

## ASPEK KEMASYARAKATAN DI BALIK MAKANAN DALAM PRASASTI BALI KUNA

### SOCIAL ASPECTS BEHIND THE FOODS MENTIONED IN OLD BALI INSCRIPTIONS

Luh Suwita Utami

Balai Arkeologi Denpasar

Email: niluh.sudra@yahoo.co.id

Naskah masuk : 1-3-2012  
Naskah setelah perbaikan : 29-5-2012  
Naskah disetujui untuk dimuat : 21-6-2012

#### **Abstract**

*Old Bali Inscription mentioned that people who lived around Batur lake had a dynamic life. In their religious life, they tied in a religious unity to worship Sang Hyang I Turunan, in Magha month, date nine, in a big ceremony. Still based on the inscription, there were several offerings in that ceremony namely kinds of fish called simbur, nyalian, and dlag (gabus). This study aims to know social aspects behind the existance of some foods mentioned in the eighteen inscription related to the people around the lake. Library research method was applied in this study. Library research was applied to some Old Bali Inscription which mentioned about the villages around lake Batur. The result of the study shows that foods played an important role in some aspects of the society.*

**Key words:** inscription, foods, social aspects

#### **Abstrak**

*Prasasti Bali Kuna memberitakan bahwa kehidupan masyarakat yang berdiam di sekitar Danau Batur sangat dinamis. Dalam kehidupan keagamaannya, masyarakat terikat pada suatu kesatuan religius untuk memuja Sang Hyang I Turunan, pada bulan Magha tanggal sembilan dalam sebuah upacara besar. Diberitakan adanya beberapa jenis persembahan dalam pelaksanaa upacara tersebut, seperti sejenis ikan yang disebut sebagai ikan simbur, ikan nyalian, ikan dlag (gabus). Tulisan ini bertujuan untuk mengetahui aspek-aspek kemasyarakatan yang termuat di balik beberapa jenis makanan yang termuat dalam 18 buah prasasti yang berkaitan dengan masyarakat di sekitar Danau Batur. Metode yang digunakan adalah studi pustaka. Studi pustaka dilakukan terhadap beberapa prasasti Bali Kuna yang menyebutkan tentang desa-desa sekitar Danau Batur. Pemeriksaan terhadap beberapa prasasti menunjukkan bahwa makanan mempunyai peranan dalam beberapa aspek dalam masyarakat.*

**Kata kunci:** prasasti, makanan, aspek kemasyarakatan

## **I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Menurut Ritchie dan Zins, ada 12 unsur kebudayaan yang dapat menarik wisatawan datang ke suatu daerah yaitu: bahasa (*language*), kebiasaan masyarakat (*traditions*), kerajinan tangan (*handicrafts*), makanan dan kebiasaan makan (*food and eating habits*), musik dan kesenian (*music and art*) sejarah suatu tempat (*history of regional, written, and landscape*), agama (*religion*), bentuk dan karakteristik

arsitektur (*architectur and characteristics*), tata cara berpakaian penduduk setempat (*dress and clothes*), sistem pendidikan (*educational system*) dan aktivitas pada waktu senggang (*leisure activities*) (Yoeti, 2006:134). Dari 12 unsur kebudayaan yang disebutkan Ritchie dan Zins, makanan dan kebiasaan makan adalah salah satu yang menarik untuk dibahas, sebab apa yang dimakan oleh sekelompok orang pada

dasarnya tergantung kepada beberapa faktor, salah satu yang terpenting adalah di mana dia tinggal. Karena penyediaan bahan makanan untuk dikonsumsi tergantung pada iklim setempat, terutama tingkat curah hujan, jenis tanah, dan jenis tumbuh-tumbuhan yang pada akhirnya juga mempunyai pengaruh besar terhadap kebiasaan makan (Brown, 1977; Ratnawati, 2003:108) dan dengan makanan kita dapat melihat kemajuan kebudayaan suatu masyarakat. Menarik untuk dibahas, berkaitan dengan makanan adalah sekelompok orang yang bertempat tinggal di sekitar danau. Seperti yang kita ketahui, bahwa danau adalah satu kawasan yang menjadi orientasi hidup bagi masyarakat dalam kurun yang cukup lama. Danau Batur adalah salah satu danau yang menjadi orientasi hidup bagi masyarakat Bali, terbukti dengan banyaknya prasasti yang menyebutkan tentang desa di sekitar Danau Batur, di mana masyarakatnya hidup sangat dinamis. Prasasti-prasasti tersebut adalah 001. Sukawana AI, 003. Trunyan AI, 004. Trunyan BI, a 206. Kintamani A, 207. Kintamani E, 303. Bwahan A, 305. Batur, Pura Tulukbyu A, 355. Bwahan B, 402 Trunyan AII, 404b. Sukawana AII, 554. Bwahan C, 602. Bwahan E, 605. Batur, Pura Tuluknyu B, 623. Bwahan D, 624. Sukawana B, 637. Sukawana C, 702. Kintamani D, 703. Kintamani E.

Prasasti-prasasti tersebut memberikan keterangan bahwa ada enam buah *karaman* dan sebuah *anak* di sekita Danau Batur. Adapun *karaman* dan *anak* yang dimaksud adalah *karaman i bwahan*, *karaman i kdisan*, *karaman i turuna*, *karaman i air hawang*, *karaman i cintamani*, *karaman i jhuharan* dan *anak di songan*. Saat ini desa-desa tersebut menjadi desa bernama Air Hawang menjadi desa Abang, Cintamani menjadi Kintamani, Turunyan menjadi Trunyan, Bwahan menjadi Bwahan, Kedisan tetap Kedisan dan Songan tetap Songan. Kecuali Jhuharan yang belum jelas diketahui perkembangan lokasinya saat ini (Suarbhawa, 1988:10). Diberitakan pula bahwa masyarakat di desa-desa tersebut menggantungkan hidup

mereka pada kekayaan alam Danau Batur. Masyarakat memanfaatkan sumber makanan yang disediakan oleh danau dan hutan di sekitar danau Batur. Sumber makanan tersebut seperti aneka ikan air tawar, padi-padian yang biasanya berupa padi gaga, buah-buahan, umbi-umbian, binatang hutan dan lain-lain. Hasil alam ini kemudian diolah menjadi makanan. Dari makanan tersebut kita akan dapat melihat beberapa aspek kemasyarakatan yang ada dibalikinya.

### 1.2 Rumusan Masalah

1. Jenis makanan apa saja yang disebutkan dalam prasasti Bali Kuna yang menyebutkan tentang desa-desa di sekitar Danau Batur?
2. Aspek apa saja yang berkaitan dengan makanan yang termuat dalam prasasti tersebut?

### 1.3 Tujuan dan kegunaan

Penelitian ini bertujuan untuk melihat jenis-jenis makanan apa saja yang disebutkan prasasti Bali Kuna terutama prasasti yang menyebutkan desa-desa di sekitar Danau Batur, dan aspek kemasyarakatan yang tersembunyi di baliknya

### 1.4 Kerangka Teori

Teori fungsional Bronislaw Malinowski, menyatakan bahwa setiap unsur kebudayaan mempunyai fungsi sosial terhadap unsur-unsur kebudayaan lainnya. Dengan kata lain bahwa kebudayaan berfungsi untuk memenuhi segala kebutuhan manusia pendukung kebudayaan tersebut. 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

Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan cara studi pustaka. Teknik ini dilakukan pada sumber primer yang berupa prasasti, yaitu 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.

## II. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 2.1 Hasil

Berdasarkan isi dan strukturnya, prasasti dapat mengungkapkan tentang 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. Begitu pula dengan prasasti-prasasti yang menyebutkan tentang masyarakat sekitar danau Batur, 16 buah prasasti yang menyebutkan tentang kedinamisan masyarakat pada masa lalu.

Salah satu aspek sosial budaya yang menarik untuk dibahas, yang termuat dalam prasasti adalah budaya makanan. Makanan adalah salah satu kebutuhan esensial yang diperlukan untuk kehidupan setiap manusia. Ada beberapa jenis bahan makanan pokok untuk makanan sehari-hari dengan tujuan untuk mencukupi kebutuhan badan dalam segala hal. Bahan makanan pokok terdiri dari : 1. Makanan pokok berbahan beras (*Oryzativa*), 2. Makanan pokok berbahan ketela (*Manihot Utilissima*), 3. Makanan pokok berbahan jagung (*Zeamays*). Makanan juga dianggap sebagai barang, yang dalam ilmu Antropologi dibicarakan mengenai teknologi dan kebudayaan fisiknya. Makanan dilihat dari bahan mentahnya yaitu berupa sayuran, buah-buahan, akar-akaran, biji-bijian, susu, daging, ikan serta telur (Koentjaraningrat,

1967: 62). Manusia hidup di dunia dalam usaha mempertahankan kelangsungan hidupnya sangat tergantung pada alam. Alam menyediakan aneka tumbuh-tumbuhan dan hewan untuk diolah menjadi makanan. Manusia berusaha mengubah lingkungan hidupnya untuk mendapatkan hasil makanan yang lebih besar.

Usaha manusia untuk mengolah alam untuk mendapatkan makanan disebut sebagai mata pencaharian hidup. Berkaitan dengan masyarakat di sekitar danau Batur, dalam beberapa prasasti diungkapkan bahwa masyarakat telah memiliki pencaharian hidup pada bidang pertanian yang meliputi bercocok tanam, peternakan, dan perikanan. Bidang lain yang digeluti oleh masyarakat adalah pertukangan dan kerajinan tangan, bidang perdagangan dan aktivitas berburu binatang. Dari mata pencaharian hidup masyarakat yang menggeluti bidang bercocok tanam, peternakan, dan perikanan kita dapat melihat beberapa jenis bahan makanan yang dihasilkan, yang mungkin dikonsumsi oleh masyarakat.

Masyarakat yang melakukan kegiatan pada bidang bercocok tanam, membutuhkan lahan yang untuk diolah dan ditanami berbagai macam tanaman seperti kacang-kacangan, palawija dan padi-padian yang dapat dikonsumsi. Penyebutan lahan di dalam prasasti Pura Tulukbyu A disebut dengan *parlak* yang artinya ladang dan *kebwon* yang artinya kebun. Sejenis padi yang disebut padi *gaga* juga disebutkan dalam prasasti ini. adanya penyebutan tanah garapan sebagaimana disebutkan dalam prasasti di atas, menunjukkan bahwa masyarakat telah mengolah lahan untuk ditanami berbagai jenis tanaman yang menghasilkan bahan yang selanjutnya dapat mereka olah sebagai makanan.

#### 2.1.1 Bahan Makanan

Dari delapan belas prasasti Bali Kuna abad IX-XII yang memberitakan tentang masyarakat yang berdiam di sekitar Danau Batur, berkaitan dengan adanya beberapa jenis makanan, ada tiga buah prasasti yang menyebutkan jenis makanan

secara langsung, sedangkan prasasti lainnya adalah menyebutkan tentang beberapa istilah yang berkaitan dengan bahan makanan dan aktivitas pengolahan bahan makanan. Tiga buah prasasti tersebut adalah prasasti 003. Trunyan AI, prasasti 004. Trunyan BI dan prasasti 303. Bwahan A yang menyebutkan tentang beberapa jenis ikan yang diolah untuk dijadikan persembahan yang tidak menutup kemungkinan juga dikonsumsi oleh masyarakat.

Prasasti Sukawana AI 804 Saka lembar Ib.4, salah satu prasasti yang menyebutkan tentang aktivitas pengolahan bahan makanan, yaitu adanya aktivitas *manutu* yang artinya menumbuk padi (Yulianto, 1995: 72) yaitu proses untuk melepaskan kulit padi dari isinya. Dari aktivitas menumbuk padi ini menghasilkan padi yang siap diolah dengan cara ditanak hingga menjadi nasi. Keterangan tentang adanya aktivitas *manutu* di atas menunjukkan bahwa sudah ada aktivitas lebih lanjut dalam pengolahan bahan mentah berupa padi menjadi beras yang merupakan bahan pokok dalam membuat nasi.

Aktivitas *manutu* yang disebutkan dalam prasasti Sukawana AI, lebih lanjut dapat dikaitkan dengan adanya penyebutan padi gaga pada prasasti Batur, Tulukbyu A (933 Saka) lembar VIIIb, yang menyebutkan tentang penduduk desa Air Hawang yang meminta tanah kepada raja untuk dijadikan lahan untuk bercocok tanam. Tanaman itu seperti sayur-sayuran, padi gaga, kasumba, keladi, bawang, jahe serta segala jenis tanaman lainnya yang dapat mensejahterakan rakyat. Kutipannya sebagai berikut :

- VIII.b.1. *mangkana lbà ni parimandala nikang lma i buru, nanugrahen paduka haji, irikanganak thani athor kinonakên pàduka haji, babaden utsahan, tanêmana*
2. *gangan, kbwanên, gagan, kesumbha, tals, bawang, pipakan, salwiraning yogya tanêmên, samangdadyakna kaparipurunnà, ni thàninya, kunangikang i buru tan wehen*

3. *ya wadhaka irikang lma i inanugrahen paduka haji, irikanganak thani, tan pananggarugya, tan pratiwadhakà ta ya tka ring dlaha ning dlaha* (Goris. 1954:93)

Artinya:

- VIII.b.1. *Demikianlah batas daerah perburuan yang dianugrahan paduka raja kepada penduduk desa. Selanjutnya mereka diperintahkan oleh paduka raja agar mengusahakan daerah tersebut sebaik-baiknya supaya ditanami*
2. *sayur-sayuran, ditanami padi gaga, kasumba, keladi, bawang, jahe, serta segala sesuatu yang patut ditanam demi kesempurnaan desanya. Daerah perburuan tersebut telah dianugrahan oleh paduka raja tidak boleh*
3. *diganggu gugat. Mereka tidak boleh melalaikan sampai seterusnya* (Suarbhawa.1988:78)

Selain padi gaga, ada beberapa jenis ikan yang disebutkan dalam prasasti. Sebagaimana yang ditersebut pada Prasasti Turunyan AI, 813 Saka (891 Masehi), prasasti tersebut diterangkan 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. Masih berkaitan dengan upacara Sang Hyang I Turunan, prasasti Turunyan B berangka tahun 833 Saka (911 Masehi) menerangkan 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 Lampungun Bungsu.

Keterangan dari kedua prasasti ini dapat menggambarkan bahwa dalam aktivitas keagamaan yang sangat penting di Batur, penduduk desa Turuñan dan desa Air Rawang diwajibkan untuk mempersembahkan beberapa jenis makanan sebagai persembahan. Ada beberapa jenis ikan yang disebutkan dalam prasasti antara lain : ikan simbur (?), *dlag* (ikan gabus/*ophiocephalus stratus*), *nalyan* (ikan nyalian), dan *kuluma* (ikan lele). Jenis ikan-ikan ini merupakan jenis ikan air tawar yang mudah didapatkan oleh penduduk yang bertempat tinggal di tepi Danau Batur. Mereka menangkapnya kemungkinan telah menggunakan jaring atau pancing sebagai alat penangkap.

Persembahan berupa makanan tidak hanya dilakukan untuk memenuhi kewajiban kepada bangunan suci, namun juga kepada para pejabat istana atau tamu. Hal itu dapat dilihat pada prasasti Batur Pura Abang A (933 Saka). Prasasti ini memberitakan bahwa petugas yang bertugas mengawinkan kuda patut dihormati dengan memberikan makanan. Diberitakan bahwa masyarakat Air Hawang harus mengikuti ketentuan mengenai jamuan yang dilakukan oleh penduduk pada saat orang mengawinkan kuda jantan dan betina, menyerahkan nasi 3 *bakul*, ikan semampunya, nira/tuak 3 periuk (*pulu*), tempat minuman 3 buah, buah-buahan 5 ikat, makanan seadanya dari daun pisang, dan 3 buah lampu diserahkan kepada Pasuk Ganti yang kemudian menyerahkannya kepada petugas yang mengawinkan kuda. Jika hal ini dilakukan mereka tidak dikenai denda.

### 2.1.2 Pengolahan Makanan

Beberapa jenis makanan yang disebutkan dalam prasasti Bali Kuna, dalam hal ini prasasti yang menyebutkan desa-desa sekitar Danau Batur tidak memberikan keterangan yang lengkap tentang pengolahan makanan oleh masyarakat. Namun keterangan yang dimuat dalam prasasti Batur Pura Abang A (933 Saka), Prasasti Turunyan AI, dan prasasti Turunyan B tentang adanya makanan yang dijadikan

sebagai persembahan dalam bentuk dipepes dan dikeringkan adalah data yang menyatakan bahwa masyarakat telah melakukan pengolahan makanan. Pengolahan makanan adalah suatu teknik atau seni untuk mengolah suatu macam bahan menjadi bahan lain yang sifatnya berbeda dengan yang semula (Nasoichah, 2009; 1). Pengolahan makanan bertujuan untuk pengawetan, agar makanan tidak mudah rusak dan dapat disimpan untuk dapat digunakan pada waktu-waktu tertentu.

Makanan, terutama makanan berbahan ikan, dalam prasasti Bali Kuna disebut ada dua jenis pengolahan, yaitu: (1) dimasak dengan cara dipepes, dan (2) dengan cara dikeringkan. Pepes adalah pengolahan ikan dengan cara menambahkan berbagai jenis bumbu dan memasaknya dengan cara mengukus, sedangkan pengeringan adalah mengolah dengan cara membuat makanan menjadi kering dengan kadar air yang serendah mungkin dengan cara dijemur, dan dipanaskan. Pengolahan makanan dengan cara dipepes menjadikan makanan, terutama ikan, menjadi lebih kaya rasa. Namun pengolahan ikan dengan cara ini tidak menjadikan ikan dapat bertahan lebih lama daripada ikan yang dikeringkan.

Hal yang menarik tentang pengolahan bahan makanan, adalah adanya penyebutan beberapa jenis bahan bumbu-bumbuan di dalam prasasti. Penyebutan ini berkaitan erat dengan adanya pengolahan makanan dengan cara dipepes. Prasasti Turunan B memberi keterangan bahwa untuk upacara Bhatara di Turunan pada setiap hari ke-5 bulan separuh gelap pada bulan Asuji masyarakat Desa Air Rawang dipunguti bumbu atau diwajibkan untuk *mamek base* (membuat bumbu). Jenis bahan bumbu-bumbuan yang disebutkan adalah bawang merah, jahe, kapulaga, dan kemiri. Pada prasasti Batur, Pura Tulukbyu A disebutkan tentang adanya bawang merah dan jahe yang ditanam di wilayah perburuan yang dianugerahkan oleh raja. Bahkan pohon kapulaga dan kemiri adalah jenis pohon yang termasuk dalam jenis-jenis pohon yang jika ditebang oleh

masyarakat harus dimintai ijin kepada petugas yang berwenang.

Selain pengolahan makanan dengan cara dipepes dan dikeringkan, prasasti Bali Kuna tidak memberikan keterangan lain tentang pengolahan makanan. Namun hal itu tidak menutup kemungkinan jika masyarakat pada masa itu telah mengenal pengolahan makanan dengan cara lain seperti dibakar, direbus, diasap, atau diasinkan. Begitu juga dengan jenis bahan makanan, selain ikan dan telur tidak menutup kemungkinan masyarakat di sekitar Danau Batur telah pula mengenal jenis bahan makanan lain sebagai bahan lauk pauk seperti daging ayam dan daging sapi. Mengingat ayam dan sapi juga merupakan hewan yang telah dibudidayakan oleh masyarakat pada saat itu. Namun rupanya jenis makanan ini tidak menjadi bahan utama yang dipersembahkan kepada bangunan suci dan orang-orang tertentu.

## 2.2 Pembahasan

### 2.2.1 Aspek-Aspek yang Melingkupi Budaya Makanan dalam Prasasti Bali Abad IX-XI

Makanan adalah salah satu kebutuhan pokok yang diperlukan untuk membina kehidupan manusia, karena di dalam makan dan minuman terdapat kalori yang diperlukan oleh setiap manusia. Keperluan kalori tersebut ditentukan oleh jenis kelamin, pekerjaan dan umur. Konsep mengenai makanan menurut fungsinya dapat digolongkan sebagai makanan pokok, makanan sambilan, makanan jajanan, makanan untuk peristiwa khusus dan makanan untuk berbagai keperluan (Moertjipto, 1997:41)

Makanan utama atau makanan pokok adalah jenis makanan sehari-hari dengan tujuan untuk mencukupi kebutuhan badan dan menghilangkan rasa lapar. Bahan makanan ini berupa beras, ketela atau jagung. Selain makanan pokok ada pula makanan selingan yang merupakan makanan yang berfungsi sebagai makanan penyela. Makanan selingan dapat berupa buah-buahan, ubi-ubian atau kacang-kacangan. Makanan sebagai persembahan merupakan satu jenis makanan

yang hanya dibuat atau dihidangkan pada saat-saat tertentu sebagai pelengkap sesaji atau sarana upacara. Jenis makanan sebagai persembahan di Bali saat ini adalah seperti *sate*, *lawar* dan aneka jajanan yang merupakan pelengkap sesajen pada rangkaian upacara tertentu bagi masyarakat Bali.

#### a. Aspek Religi

Agama mempunyai peranan besar bagi dinamisasi yang ada di masyarakat. Proses pemilikan bersama ritus-ritus dan kepercayaan mendorong semakin kuatnya kelompok dalam memperkuat kepribadian dan perasaan kebersamaan, persetujuan mengenai isi-isi kewajiban sosial dan menciptakan nilai sosial yang terpadu dan utuh. Dalam aktivitas upacara keagamaan dibutuhkan benda-benda upacara sebagai media dan alat upacara sebagai sarana pendukung. Benda serta alat upacara yang dimaksud dapat berupa arca-arca yang melambangkan dewa-dewa, alat gamelan yang mengeluarkan bunyi dan berbagai jenis sesajian yang dianggap suci. Dalam berbagai jenis sesajian tersebut biasanya terdapat beberapa jenis makanan yang merupakan sarana persembahan.



*dipersembahkan kepada suatu bangunan suci.*

*Foto: dok.pribadi*

Aspek religi berkaitan dengan makanan adalah adanya aktivitas mempersembahkan beberapa jenis makanan kepada tempat suci. Sebagaimana termuat dalam prasasti Turunyan AI (813 Saka). Tempat suci yang disebutkan untuk dipersembahkan aneka jenis makanan itu adalah *Sang Hyang I Turuñan* pada bulan

Magha. Tradisi pemberian tersebut merupakan pencerminan dari adanya persetujuan oleh masyarakat mengenai kewajiban mereka terhadap dewa-dewa yang dipuja di suatu tempat suci yang memberikan kesejahteraan berupa keselamatan kepada masyarakatnya.

Pada masa sekarang pemberian jenis makanan kepada bangunan suci pada saat-saat tertentu masih berlaku di Bali yang disebut sebagai *atos*, merupakan persembahan berupa bahan makanan mentah yang nanti digunakan dalam upacara di suatu tempat suci oleh anggota masyarakat yang menyungsung atau datang bersembah yang ke tempat suci tersebut. *Atos* biasanya terdiri dari persembahan berupa beras, telur, kelapa dan dupa (foto no. 1). Di daerah Kintamani, daerah yang kini mewilayahi desa-desa di sekitar Danau Batur secara administratif, kewajiban mempersembahkan makanan ini disebut dengan *atos desa* dan *paturunan* yang dilakukan oleh masyarakat yang tergabung dalam *Gebog Domas*. *Gebog Domas* adalah seperangkat atau kesatuan kumpulan desa sebanyak tiga puluh dua desa yang memberikan dukungan ritual secara teratur di Pura Puncak Penulisan, Desa Sukawana, Kecamatan Kintami. Di Pura Puncak Penulisan ini terdapat sebuah bangunan yang disebut dengan *Bale Timbang*, yaitu sebuah bangunan dimana barang-barang yang diserahkan oleh warga masyarakat diukur atau ditimbang, barang-barang ini adalah ganti dari pajak-pajak pada jaman itu pada saat upacara di Pura Pucak Penulisan dilaksanakan (Geria, 2008).

#### b. Aspek Sosial

Masyarakat tidak hanya mengenal makanan untuk memenuhi kebutuhan pokok saja yang dinikmati setiap hari, namun juga mengenal makanan yang mereka gunakan pada waktu-waktu tertentu seperti pada waktu upacara agama, pesta, penjamuan tamu dan hari-hari penting. Masyarakat Bali memiliki pegangan penting sebagai aturan dalam membuat dan menghidangkan makanan yang

halal untuk suatu upacara, berupa lontar yang disebut sebagai Lontar Dharma Caruban.

Dalam Lontar Dharma Caruban, disebutkan makanan yang dipergunakan dalam upacara diolah dengan cara dikeringkan, yang dilembabkan dan diencerkan. Jenis makanan yang diolah dikeringkan seperti sate, gorengan, *brenghes*, *urutan*, *lepet*, dan *gubah*. Jenis makanan yang dilembabkan adalah *lawar*, *tum*, *balung*, *timbangan*, *oret* dan *semuuk*. Sedangkan jenis makanan yang diencerkan adalah *kekomoh* dan *ares*. Selain makanan yang telah diolah seperti di atas, juga terdapat makanan yang diolah dengan cara dimatangkan dalam keadaan utuh tidak dipotong-potong, cara memasak atau mengolahnya adalah dengan cara ditutup, dipanggang dan diguling (Dharma Caruban, 1972:7-11)

Pada setiap masyarakat yang ada di seluruh dunia akan selalu mempunyai makanan dan minuman yang khas di daerah tersebut. Hal ini karena sistem pengetahuan masyarakat tersebut yang berkaitan dengan hasil alam dan lingkungannya. Oleh sebab itu setiap masyarakat melalui proses belajar secara turun temurun menciptakan berbagai jenis makanan (Mintosih, 1997:30). Begitu pula dengan masyarakat Bali, pengetahuan tentang pembuatan beberapa jenis makanan khas Bali seperti sate dan *lawar* adalah merupakan pengetahuan yang diajarkan secara turun temurun di masyarakat, proses belajar ini sering dilakukan ketika melakukan kegiatan *ngayah* di suatu tempat suci.

Adanya persembahan dan persajian makanan tersebut merupakan suatu etika atau aturan yang harus dilakukan oleh sekelompok masyarakat. Aturan ini bersifat mengikat agar masyarakat tidak melanggarnya, jika mereka melanggar tidak menutup kemungkinan masyarakat akan dikenai denda. Upacara yang berkaitan dengan menyajikan makanan dan minuman dipandang mempunyai tujuan untuk mendapatkan keselamatan. Karena upacara ini mencerminkan rasa syukur, tolak bala, pengampunan dosa dan kesuburan tanah pertanian (Yusuf, 1997:6).

Dalam prasasti Bali aspek sosial ini terlihat pada prasasti Turunan B yang memberikan keterangan bahwa pada petugas *lampuran bungsu* diberikan persembahan makanan dan tuak 20 guci. Prasasti Batur Pura Abang A (933 Saka) juga disebutkan aspek sosial yang berkaitan dengan makanan, yaitu tentang pemberian makanan kepada petugas yang mengawinkan kuda berupa nasi, ikan, dan tuak. Jika hal ini dilakukan mereka tidak dikenai denda.

Sebuah budaya makan bersama yang ada pada masyarakat Bali pada masa sekarang adalah budaya *magibung*. Budaya *magibung* ini biasanya dilakukan pada saat upacara untuk Manusa Yadnya, dimana aktivitas makan dilakukan oleh beberapa laki-laki pada satu wadah, duduk dalam satu lingkaran. Biasanya makan bersama ini dimulai oleh orang yang lebih tua dalam lingkaran makan tersebut. Makanan yang dijadikan menu *magibung* adalah aneka *lawar*, *sate*, *komoh*, dan nasi. Sebelum makanan yang disediakan habis, tidak dibenarkan peserta *pagibungan* ini meninggalkan tempat makan.

Satu budaya lagi yang berkaitan dengan penyajian makanan adalah budaya *ngejot*. *Ngejot* adalah aktivitas pemberian makanan kepada anggota keluarga dan orang-orang yang dihormati oleh keluarga yang melakukan kegiatan upacara. Suguhan yang dijadikan menu *ngejot* hampir sama dengan yang disuguhkan dalam aktivitas *magibung*, hanya saja besarnya berbeda disesuaikan dengan siapa yang diberikan makanan. Biasanya orang dengan status sosial lebih tinggi seperti pemuka agama, pemuka desa dan orang yang dituakan diberikan makanan dalam jumlah yang lebih banyak. Tidak hanya terbatas pada hanya keluarga dekat, tetapi kepada semua orang yang dianggap telah memberikan bantuan baik moril maupun material pada saat dilaksanakan suatu upacara tertentu. Diberikan sebagai ungkapan rasa terima kasih kepada semua pihak yang telah membantunya (foto no. 2).



Foto no. 2. Contoh *ngejot*, makanan yang dijadikan pemberian keluarga atau orang yang dihormati. Foto: dok. pribadi

### c. Aspek Ekonomi

Aktivitas perdagangan telah ada pada masa Bali Kuna, dapat diketahui dari adanya istilah *pken*, yang berarti pasar, *pinta pamli* yang berarti pajak atau iuran penjualan dan pembelian dan *anak hatar jalan* atau pedagang yang berjalan hilir mudik. Adanya penyebutan pasar menunjukkan adanya aktivitas perdagangan yang cukup besar, dengan jumlah komoditas perdagangan yang besar pula. Bidang perdagangan merupakan faktor penting dalam perekonomian masyarakat. Komoditi yang diperdagangkan adalah hasil dari pertanian dan peternakan masyarakat seperti umbi-umbian, bawang merah, bawang putih, talas dan keladi, kelapa, pinang, enau dan lain-lain. Tidak menutup kemungkinan jika komoditas perdagangan yang berupa bumbu-bumbuan juga diperjualbelikan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat dalam pengolahan bahan makanan, sebagaimana termuat dalam prasasti Turunan B dan Sangsit A (980 Saka), sebagaimana disebutkan di atas bahwa masyarakat diwajibkan untuk mempersembahkan beberapa jenis bumbu. Dapat dikatakan jika selain hasil pertanian diperdagangkan pula berbagai jenis hasil peternakan seperti itik, kambing, ayam, dan babi. Dimana komoditas perdagangan ini diambil dagingnya untuk digunakan sebagai bahan lauk pauk dan persembahan.



### III. PENUTUP

#### 3.1 Kesimpulan

Sebagaimana teori struktural dari Levi Strauss yang menyatakan bahwa makanan merupakan kebutuhan dasar yang alamiah, dari makhluk hidup baik hewan maupun manusia. Sebagian besar makanan diolah atau melalui proses pengolahan (dimasak), dan makanan juga mempunyai makna sosial dan kemasyarakatan dapat kita lihat pada aktivitas masyarakat yang berdiam di sekitar Danau Batur. Dalam beberapa prasasti yang menyebutkan tentang daerah ini, dapat kita ketahui bahwa masyarakat telah mengolah alam sekitarnya untuk memenuhi kebutuhan hidup mereka akan pangan. Menanami daerah tertentu dengan padi-padian, seperti padi gaga dan beberapa jenis pohon dari jenis bumbu-bumbuan. Juga memanfaatkan kekayaan danau berupa ikan, untuk diolah sehingga dapat dimakan.

Dalam makanan tersimpan beberapa aspek yang sangat penting, yaitu aspek religi, aspek sosial dan aspek ekonomi. Hal tersebut terbaca dengan jelas dalam prasasti-prasasti Bali Kuna, yang menyebutkan tentang masyarakat sekitar Danau Batur. Makanan yang dipersembahkan pada waktu tertentu kepada suatu bangunan suci, menyatukan masyarakat dalam sebuah aktivitas religi, begitu pula dengan pemberian makanan kepada petugas-petugas kerajaan dan petugas khusus yang mengawini kuda mencerminkan adanya aspek sosial di antara masyarakat. Sedangkan aspek ekonominya adalah bahwa bahan-bahan makanan ini diperjualbelikan oleh masyarakat selain diolah untuk kepentingan pribadi.

#### 3.2 Saran

Prasasti-prasasti Bali Kuna, terutama yang menyebutkan tentang masyarakat di sekitar Danau Batur, walaupun tidak banyak memberikan data tentang makanan yang dibuat oleh masyarakat, dari beberapa prasasti tersebut telah dapat diketahui bahwa masyarakat telah melakukan pengolahan bahan makanan menjadi makanan dengan cara dimasak.

Keterangan tentang adanya pengolahan bahan makanan dengan cara dimasak salah satunya adalah pengolahan ikan yang dipepes hal ini menunjukkan bahwa masyarakat telah melakukan pengawetan makanan dan menambahkan rasa pada makanan. Namun hal ini tidak lagi dilakukan oleh masyarakat sekitar Danau Batur saat ini. Sebagaimana beberapa restoran dan warung makanan yang ada di sekitar Danau Batur lebih banyak menyediakan menu ikan dalam bentuk dibakar dan digoreng, bahkan tidak ada lagi jenis ikan seperti *simbur* (ikan gabus), *dlag* dan *nyalian* di Danau Batur. Jenis ikan yang diolah untuk menu saat ini adalah ikan mujair dan nila yang telah banyak dternakkan di keramba-keramba milik masyarakat yang dibuat di Danau Batur.

Disarankan kepada restoran dan rumah makan di sekitar Danau Batur untuk mengolah ikan mujair dan nila dengan bentuk dipepes, mengingat pengolahan ini merupakan kuliner yang sudah dilakukan sejak dahulu oleh masyarakat di sekitar Danau Batur. Hal ini juga dapat menambah variasi menu makanan yang disajikan kepada para wisatawan pemburu kuliner Indonesia

### DAFTAR PUSTAKA

- Bawang merah. [http://id.wikipedia.org/wiki/Bawang\\_merah](http://id.wikipedia.org/wiki/Bawang_merah). Diunduh pada 09:25 24 Oktober 2010.
- Bawang putih. [http://id.wikipedia.org/wiki/Bawang\\_putih](http://id.wikipedia.org/wiki/Bawang_putih). Diunduh pada 09.32, 24 Oktober 2010.
- Goris, R. 1954. *Prasasti Bali I. NV*. Masa Baru. Bandung.
- Granoka, Ida Wayan Oka dkk. 1985. *Kamus Bali Kuna-Indonesia*, Pusat Pengembangan Bahasa, Jakarta.
- Hapsari, Soffi, 2008. *Interaksi Sosial Religius Masyarakat Di Kawasan Danau Batur Abad IX-XII Masehi: Kajian Epigrafis. Skripsi*. Jurusan Arkeologi Fakultas Sastra Universitas Udayana.

- Ikan Gabus. [http://id.wikipedia.org/wiki/Ikan\\_gabus](http://id.wikipedia.org/wiki/Ikan_gabus). diunduh pada 10.19, 18 Desember 2010.
- Koentjaraningrat. 1979. *Beberapa Pokok Antropologi Sosial*. Jakarta Dian Rakyat.
- Moertjipto,dkk. 1993. *Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Jawa Daerah Istimewa Yogyakarta*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Mintosi, Sri. 1997. *Tradisi Dan Kebiasaan Makan Pada Masyarakat Tradisional Di Kalimantan Barat*. Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Direktorat Jendral Kebudayaan Departemen Pendidikan dan kebudayaan.
- Nasoichah, 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.
- Ratnawati, Lien D. 2003. Manfaat Studi Arkeologi Untuk Penelitian Makanan. *Cakrawala Arkeologi Persembahan Untuk Prof Dr. Mundardjito*. Jurusan Arkeologi Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya Universitas Indonesia.
- , 1984. *Dharma Caruban (Tuntunan Ngebat)*. Prisada Hindu Dharma Kabupaten Tabanan.
- Suarbhawa, I Gusti Made. 1988. Beberapa Aspek Mata Pencaharian Masyarakat Di Sekitar Danau Batur Pada abad IX-XII. *Skripsi*. Fakultas Sastra Universitas Udayana Denpasar.
- Suter, I Ketut. 2009. *Lawar*. Pusat Studi Makanan Tradisional. Universitas Udayana. Denpasar.
- Yoeti, H.Oka A dkk. 2006. *Pariwisata Budaya Masalah dan Solusinya*. PT Pradnya Paramita.
- Yusuf, Wiwiek Pertiwi dkk. 1997. *Tradisi dan Kebiasaan Makan Pada Masyarakat Tradisional di Jawa Tengah*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Yulianto, Kresno. 1995. Awal Pertanian di Indonesia. *Kirana*. Fakultas Sastra Universitas Indonesia Purbakala.