

JENIS MAKANAN DALAM PRASASTI BALI KUNA

Luh Suwita Utami
(Balai Arkeologi Denpasar)

Abstrak

Salah satu aspek sosial budaya yang dibahas dalam prasasti adalah adanya budaya makanan. Makanan adalah salah satu kebutuhan esensial yang diperlukan untuk kehidupan setiap manusia. Prasasti Bali Kuna memberikan keterangan tentang adanya penyebutan makanan. Makanan dalam prasasti berdasarkan unsur dan jenisnya dapat berupa makanan pokok berupa beras dan kacang hijau, lauk pauk berupa ikan dan daging dan jenis minuman berupa tuak. Tulisan ini bertujuan untuk memperoleh gambaran tentang makanan yang dibuat oleh masyarakat Bali pada masa Bali Kuna berdasarkan prasasti-prasasti Bali. Metode yang digunakan dalam mengungkap budaya makanan adalah studi pustaka untuk meninjau sumber primer dan sekunder yang menyebutkan tentang makanan pada masa Bali Kuna.

Kata Kunci : prasasti, makanan, jenis makanan.

Abstract

One of the socio-cultural aspects are discussed in the inscription is the culture of food. Food is one of the essential requirements necessary for the life of every human being. Bali Kuna inscriptions provide information about the presence of mention of food. Food in the inscription on the element and its type can be a staple food of rice and green beans, side dishes of fish and meat and drink of wine types, tuak. This paper aims to obtain a description of the food made by the people of Bali at the Bali Kuna based on the inscriptions of Bali. The methods used in exposing the food culture is literature study to review the primary sources and sekunder mention of food during the Bali Kuna.

Keywords : plaque, foods, food types

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bali sebagai daerah tujuan pariwisata dunia tidak hanya kaya akan keindahan panorama alam dan budayanya. Bali juga kaya akan aneka makanan tradisional yang dapat dimanfaatkan sebagai suguhan wisata untuk memanjakan lidah bagi penggemar kuliner, atau dimanfaatkan sebagai oleh-oleh disamping kerajinan tangan. Pemerintah Bali pun telah menangkap peluang wisata kuliner tersebut. Terbukti dengan adanya satu program yang digelar Pemerintah Kota (Pemkot) Denpasar untuk menyambut tahun kunjungan wisata 2008 sekaligus memanjakan penggemar wisata kuliner, yaitu

dengan adanya Denpasar Food Heritage Festival (DFHF) yang merupakan pengembangan agenda City Tour, digelar pertama kali pada bulan Desember 2008. Festival ini menampilkan pemilik warung atau kelompok usaha masyarakat yang membuat dan menjajakan makanan tradisional Bali.

Membicarakan makanan tradisional Bali seperti *lawar*, *betutu*, babi guling dan lainnya, tidak pernah diketahui pasti pembuat maupun daerah asal makanan itu. Masyarakat Bali mengenalnya secara turun temurun. Seperti misalnya *lawar*, *lawar* adalah sejenis lauk pauk yang dibuat dari campuran daging atau ikan dengan sayur mayur dan bumbu (Suter, 2009:1) . *Lawar* disamping sebagai lauk pauk, juga menjadi salah satu sarana dalam melaksanakan upacara adat maupun keagamaan di Bali seperti

upacara pernikahan, kematian dan upacara ditempat-tempat suci. Selain makanan, jajanan pasar khas Bali seperti *laklak*, *lukis*, *injin*, *pisang rai*, *daluman* juga menjadi sasaran para wisatawan kuliner.

Beberapa jenis makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat Bali saat ini ternyata telah disebutkan dalam prasasti-prasasti Bali Kuna. Prasasti Bali Kuna tersebut memberikan keterangan tentang penyebutan makanan, jenis dan unsur makanan dan jenis minuman. Beberapa buah prasasti juga memberikan keterangan tentang adanya alat-alat yang digunakan untuk mengolah makanan atau alat-alat dapur, namun hal tersebut tidak akan dibahas dalam tulisan ini

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, tentang adanya informasi tentang makanan dalam prasasti Bali Kuna, penulis akan mengangkat permasalahan sebagai berikut

- a. Bagaimana penyebutan makanan dalam prasasti Bali Kuna?
- b. Unsur dan jenis makanan apa saja yang termuat dalam prasasti Bali Kuna?

1.3 Tujuan dan Kegunaan

Tulisan ini mencoba mengetahui atau mengungkap bagaimana penyebutan makanan, unsur dan jenisnya disebutkan dalam prasasti Bali Kuna. Beberapa jenis makanan yang disebutkan dalam prasasti rupanya masih dibuat oleh masyarakat Bali saat ini. Pengungkapan tentang budaya makanan ini dapat dijadikan informasi tentang makanan tradisional Bali.

1.4 Kerangka Teori

Makanan adalah bahan yang berasal dari hewan atau tumbuhan dimakan oleh makhluk hidup untuk memberikan energi dan nutrisi. Makanan yang berasal dari hewan disebut makanan hewani, sedangkan yang berasal dari tumbuhan disebut makanan nabati. Sedangkan makanan dalam bentuk cair disebut dengan minuman (wikipedia, 2011:1). Makanan utama atau makanan pokok ialah jenis masakan yang menjadi bahan pokok untuk makanan sehari-hari dengan tujuan untuk mencukupi kebutuhan badan dalam segala hal. Makanan dapat juga dianggap sebagai barang yang dalam ilmu Antropologi dibicarakan mengenai teknologi dan kebudayaan fisiknya. Makanan dipandang dari bahan mentahnya yaitu berupa sayuran, buah-

buah, akar-akaran, biji-bijian, susu, daging, ikan serta telur (Koentjaraningrat, 1979:122). Teori ini digunakan untuk melihat jenis makanan apa saja yang disebutkan dalam prasasti Bali Kuna.

Teori struktural dari Levi Strauss yang mengupas tentang segitiga kuliner yang menyatakan bahwa makanan merupakan kebutuhan dasar yang alamiah, dari makhluk hidup baik hewan maupun manusia. Makanan dirubah oleh manusia menjadi unsur kebudayaan yaitu melalui proses pengolahan dengan api sehingga makanan menjadi relevan untuk mengilustrasikan perbedaan antara alam dan kebudayaan. Sebagian besar makanan menurut Levi Strauss, diolah atau melalui proses pengolahan (dimasak), dan makanan juga mempunyai makna sosial dan kemasyarakatan.

1.5 Metode

1.5.1 Cara Pengumpulan Data

Studi pustaka: teknik pengumpulan data ini dilakukan dengan penelusuran tulisan di perpustakaan yang berkaitan dengan masalah makanan tradisional daerah Bali. Sumber data ini merupakan sumber data sekunder, sedangkan sumber data primernya adalah prasasti-prasasti Bali Kuna yang telah ditranskripsikan kedalam aksara latin, baik dalam bentuk buku, artikel maupun bentuk publikasi lainnya. Adapun sumber primer yang berupa prasasti adalah prasasti-prasasti yang terbit antara abad IX-XI sebagaimana yang telah ditranskripsikan oleh Dr. R. Goris dalam buku Prasasti Bali I, *Epigraphia Balica* oleh Stein Callenfels dan *Oudheden van Bali* oleh Stutterheim.

Metode landasan, yaitu suatu metode penyuntingan yang dilakukan terhadap naskah, dimana naskah tersebut dianggap memunculkan data lebih dari naskah lainnya. Metode ini merupakan tahapan dari penelitian naskah dalam metode penelitian arkeologi. Metode landasan dilakukan terhadap 21 buah naskah prasasti Bali Kuna dari abad IX-XI yang menyebutkan berbagai jenis makanan.

1.5.2 Analisis Data

Berbagai jenis makanan disebutkan dalam beberapa prasasti Bali Kuna. Makanan ini sebagian besar merupakan makanan yang dipersembahkan kepada pejabat pemerintahan, tamu yang datang berkunjung, dan pemberian kepada suatu tempat suci yang merupakan kewajiban bagi masyarakat.

Jenis-jeni makanan tersebut adalah *dlag* (ikan gabus), *kuluma* (ikan lele), *kuluma pines gerih* (ikan lele kering), *nalyan* (ikan nyalian), *nalyan tuhur* (ikan nyalian kering), *simbur* (ikan simbur?), *talur* (telur), *hayam* (daging ayam) dan *beyangña culung* (daging babi), *bras* (beras), *laktan* (ketan merah), dan *laktan ireng* (ketan hitam), dan minuman *twak* dan *arak* (nira). Makanan yang disebutkan tersebut berdasarkan unsur dan jenisnya dibagi atas makanan berbahan beras dan kacang, ikan dan daging, dan minuman.

II. HASIL DAN PEMBAHASAN

2.1 Hasil

Prasasti Sawan B berangka tahun 987 Saka (1065 Masehi), dikeluarkan oleh Paduka Raja Anak Wungsu. Prasasti ini memberitakan bahwa pemuka desa Hulu Kayunjalan di Gurguwan bernama Bijil dan Penghulu Krtya bernama Sukhanti menghadap kepada Paduka Raja Anak Wungsu, memohon anugrah diringkannya beban untuk biaya para pendeta, karena berkurangnya jumlah penduduk di desa yang mereka jaga. Juga menyampaikan tentang kewajiban yang memberatkan mereka seperti memberi makan kepada *caksu*. Untuk itu paduka raja memberikan anugrah untuk menyerahkan makanan serba mentah kepada masing-masing *caksu* dengan besaran yang berbeda pula. Begitu pula untuk tempat suci, yang berhubungan dengan *masara* dan penabuh gamelan. Kesemuanya itu diserahkan kepada *caksu* pada saat upacara, tanpa pemberian tika dan iuran minyak.

Berita yang tersurat dalam prasasti Sawan B diatas memberikan kita informasi bahwa makanan adalah hal penting dalam kehidupan sosial masyarakat Bali Kuna. Terutama berkaitan dengan kedudukan dan status seseorang dalam masyarakat dimana makanan diserahkan bagi orang-orang tertentu, para petinggi kerajaan terutama kepada raja sebagai pemberian atau upeti yang diatur dan disahkan oleh raja.

Berdasarkan isi dan strukturnya, prasasti dapat mengungkapkan kronologis sejarah kehidupan masyarakat, organisasi sosial kemasyarakatan, struktur pemerintahan, struktur masyarakat, hak dan kewajiban pejabat dan rakyat, sistem mata pencaharian hidup, sistem religi, sistem kekerabatan, pembagian waris, ketentuan-ketentuan hukum, dan banyak aspek lainnya yang merupakan hal penting dalam kehidupan masyarakat pada masa lalu. Salah satu aspek sosial budaya yang dibahas dalam prasasti

adalah adanya beberapa jenis makanan dan budaya lainnya yang terkait dengan makanan.

Makanan adalah salah satu kebutuhan esensial yang diperlukan untuk kehidupan setiap manusia. Namun kemudian makanan menjadi hal penting dalam aktivitas keagamaan sebagai sarana yang wajib diserahkan dalam sebuah upacara di suatu tempat suci. Perkembangan makanan yang terkait dengan status sosial dan aktivitas keagamaan ini terbaca dalam beberapa prasasti Bali Kuna, namun dalam tulisan ini tidak akan dibahas hal tersebut. Tulisan ini hanya akan membahas tentang sebutan makanan dalam prasasti Bali Kuna serta unsur dan jenisnya.

Makanan yang berhubungan dengan aktivitas arkeologi sangat sulit untuk diteliti karena makanan tidak meninggalkan bekas. Namun hal tersebut mungkin dapat dilihat dari sumber data yang lain berupa sumber data prasasti yang mana di dalamnya sering kali ditemukan beberapa jenis makanan yang dihidangkan kepada petinggi kerajaan dan untuk keperluan upacara (Ratnawati, 1997:272) Prasasti Bali memberikan data yang cukup penting tentang penyebutan makanan. Jenis-jenis makanan yang disebutkan adalah *dlag* (ikan gabus), *kuluma* (ikan lele), *kuluma pines gerih* (ikan lele kering), *nalyan* (ikan nyalian), *nalyan tuhur* (ikan nyalian kering), *simbur* (ikan simbur?), *talur* (telur), *hayam* (daging ayam) dan *beyangña culung* (daging babi), *harta* (kacang hijau), *laktan* (ketan merah), dan *laktan ireng* (ketan hitam) dan minuman *twak* (nira).

2.2 Pembahasan

2.2.1 Penyebutan Makanan Dalam Prasasti Bali Kuna

Prasasti-prasasti Bali yang menyebutkan tentang makanan tidaklah banyak, sebagaimana prasasti Jawa Kuna. Pada penelitian yang dilakukan oleh Lien Dwiari Ratnawati sebagaimana termuat dalam tulisan Studi Pendahuluan Tentang Makanan Pada Masa Jawa Kuna disebutkan bahwa ada 21 prasasti yang menyebutkan aneka masakan yang dihidangkan dalam upacara penetapan *simu* suatu daerah. Berbagai jenis hewan digunakan dalam masakan itu, baik jenis hewan darat yang merupakan unggas dan bukan unggas, hewan air tawar maupun air asin dan berbagai jenis kacang-kacangan, padi-padian, dan umbi-umbian.

Prasasti Bali Kuna tidak menyebutkan secara lengkap jenis maupun bahan makanan dan cara pengolahannya sebagaimana prasasti Jawa Kuna.

Prasasti Bali Kuna hanya menyebutkan bahan makanan pokok berupa beras, kacang hijau, ketan, berbahan daging dan ikan, dan sejenis minuman bernama tuak dan arak. Makanan yang berbahan ikan dan daging seringkali disebutkan dalam bentuk yang sudah dipepes dan dikeringkan. Makanan ini sengaja diawetkan untuk penyimpanan makanan dalam waktu yang cukup lama dan jika sewaktu-waktu dibutuhkan. Data yang telah didapatkan dari pembacaan prasasti menunjukkan bahwa makanan merupakan hal penting bagi masyarakat Bali sejak lama, terutama terkait dengan kegiatan sosial religius masyarakatnya.

Prasasti pertama yang menyebutkan istilah yang berkaitan dengan makanan adalah prasasti Sukawana AI, 804 Saka (882 Masehi) lembar Ib.4, yang menyebutkan istilah *matuluang jaja* (Granoka, 1985:112), yang diartikan sebagai aktivitas membuat kue. Berita ini terkait dengan adanya *bhiksu* dan penduduk yang mengungsi lalu bertempat tinggal di sana dibebaskan dari beberapa jenis pajak termasuk diantaranya kewajiban untuk membuat *jaja*/kue. Tidak disebutkan dengan jelas jenis *jaja* atau kue yang dibebaskan tersebut. Istilah lain yang disebutkan dalam prasasti Sukawana AI yang berkaitan dengan adanya aktivitas membuat makanan adalah *manutu* yang artinya menumbuk padi yaitu proses penumbukan padi untuk melepaskan kulit padi dari isinya, padi ini kemudian ditanak menjadi nasi. Dapat diduga saat itu makanan berupa nasi telah dikenal, dibuktikan dengan adanya aktivitas *manutu*.

Selanjutnya keterangan dari prasasti Bebetin AI, 818 Saka (896 Masehi) yang memberitakan tentang adanya aktivitas *madanga* (memasak) di suatu benteng. Apabila *madanga* tidak dilakukan lagi di benteng tersebut, maka alat memasaknya didonasikan untuk Hyang Api. Prasasti ini juga menyebutkan tentang jenis makanan yaitu *hartak* (kacang hijau) dan *bras* (beras) yang tidak diwajibkan untuk dipersembahkan kepada Nayakan Buru.

Prasasti-prasasti diatas hanya memberikan keterangan tentang adanya aktivitas yang berkaitan dengan makanan, terutama petunjuk tentang pengolahan makanan. Namun prasasti itu tidak memberikan keterangan tentang jenis makanan yang diolah dengan cara-cara tersebut.

Berita tentang penyebutan makanan terdapat pada prasasti Turunyan AI, 813 Saka (891 Masehi) yang menyebutkan bahwa pada bulan Magha

tanggal sembilan, untuk upacara besar kepada Sang Hyang I Turuñan, penduduk desa Turuñan mempersembahkan ikan simbur lima ekor, pepes ikan nalyan 20 buah, ikan kering dua *gunja*, sedangkan kepada Pracaksu diberikan dua ekor ikan *simbur*, 10 pepes ikan *nalyan*, dan ikan kering satu *gunja* serta air untuk menyucikan diri melebur kekotoran atau dosa. Keterangan dari prasasti diatas menggambarkan adanya jenis makanan yang digunakan dalam peristiwa khusus sebagai persembahan. Dengan mempersembahkan makanan tersebut, masyarakat desa Trunyan mengikat diri mereka dalam satu kesatuan religius kepada Sang Hyang I Turunan.

Masih berkaitan dengan upacara Sang Hyang I Turunan, prasasti Turunyan B 833 Saka (911 Masehi) memberikan keterangan tentang persembahan berupa makanan dari Desa Air Rawang yang membayar kewajiban berupa 30 pepes ikan *nyalian*, tiga *gunja* ikan kering, 30 butir telur dan 10 ekor ikan gabus untuk keperluan upacara pada setiap hari ke lima bulan separuh gelap pada bulan Asuji. Mereka juga diwajibkan dikenakan bumbu-bumbuan dan meramu bumbu tersebut oleh Lampunan Bungsu.

Penyebutan tentang adanya beberapa jenis makanan tidak hanya terkait dengan kegiatan keagamaan pada suatu tempat suci. Beberapa prasasti juga memberikan keterangan bahwa makanan diberikan kepada sekelompok orang-orang yang dihormati. Kasus pemberian makanan kepada para pejabat istana atau tamu dapat dilihat pula pada prasasti Batur Pura Abang A, 933 Saka (1011 Masehi). Prasasti ini memberitakan bahwa petugas yang bertugas mengawini kuda patut dihormati dengan memerikan makanan. Diberitakan bahwa masyarakat Air Hawang harus mengikuti ketentuan mengenai jamuan yang dilakukan oleh penduduk pada saat orang mengawini kuda jantan dan betina, menyerahkan nasi tiga *bakul*, ikan semampunya, nira/tuak tiga periuk (pulu), tempat minuman tiga buah, buah-buahan lima ikat, tempat makanan seadanya dari daun pisang, dan tiga buah lampu diserahkan kepada Pasuk Ganti yang kemudian menyerahkannya kepada petugas yang mengawinkan kuda. Jika hal ini dilakukan mereka tidak dikenai denda.

Selain makanan, jenis minuman juga disebutkan dalam beberapa buah prasasti Bali Kuna. Jenis minuman ini diberitakan dalam prasasti Sawan AI yang memberitakan tentang pembebasan pajak

atas pembelian nira/tuak kepada penduduk desa Bila, dan sebelumnya prasasti Batur Pura Abang A, 933 Saka (1011 Masehi) pun memberitakan tentang adanya pemberitan nira/tuak kepada petugas yang melakukan pengawinan kuda

2.2.2 Unsur dan Jenis Makanan yang Termuat Dalam Prasasti Bali

Cukup banyak prasasti Bali Kuna yang memberikan keterangan tentang adanya beberapa jenis makanan baik yang masih berupa bahan mentah maupun yang sudah diolah. Unsur-unsur makanan tersebut ada yang berupa beras, daging dan minuman. Masyarakat menjadikan makanan sebagai persembahan kepada bangunan suci dan suguhan kepada orang-orang tertentu.

1. Bahan Dasar Makanan Berupa Beras dan Kacang

Adanya makanan tentu harus pula diikuti dengan adanya unsur dasar pembuatan makanan. Unsur dasar tersebut dapat berasal dari umbi-umbian, kacang-kacangan, padi-padian, daging, dan ikan. Prasasti Bali kuna menyebutkan beberapa data tentang unsur dasar makanan yaitu berupa *bras* (beras), *laktan* (ketan merah), dan *laktan ireng* (ketan hitam). Selain beras penyebutan adanya *hartak* (kacang hijau) juga tersirat di dalamnya.

Prasasti Pandak Badung lembar IIa. 3-4 memberikan keterangan dengan tegas tentang adanya penyebutan beras dan ketan yang berkaitan dengan persembahan pada saat upacara di bulan asuji

IIa. 3 "...*tuhun tan luptayang haturakna pangatawanya ri bhatarā, lwirnya bras 3 sukat laktan bang 3 sukat*
4. *laktan hireng 3 sukat smpah salanthar ri tkani kewyen bhatarā, angken asuji mwang angeken cetra suklapaksa...*" (Goris, 1954:51)

Artinya :

IIa. 3. Walaupun demikian mereka agar tidak melalaikan menghaturkan persembahannya kepada bhatarā seperti beras 3 sukat, ketan merah 3 sukat,
4. ketan hitam 3 sukat sama seperti caru pada upacara untuk bhatarā sekitar bulan asuji dan setiap bulan cetra paro terang.

Bras (beras) muncul dalam beberapa prasasti Bali, sebagai persembahan dan juga sebagai bahan yang diperjualbelikan. Besaran atau jumlah beras yang dihaturkan ukurannya berbeda-beda. Dalam prasasti Turuñan AI besaran beras disebutkan dalam satuan tempurung kelapa, jumlah besaran ini tentu tidak dapat dijadikan ukuran yang pasti, karena besaran dari tempurung kelapa tentu saja berbeda-beda. Kemungkinan saat itu ada benda berupa tempurung kelapa yang memang khusus digunakan untuk mengukur besarnya beras yang dipersembahkan oleh masyarakat Desa Trunyan pada bulan Asuji. Selanjutnya pada prasasti lainnya satuan besaran beras yang sering disebutkan adalah *sukat* (foto no. 1)

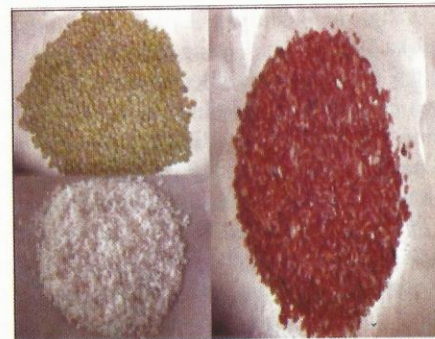


Foto no. 1. Kacang hijau (*laktan*), Beras (*bras*) dan ketan merah (*laktan*).

Beras adalah bagian dari bulir padi (*Oryza sativa*) yang telah dipisah dari sekam. Padi ditumbuk dengan *lesung* atau digiling sehingga bagian luarnya (kulit padi) terlepas dari isinya. Bagian isi inilah, yang berwarna putih, kemerahan, ungu, atau bahkan hitam⁵. Makanan pokok yang berasal dari bahan beras yang telah dikukus disebut dengan nasi, dalam prasasti Bali nasi disebut dengan istilah *sekul*.

2. Bahan Makanan Berupa Daging dan Ikan

Prasasti Turunyan AI (813 Saka) lembar IIb.1-2 memberikan keterangan sebagai berikut,
II.b 1. "...*kunang kaknennyanna haywahaywa di magha*

2. *mahanawami, simbur rukud 5, pesan 20, nalyan tuhur gunja 2 pracaksu simbur rukud 2 pesan 10 nalyan tuhur gunja 1 pangdulur air palbur* (Goris, 1954:54)

Artinya:

- II.b. 1. Adapun kewajibannya pada saat upacara pada bulan Magha
2. tanggal 9 yaitu ikan simbur 5 ekor, pepes ikan 20 buah, ikan nyalian kering 2 gunja kepada pracaksu diberikan ikan simbur 2 ekor, pepes ikan 10 buah, ikan nyalian kering 1 gunja

Prasasti Turunyan AI dengan jelas menyebutkan bahwa ada dua jenis ikan yang diwajibkan untuk dipersembahkan yaitu ikan simbur dan ikan *nyalian*, baik yang dipepes maupun dikeringkan.

Makanan lain yang diberitakan dalam prasasti adalah lauk-pauk yang dapat berasal dari daging dan ikan. Penyebutan jenis lauk pauk ini dalam beberapa prasasti disebutkan sebagai *dlag* (ikan gabus), *kuluma* (ikan lele), *kuluma pines gerih* (ikan gabus kering), *nalyan* (ikan nyalian), *nalyan tuhur* (ikan nyalian kering), *simbur* (ikan simbur?), *talur* (telur), *hayam* (daging ayam) dan *beyangna culung* (daging babi). Berbagai jenis daging dan ikan diolah menjadi bentuk pepesan atau dikeringkan kemudian dijadikan persembahan kepada pejabat kerajaan seperti *pracaksu* dan bangunan suci pada bulan-bulan tertentu (Foto no. 2).



Foto No. 2. Ikan kering, ikan di pepes, dan ikan yang diasinkan. Pengolahan terhadap ikan yang dilakukan masyarakat Bali saat ini.

Ikan gabus sering disebutkan sebagai suguhan dalam bentuk ikan yang sudah dikeringkan. Pengeringan adalah tindakan yang digunakan oleh masyarakat untuk mengawetkan makanan dengan cara dijemur atau dipanaskan sehingga kadar air dalam makanan tersebut rendah. Tujuan pengawetan makanan dengan cara dikeringkan adalah untuk menghindari pembusukan dan keracunan sehingga

mempermudah penanganan dan penyimpanan (Winarno, 1982, Nasoichah, 2009:8). Pengawetan dengan pengeringan biasanya dilakukan pada jenis ikan, namun ada juga daging yang dikeringkan dengan cara dijemur yang disebut sebagai dendeng. Sedangkan pepes adalah salah satu jenis olahan makanan dengan cara dikukus, dibungkus dengan daun dan dicampur dengan berbagai macam bumbu.

Penyebutan adanya daging dalam prasasti Bali disebutkan dalam prasasti Sembiran AII yang menyebutkan tentang pemberian daging babi (*beyangna culung*), nasi beralaskan talam, arak dan kacang hijau kepada Panghurwan oleh penduduk desa Julah. Dalam lontar Dharma Caruban disebutkan jenis daging yang dapat digunakan sebagai sarana upacara yang disebut sebagai *ulam* ada tiga jenis yaitu; (1) ulam suci yaitu itik dan penyau, (2) ulam bebangkit yaitu jenis babi yang diguling dan (3) ulam caru yaitu ayam dan kambing (Dharma Caruban, 1984:13).

3. Minuman Berupa Tuak dan Arak

Tidak banyak jenis minuman yang diberitakan dalam prasasti, yang paling sering disebutkan adalah tuak atau nira. Tuak atau nira merupakan olahan dari penyadapan air dari pohon kelapa, siwalan (tal) dan aren. Pada dasarnya hampir semua jenis palem dapat disadap airnya, namun di Indonesia setidaknya ada tiga jenis pohon itulah yang diambil air niranya. Di Sumatera tuak dibuat dari nira aren, di Jawa tuak dibuat dari nira kelapa dan di daerah Tuban, tuak dibuat dari nira *siwalan* (Soedewo, 2009:41)

Rupanya pembuatan tuak ini juga dilakukan di Bali. Dari sumber prasasti Bali Kuna ada beberapa sumber yang menyebutkan tentang adanya nira/tuak, walaupun sumber ini tidak menyebutkan cara pembuatannya. Prasasti Batur Pura Abang A dan Prasasti Turunyan B menyebutkan tentang persembahan tuak dalam jumlah yang cukup banyak yaitu dalam satuan *pulu*, tempat beras yang berupa bejana. Kutipan keterangan tentang tuak dalam Prasasti Batur Pura Abang A lembar IIIb.1

IIIb.1 "*kunang kraman ikang karamanangiyo irika sang manangkalik kuda lanang kuda wadwan, nguniweh manghuwaken kuda lanang wadwan, orahana skul thung wakul, iwakanya sayathasakti, sahanahaa, twakanya thung pulu manisana, palungan 3 wah 5 wuhel*" (Garnoka, 1985:84).

artinya :

IIIb. 1 “Adapun ketentuan mengenai jamuan yang dilakukan oleh penduduk pada saat orang mengawinkan kuda jantan dan kuda betina, terutama menentukan kuda jantan betina, menyerahkan nasi tiga bakul, ikan semampu dan seadanya, nira manis tiga periuk (pulu) tempat minuman 3 buah, buah-buahan 5 ikat”

Jelas dapat dikatakan bahwa tuak dalam prasasti ini merupakan sarana persembahan untuk sekelompok orang yang melakukan pekerjaan yang istimewa yaitu mengawini kuda (*manangkalik kuda*). Hal ini mencerminkan adanya etika yang mengikat masyarakat pada saat mengawini kuda. Jenis minuman yang lain yang disebutkan adalah jenis minuman arak sebagaimana disebutkan dalam prasasti Sembiran AII. Kedua jenis minuman ini, tuak dan arak adalah minuman beralkohol tinggi yang mengakibatkan mabuk pada orang yang meminumnya. Arak didapat dengan cara destilasi (penyulingan) dari minuman tuak (foto no. 3)



Foto. no. 3. Tuak, minuman beralkohol yang disebutkan dalam prasasti

Berita tertua yang berkaitan dengan pemuatan tuak didapat dari berita Cina dari dinasti T'ang yang memberitakan tentang Ho-ling (Kaling/Kalingga) yang dinyatakan bahwa daerah Ho-ling penduduknya membuat minuman keras dari bunga kelapa. Bunga pohon ini panjangnya dapat mencapai 3 kaki, yang besarnya mencapai lengan orang. Bunga ini dipotong dan airnya ditampung dijadikan minuman keras, rasanya manis, tetapi cepat sekali membuat orang mabuk. Teknik penyadapan nira dari mayang

(tangkai bunga) dari keluarga palem sebagaimana tergambar dalam berita Cina tersebut hingga kini masih dapat dilihat di sejumlah tempat di Indonesia

III. PENUTUP

3.1 Kesimpulan

Prasasti Bali Kuna menyebutkan beberapa jenis makanan. Makanan tersebut disebutkan sebagai *dlag* (ikan gabus), *kuluma* (ikan lele), *kuluma pines gerih* (ikan lele kering), *nalyan* (ikan nyalian), *nalyan tuhur* (ikan nyalian kering), *simbur* (ikan simbur?), *talur* (telur), *hayam* (daging ayam) dan *beyangña culung* (daging babi), *bras* (beras), *laktan* (ketan merah), dan *laktan ireng* (ketan hitam), dan minuman *twak* dan *arak* (nira). *dlag* (ikan gabus), *kuluma* (ikan lele). Jika dilihat dari unsur dan jenisnya makanan yang disebutkan tersebut berbahan dasar beras, kacang hijau, ikan dan daging dan jenis minuman bernama tuak dan arak (nira). Ikan disebutkan dalam bentuk yang sudah dikeringkan dan dipepes. Beberapa prasasti memberikan keterangan jika bahan makanan berunsur ikan diolah lagi berbentuk pepes dan ikan kering

3.2 Saran/rekomendasi

Rekomendasi dari hasil penulisan ini disampaikan kepada Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata, terutama Balai Arkeologi Denpasar untuk dapat dilakukan penelitian lebih lanjut tentang makanan tidak hanya dari data prasasti namun juga perkembangan makanan dari masa prasejarah hingga ke masa klasik dan kolonial. Penelitian ini mungkin dapat digunakan untuk kebijakan dalam bidang kepariwisataan yang menggunakan wisata kuliner sebagai media promosi suatu daerah pariwisata.

Rekomendasi selanjutnya adalah kepada Pemerintah Daerah Tingkat I Provinsi Bali agar pengenalan jenis makanan khas, terutama makanan khas Bali sebaiknya semakin diupayakan peningkatannya kepada generasi muda tidak hanya melalui wisata kuliner namun juga melalui event-event yang sejenis dengan pelaksanaan Denpasar Food Heritage Festival. Pengenalan makanan khas daerah adalah salah satu upaya pengenalan budaya dan tradisi yang tidak kalah pentingnya dengan pengenalan budaya yang lain seperti kesenian dan upacara.

DAFTAR PUSTAKA

Ardika, I Wayan. 1996. *Perajin Pada Masa Bali Kuna Abad IX-XI Masehi*. Fakultas Sastra Universitas Udayana

Goris, R. 1954. *Prasasti Bali I*. NV. Masa Baru. Bandung

Granoka, Ida Wayan Oka dkk. 1985. *Kamus Bali Kuna-Indonesia*, Pusat Pengembangan Bahasa, Jakarta

Koenjaraningrat, 1979. *Beberapa Pokok Antropologi Sosial*. Jakarta Dian Rakyat

Nasolehah, Churmatin. 2009. Pengawetan Makanan: Upaya Manusia Dalam Mempertahankan Kualitas Makanan (berdasarkan Data Prasasti Jawa Kuna). *Jejak Pangan Dalam Arkeologi. Seri Warisan Budaya Sumatera Bagian Utara*. Balai Arkeologi Medan

Padi, <http://id.wikipedia.org/wiki/Padi>. Diubah pada 09:06, 24 Oktober 2010

-----, 1984. *Dharma Caruban (Tuntunan Ngebat)*. Prisdada Hindu Dharma Kabupaten Tabanan

Pusat Penelitian dan Pengembangan Arkeologi Nasional, 2008. *Metode Penelitian Arkeologi*. Jakarta

Ratnawati, 1997. Studi Pendahuluan Tentang Makanan Pada Masa Jawa Kuna. *Pertemuan Ilmiah Arkeologi VII*. Proyek Penelitian Arkeologi. Jakarta

Soedewo, Ery. 2009. Produk Local Genius Nusantara Bernama Tuak. *Jejak Pangan Dalam Arkeologi. Seri Warisan Budaya Sumatera Bagian Utara*. Balai Arkeologi Medan

Suter, I Ketut. 2009. *Lawar: Pusat Studi Makanan Tradisional*. Universitas Udayana. Denpasar

Wikipedia. Makanan. <http://id.wikipedia.org/wiki/Makanan>. diunduh pada 20 Juni 2011