

**JENIS BAHAN BAKU MAKANAN DAN MINUMAN  
SERTA PEMANFAATANNYA DALAM PRASASTI MASA BALI KUNO  
ABAD IX-XI**

DEWA AYU EKAYANI

Program Studi Arkeologi Fakultas Sastra dan Budaya

**Abstrak**

*Type of raw materials food that consumed by Balinese this time was already mentioned in the inscriptions of ancient Bali. The appearance of the mention of the type of food ingredients can be found in several inscriptions of ancient Bali such as inscription of Bebetin AI and inscription of Trunyan AI. At the time of ancient Bali several types of food in addition to various types of food consumed is also courtesy as a means of religious ceremonies. The purpose of this study provide direction for the author to the next step on the activities and answering the second issue raised in this research the type of raw materials and utilization of food and beverages based on data inscriptions of ancient Bali period IX-XI century. The theory that use for this study are structural and functional structural closely related to food is a system of natural processes and food culture is a human need that govern the life of the network. This research was conducted by using literature data collection methods, as well as the method of processing data through qualitative analysis. This analysis through three procedures: data reduction, data presentation, and conclusion. Based on the results of analysis showed several types of raw materials food in the form of staple foods such as rice and green beans, side dishes of meat and fish and types of beverages such as wine. Food elements are interrelated and affect social interaction Ancient Balinese society. Food has an important value in human life from the past to the present.*

*Keywords: food, inscriptions, ancient Bali Era.*

**1. Latar Belakang**

Data prasasti merupakan data yang paling akurat karena isinya merupakan rekaman peristiwa masa lampau yang ditulis sesuai kenyataan pada masanya sehingga dianggap data yang paling *otentik*. Meskipun diantaranya ada yang ditulis kembali pada masa kemudian (*tinulad*), baik berupa saduran maupun salinan, namun salinan tersebut sesuai dengan aslinya (Kartakusuma, 1992: 72).

Jenis bahan baku makanan yang diproduksi oleh masyarakat Bali saat ini ternyata telah disebutkan dalam prasasti-prasasti Bali Kuno. Prasasti Bali Kuno

tersebut memberikan keterangan tentang penyebutan makanan seperti jenis bahan baku makanan dan jenis minuman. Kegiatan mencari dan mendapatkan bahan mentah, mengolah, dan menyajikan makanan mewarnai kehidupan dari masa kemasa (Nasoichah, 2009: 1).

Berdasarkan uraian diatas dapat diketahui sekilas tentang makanan dan minuman pada masa Bali Kuno, tetapi masih terdapat pertanyaan dalam pikiran penulis tentang berbagai jenis bahan baku makanan serta pemanfaatan untuk siapa makanan tersebut diperuntukan seperti yang dimuat dalam prasasti masa Bali Kuno Abad IX sampai XI salah satu raja yang memerintah pada masa Bali Kuno yaitu Udayana, dan Anak Wungsu, dan alasan mengapa prasasti tersebut harus dikeluarkan.

## **2. Pokok Permasalahan**

Mengacu pada latar belakang yang diuraikan diatas maka permasalahan yang dapat dikaji dalam penelitian ini sebagai berikut :

- a. Jenis bahan baku makanan dan minuman apa saja yang termuat dalam prasasti Bali Kuno abad IX-XI?
- b. Dimanfaatkan untuk apa saja bahan makanan dan minuman yang termuat dalam prasasti Bali kuno abad IX-XI?

## **3. Tujuan Penelitian**

Hakikatnya penelitian ilmiah memiliki tujuan tertentu. Tidak ada satu pun pekerjaan yang dapat dilakukan dengan baik tanpa tujuan yang jelas. Tujuan umum penelitian ini bertujuan untuk memahami jenis bahan baku makanan dan minuman yang dikonsumsi masyarakat Bali Kuno dengan adanya permasalahan bahan baku makanan yang dihadapi. Tujuan khusus penelitian ini yaitu menjawab kedua permasalahan yang telah dituangkan dalam rumusan masalah, yaitu :

1. Mengetahui jenis bahan baku makanan dan minuman berdasarkan data prasasti masa Bali Kuno abad IX-XI.

2. Mengetahui pemanfaatan bahan baku makanan dan minuman yang termuat dalam prasasti abad IX-XI.

#### **4. Metode Penelitian**

##### a) Rancangan Penelitian

Rancangan penelitian dalam arti sempit dimaknai sebagai suatu proses pengumpulan dan analisis data penelitian. Arti luas rancangan penelitian meliputi proses perencanaan dan pelaksanaan penelitian.

##### b) Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang dikumpulkan dan digunakan dalam penelitian yaitu data kualitatif. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini dibedakan atas dua macam, yaitu sumber data primer dan sumber data sekunder. Sumber data primer yaitu data yang langsung memberikan data pada peneliti. Sumber data sekunder yaitu data yang secara tidak langsung memberikan data kepada peneliti, seperti melalui dokumen maupundengan memanfaatkan orang lain.

##### c) Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian yang terpenting adalah peneliti itu sendiri, agar hasil penelitian yang dilakukan sesuai dengan permasalahannya.

##### d) Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data penelitian dilakukan melalui studi pustaka, yaitu dilakukan dengan cara mengumpulkan berbagai macam tulisan, baik berupa laporan penelitian yang sudah pernah dilakukan, buku, makalah, artikel, dan karya tulis lainnya yang ada kaitannya dengan pokok permasalahan ini.

##### e) Teknik Analisis Data

Teknik analisis data dilakukan setelah semua data diperlukan dapat terkumpul. Data mentah dianalisis sesuai dengan kebutuhan penulis untuk menjawab

permasalahan dalam penelitian. Adapun metode analisis yang digunakan yaitu analisis kualitatif dan analisis komparatif.

## **5. Hasil dan Pembahasan**

### **a) Jenis Bahan Baku Makanan dalam Prasasti Bali Kuno Abad IX-XI**

Cukup banyak prasasti Bali Kuno yang memberikan keterangan tentang adanya beberapa jenis bahan makanan baik yang masih berupa bahan mentah maupun yang sudah diolah. Jenis-jenis bahan makanan tersebut ada yang berupa beras, kacangijo, daging, ikan, dan jenis minuman. Masyarakat menjadikan makanan sebagai persembahan kepada bangunan suci dan suguhan kepada orang-orang tertentu. Prasasti Bali Kuno tidak menyebutkan secara lengkap jenis maupun bahan makanan dan cara pengolahannya sebagaimana prasasti Jawa Kuno. Prasasti Bali Kuno hanya menyebutkan bahan makanan pokok berupa beras, kacang hijau, ketan, berbahan daging dan ikan, dan sejenis minuman bernama tuak dan arak. Makanan yang berbahan ikan dan daging seringkali disebutkan dalam bentuk yang sudah dipepes dan dikeringkan. Makanan ini sengaja diawetkan untuk penyimpanan makanan dalam waktu yang cukup lama dan jika sewaktu-waktu dibutuhkan. Data yang telah didapatkan dari pembacaan prasasti menunjukkan bahwa makanan merupakan hal penting bagi masyarakat Bali sejak lama, terutama terkait dengan kegiatan sosial religius masyarakatnya.

#### **- Bahan Baku Makanan Berupa Beras dan Kacang**

Beras merupakan salah satu bahan baku makanan yang melalui proses dimasak sehingga menghasilkan nasi. Nasi termasuk dalam pola makan pokok sehari-hari, akan tetapi seiring berkembangnya teknologi, maka dimungkinkan untuk memperjualbelikan.

Istilah-istilah beras dan kacang telah disebutkan dalam beberapa kutipan prasasti. Beras merupakan salah satu bahan baku makanan pokok. Pada beberapa prasasti Bali Kuno menyebutkan adanya bahan baku berupa beras yaitu prasasti Bebetin AI (911 Masehi), lembar IIa baris 4-5 memberikan keterangan tentang jenis makanan berupa beras dan kacang hijau sebagai berikut.

## Lembar IIa

4. *nyan karambo, sampi, kambing, kapas, bnanng, kapid, haṭtak bras kulit karun gēṅḍang, me hlas, lunak camalagi, anāda tu anak mahutang musirang ya marumaḥ di*
5. *tu, hamulan hutanña bayarnña tani kakadugan, tani kasiddhan pamatkēn pamalatkarān, ana tka suruhan hulu kayunña,...”(Goris, 1945: 54).*

Artinya,  
Lembar IIa

4. pembelian kerbau, sapi, kambing, kapas, benang kapas, kacang hijau, beras, kulit untuk membuat gendang dan hlas, asem camalagi, jika ada yang mempunyai hutang pindah dan berumah disitu
5. kemudian hutangnya dibayar dua kali oleh petani, tidak bersedia memberikan halaman yang luas, jika datang disuruh oleh hulu kayunya...”

## - Bahan Baku Makanan Berupa Daging dan Ikan

Istilah-istilah bahan makanan berupa daging dan ikan lebih lengkapnya dapat dilihat dalam beberapa prasasti Bali dalam kutipan berikut. Prasasti Trunyan AI (813 Saka), lembar IIB baris 1-2 memberikan keterangan sebagai berikut.

## Lembar IIB,

1. *“...kunang kaknenyanña haywahaywa di māgha*
2. *Mahānawamī, simburrukud 5, pesan 20, ṅalyantuhurguñja 2 pracaksusimburrukud 2 pesan 10 ṅalyantuhurguñja 1 pangdulur air palbur (Goris, 1954: 54)*

Artinya,  
Lembar IIB

1. “... Apapun kewajibannya saat upacara pada bulan magha
2. Tanggal 9 yaitu ikan simbur 5 ekor, pepes ikan 20 buah, ikan nyalian 2 gunja kepada pracaksu diberikan ikan sembur 2 ekor, pepes ikan 10 buah, ikan nyalian kering 1 gunja...”

## - Jenis Minuman dalam Prasasti Bali Kuno Abad IX-XI

Kutipan keterangan tentang tuak dalam prasasti Batur Pura Abang A (1011 Masehi) lembar IIIb 1-2 sebagai berikut:

Lembar IIIb.

1. ....“*kunang karaman ikang karāmanangiyō irika sang manangkalik kuda lanang kuda*
2. *wadwan, nguniweh manghuwakēn kuda lanang wadwan, orahana skul tlung wakul, iwakanya sayathāsaktī, sahanahaa, twakanya tlung pulu manisan, palungan 3 wah 5 wuhel*” (Goris, 1954: 89).

Artinya,

Lembar IIIb.

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

b) Pemanfaatan Makanan sebagai Sarana Persembahan

- Pemanfaatan sebagai Aktivitas Ritual

Unsur penting dalam pelaksanaan upacara keagamaan yaitu adanya sarana dan prasarana penunjang upacara tersebut. Salah satu prasasti yang menyebutkan jika aktivitas memasak (*madanga*) tidak dilakukan maka seluruh alat memasak akan didonasikan kepada *Hyang Api* pada Prasasti Bebetin AI No. 002 (911 Masehi), lembar Ib baris 3-4 sebagai berikut.

Lembar Ib

3. ...”*matarah amin bunin tani parangčan tani parburukthanahan*
4. *me anak madanga ditu, yathāñā taman marumah di kuta, tkapan denganā ada tani tama marumah ditu di kuta, panekan dengaña di hyangāpi, kajadyan atithi, ...*” (Goris, 1954 : 54).

Artinya,

Lembar Ib

3. ...”apabila ada orang yang meninggal dirampok mempertahankan benteng yang dirampok oleh penjahat dan itu tidak mendapat warisan serta tidak dikenakan parburuk tanah
4. dan orang yang melakukan aktifitas memasak disitu, yaitu orang yang bertempa tinggal dibenteng, untuk tidak ada petani yang masuk dan bertempat tinggal disitu dibenteng, supaya dipersembahkan kepada (Bangunan suci) *Hyang Api*, dijadikan persembahan...”

- Pemanfaatan Makanan dalam Kehidupan Sosial Masyarakat

Raja sebagai seorang penguasa juga memiliki ketegasan terhadap apa yang diputuskannya. Raja yang berkuasa digambarkan bijaksana dalam mempergunakan kekuasaannya demi kesejahteraan rakyat yang dipimpinnya. Kasus pemberian makanan kepada para pejabat istana atau tamu seperti termuat dalam prasasti Bali Kuno lainnya. Hal tersebut tercermin pada prasasti Batur Pura Abang A (1011 Masehi) lembar IIIb 1-2 sebagai berikut:

Lembar IIIb.

3. ....*“kunang karaman ikang karāmanangiyō irika sang manangkalik kuda lanang kuda*
4. *wadwan, nguniweh manghuwakēn kuda lanang wadwan, orahana skul tlung wakul, iwakanya sayathāsaktī, sahanahaa, twakanya tlung pulu manis, palungan 3 wah 5 wuhel” (Goris, 1954: 89).*

Artinya,

Lembar IIIb.

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

## 6. Simpulan

Makanan adalah sesuatu yang esensial bagi kelangsungan hidup manusia. Berbagai jenis makanan dan minuman serta pemanfaatannya juga tersurat dalam beberapa prasasti Bali Kuno. Prasasti Bali Kuno telah menyebutkan beberapa jenis bahan baku makanan dan minuman. Unsur makanan saling berkaitan serta berpengaruh pada interaksi masyarakat sosial masyarakat Bali Kuno. Kaitan tersebut berasal dari kedudukan sosial masyarakat.

## 7. Daftar Pustaka

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

Kartakusuma, Richadiana. 1992. *Prof. Boechari dan Penelitian Epigrasfi Indonesia*. Ikatan Ahli Arkeologi Indonesia. Jakarta, Pusat Penelitian Arkeologi Nasional.

Nasoichah, Churmatin, 2009. *Pengawetan Makanan :Upaya Manusia dalam Mempertahankan Kualitas Makanan (Berdasarkan Data Prasasti Masa Jawa Kuno)*. Balai Arkeologi, Medan.