

TRADISI MEGIBUNG, GASTRODIPLOMACY RAJA KARANGASEM

Anastasia Sulistyawati

Email: prof.sulistyawati@yahoo.com

POLITEKNIK INTERNASIONAL BALI

Abstract

This study aims to find out other functions of food and eating traditions from only gastronomy to gastrodiplomacy in the community, by understanding the mission and vision of the Megibung tradition as a means of sosial control in the community both past and present and future, and the role of the lokal government in building a lokal culinary image into a creative economy. The research method used to solve or answer all the problems that exist in this study is a qualitative method.

The results showed that the Megibung tradition since the beginning of its history had been created as a means of diplomacy for the farming community in the fields, then developed into a means of diplomacy for the consolidation of war troops by the king of Karangasem in seizing Sasak. In the post war it was used for inter-ethnic reconciliation facilities (Sasak and Bali) and people (Islam and Hinduism) in supporting the existence of the power of the kingdom of Karangasem. Then in peacetime this became a cultural means of building solidarity in the unity and unity of society from the lower to the top, as well as the means of diplomacy between nations with the concept of glow (globalization of locality) without sosial and material class dividers.

Given the high value of the Megibung culture, which in this global era began to get challenges because of the existence of a more simple and practical catering (buffet). For this reason, a rescue program is needed to prevent extinction from the times. The heritage of this tradition must be maintained and revitalized so that it can be passed on to future generations by making it as a means of developing a creative economy in Karangasem. Through the Megibung tradition the young generation can learn apprenticeship in processing various types of traditional Balinese cuisine which can be used as a provision for capital expertise in the creative economy business in tourism, which simultaneously has also helped preserve the sustainability of the Megibung cultural tradition itself. Therefore, the Karangasem Regional Government must be able to encourage the development of sustainable cultural tourism towards a creative economy that prioritizes the satisfaction of culinary or gastronomic tourism in particular.

Keywords: *Megibung Tradition, Gastrodiplomacy, King of Karangasem*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui fungsi lain dari makanan dan tradisi makan dari gastronomi menjadi gastrodiplomasi dalam masyarakat, dengan memahami misi dan visi dari dibuatnya tradisi *Megibung* sebagai sarana pengendalian sosial di masyarakat baik di masa lampau maupun sekarang dan yang akan datang, serta peran dari Pemda setempat dalam membangun citra kuliner setempat menjadi ekonomi kreatif. Metode penelitian yang digunakan memecahkan atau menjawab seluruh masalah yang ada dalam penelitian ini adalah metode kualitatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tradisi *Megibung* sejak awal sejarahnya sudah diciptakan sebagai sarana diplomasi bagi masyarakat petani di sawah, kemudian berkembang menjadi sarana diplomasi untuk konsolidasi pasukan/laskar perang oleh raja Karangasem dalam merebut Sasak. Pada pasca perang dimanfaatkan untuk sarana rekonsiliasi antar etnis (Sasak dan Bali) dan umat (Islam dan Hindu) dalam mendukung eksistensi kekuatan kerajaan Karangasem. Kemudian di masa damai ini menjadi sarana budaya membangun solidaritas persatuan dan kesatuan masyarakat dari lapisan bawah sampai atas, serta sarana diplomasi antar bangsa dengan konsep glocal (globalisasi lokalitas) tanpa sekat kelas sosial dan materi.

Mengingat tingginya nilai budaya *Megibung*, yang di masa global ini mulai mendapat tantangan karena adanya *catering (prasmanan)* yang lebih simpel dan praktis. Untuk itu dibutuhkan program penyelamatan agar tidak punah ditelan zaman. Warisan tradisi ini harus terus dijaga dan direvitalisasi agar dapat diwariskan kepada generasi mendatang dengan menjadikan tradisi *Megibung* sebagai sarana pembangunan ekonomi kreatif di Karangasem. Melalui tradisi *Megibung* generasi muda dapat belajar magang dalam mengolah berbagai jenis masakan tradisional Bali yang dapat dijadikan bekal untuk modal keahlian dalam bisnis ekonomi kreatif di bidang pariwisata, yang secara bersamaan otomatis juga telah ikut melestarikan keberlanjutan dari tradisi budaya *Megibung* itu sendiri. Oleh karena itu, Pemda Karangasem harus bisa mendorong pengembangan pariwisata budaya berkelanjutan menuju ekonomi kreatif yang mengutamakan kepuasan wisata kuliner atau gastronomi khususnya.

Kata Kunci: Tradisi Megibung, Gastrodiplomasi, Raja Karangasem

1. Pendahuluan

Masyarakat Indonesia yang majemuk, mempunyai ciri khas adat dan budaya yang kaya raya, didukung oleh masyarakat pendukung masing-masing. Kebudayaan Bali adalah salah satu yang dibentuk dari perpaduan tradisi Bali dengan agama dan kebudayaan Hindu, ketiga aspek tersebut saling mempengaruhi secara serasi satu sama lain, yang kemudian menjadi identitas masyarakat Bali. Dalam eksistensi agama Hindu di Bali selalu mengacu kepada tiga kerangka dasar *tatwa* (filsafat), *susila* (etika), dan *acara* (upacara dan *upakara*). Filsafat agama Hindu adalah *Panca Sradha* (lima dasar keyakinan akan keberadaan): (1) *Brahman (Tuhan)*, (2) *Atman (Roh)*, (3) *Karma Phala (Hukum alam sebab-akibat)*, (4) *Punarbhawa (Reinkarnasi)*, (5) *Moksa (bebas dari Hukum Karma dan Reinkarnasi)*. Etika (*susila*) Hindu terdiri dari *Panca Yama Brata (lima bentuk pengendalian diri)*, *Catur Paramita (empat tujuan hidup)*, dan *Tri Kaya Parisuda (tiga prilaku yang suci)*. Upacara dan *upakara* agama sebagai kerangka ketiga, adalah bentuk penjabaran dari kerangka filsafat dan etika dalam mewujudkan *Tri Hita Karana* (tercapainya keharmonisan hubungan antara manusia dengan Tuhan, manusia dengan sesamanya, dan manusia dengan lingkungan alamnya).

Interaksi antara kebudayaan Bali dengan agama Hindu melahirkan tradisi unik yang beranekaragam sesuai dengan *desa, kala, patra* (ruang, waktu, dan kondisi/keadaan setempat). Budaya dan tradisi unik yang dimiliki oleh masyarakat Bali adalah warisan luhur dari masa lampau yang masih berkembang dengan baik sampai sekarang, yaitu tradisi *Megibung*. Tradisi *Megibung* ini diwarisi turun-temurun dan tetap dilestarikan oleh masyarakat di Kabupaten Karangasem, Bali. Tradisi *Megibung* tidak saja berkembang di lingkungan masyarakat Hindu tetapi juga telah meluas pada kelompok masyarakat Muslim di Karangasem, bahkan kemudian meluas sampai ke masyarakat muslim di Kampung Singaraja dan Pagayaman

(Buleleng) dan kampung Kapaon (Denpasar) serta masyarakat muslim di Lombok.

Tujuan dilakukan tradisi *Megibung* adalah untuk mengikat kebersamaan dan meningkatkan kerukunan antar warga. Biasanya dilakukan saat diadakan upacara adat. Masyarakat dalam kelompok-kelompok tertentu akan duduk bersila bersama dan membentuk lingkaran. Di tengah-tengah lingkaran dihidangkan nasi beserta lauk pauk di atas daun pisang serta minuman. Selanjutnya masyarakat akan makan bersama dengan diselingi saling komunikasi ringan untuk menciptakan keakraban, bahkan diselingi dengan seni pantun (*megenjek*) untuk menambah keriang. Tradisi makan bersama seperti ini juga sudah umum dijumpai di suku-suku lain di Indonesia, dengan sebutan istilah berbeda.

Keunikan dari tradisi *Megibung* ini adalah tidak adanya sekat perbedaan sosial antara orang satunya dengan yang lain di dalam satu kelompok. Semua orang berbaur menjadi satu, tidak ada perbedaan suku, ras, agama, status kaya atau miskin, tinggi atau rendah, putih atau hitam, semua merasa sebagai satu saudara dan sahabat dalam kelompok. Semua duduk dekat, makan bersama, saling bersenda gurau dalam riang, dan sesekali bertukar pikiran untuk meningkatkan rasa persahabatan dan persaudaraan. Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka dapat dirumuskan masalah, sebagai berikut: 1) Bagaimanakah sejarah dan fungsi penting dari tradisi *Megibung* bagi masyarakat Karangasem, Bali? 2) Bagaimanakah cara mentransformasikan dan merevitalisasi nilai-nilai budaya dari tradisi *Megibung* tersebut untuk tujuan pembangunan ekonomi kreatif? Penelitian ini dilakukan di Desa Selat, Kecamatan Selat, Kabupaten Karangasem, Provinsi Bali.

2. Teori dan Metode

Teori yang digunakan untuk memecahkan masalah dalam penelitian ini, yaitu teori *gastrodiplomacy* dan teori ekonomi kreatif. Teori *Gastrodiplomacy* dari Sri Murni, Sekretaris Departemen Antropologi, Fakultas Ilmu Politik dan Ilmu Sosial, Universitas Indonesia yang mengatakan bahwa, menurut ilmu folklor dalam antropologi, makanan bukan hanya sekadar untuk dimakan atau sebagai pengisi perut. Makanan memiliki fungsi yang lebih dari itu. Setidaknya ilmu folklor mencatat ada empat fungsi makanan. Pertama, makanan sebagai simbol bahasa. Kedua, sebagai pengikat hubungan kekerabatan. Ketiga, sebagai penanda solidaritas. Keempat, sebagai pengobat stres. Melihat fungsi makanan sebagai penanda solidaritas, tidak berlebihan jika kemudian makanan juga digunakan sebagai alat diplomasi (*soft diplomacy*) yang cukup penting dan efektif di masyarakat, baik di masa lampau ataupun saat ini. *Soft diplomacy* sangat berguna dalam mengurangi ketegangan situasi dan meningkatkan solidaritas antar orang di masyarakat. “Dalam bernegosiasi membahas isu-isu strategis, yang mungkin diprediksi akan menimbulkan ketegangan dalam pembahasannya, makanan dapat digunakan untuk mencairkan suasana, menjadi santai dan penuh keakraban,” (<http://www.femina.co.id/Trending-Topic/diplomasi-meja-makan>).

Melalui makanan, banyak hal bisa terjadi. Sebagai media yang universal, makanan dapat mendekatkan siapa saja, dari kalangan politik, bisnis, hingga masyarakat. Makanan juga menjadi sarana untuk memperkuat sebuah hubungan. Selain itu, secara simbolis, jamuan makan menjadi lambang dari sebuah kehormatan. Bagi elite politik atau penguasa, jamuan makan bisa menjadi kendaraan untuk dapat berinteraksi dengan berbagai pihak. Tujuannya, tentu saja untuk mengubah perilaku tokoh atau elite politik lain dengan cara bernegosiasi secara halus. Dari kacamata politik, *Gastrodiplomacy* ibarat cermin, yang memungkinkan orang

membaca seberapa penting elite atau tokoh tersebut di mata pemerintahan yang bersangkutan. Selain itu, makanan juga memperlihatkan adanya sifat keramahtamahan, kekuatan, sekaligus kelembutan dalam proses berdiplomasi (<http://www.femina.co.id/Trending-Topic/diplomasi-mejamakan>).

Gastrodiplomacy juga mempelajari makanan yang mendapat pengaruh akibat perang, penjajahan, perdagangan, penyebaran agama, dan lain-lain. Memperkenalkan makanan khas bangsa sendiri adalah cara yang paling mudah bagi setiap bangsa yang bermigrasi ke daerah lain untuk bergaul dengan penduduk asli. Berbagai cara untuk memperkenalkan budaya makanan ini kemudian disebut dengan *gastrodiplomacy* (<https://food.detik.com/info-kuliner/d-2538235/gastrodiplomacy-ilmukhusus-pelajari-makanan-dalam-interaksi-bangsa>).

Teori Ekonomi Kreatif atau Industri kreatif adalah kegiatan ekonomi generasi baru dalam eksploitasi teknologi media, pengetahuan, informasi ataupun sosial budaya. Bidang-bidangnya mencakup periklanan, arsitektur, seni, kerajinan, kuliner, desain, fashion, film, musik, seni pertunjukan, penerbitan, perangkat lunak, mainan dan permainan, TV, radio, dan video game. Ada pula yang beranggapan industri pendidikan termasuk yang membentuk bagian dari industri kreatif, meskipun rujukannya belum diakui secara internasional. Dalam berbagai pembicaraan pelakunya kerap disebut sebagai industri budaya (Hesmondhalgh 2002, 14) atau ekonomi kreatif (Howkins 2001).

Seni keahlian makanan (gastronomi) ke depan adalah industri kreatif yang memiliki nilai intrinsik, faktor sejarah, budaya, geografis, sosial dan keuangan yang oleh karenanya merupakan bagian dari ekonomi kreatif. Saat ini industri kreatif telah menjadi semakin penting untuk membangun kesejahteraan ekonomi dunia. Malah ada yang berpendapat "kreativitas manusia adalah sumber utama daya ekonomi," (Florida, 2002).

"Industri abad kedua puluh satu akan semakin tergantung pada pengetahuan generasi muda melalui kreativitas dan inovasi" (Landry & Bianchini, 1995).

Menurut Sri Murni, bahwa, sejak zaman kerajaan di Indonesia, raja-raja dahulu selalu menjamu dan memberi makanan yang terbaik kepada tamu-tamunya sebagai ungkapan penghormatan sekaligus menunjukkan kekayaan kulinernya. Sejarah telah membuktikan bahwa makanan menjadi alat diplomasi yang baik, membangun koneksi yang menghubungkan antarmanusia, budaya, dan masyarakat. Makanan juga menawarkan orang kesempatan untuk saling berkomunikasi dan bertukar ide serta informasi. Oleh karena itu, makanan tradisional daerah dapat menjadi potensi besar dalam pengembangan ekonomi kreatif di Indonesia. Indonesia, memiliki ribuan jenis kuliner tradisional, yang selayaknya oleh pemerintah dapat digunakan sebagai alat diplomasi, antar masyarakat, antardaerah maupun antarbangsa (<http://www.femina.co.id/Trending-Topic/diplomasi-meja-makan->). Hal ini menjadi penting didalam berbagai upaya semua pihak menumbuhkan gastronomi Indonesia menjadi industri kreatif.

Pengembangan gastronomi atau gastrodiplomacy Indonesia saat ini sudah mulai menuju industri kreatif. Seni keahlian gastronomi sejauh ini yang diketahui di Indonesia baru hanya sebagai unsur karya "kuliner" dan belum masuk ke "gastronomi". Ada dua pengertian yang berbeda meskipun keduanya fokus di makanan. Untuk menuju politik budaya gastronomi, unsur pertama yang harus diangkat adalah mencari "pemimpin kreatif" dari kalangan *chef* profesional dan otodidak untuk dilatih kepemimpinannya bergaya transformasional. Unsur kedua yang harus dilakukan mencari, mengangkat dan memetakan seni masakan dari setiap daerah menjadi data ensiklopedia makanan bangsa Indonesia yang kemudian dipromosikan secara nasional maupun internasional sebagai "*the*

Indonesian tourism gastronomic adventures" (Petualangan Wisata Gastronomi Indonesia).

Metode penelitian yang digunakan memecahkan atau menjawab seluruh masalah yang ada dalam penelitian ini adalah metode kualitatif yaitu metode yang lebih menekankan pada aspek pemahaman secara mendalam terhadap suatu masalah daripada melihat permasalahan untuk penelitian generalisasi. Metode penelitian ini lebih pada menggunakan teknik analisis mendalam (*in-depth analysis*), yaitu mengkaji masalah secara kasus perkasus karena metodologi kualitatif yakin bahwa sifat suatu masalah satu akan berbeda dengan sifat dari masalah lainnya. Tujuan dari metodologi ini bukan suatu generalisasi tetapi pemahaman secara mendalam terhadap suatu masalah.

3. Pembahasan

3.1 Sejarah dan Fungsi Tradisi *Megibung* sebagai *Gastrodiplomacy*

Tradisi *Megibung* awal mulanya memang muncul dari rutinitas dalam tradisi para petani yang bekerja di sawah dengan *nakil* (membawa bungkusan makanan dari rumah) dan kemudian makan bersama saat istirahat dengan petani-petani lain yang juga *nakil*, dengan saling berbagai menu yang dibawa agar lebih meriah. Kegiatan makan bersama dalam format besar peserta ini disebut *Megibung*. Masing-masing menu yang dibawa digabung ditaruh dalam sebuah tempat besar (di alasi lembaran daun pisang) di sudut sawah, lalu dikitari semua orang saling berbagi dalam makan bersama (wawancara dengan Penglingsir Puri Karangasem).

Tradisi makan bersama ini merupakan tradisi kuna, yang di masa lampau dapat ditemukan di desa-desa di Bali dengan sebutan lain (*melimbur, mepatung*) artinya saling berbagi sebagai wujud implementasi filosofi kehidupan masyarakat Bali kuno, "*paras-paros sarpanaya, selunglung sabayantaka*" atau saling memberi dan membantu, baik-baik

dalam suka dan duka. *Megibung* memberi penekanan pada nilai kebersamaan dan demokrasi untuk duduk sama rendah, tapi tidak saling merendahkan. Tidak ada perbedaan kasta dan perbedaan status ekonomi, semua orang yang mengelilingi *gibungan* adalah sama di hadapan makanan (sebagai symbol Dewi Sri atau Dewi Kemakmuran).

Nilai kebersamaan hidup para petani ini kemudian diadopsi oleh I Gusti Anglurah Ktut Karangasem untuk menjaga kekompakan persatuan dan kesatuan pasukannya serta memotivasi semangat juang prajuritnya di medan perang ketika memerangi kerajaan Sasak (Lombok). Pada tahun 1614 Caka (1692 Masehi) sang raja bersama prajuritnya ketika beristirahat makan dalam medan perang, menetapkan sebuah aturan agar makanan dimakan bersama dalam kelompok masing-masing dengan posisi melingkar. Masing-masing kelompok terdiri atas delapan orang. Dalam kegiatan itu, sang raja pun ikut duduk dalam salah satu kelompok untuk makan bersama para prajuritnya. Tidak ada perbedaan jenis makanan dan perlakuan lebih strata sosial antara raja dan prajuritnya.

Megibung sebenarnya oleh raja digunakan sebagai strategi perang untuk menghitung jumlah korban perang di pihaknya dan mengetahui langsung jumlah pasukannya yang masih hidup ataupun yang terluka (sakit), sekaligus untuk membuat strategi pertahanan baru dalam perang. Melalui *Megibung* raja dapat memotivasi semangat persatuan dan kesatuan serta tekad para prajuritnya dalam bertahan dan meneruskan pertempuran. Efektifitas strategi ini mengantarkan raja I Gusti Anglurah Ktut Karangasem dan pasukannya memenangkan peperangan. (BALI www.com_Bali Indonesia Travel Guide).

Sebagai tanda kemenangan, maka pihak kerajaan Sasak menyerahkan rakyat dan prajurit andalannya (sudah menganut Islam) yang masih bertahan hidup (sebagai tanda kesetiaan) dibawa ke Bali menjadi bawahan raja Karangasem. Keberadaan masyarakat muslim Karangasem

ini tidak bisa dilepaskan dari dinamika politik ekspansi kerajaan Karangasem ke Lombok (Pageh, Sugiarta, Artha, 2013: 245). Untuk membina soliditas di antara rakyat dan prajuritnya yang berbeda asal etnik dan kepercayaan ini, raja kembali memanfaatkan tradisi *Megibung* sebagai sarana diplomasi untuk rekonsiliasi etnik dan umat, tentu dengan tetap memperhatikan bahan makanan yang dapat diterima secara agama Islam dan Hindu. Hal inilah yang menyebabkan tradisi *Megibung* kemudian juga menjadi tradisi masyarakat muslim di beberapa tempat di Bali.

Dengan mentradisikan *Megibung* raja berhasil membangun rekonsiliasi dan solidaritas yang kuat di antara kedua etnis dan agama yang berbeda. Keberhasilan diplomasi ini tidak bisa lepas dari kekuatan pengaruh wibawa, kearifan dan ketegasan raja I Gusti Anglurah Ketut Karangasem. Raja juga berhasil mengakulturasi dua budaya yang berbeda ke dalam satu solidaritas penuh toleransi dengan mengadopsi kata “*Beraya*” dalam bahasa Sasak dan “*Menyama*” dalam bahasa Bali yang sama-sama berarti bersaudara, menjadi istilah *Menyama-Braya* dan *penyamabrayaan* artinya satu persaudaraan (Pageh, Sugiarta, Artha, 2013: 245). Tumbuhnya rasa solidaritas kekerabatan yang kuat di kedua etnis dan agama berbeda ini menyebabkan komunitas masyarakat asal Sasak yang beragama Islam di Bali ini disebut *Nyama Selam* (saudara Islam) dan yang Bali beragama Hindu disebut *Nyama Bali* (saudara Bali).

Untuk memperkuat pertahanan dan keamanan raja dan kerajaan agar ada saling control antara komunitas Sasak (Islam) dengan komunitas Bali (Hindu) maka masyarakat *Nyama Selam* Karangasem ini, oleh raja Karangasem kemudian sengaja dimukimkan selang-seling islam-hindu dengan posisi mengelilingi Puri, dibuat dua lapis. Seperti, Dangin Sema termasuk lapisan pertama. Lapisan kedua seperti Segar Katon, Ujung Pesisir, Kebulak Kesasak, Bukit Tabuan, dengan formasi juga mengelilingi puri. Lapis kedua bahkan sampai Saren Jawa dan Kecicang. Adapun

muslim yang ditempatkan di Desa Sindu, spesifik untuk menghadang kerajaan Klungkung. Latar belakang sejarah ini menyebabkan ikatan *kaula-gusti* (tuan-sahaja) itu menjadi sangat kental di kerajaan Karangasem (Pageh, Sugiarta, Artha, dalam Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora Vol. 2, No. 2, Oktober 2013: 242).

Maksud sebenarnya raja menempatkan permukiman masyarakat Sasak selang-seling Bali-Sasak, disamping untuk mempercepat proses akulturasi budaya juga untuk tujuan memperkuat pertahanan puri. Hal ini menjadi perhitungan raja, karena puri sering rentan terhadap perebutan kekuasaan antara sesama Bali (jeruk makan jeruk). Pada faktanya memang rakyat Sasak yang beragama Islam menunjukkan sifat lebih loyal terhadap puri dalam menjaga keamanan dan kedudukan raja di kerajaan Karangasem (Suwitha, 2011: 147).

Gastrodiplomasi melalui tradisi *Megibung* yang dimanfaatkan oleh raja Karangasem ini sangat berhasil membangun kekuatan besar yang kemudian juga ditakuti oleh raja-raja lain, sehingga mampu membawa kebesaran kekuasaannya hingga meluas sampai ke kerajaan Buleleng (Singaraja), Bali. Interaksi dan solidaritas sosial yang kuat di antara *Nyama Bali* dan *Nyama Selam* yang sudah beberapa abad ini, memungkinkan *Nyama Bali* dan *Nyama Selam* dapat saling mempengaruhi baik dari segi sosial maupun budaya penuh toleransi. Hal ini dibuktikan dengan berbagai peminjaman identitas etnik. Misalnya, di kampung muslim desa Budakeling masyarakat muslim menggunakan nama depan khas Bali seperti Wayan, Putu, Made, Nengah, Komang, Nyoman, Ketut. Disamping itu, juga terjadi akulturasi budaya gastronomi untuk acara adat *Megibung* di kalangan *nyame selam* di Karangasem saat ada acara ritual dan acara penting lain, seperti di desa Saren Jawa, dengan ciri menu masakan ala Bali seperti *lawar*, *sate lilit*, *komoh*, *tum*, *urab* (Bali), tetapi dengan tidak

memakai darah dan daging babi. Juga terjadi di umat Hindu ada tradisi pembuatan banten *Bebangkit Selam* di desa Angantiga.

Melalui strategi mentradisikan acara *Megibung*, raja Karangasem I Gusti Anglurah Ktut Karangasem telah berhasil memanfaatkan kearifan sosial budaya lokal dalam bertoleransi terhadap perbedaan di antara orang Bali dan Sasak. Kedua etnis dan budaya tidak perlu menyeragamkan agama, namun penuh toleransi menerima konsep perbedaan *rwa bhineda* (*binary oposition*) dan *desa kala patra*, yakni pengakuan akan adanya relativisme budaya sesuai dengan keadaan, ruang, waktu dan kreativitas manusia dalam merespons kondisi yang dihadapi. Strategi raja untuk mempersatukan rakyat, sekaligus mengamankan puri dari musuh luar dan dalam sangat berhasil. Pada kenyataannya komunitas Islam dapat dipercaya raja untuk menjadi “pengawal puri”. Inilah menjadi salah satu sebab *nyama selam* memiliki kedekatan dengan Puri dan raja sebagai *patron-client* (Suwitha, 2011: 147).

3.2 Revitalisasi Tradisi *Megibung* Menuju Ekonomi Kreatif

Dalam perkembangan perubahan dewasa ini terkadang pelaksanaan tradisi *Megibung* tidak dimulai dengan acara memasak bersama, tetapi masakan telah tersedia oleh pihak pengundang. *Megibung* seperti ini disajikan untuk tamu undangan suatu hayatan, sehingga dalam sebuah acara, *Megibung* dilakukan sebelum para tamu pulang. Tamu akan diajak makan sebagai tanda terima kasih dan jalinan keakraban dalam kekeluargaan (<https://food.detik.com/info-kuliner/d-3457890/begini-tradisi-orang-bali-Megibung-makan-bersama-untuk-kekeluargaan>).

Bila dibandingkan dengan tradisi *Megibung* asli yang berawal dari acara persiapan memasak makanan secara bersama-sama, maka nilai kreatifitas pada tradisi *Megibung* gaya baru menjadi hilang. Jadi, pendidikan kreatifitas memasak berbagai jenis masakan tradisional

menjadi luntur, bahkan lama-lama kemampuan dan keahlian memasak makanan khas Bali bisa jadi akan semakin pudar dan pada saat tertentu akan menghilang di sebagian besar generasi mudanya. Nilai-nilai kreatifitas melalui *nguopin* dan *ngayah* (pengerahan tenaga sukarela berazaskan rasa saling tolong menolong kepada orang yang sedang membutuhkan tenaga dalam adat) dalam mempersiapkan menu *gibungan* adalah bentuk pemagangan murah dan praktis dalam mempelajari berbagai cara memasak menu makanan khas Bali. Jadi, *Nguopin* dan *ngayah* dalam persiapan *gibungan* adalah bentuk pendidikan memasak secara langsung (magang) dari pakar-pakar setempat.

Semangat belajar memasak melalui *nguopin* dan *ngayah* dalam *Megibung* inilah yang harus diambil hikmahnya oleh generasi muda sebagai modal menekuni dunia kuliner tradisional untuk persiapan memulai bisnis makanan secara professional. Hal ini sesuai dengan pendapat Dewan Pendiri IGA (*Indonesia Gastronomy Association*), Guruh Soekarno Putra, dalam jumpa pers di kawasan Sudirman, Jakarta Pusat, Rabu, 12 Oktober 2016 dalam acara “Indonesia Gastrofest 2017”, “Acara ini menjadi diplomasi budaya Indonesia di mata dunia serta internalisasi budaya-budaya daerah. Acara yang baru pertama kali diadakan ini juga menjadi ajang penghargaan untuk mengurai kisah budaya masakan daerah, kekayaan bumbu lokal, teknik pengolahan yang detil dan berkelas hingga akhirnya sebuah menu tradisional dapat tersaji di ranah internasional” (<https://www.merdeka.com/travel/indonesia-gastrofest-siap-manjakan-pecinta-kuliner-nusantara.html>).

Indonesia yang dijuluki sebagai negeri kaya rasa memiliki keberagaman seni mengolah makanan, sangat potensial dapat dikembangkan menuju ekonomi kreatif. Kearifan lokal ini sudah dianggap sebagai sebuah warisan budaya yang harus dihidupkan secara turun-temurun, sehingga menginspirasi *Indonesia Gastronomy Association*

(IGA) segera menyelenggarakan sebuah acara yang menampilkan karakter masakan Nusantara secara menyeluruh di ICE BSD City, Tangerang, Banten, selama tiga hari (pada 21-23 Juli 2017) lalu, dengan tema “Indonesia Gastrofest 2017”.

Industri kreatif gastronomi masih baru berkembang 40 tahun terakhir di belahan dunia barat meskipun strukturnya telah lahir 200 tahun silam, apalagi studi tentang kepemimpinan kreatif juga masih relatif baru. Namun perlu dicatat elemen penting dari kepemimpinan kreatif adalah adanya motif dan sifat gairah, imajinatif, visi, kepercayaan, integrasi, transformasi, kreatif, warisan, pengetahuan baru, mitos, energi, refleksi, keseimbangan dan paradoks. Indonesia belum memasukan seni gastronomi sebagai elemen penting industri kreatif dalam industri pariwisata, namun secara alamiah industri gastronomi itu sudah berjalan dengan sendirinya meskipun dikatakan sebatas sebagai "kuliner" (<http://gastroina.blogspot.com/2016/12/apakah-gastronomi-memiliki-tempat-dalam.html>). Minimal di seputar daerah Ubud Bali telah ada rintisan pengembangan usaha kreatif gastronomi, yang semakin diminati oleh wisatawan mancanegara. Ke depan diharapkan, tidak hanya sebatas Ubud, Karangasem yang memiliki potensi pariwisata gastronomi sangat besar harus juga mampu mengembangkan petualangan pariwisata gastronomi di daerahnya, terlebih didukung oleh tradisi budaya *Megibung* yang masih terpelihara kuat di masyarakat Karangasem.

Nilai-nilai budaya dalam tradisi *Megibung* sangat cocok dengan azas hidup solidaritas di Desa Adat “*sagilik saguluk salunglung sabayantaka*” (bersatu padu dalam suka dan duka). Disamping itu dalam tradisi ini terkandung potensi untuk menumbuhkan nilai kreatifitas dalam pembelajaran menekuni dunia kuliner tradisional Bali melalui pemagangan langsung pada pakar makanan tradisional ternama. Dalam proses menuju bisnis ekonomi kreatif di dunia pariwisata yang mesti ditonjolkan adalah

nilai kreatifitas dan kebersamaan dalam memasak, disamping kekhasan berbagai jenis makanan tradisi Karangasem. Semua itu memiliki potensi besar untuk dapat dimodifikasi dan dikemas secara professional sesuai dengan pemenuhan kebutuhan konsumen wisatawan.

Jadi, fungsi penting *Megibung* bukan hanya pada tradisi makan bersama atau bersantapnya. Tetapi ada sisi nilai pendidikan dan magangnyanya. Dari tradisi *Megibung* generasi muda dapat mempelajari dan mempraktikkan cara mengolah dan memasak berbagai jenis menu hidangan *Megibung*, sesuai spesialisasi keahlian yang diinginkan, misalnya ahli membuat *lawar*, ahli membuat *komoh*, ahli membuat gecok, ahli membuat *sate*, ahli membuat *pesan*, ahli membuat *krupuk babi*, ahli membuat *guling celeng*, ahli dalam menyajikan makanan untuk pariwisata (pramusaji). Semua keahlian itu nantinya dapat dipadu dengan dan keahlian pemasaran modern menu hidangan pariwisata. Dengan demikian *Megibung* dapat menjadi wadah manajemen menuju tumbuhnya insan-insan kreatif di bidang kuliner tradisional Bali.

Dengan dikembangkannya pariwisata alternatif gastronomi, wisatawan dapat bebas memilih produk-produk pariwisata sesuai dengan kesukaannya. Wisatawan tidak lagi dibatasi dengan paket-paket wisata yang dijual oleh biro perjalanan wisata yang cenderung mengikat atau membatasi ruang gerak para wisatawan karena wisatawan diharuskan mematuhi pola (*terms*) dan penkondisian (*conditions*) yang diberikan oleh biro perjalanan wisata (*travel agency*). Namun wisatawan bisa dengan bebas menentukan pilihan atraksi wisata dan lamanya tinggal (*length of stay*) di suatu Daerah Tujuan Wisata. Peningkatan mutu pelayanan dan kepuasan wisatawan akan mendorong *repeating guests*. Salah satu jenis pariwisata alternatif unik yang dapat ditawarkan adalah pariwisata *Megibung*.

Pemberian jaminan kepuasan kepada konsumen juga merupakan salah satu metode pemasaran yang ampuh. Metode pemasaran yang dimaksud adalah metode pemasaran *Word of Mouth*. Ketika seorang wisatawan memperoleh kepuasan dalam menikmati suatu produk wisata, maka wisatawan tersebut akan menceritakan (dari mulut ke mulut) pengalaman menariknya kepada keluarga, teman dekat dan teman kerjanya yang kemudian memotivasinya untuk membeli atau menikmati produk wisata tersebut.

Pemerintah Indonesia perlu segera mengembangkan strategi gastronomi dan gastrodiplomacy ini sebagai salah satu penjuror diplomasi ekonomi Indonesia. Hal inilah yang menjadi latar belakang perlunya Tim Kajian "*Gastrodiplomacy* Sebagai Penjuror Diplomasi Ekonomi Indonesia". Kepada Pemerintah Daerah Kabupaten Karangasem yang memiliki tradisi gastrodiplomacy "*Megibung*", harus bisa mentransformasikan dan merevitalisasi tradisi *Megibung* menjadi sebuah produk ekonomi kreatif pariwisata yang mendunia. Dalam mentransformasi dan merevitalisasi tradisi *Megibung* tidak harus identik, tetapi cukup dengan mengambil nilai-nilainya yang cocok untuk merintis dan mengelola ekonomi kreatif dikaitkan dengan perkembangan dunia pariwisata di kabupaten Karangasem. Nilai budaya utama dari tradisi *Megibung* adalah adanya prinsip kebersamaan dan solidaritas, yang dapat ditularkan kepada wisatawan mancanegara. Nilai kebersamaan dan solidaritas ini juga dapat dijadikan modal awal dalam memotivasi masyarakat secara bersama-sama saling bahu membahu merevitalisasi budaya kuliner tradisinya untuk dapat ditawarkan ke dunia pariwisata internasional.

Bila hal ini berhasil terwujud maka juga akan mampu melestarikan dan menyebarluaskan nilai-nilai budaya *Megibung* ke dunia internasional, dan sekaligus merevitalisasi tradisi gastronomi lokal Karangasem. Pada

gilirannya nanti juga akan mampu memperluas lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat lokal Karangasem. Ujungnya adalah bisa mengatasi permasalahan urbanisasi masyarakat Karangasem yang begitu besar terjadi ke kota lain di Bali khususnya di Kabupaten/Kota Badung, Gianyar dan Denpasar. Dengan demikian potensi generasi muda Karangasem secara lebih besar dapat dimanfaatkan untuk membangun daerah kelahirannya sendiri, tidak lagi terpaksa mencari kerja ke luar Karangasem. Kandungan nilai kreatif yang perlu dikenalkan adalah tahap persiapan Pelaksanaan Tradisi *Megibung* dalam berbagai jenis menu *gibungan*.

4. Kesimpulan dan Saran

Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa sejarah tradisi *Megibung* lahir dari hal kecil yaitu makan bersama mampu memberikan suatu pembelajaran bahkan memiliki makna yang sangat besar di dalam memupuk kerukunan hidup bermasyarakat suatu warga. Fungsi utama *Megibung* di awal sejarahnya adalah sebagai sarana diplomasi bagi masyarakat petani di sawah, kemudian berkembang menjadi sarana diplomasi untuk konsolidasi dalam membangun semangat dan kekuatan pasukan/laskar Karangasem sejak pra dan semasa perang Sasak oleh raja Karangasem. Pada pasca perang kembali dimanfaatkan untuk sarana rekonsiliasi antar etnis (Sasak dan Bali) dan umat (Islam dan Hindu) oleh kerajaan Karangasem. Kemudian di masa damai ini menjadi sarana budaya membangun solidaritas persatuan dan kesatuan masyarakat dari tingkat terkecil sampai terbesar, dan diplomasi antar bangsa dengan konsep glocal (globalisasi lokalitas) melalui pembangunan ekonomi kreatif gastronomi pariwisata.

Sudah menjadi fakta dalam sejarahnya kegiatan *Megibung* memiliki fungsi dan makna atau nilai budaya tinggi bagi masyarakat

terutama dalam hal menjaga kebersamaan serta toleransi saling berbagi satu sama lain tanpa sekat kelas sosial kasta dan materi. Namun seiring perkembangan jaman, *Megibung* bagi kalangan orang-orang mampu kini sudah bukanlah merupakan keharusan lagi, karena dengan adanya *catering* orang dengan mudah dapat memesan makanan apapun yang dikehendaki (*prasmanan*). Memang hal seperti ini sangatlah praktis, namun hal seperti ini sangat disayangkan karena bisa mengakibatkan hilangnya tradisi yang sudah diwarisi dari nenek moyang yang semestinya harus terus dijaga bahkan diwariskan kepada generasi penerus agar para generasi penerus semakin memahami arti penting dari kebersamaan dan memiliki rasa untuk saling berbagi satu sama lain. Kekhasan seperti itulah yang harus dilestarikan, dirawat dan direvitalisasi agar dapat memberi nilai tambah lebih bagi masyarakat pendukung budaya tersebut. Jika adat, tradisi, dan budaya *Megibung* bisa terawat baik dan disajikan sebagai ekonomi kreatif pariwisata, berarti akan terjadi kesinambungan adat dan pariwisata secara berkelanjutan.

Dikaitkan dengan program pembangunan ekonomi kreatif di Karangasem, maka melalui tradisi *Megibung* generasi muda dapat belajar magang dalam mengolah berbagai jenis masakan tradisional Bali yang dapat dijadikan bekal untuk modal keahlian dalam bisnis ekonomi kreatif di bidang pariwisata. Dengan belajar berbagai jenis masakan untuk persiapan *Megibung*, pada saat bersamaan sebenarnya secara otomatis generasi muda juga telah ikut melestarikan keberlanjutan dari tradisi budaya *Megibung* itu sendiri, agar tidak punah dalam sejarah Gastronomi Kabupaten Karangasem. Oleh karena itu, pemerintah daerah Karangasem harus bisa merevitalisasi nilai tradisi *Megibung* untuk mendorong pengembangan pariwisata budaya berkelanjutan menuju ekonomi kreatif yang mengutamakan kepuasan wisata gastronomi secara profesional.

Saran kepada setiap warga masyarakat Karangasem khususnya dan Bali pada umumnya sudah seharusnya berusaha bersama-sama dalam menjaga tradisi *Megibung* yang dimiliki, sehingga keberadaannya dapat terus dijaga, dan dapat ditumbuhkembangkan sebagai modal industri kreatif demi keberlanjutannya sepanjang masa. Untuk Pemda Karangasem menjadi tugas memperkenalkan tradisi *Megibung* kepada para wisatawan, melalui promosi secara terencana dan professional oleh semua pihak terkait di kabupaten Karangasem. Hanya melalui promosi tradisi *Megibung* ke dunia pariwisata *Megibung* akan lebih dikenal. Promosi itu menjadi sangat penting, karena jangankan para turis asing, orang yang asal Bali saja tidak semua mengenal yang namanya *Megibung*, bila tidak ada promosi khusus.

Pada tahun 2006 di Karangasem pernah diadakan acara *Megibung* Masal yang diselenggarakan oleh pemerintah guna memecahkan Rekor Muri yang diselenggarakan di Taman Sukasada Ujung Karangasem. Hal seperti ini perlu dilakukan terus-menerus tidak hanya sebatas wilayah Karangasem, tetapi juga diperkenalkan dalam lingkup lebih luas di wilayah Bali, Indonesia, Internasional.

Daftar Pustaka

- Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Black, James A. dan Dean J. Champion. 1999. *Metode dan Masalah Sosial*. Bandung: Refika Aditama.
- Bungin, Burhan. 2001. *Metodologi Penelitian Sosial*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Moleong, Lexy J. 2008. *Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Mulder, Niels. (1992). "Sinkretisme Agama atau Agama Asia Tenggara?". Basis, Agustus, p. 285.
- Pageh, I Made; Sugiarta, Wayan; Artha, Ketut Sedana. 2013. Analisis Faktor Integratif Nyama Bali-Nyama Selam, Untuk Menyusun Buku Panduan Kerukunan Masyarakat di Era Otonomi Daerah, dalam *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora* Vol. 2, No. 2, Oktober 2013 (ISSN: 2303-2898). Singaraja: Universitas Pendidikan Ganesha.

- Pageh, I Made dan Atmadja, Nengah Bawa, (ed.) 2010. *Sejarah dan Kearifan Berbangsa: Bunga Rampai Perspektif Baru Pembelajaran Sejarah*. Larasan: Jogjakarta.
- Pemerintah Kabupaten Karangasem. 2015. *Profil Daerah Kabupaten Karangasem Tahun 2014*. Amlapura: Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Karangasem.
- Ruddy, Braden. 2014. *Hearts, Minds, and Stomachs: Gastrodiplomacy and The Potential of The National Cuisine in Changing Public Perceptions of National Image*. [ed.] Shannon Haugh. *Public Diplomacy Magazine*. Winter 2014, 11, p. 29.
- Rockower, Paul. 2014. *The State of Gastrodiplomacy*. [ed.] Shannon Haugh. *Public Diplomacy Magazine*. Summer 2014, 11, pp. 13-14.
- Sasmoko. 2006. *Metode Penelitian*. Jakarta: HITS STIMIK.
- Soft Power. Joseph S. Nye, Jr. No. 80, Autumn 1990, *Foreign Policy*.
- Sudiara, Putu Bagus. 1999. *Tata Boga*. Jakarta: Depdikbud.
- Sugiyono 2013. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Supriati. 2012. *Metode Penelitian*. Bandung: Labkat Press UNIKOM.
- Susilo, Edi. 2010. *Dinamika Struktur Sosial Dalam Ekosistem Pesisir*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Suwitha, I Putu Gede. 2011. "Pola Migrasi, Mobilitas Sosial, dan Jaringan Multikultur", dalam *Masyarakat Multikultural di Bali: Tinjauan Sejarah, Migrasi, dan Integrasi*. Larasan: Denpasar.
- Swastha, Basu. 1979. *Asas-Asas Marketing*. Yogyakarta: Liberty Offset.
- C.A. van Peursen. 1988. *Strategi Kebudayaan*. Jakarta: Kanisius
- Wahab, S. 1992. *Manajemen Kepariwisata*. Jakarta: Pramadya Paramita.
- Yoeti, Oka. 1990. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa.
- Ztompka. P. 2010. *Sosiologi Perubahan Sosial*. Jakarta: Prenad

Studi Internet:

- Anonim. 2017. *Tradisi Megibung Karangasem, Wajah Keunikan Budaya Tradisional Bali*. (serial online). [akses 2018 Okt. 26]. Available from URL: <https://www.kintamani.id/tradisi-Megibung-karang-aseem-wajah-keunikan-budaya-tradisional-bali-001789.html>.
- Anonim. 2018. *Tradisi Megibung di Karangasem*. (serial online). [akses 2018 Okt. 27]. Available from URL: <https://www.balitoursclub.net/tradisi-Megibung-di-karangasem/>.
- Basita. 2016. *Megibung, Tradisi Kesetaraan Dalam Makan Bersama di Bali*. (serial online). [akses 2018 Okt. 26]. Available from URL: <http://ulinulin.com/posts/Megibung-tradisi-kesetaraan-dalam-makan-bersama-di-bali>.
- Safira, Maya. 2017. *Begini Tradisi Orang Bali Megibung, Makan Bersama untuk Kekeluargaan*. (serial online). [akses 2018 Okt. 26]. Available from URL: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-3457890/begini-tradisi-orang-bali-megibung-makan-bersama-untuk-kekeluargaan>.
- Wikipedia. 2018. *Gunung Agung*. (serial online). [akses 2018 Okt. 27]. Available from URL: https://id.wikipedia.org/wiki/Gunung_Agung.
- Wikipedia. 2018. *Kabupaten Karangasem*. (serial online). [akses 2018 Okt. 27]. Available from URL: https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Karangasem

- Pemerintah Kabupaten Karangasem. 2018. Letak dan Luas Wilayah. (serial online). [akses 2018 Okt. 27]. Available from URL: <http://v2.karangasemkab.go.id/index.php/profil/22/Letak-&-Luas-Wilayah>.
- Pemerintah Kabupaten Karangasem. 2018. Wisata Alam. (serial online). [akses 2018 Okt. 27]. Available from URL: <http://v2.karangasemkab.go.id/index.php/arsip-pariwisata/34/Wisata-Alam>.
- Pemerintah Kabupaten Karangasem. 2018. Tulamben. (serial online). [akses 2018 Okt. 27]. Available from URL: <http://v2.karangasemkab.go.id/index.php/baca-pariwisata/162/TULAMBEN>.
- Pemerintah Kabupaten Karangasem. 2018. Padangbai. (serial online). [akses 2018 Okt. 27]. Available from URL: <http://v2.karangasemkab.go.id/index.php/baca-pariwisata/161/PADANGBAI>.
- Pemerintah Kabupaten Karangasem. 2018. Putung. (serial online). [akses 2018 Okt. 27]. Available from URL: <http://v2.karangasemkab.go.id/index.php/baca-pariwisata/160/PUTUNG>.
- Pemerintah Kabupaten Karangasem. 2018. Jemeluk-Amed. (serial online). [akses 2018 Okt. 27]. Available from URL: <http://v2.karangasemkab.go.id/index.php/baca-pariwisata/159/JEMELUK-AMED>.
- Pemerintah Kabupaten Karangasem. 2018. Jemeluk-Amed. (serial online). [akses 2018 Okt. 27]. Available from URL: <http://v2.karangasemkab.go.id/index.php/baca-pariwisata/158/DESA-TENGANAN>.
- Wikipedia. 2048. Candi Dasa. (serial online). [akses 2018 Okt. 27]. Available from URL: https://id.wikipedia.org/wiki/Candi_Dasa.

*) Prof. Dr. Ir. A. Sulistyawati, M.S., M.M., M.Mis., D.Th., Ph.D., D.Ag. memperoleh gelar B.A.E. Bidang Arsitektur di Universitas Udayana (UNUD) pada tahun 1971. Melanjutkan dan menyelesaikan program pencangkakan S1 Bidang Arsitektur atas kerjasama ITS dan UNUD tahun 1980. S2 Bidang Ilmu Lingkungan dan Ekologi Manusia UI tahun 1989. Program S3 Bidang Arsitektur di Oxford Brookes-UK pada tahun 1995. Program S2 Manajemen pada tahun 2000 di Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Widya Jayakarta, Jakarta. Program S2 (2010) dan S3 (2013) Bidang Agama Kristen pada STTI Yogyakarta. Program S3 Bidang Pariwisata di UNUD tahun 2017. Terakhir menyelesaikan Program S3 Bidang Agama Hindu di IHDN Denpasar tahun 2018. Mendapat anugerah gelar Guru Besar (Profesor) dari Universitas Udayana tahun 2000, menjadi dosen Program Doktor Kajian Budaya (1996-2010). Memiliki 15 karya yang telah dipublikasikan. Sejak 2017 sampai sekarang menjabat sebagai Direktur Politeknik Internasional Bali, Tanah Lot, Tabanan, Bali.

