Base genep dalam kuliner Bali terdiri dari 15 jenis bumbu dan rempah-rempah di antaranya adalah bawang merah, bawang putih, lengkuas, cabai, kencur, kunyit, jahe, kemiri, ketumbar, jeruk, kapulaga, dan kelapa.

5. Bumbu yang digunakan untuk membuat jukut ares yaitu :

1 Batang Pohon pisang muda, 1 ekor daging bebek, 5 gram lengkuas, 10 gram asam, 10 gram daun serai, 2 lembar daun salam, garam secukupnya, minyak kelapa secukupnya, 75 gram bawang putih, 30 gram bawang merah, 15 gram cabai merah, 5 gram kunir, 5 gram terasi, 5 gram jahe, 10 gram kemiri.

6. Cara pengolahan

1. Iris tipis batang pohon pisang. Tambahkan minyak, garam, dan asam. Remas batang pohon pisang sampai lemas.
2. Tumis bumbu halus. Masukkan serai, daun salam, dan lengkuas. Masak sampai harum. Angkat dan sisihkan.
3. Rebus daging bebek dan tulang sampai empuk. Masukkan batang daun pisang dan bumbu halus. Rebus sampai matang.

7. Daging bebek

Daging bebek merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki nilai protein yang tinggi. Nilai daging bebek dapat dilihat pada taabel 1 berikut.

Tabel 1. Kandungan Zat Gizi Daging Bebek per 100 gram

Zat Gizi	Kadar	Satuan
Energi	453	Kal
Protein	11.9	gram
Lemak	45.0	gram
Karbohidrat	0	gram
Kalsium	7	mg
Fosfor	11	mg
Besi	1.8	mg
Vitamin A	0	S.
Vitamin B1	0.58	mg
Vitamin C	0	mg

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2017).

E. Daya Terima

1. Pengertian Daya Terima

Daya terima didefinisikan sebagai tingkat kesukaan dan tidak kesukaan individu terhadap suatu jenis makanan yang dipengaruhi oleh sifat-sifat sensorik pada makanan seperti rasa, aroma, waktu, dan tekstur. Uji daya terima menyangkut penilaian seseorang dengan sifat atau kualitas suatu bahan yang menyebabkan orang menyukai (Mutya, 2016).

Uji daya terima bertujuan untuk mengetahui apakah komodisi atau sifat sensorik tertentu dapat diterima oleh masyarakat. Walaupun suatu komodisi atau bahan pangan fungsional memiliki kandungan-kandungan gizi yang banyak, tetapi

jika tidak disukai atau tidak diterima oleh masyarakat, makanan atau minuman tersebut tetapi tetap saja tidak memiliki nilai (Mutya, 2016).

2. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Daya Terima
Faktor-faktor yang mempengaruhi daya terima dibagi menjadi 2 yaitu faktor internal dan faktor eksternal.

a. Faktor internal

Faktor yang berasal dari diri individu yang meliputi:

1. Nafsu Makan

Nafsu makan biasanya dipengaruhi oleh keadaan kondisi seseorang. Bagi seseorang yang sedang dalam keadaan sakit, maka nafsu makan akan menurun dan sebaliknya, bagi seseorang dalam keadaan sehat, maka nafsu makan akan baik.

2. Kebiasaan makan

Kebiasaan makan dapat mempengaruhi konsumen dalam menghabiskan makanan yang disajikan. Jika makanan yang disajikan sesuai dengan kebiasaan makan, baik dalam menu maupun porsi maka konsumen cenderung dapat menghabiskan makanan yang disajikan (Mukrie, 2016).

c. Rasa Bosan

Rasa bosan biasanya disebabkan bila konsumen mengonsumsi makanan yang sama secara terus menerus sehingga menimbulkan rasa bosan (Moehyi, 2012).

b. Faktor Eksternal

Faktor eksternal merupakan faktor makanan yang disajikan yang menyangkut kualitas makanan yang terdiri dari cita rasa makanan yang terdiri dari penampilan makanan saat dihidangkan, rasa makanan saat dimakan, serta cara penyajian (Moehyi, 2012).