

JURNAL KAJIAN BALI

Journal of Bali Studies

p-ISSN 2088-4443 # e-ISSN 2580-0698
Volume 10, Nomor 02, Oktober 2020
<http://ojs.unud.ac.id/index.php/kajianbali>

Terakreditasi Sinta-2, SK Dirjen Penguatan Riset dan Pengembangan Kemendikbud No. 23/E/KPT/2019



Pusat Penelitian Kebudayaan dan Pusat Unggulan Pariwisata
Universitas Udayana

Sosio-Agrikultur Bali untuk Gastronomi Berkelanjutan di Indonesia

Nazrina Zuryani

Universitas Udayana

Penulis koresponden: nazrinazuryani@unud.ac.id

Abstract

Socio-agriculture Bali for Sustainable Gastronomy in Indonesia

Agriculture is the foundation of sustainable gastronomy. With or without the Corona pandemic, rice-based meals such as *uduk*, *red*, *campur*, and *tumpeng* make up Indonesians' staple food. This article analyzes how novel Balinese culinary technique enriches gastronomy and lifestyle, by blending old and new menus and thus engineering the hybrid gastronomy of the future. This research utilized qualitative explorative area of Jatiluwih and bamboo *tabah* cultivation in Tabanan District, Bali. Both Jatiluwih rice and bamboo *tabah* offer the possibility to spur culinary creativity while respecting the theory of gastronomy localisation. Typical *magibung* as Balinese collective eating is also a healthy moment of ethno-pedagogy for touristic purposes with local content. Regarding sustainable gastronomy in Bali, *magibung* with rice from Jatiluwih and *tabah* bamboo are topic of studies that come under the aegis "Nusantara Culinary Sociology", a subject proposed to sociology and other students in Udayana University.

Keywords: sustainable gastronomy, Jatiluwih rice, *tabah* bamboo, Nusantara culinary sociology, *magibung*.

Abstrak

Pertanian seharusnya mendasari gastronomi berkelanjutan. Tanpa pandemi korona sekalipun, menu nasi *uduk*, *merah*, *campur*, dan *tumpeng* menjadi makanan pokok tak tergantikan penduduk Indonesia. Artikel ini menganalisis perkembangan kuliner Bali dengan tujuan mempromosikan gastronomi lokal untuk tumbuh-kembangnya gaya hidup orang, pasangan menu lama dan baru, rasa yang diperkaya sehingga tercipta cangkakan gastronomi masa depan. Metode kualitatif eksploratif persawahan wilayah Jatiluwih dan penanaman bambu *tabah* di Bali menjadi acuan. Beras Jatiluwih dan bambu

tabah berpotensi meningkatkan kreativitas kuliner seperti ahli teori lokalisasi gastronomi menyarankan transformasi cara makan bersama, *magibung* yang sehat. *Magibung* sebagai cangkakan etnopedagogi gastronomi pada industri pariwisata Indonesia dan Bali mendorong pemakaian bahan dasar lokal. Agar gastronomi Bali berkelanjutan, makan *magibung* berbahan beras Jatiluwih dan bambu tabah diperkenalkan pada kelas pilihan bernama “Sosiologi Kuliner Nusantara”. Kelas ini diajarkan pada mahasiswa sosiologi dan dibuka untuk mahasiswa lain di Universitas Udayana.

Kata Kunci: gastronomi berkelanjutan, beras Jatiluwih, bambu *tabah*, Sosiologi Kuliner Nusantara, *magibung*

1. Pendahuluan

Membaca situasi Bali saat pandemi Covid-19 belum berakhir, rasa pesimistik harus dilawan dengan optimisme. Sangat penting menjaga alam dan tumbuh-tumbuhannya yang masih subur memberi manfaat bagi manusia. Pada pertengahan tahun 2020 dan menghadapi tahun 2021 serta tahun-tahun mendatang ini merupakan awal menata kembali modal sosial dan kultural yang sempat berwarna abu-abu atau *saru gremeng* (tanpa kepastian). Modal sosial dan kultural penduduk Bali selayaknya diteropong dari sudut kewilayahan. Apa saja yang ditanam di Bali dapat mengangkat wujud gastronomi agar dapat berkelanjutan.

Persawahan di Bali yang dikenal dengan metode tanam berpola irigasi subak (Yamashita, 2013; Aisyah, 2020) menghasilkan beras yang beragam, memungkinkan kuliner hasil olah pangan-masakan dengan bahan dasar nasi mengalami metamorfosa dengan varian beras putih, beras merah dan beras hitam. Nasi adalah makanan pokok bagi penduduk Bali yang tidak dapat digantikan secara permanen. Kentang, hasil olah gandum seperti roti, mie, dan pasta belum bisa menjadi makanan pokok penduduk Indonesia. Campuran memasak nasi dengan jagung, ubi jalar, ketela disebut nasi moran di Bali. Aisyah (2020) menjelaskan asal-usul beras merah yang sering dikonsumsi sebagai nasi campuran dari beras putih. Beras merah varietas Cenana atau varietas lain yang dimurnikan bersama beras hitam dikonsumsi untuk diet, selain tersedia juga minuman teh beras merah yang

dikonsumsi untuk tujuan kesehatan.

Kiat sehat dalam era pandemi ini diarahkan pada produksi beras lokal baik yang organik maupun beras hibrida yang dihasilkan Bali dari wilayah Jatiluwih, subak Sangeh, subak dari Bongkasa, subak di Gianyar yang menjadi warisan budaya dunia agar dapat diserap oleh konsumen lokal. Keluhan sulitnya mengeksport beras merah organik dari Bali ke mancanegara akibat lumpuhnya transportasi udara, hendaknya menguatkan konsumsi beras merah Bali di pulau-pulau lain di luar Bali. Pandemi Covid-19 yang masih belum ditemukan vaksin-nya mengajak masyarakat menjaga imunitas tubuh sekaligus menjaga ketersediaan hasil panen padi untuk konsumen lokal Bali dan industri pariwisata serta menumbuhkembangkan tanaman lain.

Tulisan ini mengkaji gastronomi berkelanjutan dengan analisis hasil panen beras Jatiluwih yang disandingkan dengan tanaman lain yang bisa menjadi lauk-pauk peneman nasi berasal dari tanaman bambu. Rebung dari tanaman bambu tabah menjadi salah satu bahasan lauk pauk lokal yang menarik. Bambu adalah tanaman tropis yang endemik dan memiliki manfaat yang besar. Analisis ini penting ditulis untuk menjadikan hasil pertanian yang berkembang seperti bambu tabah bukan hanya sebagai ketahanan pangan masyarakat Bali juga sebagai kontribusi tanaman ekologis yang bermanfaat dalam jangka panjang. Penanaman bambu tabah secara massif telah dilakukan di beberapa kabupaten di Bali yaitu wilayah Pupuan di Tabanan dan Desa Kerta Payangan dan Patas Taro, keduanya di wilayah Kabupaten Gianyar. Lauk-pauk dari bambu tabah dalam penelitian ini dibahas sebagai penyerta nasi yang dikemas dengan pola makan bersama ala Bali yang disebut *magibung*.

2. Evolusi Gastronomi Bali

Gastronomi berasal dari kata dasar, 'gastro' yang berarti bagian dari pencernaan manusia. Sebagai bagian dari ilmu pengetahuan, gastronomi, menurut definisi *The Encyclopædia Britannica* (2000), adalah '*the art of selecting, preparing, serving, and enjoying fine food*' (seni memilih, menyiapkan, dan menikmati makanan yang baik). Awalnya, gastronomi hanya mengacu pada kelompok bangsawan, seiring berjalan waktu, konsep ini juga merujuk pada makanan kaum petani khususnya makanan daerah atau lokal (Richards, 2002:3). Sebagai bagian dari ilmu

tata boga, gastronomi juga berarti hidangan yang baik (*good eating*), terutama kenikmatan dari makan dan minum. Definisi kuliner dan gastronomi dapat dielaborasi lagi, karena konsep “*the art of cooking* dan *the art of eating*” dapat ditafsirkan dari pelaku jasa dan tata boga, berbeda dengan orang yang menikmatinya dengan menyebut gastronomi adalah apresiasi terhadap semua makanan dan minuman. Oleh sebab itu etnopedagogi menjawab evolusi gastronomi Bali yang lebih menguatkan kearifan lokal (Kasih, Bayu dan Jayantara, 2019). Gastronomi sebagai ilmu berkembang menjadi gastronomi molekuler yaitu teknik yang menggabungkan unsur kimia dalam pengolahan dan penyajian makanan dan minuman (minuman bersoda, yogurt dari susu berfermentasi adalah hasil gastronomi molekuler) yang dijual bebas.

Pada tulisan ini gastronomi diulas dalam terminologi berkelanjutan yang mengangkat teori lokalisasi makanan dan minuman (Richards, 2002; Horng dan Lin’ 2017) dari hasil pertanian padi Jatiluwih dan bambu tabah. agar pola berkelanjutan secara sosiologi kuliner dapat diterapkan dalam prosesi *magibung*, tradisi makan bersama dalam satu alas penyaji makanan. Berbeda dengan kuliner, *Kamus Baku Bahasa Indonesia V* daring (portal Bahasa) menyebutkan, kuliner berhubungan dengan masak-memasak sementara gastronomi adalah seni menyiapkan hidangan yang lezat-lezat atau tata boga.

Sejarah makan dan minum menjadi canggih dan terdiversifikasi sesuai zaman yang mengubah gastronomi Bali mengikuti naik dan turunnya industri pariwisata. Rasa enak rempah lengkap (*basa genep*) di Bali adalah bagian dari gastronomi yang disukai oleh wisatawan (Putra, Raka, Yanthy, Aryanti & Pitanatri, 2018) karena kekuatan bumbu menjadi ciri khas kuliner Bali terutama di Ubud. Seorang tua usia 75 tahun (berkebangsaan asing) saat ini yang pernah tinggal di Ubud pada sekitar awal dekade 1970-an menyatakan bahwa orang Ubud tidak mengenal mie (tepung yang dicetak tipis mungil keriting memanjang). Zaman dulu setelah masa gelap tahun 1965, warung adalah pusat kegiatan makan dan minum masyarakat pedesaan.

Adanya warung kopi dan warung dengan sebutan nama pemiliknya apakah itu warung nasi babi guling atau nasi campur ala Bali mulai dikenal, misalnya warung Babi Guling Ibu Oka di Ubud pada tahun 70-an, warung nasi campur ibu Wardani di Denpasar,

warung nasi bik Juk di Buleleng, warung serombotan di Klungkung dan seterusnya. Budaya ngewarung dahulu kala di Bali sangat terkait dengan fase pembelajaran kuliner sebagai kebutuhan masakan dan minuman yang wajar bertahan sebelum menjadi satu pola gastronomi yang beraneka. Amat disayangkan tradisi warung harus berganti dengan model resto, café apalagi jaringan cepat saji makanan berlabel asing.

Pola gastronomi Bali dapat dikaitkan dengan ketersediaan bahan pangan lokal yang beragam. Keragaman pangan lokal Bali dimulai dengan budaya pertanian yang sangat terkenal sebagai persawahan terasering dengan metode pengairan subak untuk tanaman padi (Yamashita, 2013). Subak sebagai pengorganisasian air untuk sawah menjadi satu kesatuan yang komplit dalam penyediaan dan produksi beras bagi masyarakat dengan filosofi harmoni (*Tri Hita Karana*). Yamashita menyatakan subak sebagai penghasil beras “sudah tidak seperti dulu, ia telah berubah dan akan berubah” (Yamashita, 2013: 63). Wilayah pertanian padi di Bali tersebar searah mata angin yang luasnya semakin berkurang seiring dengan pembangunan massif hotel, vila, perumahan penduduk dan fasilitas destinasi wisata. Padi hasil akhirnya beras dan dimasak menjadi nasi. Pada ritual keagamaan di Bali yang besar, sarana upacara yang disebut Sarad peregembal juga dibuat dari tepung beras yang digoreng setelah diberi warna sesuai kerangka banten yang hendak dihaturkan di Pura (Zuryani, 2011). Lebih lanjut Zuryani menjelaskan keragaman hasil panen misalnya ikatan padi, jagung, kacang-kacangan juga menjadi simbol upacara *Betara Turun Kabeh* di Pura Ulun Danu-Batur dalam bentuk “*Wowohan: Pala Gantung dan Pala Bungkah*” (Zuryani, 2011: 110) yaitu hasil panen palawija dan buah-buahan yang digantung secara indah.

Selain subak yang terkenal sebagai teknik irigasi tanaman padi, wilayah utara Bali yang lebih kering menghasilkan tanaman hortikultura maupun perkebunan. Palawija (selain tanaman padi misalnya jagung, kentang, singkong, umbi-umbian lainnya, buah serta kacang-kacangan) dijadikan sumber ketahanan pangan Bali. Walaupun kemudahan transportasi dari Jawa meminggirkan produk pertanian lokal seperti pisang, jeruk dan buah-buahan lainnya. Kemudahan mengimpor buah telah merubah pula selera kaum ibu di Bali dalam menata buah untuk dihaturkan sebagai sesaji. Misalnya untuk *pajegan*

yang menyerupai piramida buah itu, disusun buah apel yang tidak tumbuh di Bali. Terkadang dihiasi pula dengan buah pear atau anggur hijau.

Menyikapi perubahan ini, perlu dipertanyakan kembali apakah gastronomi berkelanjutan bagi Bali dan Indonesia ditentukan oleh ketersediaan produk pertanian lokal saja. Bagaimana cangkakan gastronomi masa depan dapat tumbuh-kembang mengikuti gaya hidup orang, lahirnya pasangan menu lama dan menu baru dengan rasa yang diperkaya. Bagaimana agar produksi beras dari wilayah Jatiluwih dan hasil olah bambu tabah menjadi aspek sosio- agrikultur yang koheren dengan gastronomi berkelanjutan bagi Bali. Model kewirausahaan apa yang kelak dapat dikembangkan untuk menjamin keberlanjutan gastronomi Bali yang juga meng-Indonesia.

3. Metode Eksplorasi Wilayah Pertanian dan Teori Lokalisasi Gastronomi

Menggunakan metode penelitian kualitatif eksploratif pada wilayah penghasil beras, persawahan yang dipilih dalam penelitian ini adalah wilayah Jatiluwih, Kabupaten Tabanan. Sementara wilayah penghasil bambu tabah yang dieksplorasi adalah di desa Padangan, Pupuan, Kabupaten Tabanan. Kedua eksplorasi kewilayahan ini berada di kabupaten Tabanan. Tentunya beras Jatiluwih semakin terkenal karena area persawahannya sekitar 303 hektar (Prakoso, 2017) dijadikan sentra produksi beras merah, hitam, coklat dan hibrida selain dinobatkan Unesco sebagai warisan budaya dunia. Metode eksploratif tulisan ini menggunakan pendekatan etnopedagogi yang mengupas pengajaran pola makan etnis *magibung* (Kasih, Bayu dan Jayantara, 2019) di Bali bersanding dengan teori lokalisasi gastronomi yang dikembangkan oleh Richards (2002), Scarpato (2002) dan Horng dan Lin (2017) yang menghasilkan kreativitas kuliner berkelanjutan. Metode penelitian kewilayahan ini diikat dengan teori lokalisasi gastronomi agar berkelanjutan. Dikembangkan dalam pola mata kuliah pilihan pada program studi Sosiologi sebagai matakuliah Sosiologi Kuliner Nusantara dengan *magibung* sebagai bagian dari etnopedagogi pengalaman belajar kuliner dan ilmu gastronomi.

Teori lokalisasi gastronomi berasal dari tekanan globalisasi yang oleh pakar ATLAS (Association for Tourism and Leisure Education), Richards diungkap pada satu sub judul “globalization and localization:

we are where we eat” (Richards, 2002:6) dalam buku bunga rampai turisme dan gastronomi. Ungkapan Brillat dan Savarin yang terkenal akan ‘kita apa yang kita makan’ oleh Richards menjadi ungkapan ‘kita di mana kita makan’ karena globalisasi menjadi tekanan bagi kebiasaan makan umat manusia. Richards mengutip yang ditulis oleh Ritzer (1993) akan budaya dan ekonomi telah mengkapsul manusia ke dalam “McDonaldisasi Masyarakat”. Lebih lanjut, hadirnya gerai makanan siap saji bukan hanya memenuhi kebutuhan turis Amerika yang rindu hamburger ala McDonald, tetapi memerangkap selera kaum urban untuk mulai senang memakan roti dari kota Hamburg tersebut, hot dog dan kentang goreng ala Perancis. Globalisasi selera ini juga berlaku pada hidangan pizza, minuman bir, wine atau minuman berbahan yogurt yang beberapa bahan mentahnya tidak tumbuh dan endemik di Indonesia.

Richards (2002) dalam narasinya menolak paksaan global selera makan dan minum yang instan itu diatur oleh pasar turisme. Argumentasi-nya menitik pada keaslian pangan (dari resep turun temurun) yang seharusnya menjadi patokan pelaku wisata pada destinasi pariwisata yang mampu melokalisasi selera para tamu wisatawan-nya. Bagi Richards, menjadi masyarakat global artinya menjadikan selera dan lidah berputar ke mata angin global yang bukan dipicu oleh pasar dan tren makan. Akan tetapi, dipicu oleh ketersediaan bahan mentah lokal yang menjamin rasa asli dipertahankan serta berlangsung proses pembelajaran etnopedagogi gastronomi berkelanjutan. Menyambung argumentasi Richards, menghindari konotasi ‘gastro-anomie’ yaitu hilangnya kelezatan asli makanan karena suplai bahan mentah yang tumbuh lokal dikesampingkan oleh Scarpato (2002: 66). Hal ini diangkat sebagai bagian penting keberlanjutan gastronomi. Misalnya, gudeg Yogyakarta menggunakan daun jati dalam memasaknya dengan kayu api dan dimasak di dalam kendil atau bejana tanah liat. Membawa pulang-nya pun sebagai oleh-oleh, gudeg sebaiknya tetap dalam kendil atau dibungkus daun pisang yang dimasukkan ke besek (kotak anyaman bambu).

Penolakan kecanduan pada siap saji gaya makan di gerai modern, tidak dipahami secara bulat oleh pelaku tata boga dan jasa boga. Hadirnya komunitas ‘slow food’ adalah cara dunia di negara Italia memahami liar-nya pasar siap saji. Pelaku jasa boga menginginkan

produknya disukai pasar dan pelanggan yang kembali mengkonsumsi hidangan yang dijualnya. Oleh sebab itu di lokasi turistik, rasa asli hidangan sering dimodifikasi untuk turis yang menuntut rasa yang lebih lunak. Bagi pelaku jasa boga yang menjual makanan tradisional, amatlah penting mempertahankan rasa asli makanan dan minuman yang dijual. Gradasi rasa sesuai kebutuhan menjadi bagian tidak terpisahkan dari bisnis tata boga. Oleh sebab itu, kemasan dan pilihan dalam memproduksi pangan dengan varian-varian yang beragam menjadi nilai tambah wisata kuliner. Misalnya rasa gudeg dari Yogyakarta yang cenderung manis bisa dimintakan varian yang lebih pedas, wisata kuliner memungkinkan bahan lokal bersinergi menjadi panganan yang dinikmati pada lokasi jualnya dan juga dapat dibeli bawa pulang atau *take away* (Richards 2001: 14). Artinya lokalisasi gastronomi merupakan bagian dari proses globalisasi yang dapat mengembangkan pola pesan antar menembus wilayah produksinya. Gudeg sekarang telah dipatenkan dalam kaleng, lengkap dengan informasi kadaluarsanya (Foto 1).



Foto 1. Gudeg dalam kaleng, lokalisasi gastronomi untuk dibawa pulang (Foto: Nazrina Zuryani)

Dalam konteks ini era pandemi Covid-19 menjadikan lokalisasi gastronomi sebagai tantangan yang lebih kepada ketahanan pangan, teknik kemas dan distribusi yang luas ke depannya. Selain terlewatkan prosedur analisis bahaya dan pengendalian titik kritis produk pangan agar tetap higienis dan tidak terkontaminasi (HACCP). Mengemas hidangan tradisional/lokal, makanan maupun minuman dalam kecanggihan bayar-bawa pulang atau *take away*, secara global sama pentingnya dengan mengemas pola makan seperti *magibung* yang kelak dapat menjadi satu pengalaman etnopedagogi dengan makan bersama makanan khas Bali tertentu seperti ayam betutu, babi guling, lawar bambu tabah. Kedua kemasan, yaitu bayar-bawa pulang maupun pengalaman makan bersama secara *magibung* dapat kiranya menjamin keberlanjutan gastronomi Bali.

4. Gastronomi Berkelanjutan

Gastronomi dan kreativitas kuliner adalah satu kajian yang tidak terpisahkan (Horng dan Lin, 2017). Kecanggihan melokalisasi kuliner yang kaya di Indonesia dan menjadikannya satu konsumsi global telah dilakukan oleh Indonesian Gastronomy Association (IGA). Ketaren menjelaskan era Sukarno saja, diplomasi gastronomi sudah menjadi buku resep masakan Indonesia *Mustikarasa* setebal 1205 halaman (Komunikasi Personal, 2020). Saat itu Presiden pertama RI menuntut Menteri Koordinator Pertanian dan Agraria Sadjarwo, S.H. bersama Menteri Pertanian era tahun 1967 Mayor Jenderal TNI Sutjipto, S.H. mengukur dan mengumpulkan semua resep yang bahan mentahnya berasal dari bumi pertiwi.

Untuk tujuan luhur itu, IGA menjalin kerja sama dengan Kementerian Luar Negeri (Kemenlu) serta Universitas Jember dalam studi Hubungan Internasional-nya dalam kajian Diplomasi Kultural yang dikaitkan dengan diplomasi gastronomi. Gastronomi diplomasi adalah bagian dari program kerja Kementerian Luar Negeri dalam mengenalkan kuliner dan modal budaya makan masyarakat Indonesia melalui para duta besarnya. Gastronomi diplomasi sangat terkait dengan upaya melokalisasi gastronomi yang asli agar menjadi gastronomi berkelanjutan di Indonesia. Orang Indonesia menjadi bangga dengan modal kultural kuliner (masak-memasak dan ragam minuman) yang diperkenalkan ke seluruh penjuru dunia. Rendang,

hidangan dari Minangkabau, sudah dinyatakan sebagai hidangan Indonesia terenak, terkenal dan awet untuk dibawa pulang (*take away*).

Gastronomi berkelanjutan seperti halnya buku resep warisan *Mustikarasa* yang dibukukan pada era Sukarno itu dapat menggairahkan lokalisasi gastronomi pada era pandemi ini. Teori Richards dan Scarpatto (2002) perlu dianalisis dengan metode kewilayahan melalui ketersediaan bahan mentah produk pertanian agar olah cita rasanya tidak berubah. Seandainya terjadi perubahan karena permintaan pasar atau ketiadaan bahan mentah-nya tetap orientasi keberlanjutan gastronomi Bali dan Indonesia mempertahankan bahan dasar yang berasal dari dan ditanam di bumi pertiwi. Beras Jatiluwih yang terkenal disandingkan dengan hasil bambu tabah sebagai referensi pertanian dan persawahan dari kabupaten Tabanan di Bali (Foto 2 dan Foto 3).



Foto 2. Hamparan persawahan di Jatiluwih (Foto: Nazrina Zuryani).



Foto 3. Produksi beras Jatiluwih yang melimpah menuntut kreativitas kuliner (Foto: Nazrina Zuryani).

Lokasi penghasil beras lokal di wilayah Jatiluwih Bali memproduksi tidak saja beras merah juga terdapat beras hitam dan beras coklat/pecah kulit serta tipe beras inbrida (penyerbukan sendiri galur padi agar terjadi pemurnian bibit) dan padi hibrida (kawin silang masa tanam cepat) dengan segmentasi pasar yang berbeda. Dibutuhkan strategi peningkatan penjualan beras organik Jatiluwih agar meningkat (Dewi, Antara, & Rantau, 2017). Tentunya pemurnian bibit beras merah, hitam dan coklat organik untuk memperpendek masa tanam bagi petani membutuhkan pula pupuk organik yang dikelola oleh UMKM.

Di Desa Mangasta di wilayah Baturiti sejak pertanian organik berlangsung burung kokokan (bangau) hadir memakan hama serangga (Parwati & Mariawan, 2017) yang merupakan ciri menyenangkan dari persawahan subak. Metode kewilayahan penanaman padi dan juga bambu Tabah menjadikan penelitian ini secara pragmatis memiliki makna ke masa depan. Yaitu menggabungkan kekayaan hayati beras yang tumbuh di Jatiluwih dan bambu Tabah yang tengah ditanam di Pupuan, Kabupaten Tabanan, juga di Desa Taro dan di Desa Kerta, Gianyar agar tumbuh berkelanjutan.



Foto 4. Bambu tabah sebagai bahan mentah dan hasil konservasi tanamannya (Foto: Diah Kencana).

Bambu Tabah telah dibudidayakan di wilayah tersebut di atas adalah hasil penelitian seorang ahli teknologi pangan Dr. Ir. Pande Ketut Diah Kencana, M.S dari Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana sejak tahun 1986. Produk konservasi dan ekonomi yang dikelola oleh Diah Kencana ini telah disebarakan ke lima koperasi yang menyalurkan produk tersebut ke kota Denpasar. Rebung yang dihasilkan berbentuk lima varian pengemasan (*fresh* vakum, *slice* vakum, rebung botol, rebung *pouch* dan rebung pikel (lihat Foto 4).

Bambu tabah yang muda bonggol ujungnya biasa dijadikan rebung ini kaya gizi. Rebung dari jenis bambu tabah ini dikenal enak, tanpa bau, kaya mineral, protein dan tinggi serat serta rendah gula. Sementara daun muda-nya bisa menjadi teh yang memiliki senyawa antioksidan yang lengkap (anti pembengkakan dan racun tubuh) serta kafein yang dikandungnya aman untuk dikonsumsi (Posbelitung.co, 2016).

Bambu tabah ini selain memperbaiki struktur tanah juga dibudidayakan agar dapat menjaga ekologi Bali karena tanamannya dapat tumbuh pada tanah yang berbatu (Bisnis Bali, 2013) juga dapat bertahan hidup 100 tahun (Artayasa, 2020). Selain itu Yayasan Idep Bali menyatakan tanaman bambu Tabah bisa menjadi penyelamat ekosistem yang menjadikan lahan lebih stabil bila ditanami pada lahan yang mudah longsor. Selain memiliki berbagai fungsi itu, bambu Tabah juga dapat menyimpan air. Sehingga dapat menjadi tanaman konservasi air tanah hingga 240 persen seperti yang telah secara massif ditanam di negara Tiongkok dan India (*Balipost*, 2020). Badan dunia FAO mendukung upaya menjaga ekologi rantai makanan agar pertanian berkelanjutan menjadi bagian konservasi ekosistem air.

4.1 Kreativitas Kuliner

Sejatinya kawasan Jatiluwih yang indah dapat menjadikan beras hasil panennya menembus pasar nasional dan internasional, apabila beras merah dan beras hibrida itu menghasilkan produk-produk kuliner kreatif yang memiliki nilai tambah. Selain dibuat teh untuk minuman sehat, sisa penyosohan beras dari padi dapat menghasilkan bekatul yang juga kaya kandungan vitamin B kompleks dan vitamin serta mineral lain yang sering digunakan sebagai pakan ternak selain bahan pembuatan kosmetik. Tepung bekatul menjadi substitusi produk

snack dan minuman energi.

Seperti yang diungkap oleh Horng dan Lin (2017), kreativitas kuliner sebagai seni masak- memasak menjadikan kekayaan kuliner nusantara diakui oleh dunia. Ilmu gastronomi meledak seiring melimpahnya produk pertanian. Kedelai yang diimpor dari Amerika ditengarai sebagai hasil modifikasi. Bibit beras lokal dari wilayah Jatiluwih bernama cenana telah dimurnikan oleh pengawas benih tanaman Dinas Pertanian Provinsi Bali yang menghasilkan bibit unggul sejak tahun 2017 dalam tiga galur bibit bernama G0, G10 dan G20 (Desak, 2018). Merupakan pilihan yang sulit bagi konsumen dengan daya beli rendah untuk membeli beras organik. Karena konsumen tinggal memilih apakah memasak nasi dari beras organik atau beras biasa. Nasi yang pulen, putih dan tidak lembek biasanya menjadi pilihan banyak orang Indonesia.

Dulu dikenal nasi yang dimasak dengan campuran, disebut nasi moran. Ada nasi moran jagung, nasi dengan ketela yang disebut nasi sela, nasi dengan ubi dan bahan lain (misalnya di Jawa Barat dengan oncom atau campuran kacang hijau/kacang-kacangan di Nusa Tenggara Timur). Saat itu kondisi kemiskinan amatlah mendera Bali dan Indonesia dalam meraih kemerdekaan. Revolusi hijau yang mulai di Meksiko (1950) dan di Filipina (1960) dengan kebutuhan hasil padi yang mendesak mengakibatkan petani menggunakan pupuk non alamiah yang dicampur pestisida agar dapat berswasembada beras. Bagi masyarakat Indonesia memakan nasi menjadi idiom unik, “belum makan bila belum menelan nasi’. Walaupun sudah memakan roti, pizza, atau mie. Tentunya sudah sangat jarang orang Indonesia modern saat ini makan nasi dengan kecap atau garam saja. Nasi harus dimakan dengan kelengkapan lauk pauk yaitu sayur-sayuran, lauk pauk hewani, lauk pauk nabati, sambal-sambalan dan kerupuk.

Sebagai contoh hidangan lauk pauk hewani garang asam atau garang asem, nama hidangan itu dikenal di pulau Kalimantan, pulau Jawa terutama Jawa Tengah khas Grobogan wilayah Purwodadi, Pekalongan, Kudus hingga ke Tuban, Jawa Timur dan dikenal pula di Bali. Asalnya di Bali masyarakat menyukai garang asem adalah kebiasaan metajen selalu menghadirkan ayam cundang atau ayam yang kalah. Ayam cundang ini adalah ayam jantan yang sangat enak dimasak dengan bumbu garang asam yang segar (Kintamani.id).

Selain garang asem lauk pauk hewani yang disukai di Bali adalah babi guling, urutan atau sejenis sosis panjang melingkar dari usus babi. Juga disukai ikan kering di Bali Utara yang disebut ikan sudang lepet dan ikan panggang khas Jimbaran di Bali Selatan serta sate lilit ikan tuna/dowry. Selain dalam bentuk asli lauk hewani dikenal dan disukai pula lauk yang dibungkus daun yang disebut pepes (dibakar) dan tum (ayam, ikan, babi) yang dikukus. Bentuk pepes lebih memanjang sementara tum lebih kecil-kecil dengan cara membungkus hampir segitiga diujung atas disemat dengan lidi.

Untuk lauk sayuran, di Bali dikenal *jukut* dan *lawar* sayuran. *Lawar* putih (merah dengan campuran darah ayam atau babi) yang menggunakan parutan kelapa, bumbu *basa genep* (lengkap) yang dirajang halus yang dicampur nangka/bunga pisang atau daun-daun tertentu. Untuk *lawar* merah, daging babi cincang berlemak dengan *basa genep* dan darah diaduk bersama jeruk lemo (jeruk purut). Nama *lawar* biasanya mengikuti bahan dasarnya (kuwir untuk *lawar* bebek) atau sayur atau buah yang dijadikan *lawar* tersebut. Misalnya, *lawar* nangka, *lawar* daun belimbing, *lawar* keluwih muda. *Jukut* juga lauk sayur, misalnya *jukut* rambanan, sedikit berkuah dan memiliki nama yang khas, seperti *jukut* ares berasal dari batang pisang batu yang muda. Sebetulnya *lawar* ini merupakan varian dari urap atau *urab* dengan teknik cincang bahan mentah dan bumbu yang lebih lengkap. Berbeda dengan bumbu serobotan yang khas dan sayuran mentah serta sayuran rebus.

Uraian aspek rasa dan nama hidangan peneman nasi di atas merupakan cara mencapai wacana kuliner Bali, Indonesia dan Asia yang mendunia (Hornig & Lin, 2017, Richards dan Scarpato, 2002) tentunya dengan keaslian rasa yang terjaga. Tabouleh, hidangan sayur dari Syria dan Lebanon mungkin mirip dengan *lawar* Bali yang dirajang halus mulai dari bumbu, kelapa diparut memanjang dan bahan utama diiris halus sehingga tidak nampak lagi bentuk aslinya. Berbagai cipta resep dapat diunggah dalam situs dunia maya kini, namun cara memilih dari bahan mentah, menyiapkan hingga memasaknya sesuai resep baku dapat pula berbeda hasilnya dari orang ke orang. Memasak membutuhkan kreativitas dan cara khas yang membedakan hasilnya. Merajang bumbu saja memiliki cara tersendiri yang di negara Perancis masing-masing bentuk memiliki nama hasil potongan akhir. Demikian

juga di Bali ada rajangan memanjang tipis, ada pula yang dadu besar, sedang atau kecil. Semua kreativitas kuliner sebagai seni masak-memasak menjadikan hidangan makanan dan minuman sebagai diplomasi budaya apabila dikemas lengkap dengan cara makan dan prosesnya.

Di pulau-pulau Indonesia, makan di atas lantai beralaskan tikar sangat lazim. Budaya makan dengan meja dan kursi baru saja dilakukan seiring dengan lepasnya periode kolonialisasi Belanda. Setelah merdeka, tata cara di meja makan (*table manners*) diterima secara luas oleh kebanyakan masyarakat Indonesia, mereka tidak lagi duduk bersila atau bersimpuh di lantai. Di Bali, karena dapur menggunakan tungku kayu bakar secara tradisional, orang Bali jaman dulu makan di luar dapurnya dengan berjongkok. Kini kebiasaan itu telah berganti dengan adanya meja dan kursi di area dapur atau di dalam rumah. Dalam situasi kebersamaan, upacara adat orang Bali masih mempertahankan makan bersama yang disebut *magibung*.

4.2 *Magibung*

Prosesi *magibung* di Bali memiliki konteks sosial kemasyarakatan selain adat-istiadat yang kuat melekat. Sejak Kerajaan Karangasem kegiatan *magibung* menjadi bagian penting pembelajaran sosio-kultural yang juga berasal dari budaya agraris persawahan kerajaan konsentris yang kuasanya sampai ke pulau Lombok. Bagaimana Raja mengajak para prajuritnya makan bersama.

Afifah (2019) menulis prosesi *magibung* sebagai strategi adaptasi masyarakat kampung Islam Kepaon di Denpasar agar terjalin keakraban dengan penduduk asli Bali. *Magibung* pada awal kejayaan Kerajaan Karangasem adalah cara raja menyatukan kekompakan para prajuritnya (Sulistyawati, 2019) yang oleh Sukerti dkk. (2017) lebih lanjut dijelaskan bahwa pengembangan prosesi *magibung* dan aspek tradisi setelah perang berlaku norma setempat atau masing-masing desa. Siapa yang duduk dan mengambil apa, tentunya memiliki aturan tidak tertulis, namun berlaku sesuai kesepakatan setempat.

Di Karangasem, tradisi *magibung* diulas secara etnopedagogi oleh Kasih, Bayu, dan Jayantara (2019: 105) sebagai “makan bersama secara lesehan dengan posisi melingkar yang biasanya berjumlah delapan orang”. Masing-masing gender duduk dalam lingkaran dulang tempat

nasi yang dilengkapi oleh lauk pauk sate, lawar (babi, ayam dan bukan kerbau, sapi atau bebek), dan lauk nabati seperti urab, lawar putih, kacang goreng, sambal matah atau masing-masing peserta mendapat mangkok jukut (*ares*/batang pisang). Tanda *magibung* dimulai yaitu dengan pukulan kentongan sebanyak tiga kali oleh yang punya hajat. Disamping tempat *magibung* disediakan pula ceret/tempat air minum dan mangkok/paselokan untuk membasuh tangan. Peserta *magibung* pria itu akan dikelompokkan oleh yang punya hajat di area yang cukup luas (di halaman rumah atau satu lapangan atau kebun). Semua peserta *magibung* duduk beralas tikar dan makan *gibungan* harus beralas daun sebagai penghormatan kepada Dewi Sri.

Lebih lanjut Kasih, Bayu, dan Jayantara (2019) menjelaskan makna disiplin, kekerabatan baik sosiologis maupun psikologis dalam tradisi *magibung*. Seorang juru bicara yang disebut tukang tarek akan memandu prosesi *magibung* dan terdapat tugas lain bagi tamu yang hadir. Para undangan (kenal atau tidak saling kenal) berdasarkan gender akan diundang ke tempat *gibungan*. Lalu Tukang tarek akan bertanya apakah setiap lingkaran telah memenuhi isi delapan orang. Apabila sudah lengkap delapan orang, maka tukang tarek akan meminta peserta *magibung* untuk mencuci tangan. Selanjutnya tukang tarek akan memberi aba-aba mulainya acara *magibung*. Pada satu kelompok *gibung* yang disebut satu sela akan ada orang yang dipercaya sebagai pepara. Pepara ini menuangkan lauk-pauk ke atas gundukan nasi.

Pada beberapa tempat di Bali, orang tua dalam *magibung* harus memulai dengan mengambil sate, diikuti oleh yang lain. Lalu diambil pula lawar atau sayuran, begitu seterusnya. Nasi sudah diletakkan di depan setiap orang dan di tengah dulang-pun ada nasi untuk menambah. Biasanya selain ceret/teko air putih untuk minum, tersedia pula brek atau tuak Bali. Makan bersama dengan ciri khas Bali ini, sangat sehat secara sosiologis karena lepas dari sekat tali darah/keluarga, mempererat rasa kekeluargaan dengan saling bercerita. Biasanya dalam satu lingkaran sela itu, ada saja anggota *gibungan* yang mampu membuat peserta *magibung* tertawa bersamaan. Suasana yang cair ini perlu dipertahankan dalam etnopedagogi yang berkelanjutan. Tukang *tarek* mempersilahkan tamu bubar apabila acara *magibung* telah usai. Setelah masing-masing hidangan habis, biasanya juru tarek

akan meminta daun pisang dalam dulang oleh peserta dilipat kembali (menutupi sisa makanan dalam dulang) sebagai tanda acara *magibung* selesai dan peserta dipersilahkan mencuci tangan mereka.

5. Tantangan Prosesi *Magibung* dalam Gastronomi Berkelanjutan

Tukang *tarek* adalah juru bicara bagi yang menyelenggarakan hajat *magibung*. Di Bali, prosesi *magibung* lebih cair dalam pengembangannya oleh butik hotel (akomodasi berkelas yang menyediakan layanan tradisional dalam kemasan modern). Misalnya Hotel Tugu menyediakan peruntukan khusus (*customized*) *magibung* dengan prosesi orang yang lebih tua dilayani oleh orang yang lebih muda. Pemandu yang menjadi tukang *tarek* akan menjelaskan filosofi dan sosiologi kuliner yang menyertai tradisi *magibung* tersebut. Tentunya setiap lingkaran makan bersama itu boleh diperuntukkan bagi 6 hingga 8 orang.



Foto 5. Rebung Tabah, nasi tiga warna dalam *magibung* di rumah (Foto: Nazrina)

Pada skala makan keluarga, tradisi *magibung* dapat terus lestari dalam berbagai kesempatan. Foto 5 yang memperlihatkan prosesi *magibung* yang berciri kebersamaan lintas gender, warna kulit dan gaya hidup orang. Nasi yang disajikan berasal dari beras organik (hitam, coklat dan merah) dari Jatiluwih. Juga teh beras merah yang disajikan berasal dari Jatiluwih. *Lawar* nangka dicampur bambu tabah produksi dari Pupuan, begitu pula gule kambing (disediakan mangkuk dan sendok setiap orangnya), sate lilit juga diberi cincangan rebung tabah dan bakwan rebung tabah nampak menggiurkan selain tum ayam

dengan bambu tabah, tahu goreng dan kerupuk.

Hotel dan restoran di Sanur dan Nusa Dua ada yang menyediakan layanan *magibung*, ini merupakan satu tantangan pelaku industri pariwisata akan eksistensi lokalisasi gastronomi Bali bagi wisatawan. Apa lagi prosesi *magibung* memiliki keunikannya sendiri selain kebiasaan orang Bali membawa pulang makanan (*take away*) seperti yang dijelaskan oleh Richards (2001). Selanjutnya, oleh Sharpley (2010) dipertegasakan bahwa layanan bagi pariwisata terkadang mementahkan sisi pengembangan masyarakat yang menjadi pelaku tradisi tertentu itu. Tentunya sebelum pandemi Covid-19 menghantam industri pariwisata, hotel dan restoran di Bali mengharapkan lokalisasi gastronomi berjalan seiring pengembangan pariwisata budaya. Harapan ini senada dengan disiplin ilmu yang dikembangkan oleh Universitas Udayana, baik pada Fakultas Pariwisata, Fakultas Teknologi Pertanian yang mengembangkan bambu tabah dan Fakultas Pertanian untuk persawahan subak maupun Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik yang memiliki program studi Sosiologi.

Program studi Sosiologi pada Universitas Udayana membuka matakuliah pilihan “Sosiologi Kuliner Nusantara”. Mata kuliah ini menjadi bagian dari pengembangan kurikulum kewirausahaan yang juga bisa masuk dalam matakuliah merdeka belajar. Minimal dua kali dalam satu semester, mahasiswa/i melaksanakan praktik tata cara makan continental/Barat (*table manners*) dan juga makan cara khas Bali yaitu *magibung*. Peserta matakuliah juga diminta melakukan praktik memasak apa yang akan dimakan bersama itu dengan membagi kelompok produksi, kelompok yang melayani dan kelompok yang makan. Kelompok mahasiswa mengambil mata kuliah ini diarahkan juga mampu ke depannya mendekati mahasiswa/i asing yang tengah kuliah di Universitas Udayana agar ikut merasakan prosesi *magibung* ini. Direncanakan pada semester genap 2021, akan mengundang 8 orang mahasiswa/i asing per kelompok ikut makan bersama secara *magibung* ini di lokasi sekitar FISIP/Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Kampus Sudirman, Denpasar. Ide ini akan dikembangkan agar jiwa kewirausahaan mahasiswa/i bangkit. Mereka bisa mengembangkan katering khusus *magibung* bagi mahasiswa asing yang tengah kuliah di Bali.

Terkait gastronomi berkelanjutan bagi Bali dan Indonesia, budaya

makan bersama di lantai dengan bersila dapat ditemukan di wilayah Sumatera Barat dengan nama makan bajamba atau *jamba baserak*, Badulang adalah nama makan bersama masyarakat di kepulauan Belitung, Sumatera. Di Pulau Kalimantan dikenal makan *basaprah*, sarapan pagi massal yang diselenggarakan oleh Kesultanan Kutai. *Basaprah* berasal dari kata kain alas *saprah* seukuran satu meter² digelar di lantai untuk meletakkan hidangan bagi para tamu dan masyarakat (Firdaus dan Hodiyanto, 2019: 511). Pada setiap acara makan bersama, hidangan makan dan minum yang disediakan sangat ditentukan oleh ketersediaan produk pertanian lokal. Walaupun beberapa buah (misalnya anggur, peach, blueberry) atau minuman bersoda kadang hadir sebagai pelengkap dan buah apel; pear atau kiwi yang tidak asli ditanam di lokasi makan bersama tersebut, namun kehadiran minuman atau buah tersebut sebagai penghias hidangan saja. Inilah yang disebut cangkakan gastronomi masa depan yang bertumbuh-kembang mengikuti gaya hidup orang, lahirnya pasangan menu lama dan menu baru dengan rasa yang diperkaya atau diperlunak. Freeman (2010) menyarankan hidangan etnik ini tetap lestari. Bali dikenal dengan prosesi *megibung*-nya baik dengan sela yang banyak atau dilestarikan dalam skala keluarga.

Dalam makan *bajamba* di acara orang atau restoran Minang selalu tersedia dendeng batokok (dendeng daging sapi lebar yang dipukul-pukul) dengan balutan sambal lado merah yang diulek tidak halus. Bisa jadi ketinggian dendeng (20 centi lebar 8-10 centimeter) ini dikurangi dan sambal-ladonya dipinggirkan untuk tamu asing yang khawatir pedas melihat cabe yang membalut dendeng tersebut. Terlepas dari apa yang Hjalager dan Richards (2002) pertanyakan apakah wisatawan mencoba makanan karena unsur eksotiknya atau lebih kepada etnopedagogi yang dikandungnya. Hjalager dan Richards (2002) telah mengaitkan dengan lengkap bahwa wisata kuliner adalah bagian penting dalam teori pariwisata yang berinduk pada pemahaman gastronomi dari wisatawan yang berkunjung. Artinya restoran Minang yang menggunakan prosesi *bajamba* (seperti restoran Natrabu di Denpasar) dapat memodifikasi hidangannya dan juga cara menyajikannya. Selain itu minuman teh tawar hangat yang menyertai makan *bajamba* ini bila tidak disukai boleh diganti jus buah atau jeruk peras manis asal Kintamani atau inovasi teh beras merah

dari Jatiluwih. Kesemua ini merupakan satu kesatuan seni dan cita rasa kuliner. Ilmu masak memasak, memiliki keluasan dalam praktiknya sehingga keberlanjutan gastronomi akan terus berlangsung selama manusia membutuhkan makan dan minum.

6. Simpulan

Gastronomi berkelanjutan bagi Bali dan Indonesia itu sangatlah ditentukan oleh hadirnya produk pertanian lokal dan kiriman dari luar Bali. Lestari dan melimpahnya produksi beras dari wilayah Jatiluwih dan hasil olah bambu tabah menjadi aspek sosio-agrikultur yang koheren dengan gastronomi berkelanjutan bagi Bali. Maka, menyediakan layanan *magibung* secara lokal dapat dilakukan. Tantangan ini tentunya sangat terkait dengan kebutuhan pasar wisatawan. Tidak semua wisatawan memahami aspek etnopedagogi pada makan bersama secara *magibung*.

Seandainya pandemi Covid-19 masih berlangsung dan pola makan *magibung* secara adat yang mengumpulkan banyak orang tidak sesuai dengan protokol kesehatan, perlu dikembangkan prosesi *magibung* secara kekeluargaan. Artinya, modal pertanian beras organik Bali dan tersedianya rebung bambu tabah bisa menjadi *branding* baru pada hibridasi kuliner Bali yang layak jual. Selain sajian yang sehat akan mampu pula meningkatkan kreativitas dan tumbuhnya jiwa kewirausahaan.

Model kewirausahaan ini kelak dapat dikembangkan untuk menjamin keberlanjutan gastronomi Bali yang juga meng-Indonesia. Cangkakan gastronomi masa depan dapat bertumbuh dan berkembang mengikuti gaya hidup orang, lahir pula pasangan menu lama dan menu baru dengan rasa yang diperkaya dengan menggunakan beras organik dari Jatiluwih dan produk akhir rebung dari bambu tabah. Prosesi *magibung* di Bali dapat dianggap sebagai bagian dari etnopedagogi yang menyertai pengajaran “Sosiologi Kuliner Nusantara”. Lebih lanjut lagi, pendekatan solutif yang bermakna bagi keberlanjutan gastronomi Bali menanti hadirnya pengusaha makanan dan minuman bersertifikat di Bali yang mampu mengemas lawar dalam kaleng, atau menjadikan urutan babi sebagai bisnis beli-bawa pulang yang higienis dan tahan lama dalam kemasan vakum. Dapat disimpulkan

bahwa beras Jatiluwih lokal telah dikemas secara higienis, begitu pula bambu tabah produksi Desa Padangan, Pupuan-Tabanan Bali saat panen rebung melimpah dalam musimnya. Produk beras dan hasil olah bambu tabah menjawab tantangan sosio-agrikultur yang koheren dengan gastronomi berkelanjutan bagi Bali. Dengan demikian produksi rebung dari bambu tabah yang telah diawetkan dalam berbagai varian seperti halnya beras organik Jatiluwih kelak bisa mendampingi keberlanjutan gastronomi Bali dengan ciri kuliner lokal yang awet bisa dibawa pulang.

Model kewirausahaan ini menjamin keberlanjutan gastronomi Bali yang juga meng-Indonesia. Para mahasiswa Universitas Udayana pengambil mata kuliah “Sosiologi Kuliner Nusantara”, menggunakan bahan lokal yang tumbuh di Bali dalam praktik memasaknya. Mereka juga mendapat pengalaman menyelenggarakan makan bersama secara *magibung* Bali sebagai bagian dari etnopedagogi bagi orang asing sekalipun. Maka pandemi Covid-19 ini harus dihadapi dengan satu loncatan optimistik yaitu memakan apa yang ditanam dan menanam apa yang dimakan agar berkelanjutan.

Ucapan Terima Kasih

Tulisan ini berawal dari pembatalan abstrak dan full paper yang rencana konferensinya tertunda hingga Oktober 2020. Terima kasih untuk ibu Gam yang menyarankan *Jurnal Kajian Bali* sebagai medium untuk mempublikasikan tulisan ini. Ibu Diah Kencana yang menginisiasi lokasi bambu tabah di Pupuan dengan rebung siap olahnya sungguh berjasa bersama staff Ade Fahmi, terima kasih.

Daftar Pustaka

- Afifah, Z. (2019). “Tradisi Megibung Sebagai Strategi Adaptasi Masyarakat Kampung Islam Kopaon Denpasar Bali”. Unpublished Skripsi. Denpasar: Prodi Sosiologi Universitas Udayana.
- Aisyah, Y. (2020). Subak Jatiluwih Bali, Warisan Budaya UNESCO yang Hasilkan Beras Merah Unggulan”, <https://www.kompas.com/food/read/2020/06/29/100500075/subak-jatiluwih-bali-warisan-budaya-unesco-yang-hasilkan-beras-merah?page=all>. Diakses pada 31 Agustus 2020.

- Artayasa, P. (2020). "Kolom berita hari Jumat, 22 Januari 2016. <https://bali.antaranews.com/berita/84969/arya-wedakarna-antusias-budidaya-bambu-tabah> Diakses tanggal 13 Agustus 2020.
- Balipost. (2020). Bambu Tabah, Penyelamat Ekosistem Air. <https://www.balipost.com/news/2020/02/01/101988/Bambu-Tabah,Penyelamat-Ekosistem-Air.html> Diakses tanggal 13 Agustus 2020
- Desak. (2018). "Tabanan Murnikan Padi Merah Cenana, untuk Dapatkan Produk Unggulan". Nusabali.com/berita/27606/tabanan-murnikan-padi-merah-cenana-untuk-dapatkan-produk-unggulan Diakses tanggal 1 September 2020.
- Dewi, NPAY, Antara, M & Rantau IK (2017). Strategi Segmenting, Targeting dan Positioning Pemasaran Beras Merah Organik Jatiluwih Bali di Provinsi Bali. *E- Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*. Vol.6, No. 4, Oktober, pp: 596-605.
- FAO (tanpa tahun). The 5 principles of sustainable Food and Agriculture. www.fao.org/sustainability/en/. Diakses tanggal 12 Agustus 2020.
- Firdaus, M., & Hodiyanto, (2019). *Eksplorasi Etnomatematika Islami Pada Tradisi Makan Besaprah*.<http://ojs.fkip.ummetro.ac.id/index.php/matematika/article/viewFile/2385/pdf> Diakses pada 4 Mei 2020.
- Freeman N. (2010). "Ethnic cuisine: Indonesia". *Gastronomic Sci* 4 (8): 54-86.
- Hjalager, A.M. (2004). "What Do Tourists Eat and Why? Toward A Sociology of Gastronomy and Tourism", *Tourism (Zagreb)*, 52 (2), 195-201.
- Hjalager, AM & Richards, G. (2002). *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge Advance.
- Horng, J.-S., & Lin, L. (2017). Gastronomy and Culinary Creativity. In J. C. Kaufman, V. P. Glăveanu, & J. Baer (Eds.), *The Cambridge Handbook of Creativity across Domains*, Cambridge Handbooks in Psychology, pp. 462–478. Cambridge: Cambridge University Press.
- Kasih, LS., Bayu, GW & INL Jayanta. (2019). The Ethnopedagogy Study on The "Megibung" Tradition in Karangasem, *Jurnal Filsafat Indonesia*, Vol. 2, No. 3, pp. 104-109.
- Ketaren, I. (2017). *Gastronomi Upaboga Indonesia*. Jakarta: IGA Publisher.
- Kintamani.id. Info Wisata Kintamani (tanpa tahun). "Ayam Garang Asem, Kuliner Bali" <https://www.kintamani.id/ayam-garang-asem-kuliner-bali-dengan-kuah-gurih-dan-segar-007317.html> Diakses

tanggal 12 Agustus 2020.

- Paloviita, (2010). A. Consumers' sustainability perceptions of the supply chain of locally produced Food, *Sustainability*, 2, pp. 1492–1509.
- Parwati, NY & Mariawan IM. (2017). Persepsi Masyarakat Desa Mengesta dan Desa Penebel dalam Melaksanakan UMKM. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat, hal 496-503. http://digilib.mercubuana.ac.id/manager/t!@file_artikel_abstrak/Isi_Artikel_4674_76398162.pdf Diakses tanggal 12 Agustus 2020.
- Postbelitung (2016). "Wow, Ternyata Daun Bambu Bisa Dikonsumsi, Punya Segudang Khasiat Kesehatan", <https://belitung.tribunnews.com/amp/2016/02/24> Diakses tanggal 12 Agustus 2020.
- Prakoso, JR. (2017). "Jatiluwih yang Didatangi Obama Punya Predikat Situs Warisan Dunia", detikNews, 26 Juni . <https://news.detik.com/berita/d-3542191/jatiluwih-yang-didatangi-obama-punya-predikat-situs-warisan-dunia> Diakses tanggal 16 Agustus 2020.
- Putra, IND, AAG Raka, PS Yanthy & PDS Pitanatri. (2018). *Wisata Gastronomi Ubud, Gianyar*. Denpasar: Cakra Media Utama.
- Richards, G. (2002). "Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption", dalam A. Hjalager & Richards, G (Eds), *Tourism and Gastronomy*, pp. 3-20. London: Routledge Advance in Tourism.
- Ritzer, G. (2013). *McDonaldisasi Masyarakat*. (Terjemahan: Fajria, A, 2014). Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Rizal, J.J. (2020). *Mustikarasa Resep Masakan Indonesia Warisan Sukarno*. Depok: Komunitas Bambu.
- Scarpato, R. (2002). "Sustainable Gastronomy as A Tourist Product" in Hjalager, A-M and Greg Richards (eds). *Tourism and Gastronomy*, pp. 51-70. London: Routledge.
- Sharpley, R. (2010). Tourism and Sustainable Development: Exploring The Theoretical Divide. http://www.data.unibg.it/dati/corsi/44127/84562-Sharpely_Tourism_Sustainable_development_theoretical_divide.pdf Diakses tanggal 10 Juli 2020.
- Sukerti, NW, Marsiti, CIR, Adnyawati, NDM & LJ Erawati. (2017). *Pengembangan Tradisi Megibung sebagai Upaya Pelestarian Senikulinier Bali*. Seminar Nasional Riset Inovatif, Prosiding SENARI.
- Sulistiyawati, S. (2019). "Tradisi Megibung, Gastrodiplomacy Raja Karangasem", *Journey*. Vol. 1 No. 2 Juni, pp. 1-21.

- Yamashita, S. (2013). "The Balinese Subak as World Cultural Heritage: In the Context of Tourism", *Jurnal Kajian Bali*. Vol. 03 No. 02 Oktober, pp. 39-68.
- Zuryani, N. (2011). "'Sarad-Jatah': Representasi Sosio-Religius pada Budaya Pangan di Bali", *Jurnal Kajian Bali*. Vol. 01 No. 02 Oktober, pp. 99-122