

---

## Indeksikalitas Makanan Tradisional dalam Upacara *Pawiwahan* Masyarakat Desa Tibubeneng

Ni Nyoman Widani<sup>1)</sup>, Nelsye Lumanauw<sup>2)</sup>, Wiya Suktiningsih<sup>3)</sup>

<sup>1</sup>Politeknik Internasional Bali  
wiwinwidani1968@gmail.com

<sup>2</sup>Politeknik Internasional Bali  
nelsyelumanauw@gmail.com

<sup>3</sup>Universitas Bumigora  
wiya.suktiningsih@universitasbumigora.ac.id

Received: 19<sup>th</sup> September 2021 | Revised: 26<sup>th</sup> October 2021 | Accepted: 2<sup>nd</sup> December 2021

Email Correspondence: wiya.suktiningsih@universitasbumigora.ac.id

### Abstract

*Traditional ceremonies are part of the culture and traditions of the Tibubeneng village community and are also related to the activities of the Hinduism. In the implementation of customs there are rules and prerequisites that must exist, one of which is traditional food. This study aims to find out the function and existence of a food in the traditional ceremony of the Tibubeneng tourism village community. The research method used in this research is descriptive qualitative research method. The ethnographic method is used by researchers to analyze the function and meaning of traditional foods used in traditional ceremonies, judging from the current form of performance whether there is a difference with a requirement in the rules of a traditional ceremony. To analyze activities, activities, meaning of traditional food used in traditional ceremonies, researchers will conduct in-depth interviews with the Bendesa adat, Pemangku adat and Stakeholders. There are 8 types of food that must be present in the Pawiwahan event, namely: Sambal embe, satay, lawar, Jukut, tum, urab, be'urutan, betutu. Every food that must be served as the main staple food in the Pawiwahan ceremony has meaning and is believed to be a category. prayer for the bride and groom when entering domestic life. These foods are also categorized as sacred/holy foods, because they are used as offerings/bantens in religious ceremonies or customs of the Balinese ethnic community. Along with the rate of population growth in Tibubeneng Village, many immigrants from various ethnicities and religions settled in Tibubeneng village, influencing the original culinary culture of the Tibubeneng village community. However, the strong application of awig-awig by the surrounding community is able to maintain the indexicality of traditional foods that must be present in the Pawiwahan ceremony.*

**Keywords:** *Pawiwahan ceremony, Tibubeneng village community, traditional food, meaning*

### Abstrak

Upacara adat sebagai salah satu bagian dari budaya dan tradisi kehidupan masyarakat desa Tibubeneng dan juga berhubungan dengan kegiatan masyarakatnya yang mayoritas memeluk agama Hindu. Dalam pelaksanaan upacara adat terdapat aturan dan prasayarat yang wajib ada, salah satunya adalah makanan tradisional. Penelitian ini bertujuan untuk mencari fungsi dan makna keberadaan suatu makanan dalam upacara adat masyarakat desa wisata Tibubeneng. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif deskriptif. Metode etnografi digunakan peneliti untuk menganalisis fungsi dan makna dari makanan tradisional yang digunakan dalam upacara adat, dilihat dari bentuk performasinya saat ini apakah ada perbedaan dengan keharusan dalam aturan suatu upacara adat. Untuk menganalisa aktivitas, penafsiran, pemaknaan akan makanan tradisional yang digunakan pada upacara adat, peneliti akan melakukan *deep interview* dengan

---

Bendesa Adat dan Pemangku. Jenis makanan yang wajib ada dalam acara pawiwahan ada 8 jenis yaitu : *Sambal embe, sate, lawar, Jukut, tum, urab, be'urutan, betutu*. Setiap makanan yang wajib disajikan sebagai makanan pokok utama dalam upacara *Pawiwahan* memiliki makna dan dipercayai sebagai pengharapan/doa bagi pasangan pengantin kerika memasuki kehidupan rumah tangga. Makanan tersebut juga dikategorikan sebagai makanan *sukla/suci*, dikarenakan dijadikan bahan persembahan/*banten* dalam upacara keagamaan ataupun adat istiadat masyarakat etnis Bali. Seiring dengan laju pertumbuhan penduduk di Desa Tibubeneng, banyak pendatang dari berbagai etnis dan agama yang menetap di desa Tibubeneng, mempengaruhi budaya kuliner asli masyarakat desa Tibubeneng. Namun kuatnya penerapan *awig-awig* oleh masyarakat sekitar mampu mempertahankan indeksikalitas makanan tradisional yang wajib ada dalam upacara *Pawiwahan*.

**Kata kunci:** upacara *pawiwahan*, masyarakat desa tibubeneng, makanan tradisional, makna

## 1. PENDAHULUAN

Indonesia selain terkenal sebagai negara yang memiliki banyak suku, bahasa, agama dan budaya, juga terkenal sebagai negara yang kaya akan keanekaragaman rempah dan hasil bumi seperti padi, ketan, jagung, sagu dan lainnya. Masyarakat Indonesia mengolah rempah dan hasil bumi menjadi suatu makanan tradisional yang memiliki cita rasa yang khas. Makanan tradisional adalah makanan yang sudah membudaya dari generasi ke generasi. Bahan alam yang tersedia diolah dengan berbagai teknik dan mempunyai fungsi khusus baik sebagai makanan ritual maupun sebagai makanan sehari-hari. Berkaitan dengan fungsi variasi makanan dengan jenis yang cukup banyak, disertai proses pembuatan atau pengolahannya yang masih secara tradisional (Tyas, 2017). Tampilan makanan tradisional terlihat sederhana tetapi proses pembuatannya sangatlah sulit dilakukan. Hal tersebut menjadikan antusias masyarakat untuk menekuni atau membuat makanan tradisional menurun dan lebih tertarik untuk membuat makanan modern yang pembuatannya lebih mudah dan memakan waktu yang lebih singkat. Seiring dengan kemajuan jaman, keberadaan makanan tradisional saat ini mulai tergantikan dengan makanan modern. Saat ini pengetahuan tentang proses pembuatan dan makna makanan tradisional hanya diketahui oleh para orang tua, sedangkan generasi muda saat ini kurang tertarik dengan makanan tradisional. Di Bali pelaku pembuat makanan tradisional ini masih banyak bertahan karena besarnya kebutuhan masyarakat Bali menggunakan makanan tradisional sebagai persembahan/ *sukla* dalam upacara adat khususnya bagi masyarakat Desa Tibubeneng. Pada upacara adat makanan tradisional yang disajikan sebagai persembahan memiliki fungsi dan makna yang terkandung, berdasarkan prespektif budaya masyarakat Desa Tibubeneng. Setiap upacara adat memiliki varian makanan tradisional yang berbeda-beda sesuai upacara adat yang dilakukan. Upacara adat memiliki hubungan dengan kegiatan keagamaan masyarakat desa Tibubeneng yang mayoritas beragama Hindu. Koentjaraningrat (1980:140) menjelaskan bahwa upacara adat merupakan serangkaian kegiatan yang dilakukan secara bersama oleh masyarakat dalam suatu komunitas sebagai bentuk kebangkitan dalam diri masyarakat (Taya, Rumampuk, & Sandiah, 2021). Upacara adat dilakukan pada setiap tahapan siklus daur hidup sebagai seorang manusia, dimulai dari

lahir, beranjak dewasa, pernikahan, melahirkan hingga kematian. Menurut Thomas Wiyasa Bratawidjaya (2006) dijelaskan bahwa upacara adat merupakan serangkaian kegiatan yang bersifat tradisional yang dilakukan secara turun temurun yang memiliki makna dan tujuan di dalamnya (Kartika, 2020).



Gambar 1. Indikator Penelitian

Upacara *pawiwahan* adalah salah satu upacara adat yang bermakna sebagai tahapan legitimasi terhadap adanya niat sepasang kekasih untuk membangun rumah tangga bersama dalam tradisi masyarakat Hindu di Bali yang dilaksanakan berdasarkan kesepakatan kedua belah pihak keluarga (Pawana, 2018). Upacara *pawiwahan* memiliki keanekaragaman tradisi berdasarkan *awig-awig* yang berlaku pada suatu masyarakat. Perbedaan dapat diketahui dari rangkaian acara, banten yang digunakan dan aturan-aturan yang berlaku di pihak mempelai. Menurut kepercayaan umat Hindu seperti yang tertulis pada kitab *Manusmrti*, *Wiwaha Samskara* (upacara perkawinan) atau disebut juga dengan *pawiwahan* adalah ikatan suci dan komitmen seumur hidup menjadi suami-istri dan merupakan ikatan sosial yang paling kuat antara laki laki dan perempuan, yang dikaitkan sebagai manusia *yadnya*, mereka memiliki tujuan untuk mendapatkan keturunan dan menebus dosa para orang tua dengan menurunkan seorang putra yang suputra sehingga akan tercipta keluarga yang bahagia di dunia/*jagadhita* dan kebahagiaan kekal/*moksa* (Ningsih & Suwendra, 2020). Rumusan yang diangkat dalam penelitian ini adalah indesikalitas makanan tradisional yang digunakan dalam upacara adat *pawiwahan* masyarakat desa Tibubeneng dan bentuk lingual alat, bahan dan aktivitas dalam proses pembuatan makanan tradisional tersebut.

## 2. METODE PENELITIAN

Rancangan penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif yang mengolah data data deskriptif yang berupa data tertulis dan data lisan yang di dapatkan dari hasil pengamatan dari subyek penelitian. Penelitian di lakukan di pada desa adat yang ada diwilayah desa Tibubeneng, yaitu Desa Adat Padonan, Desa Adat Tandeg, dan Desa Adat Berawe. Pada tahapan penyediaan data, peneliti menggunakan metode etnografi. Dimana peneliti harus terjun langsung terlibat dalam pelaksanaan upacara adat khususnya pada upacara adat *Pawiwahan*. Peneliti menginventarisir data makanan

---

tradisional yang keberadaannya wajib dalam upacara adat tersebut, selain itu juga peneliti melakukan *deep interview* kepada para informan untuk memvalidasi data yang sudah terinventarisir dan menggali makna dari makanan tradisional berdasarkan prespektif budaya masyarakat desa Tibubeneng. Informan yang dijadikan narasumber dalam penelitian ini berdasarkan kelompok umur 40 – 70 tahun, memiliki pengetahuan tentang adat Bali, memiliki status sebagai tokoh masyarakat, Bendesa Adat, *Jero mangku* dan *istri pemangku dalem*. Analisis data dilakukan dengan mengklarifikasi, mengelompokan data berdasarkan apa yang menjadi tujuan penelitian itu.

### 3. PEMBAHASAN

Upacara Pawiwahan masyarakat desa Tibubeneng berdasarkan tradisi yang berlaku, dilakukan beberapa tahap mulai dari persiapan, proses pelaksanaan dan pacsu pelaksanaan. Setiap tahapan proses pelaksanaan memiliki symbol dan makna yang bertujuan sebagai pengharapan kepada kedua mempelai yang akan mulai melanjutkan tahapan kehidupan dalam suatu rumah tangga. Pada tahapan persiapan masyarakat desa Tibubeneng menentukan hari baik sesuai dengan perhitungan dalam kalender Bali. Berdasarkan kepercayaan masyarakat setempat pemilihan hari baik sangat penting dilakukan, karena sukses tidaknya ritual yang dilakukan serta akibat yang ditimbulkan terhadap perkawinan ke depannya ditentukan oleh pilihan hari tersebut. Berdasarkan tradisi masyarakat Tibubeneng rangkaian prosesi upacara Pawiwahan ada 4 tahapan yaitu :

1. Menentukan hari Baik atau *Nyedek*, pada tahapan ini kedua keluarga calon mempelai menentukan hari baik untuk setiap tahapan prosesi yang ada pada upacara *Pawiwahan*. Pada tahapan ini orang tua keluarga calon mempelai laki-laki datang kerumah wanita untuk memberitahukan bahwa di waktu yang telah ditentukan, perwakilan keluarga terdekat laki-laki akan mendatangi rumah keluarga calon mempelai wanita untuk *mererawosan* tentang keberlanjutan hubungan anak dari kedua keluarga.
2. Dharma Swaka/Gama Swaka atau disebut juga dengan *ngidih* adalah prosesi meminang calon mempelai wanita. Sesuai kesepakatan keluarga calon mempelai pria mendatangi rumah calon mempelai wanita, dengan menyertakan sejumlah kerabat yang dituakan, untuk membicarakan kesungguhan kedua calon mempelai. Dalam prosesi ini kedua belah pihak keluarga mengkonfirmasi kepada calon mempelai laki-laki dan calon mempelai wanita mengenai kesungguhan mereka untuk melanjutkan kehidupan baru rumah tangga. Setelah kedua belah pihak keluarga yakin akan kesungguhan kedua calon mempelai maka dilanjutkan ke prosesi selanjutnya sesuai dengan penentuan hari baik atau ada juga yang langsung menjemput calon mempelai wanita.
3. Upacara *Pawiwahan* atau prosesi utama dilakukan pada hari yang telah disepakati dan dimulai

pagi hari sekitar jam jam 04:00/06:00. Pada tahapan ini calon mempelai wanita dijemput oleh calon mempelai laki-laki. Sesampai di rumah calon mempelai laki-laki dilakukan upacara *Pekala-kalaan/Metanjung* untuk *sambuk* atau pengesahan perkawinan secara *niskala* yang dipimpin oleh seorang Pemangku.

4. Mejejauman/Tipat Bantal, biasanya dilakukan tidak lama setelah hari prosesi upacara *Pawiwahan* atau pada hari itu juga setelah prosesi *Pawiwahan*. Pada tahapan ini dilakukan upacara *Pawidi widana* yaitu pengesahan perkawinan secara lengkap dan biasanya dipuput oleh sang *sulinggih/Ida Peranda*. Acara dilanjutkan dengan prosesi membawa upacara *Jejauman/tipat Bantal* dari keluarga laki-laki kepada keluarga perempuan. Prosesi ini bermakna bahwa antara mempelai laki dan mempelai perempuan telah disatukan secara *sekala* dan *niskala*. Biasanya pada prosesi ini disini dihadiri oleh para *pamucuk*/pemimpin seperti Bendesa, Kelian adat, dan Pemangku dari kedua pihak untuk menyelesaikan prosesi pernikahan secara administratif dan *upakara/banten* sebagai sarana *matur piuning*, dimana saat itu mempelai wanita sah diambil dan meninggalkan rumahnya. Symbol *tipat* melambangkan perempuan dan *bantal* melambangkan laki laki, disinilah akan bersatu. Setelah prosesi ini kedua mempelai telah sah secara sekala niskala dan telah mendapat pengakuan hak dan kewajiban yg sama sebagaimana hak dan kewajiban krama banjar lainnya.



Gambar 2. Prosesi *Ngabe Tipat Bantal*

Setiap tahapan ini dilaksanakan dengan baik oleh karena terdapat symbol atau pesan yang ingin disampaikan dan harus diketahui oleh kedua mempelai, sehingga ketika setelah berumah tangga mereka siap dengan kehidupannya yang baru. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan kajian ekolinguistik, yang lebih yang lebih menitikberatkan pada hubungan lingkungan dalam wujud kebahasaan. Sedangkan penelitian yang diajukan lebih melihat bagaimana keberadaan makanan tradisional dan mengetahui fungsi dan makna makanan tradisional dalam suatu upacara adat *Pawiwahan*.



Gambar 3. Jamuan makanan pada upacara *Pawiwahan Banjar Pelambingan*

Dari hasil pengamatan diperoleh banyak variasi makanan tradisional khas Bali dan makanan hasil kulturisasi dengan budaya lain seperti capcay, bihun goreng, *pelecing kangkung* dan banyak lagi. Berdasarkan budaya Bali khususnya masyarakat desa Tibubeneng hanya 8 jenis makanan yang wajib di sajikan pada upacara *Pawiwahan*. Berdasarkan hasil wawancara dengan Bendesa adat, pemangku dan klian diperoleh data bahwa 8 jenis makanan yang wajib hadir pada upacara adat *Pawiwahan* adalah Sambal *mbe*, Sate, *Lawar*, *Tum*, *Urutan Daging*, *Betutu*, *Jukut ares* dan *Urap*. Dalam implementasinya indeksikalitas makanan tradisional tersebut hadir sebagai konsep yang hidup dalam sistem sosial budaya dan erat kaitannya dengan pengertian makanan. Fungsi makanan berlaku dalam masyarakat sebagai salah satu unsur kebudayaan, diyakini kebenarannya melalui ibadahnya dan memberikan dorongan untuk dapat memenuhinya. Bagi masyarakat Bali makanan yang wajib hadir atau di suguhkan dalam acara adat pawiwahan karena sesuai dengan adat dan budaya Bali, karena erat dengan makanan suci atau *sukla* yang di gunakan pada sesajen atau *katur leluhur* pada upacara keagamaan yang merupakan warisan budaya Bali. Berdasarkan hasil penelitian 8 jenis makanan yang wajib disajikan diperoleh data alat, bahan, bumbu dan proses pembuatan makanan.

#### 1. Sambel *Mbe*



Gambar 5. *Uyah Sambel Mbe*

Berdasarkan peta konsep makanan tradisional Bali, sambal termasuk kedalam ragam pelengkap makanan tradisional. Sambal dibagi menjadi 2 yaitu sambal yang dimasak dan sambal yang tidak di masak. Sambal *embe* termasuk kedalam sambal yang dimasak dengan menggunakan sedikit minyak. *Embe* dalam bahasa Bali adalah bawang merah yang digoreng.

Tabel 1. Indeksikalitas Makanan Sambal *Embe*

Jenis Makanan	Leksikon				Fungsi
	Alat dan Bahan	Glos	Aktivitas	Glos	
Sambal <i>embe</i>	<b>Alat</b>				Sambal <i>embe</i> termasuk makanan yang wajib ada dalam <i>pawiwahan</i> . <i>Embe</i> termasuk makanan sukla <i>pradnyan</i> yang digunakan pada sajen Saraswati
	<i>Tiuk/ Pisau</i>	Pisau dapur			
	<i>Tungku</i>	Kompore			
	<i>Talenan</i>	Landasan kayu tempat memotong			
	<i>Kate-kate</i>	Penggorengan			
	<b>Bahan</b>				
	<i>Bawang</i>	Bawang Merah	<i>Ngumbah</i>	Mencuci	
	<i>Tabia</i>	Cabe kecil	<i>Nektek</i>	Mencincang	
	<i>Sera</i>	Terasi	<i>Melut</i>	Mengupas	
	<i>Minyak tandusan</i>	Minyak goreng	<i>Numis</i>	Menumis	
	<i>Uyah</i>	Garam	<i>Meres</i>	Memeras	
	Gula				
	<i>Limo</i>	Jeruk limau			

## 2. Sate



Gambar 6. Sate babi

Gambar 7. Sate lilit babi

Gambar 8. Sate ayam

Gambar 9. Sate lilit ayam

Sate [sate] 'sate' adalah salah satu makanan tradisional khas Bali yang termasuk dalam lauk pokok dalam suatu acara jamuan. Berdasarkan pengolahannya sate dibedakan menjadi 2 macam yaitu a) sate yang bahannya dipotong dan diberi bumbu, b) sate yang bahannya di haluskan/dicincang bersama bumbu, kemudian di kepal-kepal pada bilah bambu atau batang daun sere, sate ini juga disebut *sate lilit [lilit]*. Variasi sate banyak ditemukan dalam upacara *pawiwahan* adalah sate babi, sate ayam, sate lilit babi dan sate lilit ayam. Dalam lontar *Dharma Caruban* yang digunakan sebagai tutunan masyarakat Hindu dalam membuat *sajen/bebanten*, dijelaskan bahwa sate digunakan sebagai *upakara Galungan dan Kuningan* sebagai simbol senjata Sang Hyang Nawa Dewata. Berikut adalah berbagai jenis sate yang digunakan dalam upacara adat *Pawiwahan*. Sate lilit pada acara *pawiwahan* merupakan simbol tanda pemersatu dua karakter pasangan pengantin. Makna lain dari sate lilit adalah simbol kejantanan seorang lelaki. Pada mulanya, sate lilit hanya boleh dimasak atau dikerjakan oleh kaum lelaki, karena proses pembakaran sate lilit dibakar dengan cara dijadikan satu pada batang pelepah pisang besar. Puluhan batang sate lilit tersebut ditusukkan pada batang pelepah pisang lalu dibakar di atas bara api. Proses ini membutuhkan tenaga ekstra untuk mengangkatnya yang hanya bisa

dilakukan oleh kaum lelaki. Jadi bisa dikatakan bila lelaki belum pernah membuat sate lilit, belum disebut sebagai lelaki.

Tabel 2. Indeksikalitas Makanan Sate

Jenis Makanan	Leksikon				Fungsi
	Alat dan Bahan	Glos	Aktivitas	Glos	
Sate Babi dan Sate Ayam	<b>Alat</b>				Sate ayam atau babi wajib disajikan dalam upacara Pawiwahan karena merupakan makanan <i>sukla</i> yang digunakan dalam upacara <i>galungan</i> dan <i>kuningan</i> .
	<i>Tiuk/ Pisau</i>	Pisau dapur			
	<i>Talenan</i>	Landasan kayu tempat memotong			
	<i>Katik</i>	Bilah bambu			
	Arang kayu / batok kelapa				
	<b>Bahan Utama Daging Babi atau Ayam</b>				
	<i>Kesuna</i>	Bawang Putih	<i>Ngumbah</i>	Mencuci	
	<i>Tabia</i>	Cabe kecil	<i>Gulig</i>	Menghaluskan bumbu	
	<i>Sera</i>	Terasi	<i>Melut</i>	Mengupas	
	<i>Mica</i>	Merica	<i>Meres</i>	Memeras	
	<i>Uyah</i>	Garam	<i>Metunu</i>	Membakar diatas bara	
	<i>Lombok</i>	Cabe besar	<i>Ngetep</i>	Memotong daging	
<i>Kunyit</i>	Kunyit				
Sate lilit babi atau ayam	<b>Alat</b>				Sate lilit merupakan bentuk penghormatan kepada para dewa. Selain itu berdasarkan budaya masyarakat Bali sate lilit merepresentasikan laki-laki sebagai <i>purusa</i> atau generasi penerus.
	<i>Tiuk/ Pisau</i>	Pisau dapur			
	<i>Talenan</i>	Landasan kayu tempat memotong			
	<i>Katik</i>	Bilah bamboo			
	Arang kayu/batok kelapa				
	<b>Bahan Daging Babi atau ayam</b>				
	<i>Kesuna</i>	Bawang Putih	<i>Ngumbah</i>	Mencuci	
	<i>Tabia</i>	Cabe kecil	<i>Gulig</i>	Menghaluskan bumbu	
	<i>Lombok</i>	Cabe besar	<i>Melut</i>	Mengupas	
	<i>Sera</i>	Terasi	<i>Meres</i>	Memeras	
	<i>Mica</i>	Merica	<i>Metunu</i>	Membakar diatas bara	
	<i>Uyah</i>	Garam	<i>Nektek</i>	Mencincang	
<i>Kunyit</i>					
<i>Nyuh</i>	Kelapa				

### 3. Lawar



Gambar 10. Lawar Kacang Babi



Gambar 11. Lawar Kulit Babi



Gambar 12. Lawar Nangka Babi



Lawar adalah makanan khas Bali yang terdiri dari sayuran dan daging (ayam/babi/bebek), serta diberi darah dari babi. Berdasarkan sejarah dan budaya Bali tradisi *ngelawar* berkembang sejak jaman kerajaan Bali berjaya, karena Raja Bali senang menikmati masakan lawar. Berbagai campuran bumbu pada lawar yang digunakan pada upacara *pawiwahan* mengandung pesan, perbedaan dua karakter bukanlah penghalang untuk hidup rukun dan harmonis. Proses memasak *lawar* tidak menggunakan api namun bahan yang digunakan harus dalam keadaan sudah di masak dengan cara di kukus. Untuk darah mentah Babi yang digunakan di matangkan dengan menggunakan air perasan jeruk limo. Bumbu yang digunakan pada masakan *lawar* adalah *base genep* dan dicampur dengan parutan kelapa *metunu*.

Tabel 3. Indeksikalitas Makanan *Lawar*

Jenis Makanan	Leksikon				Fungsi
	Alat dan Bahan	Glos	Aktivitas	Glos	
Lawar	<b>Alat</b>				Lawar wajib digunakan dalam setiap acara keagamaan. Simbol lawar adalah sebagai bentuk rasa syukur atas berkah yang diberikan oleh Tuhan.
	Tiuk/ Pisau	Pisau dapur			
	Talenan	Landasan kayu tempat memotong			
	Wadah				
	kekeb	Dangdang			
	<b>Bumbu Utama</b>				
	Kesuna	Bawang Putih	Ngumbah	Mencuci	
	Bawang	Bawang Merah	Gulig	Menghaluskan bumbu	
	Tabia	Cabe kecil	Melut	Mengupas	
	Sera	Terasi	Meres	Memeras	
	Mica	Merica	Metunu	Membakar diatas bara	
	Uyah	Garam			
	Lombok	Cabe besar			
	Cekuh	Kencur			
	Limo	Jeruk Limau			
	Nyuh	Kelapa			
	<b>Variasi Bahan Utama</b>				
	Hati	Hati Babi	Nektek	Mencincang	
	Sarab	Darah	Ngulet	Mencampur semua bahan dan bumbu dengan tangan	
	Jukut Kacang	Kacang Panjang	Mejek	Meremas bahan dan bumbu	
Rumbah	Irisan kulit babi				
Nangka	Nangka				

#### 4. Tum



Gambar 13. *Tum Ayam*



Gambar 14. *Tum Babi*

Pada upacara *pawiwahan*, tum disajikan sebagai lauk pauk pokok dan disajikan dalam

beberapa variasi tum ayam, babi dan bebek. Tum adalah masakan tradisional Bali yang menggunakan bahan dasar daging, dan proses memasaknya di *kekeb/kukus* dengan menggunakan bumbu *base genep*. *Tum daging* (babi) biasanya dicampur dengan darah segar seperti *lawar barak* namun kemudian dibungkus rapat oleh daun pisang. Proses membungkus semua bahan ke dalam daun pisang memiliki makna sebagai representasi bagaimana sebagai pasangan pengantin ketika menghadapi setiap masalah yang dihadapi, harus disertai dengan introspeksi masing-masing. Dilanjutkan dengan proses pengukusan tum hingga matang, aktivitas tersebut dimaknai sebagai bentuk introspeksi menjadi tahapan untuk mencapai kedewasaan pasangan tersebut dalam mengarungi rumah tangga. Dalam kondisi seperti ini, masing-masing dituntut untuk tidak mencari kesalahan pasangannya. Namun, melakukan introspeksi di dalam diri terlebih dahulu dan memperbaiki kesalahan yang sudah dilakukan.

Tabel 4. Indeksikalitas Makanan *Tum*

Jenis Makanan	Leksikon				Fungsi
	Alat dan Bahan	Glos	Aktivitas	Glos	
<i>Tum</i>	<b>Alat</b>				<i>Tum</i> adalah makanan wajib ada pada hari penempahan Galungan dan kuningan. <i>Tum</i> adalah simbol rasa syukur atas berkah yang diberikan oleh Tuhan.
	<i>Tiuk/ Pisau</i>	Pisau dapur			
	<i>Talenan</i>	Landasan kayu tempat memotong			
	<i>Wadah</i>				
	<i>Kekep</i>	Dandang			
	<b>Bumbu Utama</b>				
	<i>Kesuna</i>	Bawang Putih	<i>Ngumbah</i>	Mencuci	
	<i>Bawang</i>	Bawang Merah	<i>Gulig</i>	Menghaluskan bumbu	
	<i>Tabia</i>	Cabe kecil	<i>Melut</i>	Mengupas	
	<i>Sera</i>	Terasi			
	<i>Mica</i>	Merica			
	<i>Uyah</i>	Garam			
	<i>Jae</i>	Jahe			
	<i>Cekuh</i>	Kencur			
	<i>Isen</i>	Laos			
	<i>Ketumbah</i>	Ketumbar			
		Jinten			
	<i>Jenugarum</i>	Pala			
	<i>Don jangan ulam</i>	Daun Salam			
	<b>Variasi Bahan Utama</b>				
<i>Daging</i>	Daging Babi	<i>Ngukus</i>	Mengukus		
<i>Besiap</i>	Ayam	<i>Ngulet</i>	Mencampur semua bahan dan bumbu dengan tangan		
<i>Jukut Kacang</i>	Kacang Panjang	<i>Mejek</i>	Meremas bahan dan bumbu		
<i>Rumbah</i>	Irisan kulit babi				
<i>Nangka</i>	Nangka				

## 5. Jukut



Gambar 15. *Jukut Ares*



Gambar 16. *Jukut Kacang*



Gambar 17. *Jukut Paye*



Gambar 18. *Jukut Kuah Ayam*

Berdasarkan kamus bahasa Bali ‘Jukut’ [jukot] adalah daun-daunan(sawi), tumbuh-tumbuhan(taoge), polonga tau biji-bijian (kapri, buncis) yang dapat dimasak atau bisa juga diartikan sebagai masakan yang berkuah dengan campuran dedaunan yang dapat dimakan (Partami, Sudiana, Sukayan, & Ida Ayu Mirah Purwiati, 2016). Masyarakat di pulau Bali banyak mengonsumsi sayuran, karena pulau Bali diberikan daerah yang subur dan beriklim tropis. Kelimpahan sumber daya alam ini dimanfaatkan oleh masyarakat untuk dalam menjalankan adat dan budaya ritual dalam kehidupan mereka. *Jukut* sebagai masakan tradisional yang menggunakan bahan utama sayuran dan memberikan campuran bahan hewani sebagai sumber protein. Masakan *jukut ares* selalu dihidangkan dalam setiap perayaan besar di masyarakat Bali seperti *Pawiwahan*, potong gigi, kematian atau hari raya Galungan (Labib, 2019). Masakan *jukut* dibagi menjadi 2 macam yaitu *jukut* tidak berkuah dan tidak berkuah.

### a) *Jukut* tidak berkuah

*Jukut* tidak berkuah dibuat dari berbagai macam sayuran dan kacang-kacangan, seperti *pelecing kangkung/kacang/gonde/telengis* dengan bumbu *base plecing* atau bumbu *base genep*.

### b) *Jukut* berkuah

Sedangkan *jukut* berkuah, biasanya terdiri dari sayuran dan kacang-kacangan dengan diberikan potongan hewani seperti ayam dan babi. Bumbu yang digunakan pada *jukut* berkuah adalah bumbu *base genep*.

Tabel 5. Indeksikalitas Makanan *Jukut*

Jenis Makanan	Leksikon				Fungsi
	Alat dan Bahan	Glos	Aktivitas	Glos	
<i>Jukut tidak berkuah (Ares/Kacang / paye)</i>	<b>Alat</b>				<i>Jukut</i> adalah makanan wajib ada pada hari perayaan besar seperti potong gigi, <i>pawiwahan</i> , kematian dan Galungan. <i>Jukut</i> adalah simbol rasa syukur atas berkah kelimpahan alam yang diberikan oleh Tuhan.
	<i>Tiuk/ Pisau</i>	Pisau dapur			
	<i>Talenan</i>	Landasan kayu tempat memotong			
	Wadah				
	<i>Batu Panyatokan</i>	Ulekan			
	<i>Kuali</i>	Wajan			
	<b>Bumbu Utama</b>				
	<i>Cekuh</i>	Kencur	<i>Ngumbah</i>	Mencuci	
	<i>Jae</i>	Jahe	<i>Gulig</i>	Menghaluskan bumbu	
	<i>Isen</i>	Laos	<i>Melut</i>	Mengupas	
	<i>Ketumbah</i>	Ketumbar	<i>Numis</i>	Menumis	
		Jinten	<i>Ngikih</i>	Memarut	
	<i>Tabia</i>	Cabe kecil	<i>Meres</i>	Memeras	
	<i>Sera</i>	Terasi			
	Lombok	Cabai besar			
	<i>Uyah</i>	Garam			
	<i>Nyuh</i>	Kelapa			
	<b>Variasi Bahan Utama</b>				
	<i>Ares</i>	Batang Pohon Pisang	<i>Ngengseb</i>	Merebus	
	<i>Kacang</i>	Kacang Panjang	<i>Ngulet</i>	Mencampur semua bahan dan bumbu dengan tangan	
<i>Paye</i>	Ayam	<i>Ngetep</i>	Memotong bahan masakan dengan ukuran tidak terlalu tipis		

## 6. *Urab*



Gambar 19. *Urab Bayam*



Gambar 20. *Urab Kacang*

Masakan tradisional *urab* [urab] masuk dalam klasifikasi *jukut* tidak berkuah, namun ada perbedaan pada penggunaan kelapa. Untuk masakan *urab* kelapa yang digunakan adalah kelapa yang diparut dan dicampur dengan semua bahan dan bumbu. Biasanya *urab* menggunakan berbagai sayuran seperti tauge, kangkung, kacang panjang, terung, *gonde*, daun ketela dan lain-lain. Berdasarkan lontar *dharma caruban*, *urab* termasuk makanan suci atau *sukla* karena merupakan makanan persembahan bagi Dewa Siwa dan Dewi Uma. Selain itu juga masakan tersebut di sajikan

kepada pendeta atau pemangku ketika sedang memimpin suatu pada upacara adat (Widyawati & Ambarnuari, 2020). Menurut salah satu tokoh adat, bahan-bahan dari masakan *urab* ini memiliki makna tertentu. Tauge berasal dari kacang hijau yang bermakna kesuburan, setelah menjadi kacang hijau berubah menjadi tauge bermakna pertumbuhan dan kreatifitas. Kangkung hidup di air dan di darat, makna dalam upacara *pawiwahan* adalah sebagai pasangan harus bisa beradaptasi dengan lingkungan baru dalam rumah tangganya. Kacang panjang bermakna bahwa hidup berpasangan selalu harus berpikir panjang dalam mengambil keputusan apapun.

Tabel 6. Indeksikalitas Makanan *Urab*

Jenis Makanan	Leksikon				Fungsi
	Alat dan Bahan	Glos	Aktivitas	Glos	
Urab	<b>Alat</b>				Urab wajib digunakan dalam setiap acara keagamaan sebagai makanan suci/sukla. Simbol urab adalah sebagai persembahan kepada Dewa Siwa dan Dewi Uma.
	<i>Tiuk</i> / Pisau	Pisau dapur			
	<i>Talenan</i>	Landasan kayu tempat memotong			
	Wadah				
	<i>Kikihan</i>	Parutan			
	<b>Bumbu Utama</b>				
	<i>Kesuna</i>	Bawang Putih	<i>Ngumbah</i>	Mencuci	
	<i>Bawang</i>	Bawang Merah	<i>Gulig</i>	Menghaluskan bumbu	
	<i>Tabia</i>	Cabe kecil	<i>Melut</i>	Mengupas	
	<i>Sera</i>	Terasi	<i>Meres</i>	Memeras	
	<i>Mica</i>	Merica	<i>Metunu</i>	Membakar diatas bara	
	<i>Uyah</i>	Garam	<i>Ngikih</i>	Memarut	
	<i>Lombok</i>	Cabe besar			
	<i>Cekuh</i>	Kencur			
	<i>Limo</i>	Jeruk Limau			
	<i>Nyuh</i>	Kelapa			
	<b>Variasi Bahan Utama</b>				
	<i>Kacang</i>	Kacang panjang	<i>Nektek</i>	Mencincang	
	<i>Don bayam</i>	Bayam	<i>Ngulet</i>	Mencampur semua bahan dan bumbu dengan tangan	
	<i>Togé</i>	Taoge	<i>Mejek</i>	Meremas bahan dan bumbu	
<i>Don gonde</i>	Gonda				
<i>Don séla</i>	Daun ketela				

## 7. Be'urutan



Gambar 21. Be'urutan



Gambar 22. Be'urutan sebelum di potong

*Be'urutan* berasal dari kata *bé* (lauk) dan *urutan* (lauk yang terbuat dari usuk yang berisi daging yang di potong kecil-kecil, diisi bumbu lalu di goreng (Partami et al., 2016). *Urutan* adalah masakan tradisional Bali yang dibuat dari usuk babi dan diisi oleh daging babi cincang beserta lemaknya lalu dicampur dengan bumbu *basa genep* dan dibentuk seperti sosis. Makanan ini termasuk

makanan yang dapat disimpan dalam waktu yang lama melalui proses pengeringan dengan cara di jemur dibawah sinar matahari. Sebelum disajikan *urutan* harus di goreng terlebih dahulu.

Tabel 7. Indeksikalitas Makanan *Be'urutan*

Jenis Makanan	Leksikon				Fungsi
	Alat dan Bahan	Glos	Aktivitas	Glos	
<i>Be'urutan</i>	<b>Alat</b>				<i>Be'urutan</i> wajib disajikan dalam upacara Pawiwahan karena merupakan makanan <i>sukla</i> yang digunakan sebagai makanan persembahan dalam upacara adat.
	<i>Tiuk/ Pisau</i>	Pisau dapur			
	<i>Talenan</i>	Landasan kayu tempat memotong			
	<i>Kuali</i>	Wajan			
	<i>Wadah</i>				
	<b>Bahan Utama dan Bumbu</b>				
	<i>Ulam bawi</i>	Daging babi	<i>Ngumbah</i>	Mencuci	
	<i>Bawi</i>	Usus babi	<i>Nektek</i>	Mencincang	
	<i>Muluk bawi</i>	Lemak babi	<i>Mejek</i>	Meremas bahan makanan dengan bumbu	
	<i>Kesuna</i>	Bawang putih	<i>Ngulet</i>	Mengaduk Bahan	
	<i>Bawang</i>	Bawang	<i>Nggoreng</i>	Menggoreng	
	<i>Ketumbah</i>	Ketumbar	<i>Gulig</i>	Menghaluskan bumbu	
	<i>Jinten</i>	Jinten	<i>Melut</i>	Mengupas	
	<i>Cekuh</i>	Kencur			
	<i>Sera</i>	Terasi			
	<i>Mica</i>	Merica			
	<i>Kunyit</i>	Kunyit			
	<i>Jae</i>	Jahe			
	<i>Isen</i>	Laos			
<i>Uyah</i>	Garam				

## 8. *Betutu*



Gambar 23. *Betutu*

Ayam *betutu* adalah salah satu makanan tradisional khas Bali yang sangat populer dan memiliki citarasa yang unik berasal dari berbagai bumbu dan rempah. '*Betutu*' /be[th]u[th]u/ adalah proses pengolahan yang menggunakan ayam atau bebek dalam bentuk utuh dan kemudian direbus/ungkep hingga air dan bumbunya mengering, biasanya dibutuhkan waktu lebih dari 1 jam untuk mendapatkan daging ayam/bebek *betutu* yang lunak dan sebelum disajikan *betutu* tersebut dibakar untuk memperkuat citarasa. Makanan ini wajib ada dalam setiap kegiatan adat, keagamaan ataupun perayaan-perayaan besar. Jenis makanan ini awalnya dikenal hanya di daerah Gianyar, namun saat ini hampir semua orang tidak hanya etnis Bali yang beragama Hindu tapi hampir semua etnis yang pernah tinggal atau berkunjung di Bali pernah merasakan masakan tradisional ini (Purna &

Dwikayana, 2019). Namun saat ini para penikmat kuliner tradisional Bali *Betutu*, lebih mengenal *betutu* sebagai makanan ciri khas daerah Gilimanuk.(Pratama & Umiyati, 2021). Dalam pelaksanaan upacara keagamaan ataupun adat, *betutu* digunakan sebagai *banten* dalam upacara manusia *yadnya*, seperti upacara *pagedong-gedongan*, *otonan*, *metatah*, *pawiwahan* sampai kepada upacara *ngaben*. Jenis *betutu* yang digunakan dalam pelaksanaan upacara tersebut adalah bebek *betutu*. Bebek/*kuwir* dipilih untuk digunakan dalam upacara adat karena termasuk binatang yang suci sebagai persembahan kepada *Ida Sang Hyang Widhi Wasa*, para dewa-dewi maupun *Ida Bhatara-Bhatari*(Suadnyana, 2018).

Tabel 8. Indeksikalitas Makanan *Betutu*

Jenis Makanan	Leksikon				Fungsi
	Alat dan Bahan	Glos	Aktivitas	Glos	
<i>Betutu</i> (Ayam/Bebebek)	<b>Alat</b>				<i>Betutu</i> wajib disajikan dalam upacara Pawiwahan karena merupakan makanan <i>sukla</i> yang digunakan sebagai makanan persembahan dalam upacara adat. Selain itu juga pemilihan <i>kuwir</i> /bebek sebagai sajian dalam acara pawiwahan sebagai binatang suci yang mampu membedakan mana yang baik dan buruk, mana yang pantas dan tidak pantas. Hal tersebut di harapkan agar pasangan ini mampu memilah dan membedakan mana yang baik dan buruk ketika bersikap ataupun membuat keputusan.
	<i>Tiuk</i> / Pisau	Pisau dapur			
	<i>Talenan</i>	Landasan kayu tempat memotong			
	<i>Kuali</i>	Wajan			
	<i>Payuk</i>	Periuk			
	<i>Batu Penyatokan</i>	Ulekan			
	Arang kayu atau batok kelapa				
	<b>Bahan Utama dan Bumbu</b>				
	<i>Besiap</i>	Ayam	<i>Ngumbah</i>	Mencuci	
	<i>Kuwir</i>	Bebek	<i>Melut</i>	Mengupas	
	<i>Kesuna</i>	Bawang putih	<i>Gulig</i>	Menghaluskan bumbu	
	<i>Bawang</i>	Bawang	<i>Numis</i>	Menumis bumbu	
	<i>Tingkih</i>	Kemiri	<i>Nyakcak</i>	Mememarkan	
	<i>Tabia</i>	Cabai kecil	<i>Melablab</i>	Merebus	
	<i>Cekuh</i>	Kencur	<i>Metunu</i>	Memanggang	
	<i>Mica</i>	Merica			
	<i>Kunyit</i>	Kunyit			
	<i>Jae</i>	Jahe			
	<i>Isen</i>	Laos			
	<i>Jebugarum</i>	Pala			
	<i>Uyah</i>	Garam			
	<i>Don sumagané</i>	Daun Jeruk			
	<i>Don jangan ulam</i>	Daun Salam			
	<i>Don biu</i>	Daun Pisang			
	<i>Seré</i>	Sereh			

#### 4. Kesimpulan

Setiap masakan yang wajib disajikan sebagai makanan pokok utama dalam upacara *Pawiwahan* memiliki makna dan dipercayai sebagai pengharapan/doa bagi pasangan pengantin ketika memasuki kehidupan rumah tangga. Makanan tersebut juga dikategorikan sebagai makanan *sukla/suci*, dikarenakan dijadikan bahan persembahan/*banten* dalam upacara keagamaan ataupun adat istiadat masyarakat etnis Bali. Jenis makanan yang wajib ada dalam acara pawiwahan ada 8 jenis yaitu : *Sambal embe, sate, lawar, Jukut, tum, urab, be'urutan, betutu*. Seiring dengan laju pertumbuhan penduduk di Desa Tibubeneng, banyak pendatang dari berbagai etnis dan agama yang menetap di desa Tibubeneng, mempengaruhi budaya kuliner asli masyarakat desa Tibubeneng. Makanan yang disajikan dalam upacara *Pawiwahan* mulai dipengaruhi dengan masakan-masakan modern, namun kuatnya penerapan *awig-awig* oleh masyarakat sekitar mampu mempertahankan indeksikalitas makanan tradisional yang wajib ada dalam upacara *Pawiwahan*. Dalam implementasinya indeksikalitas makanan tradisional tersebut hadir sebagai konsep yang hidup dalam sistem sosial budaya dan erat kaitannya dengan pengertian makanan, fungsi makanan dan berlaku dalam masyarakat sebagai salah satu unsure kebudayaan, diyakini kebenarannya melalui ibadahnya dan memberikan dorongan untuk dapat memenuhinya.

## REFERENCES

- Kartika, Y. (2020). *Pernikahan Adat Jawa Pada Masyarakat Islam di Desa Kalidadi Kecamatan Kalirejo Kabupaten Lampung Tengah*.
- Labib, M. A. (2019). *Sajian desa adat payangan, bali*. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Ningsih, L. S., & Suwendra, I. W. (2020). Upacara Pawiwahan dalam Agama Hindu. *Jurnal Widya Sastra Pendidikan Agama Hindu*, 3(2), 40–49. Retrieved from <https://jurnal.stkipahsingaraja.ac.id/index.php/wspah/article/view/74>
- Partami, N. L., Sudiana, I. M., Sukayan, I. N., & Ida Ayu Mirah Purwiati. (2016). *KAMUS BAHASA BALI- INDONESIA Edisi Ke-3*. BALAI BAHASA BALI.
- Pawana, I. G. (2018). Prosesi Upacara Perkawinan Adat Bali Di Desa Duda Timur. *Jurnal Pangkaja*, 21(2).
- Pratama, A. D. Y., & Umiyati, M. (2021). The Knowledge Level of Housewives about Serving Ayam Betutu. *RETORIKA: Jurnal Ilmu Bahasa*, 7(1), 58–68.
- Purna, I. M., & Dwikayana, K. (2019). Betutu Bali : Menuju Kuliner Diplomasi Budaya Indonesia Betutu of Bali : *Patanjala*, 9(2), 265–280. <https://doi.org/10.30959/patanjala.v1i1i2.478>
- Suadnyana, I. B. P. E. (2018). Sang Hyang Sambah Dalam Ngusabha Sambah di Desapakraman Pesedahan, Manggis, Karangasem. *Jurnal Sanjiwani*, 9(1), 87–96.
- Taya, N. I., Rumampuk, S., & Sandiah, N. (2021). Adat Perkawinan Suku Bangsa Tobelo Di Desa Loleba Kecamatan Wasile Selatan Kabupaten Halmahera Timur. *Jurnal Holistik*, 14(2), 1–13.
- Tyas, A. S. P. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris.



*Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(2), 38. <https://doi.org/10.22146/jpt.24970>

Widyawati, A. A. A. A., & Ambarnuari, M. (2020). Upacara Menek Deha. *Jurnal Pangkaja*, 23(2), 28–41. Retrieved from <http://ejournal.ihdn.ac.id/index.php/PJAH/article/view/2075/1563>

