

# JOURNEY

Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention, and Event Management

POLITEKNIK INTERNASIONAL BALI



SATE LILIT *LINDUNG* DAN SATE KAKUL  
KULINER LANGKA DI BALI  
Ejasa Sembiring & Anastasia Sulistyawati

*BE* GODOGAN KULINER TRADISIONAL  
BALI DI AMBANG KEPUNAHAN  
A. A. Ketut Sri Candrawati & Ni Nyoman Widani

ANALISIS TUGAS *ROOM ATTENDANT*  
DALAM MENANGANI *COMPLAINT* TAMU  
*DELUXE ROOM* THE HAVEN SUITES CANGGU  
Made Handijaya Dewantara

IMPLEMENTASI KONSEP *TRI HITA KARANA* PADA  
AKOMODASI PARIWISATA DI NUSA DUA, BALI  
(STUDY KASUS: MELIA BALI VILLAS AND SPA RESORT)  
Dinar Sukma Pramesti



# **JOURNEY**

(Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management)

ISSN 2654-9999

Edisi Khusus

## **PENGELOLA**

### **PEMBINA**

Prof. Dr. Ir. Sulistyawati, M.S., M.M., M.Mis., D.Th., Ph.D., D.I.Ag.

### **KETUA DEWAN EDITOR**

Adiguna Tumpuan, S.ST.Par., M.Par.

### **ANGGOTA EDITOR**

1. Made Handijaya Dewantara, S.ST.Par., M.Par., M.Pro.
2. I Gusti Ayu Ari Agustini, S.ST.Par., M.M.
3. Syul Rosli Sanam, S.Par., M.Par.
4. A. A. Ketut Sri Candrawati, S.S., M.A.

### **MITRA BESTARI**

1. Prof. Dr. Drs. I Nengah Duija, M.Si, IHDN
2. Prof. Dr. I Nyoman Suarka, M.Hum, UNUD
3. Dr. Ir. Syamsul Alam Paturusi, MSP, UNUD
4. I Ketut Donder, M.Ag., Ph.D, IHDN
5. Dr. A. A. Nyoman Sri Wahyuni, S.E., M.Si.

### **SEKRETARIAT**

1. Bawa Mulyono Hadi
2. Suweca Nata Udayana, S.Kom.
3. Adrileo Butar-Butar, A.Md.

### **ALAMAT**

PIB Press, Politeknik Internasional Bali

Jalan Pantai Nyanyi, Tanah Lot, Desa Beraban, Kec. Kediri,  
Kab. Tabanan. 82121. BALI - INDONESIA

Telepon : +62 361-880099, +62 818151503, +62 87860470107

Website : [www.pib.ac.id](http://www.pib.ac.id)

Email : [info@pib.ac.id](mailto:info@pib.ac.id)

**JOURNEY**(JOURNAL of TOURISMPRENEURSHIP, CULINARY,  
HOSPITALITY, CONVENTION and EVENT MANAGEMENT)**DAFTAR ISI**

Kata Sambutan	ii
<b>Sate Lilit <i>Lindung</i> Dan Sate <i>Kakul</i> Kuliner Tradisional Langka Di Bali</b>	
Ejasa Sembiring dan Anastasia Sulistyawati	1
<b><i>Be Klipes</i> Dan <i>Be Blauk</i> Kuliner Serangga Air Tawar Langka Di Bali</b>	
I Gusti Ayu Ari Agustini dan Anastasia Sulistyawati	23
<b><i>Be Jubel</i> Dan <i>Be Ancruk</i> Kuliner Ekstrim Langka Di Bali</b>	
Dewa Putu Makapagal dan Nelsye Lumanauw	43
<b><i>Jukut Ares Kakul</i> Dan <i>Jukut Roroban Kakul</i> Kuliner Khas Bali</b>	
Nelsye Lumanauw dan Dewa Putu Makapagal	63
<b><i>Be Godogan</i> Kuliner Tradisional Bali Di Ambang Kepunahan</b>	
A.A Ketut Sri Candrawati dan Ni Nyoman Widani	83
<b><i>Be Jangkrik</i> Dan <i>Be Bluang</i> Sebagai Kuliner Musiman Di Bali</b>	
Ni Nyoman Widani dan A.A Ketut Sri Candrawati	101
<b>Analisis Tugas <i>Room Attendant</i> Dalam Menangani <i>Complaint</i> Tamu <i>Deluxe Room</i> The Haven Suites Cangg</b>	
Made Handijaya Dewantara	121
<b>Aksesibilitas Hotel Grand Mega Resort &amp; Spa Bali Dengan Mall Bali Galeria</b>	
Daniel Pandu Mau dan Dinar Sukma Pramesti	149
<b>Standar Operasional Prosedur <i>Room Service</i> Natya Hotel, Tanah Lot, Bali</b>	
Rimalinda Lukitasari	165
<b>Analisis Persepsi Employee Empowerment Terhadap Employee Turnover Intention Di Dewi Sinta Hotel</b>	
I Gede Sunarjaya dan Yudha Eka Nugraha	185

<b>Implementasi Konsep <i>Tri Hita Karana</i> Pada Akomodasi Pariwisata Di Nusa Dua, Bali (Study Kasus: Melia Bali Villas and Spa Resort)</b>	
Dinar Sukma Pramesti	211
<b>Penerapan Higienitas Dan Sanitasi Di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Seminyak</b>	
Yudha Eka Nugraha	233

## KATA SAMBUTAN

*Om Swastiastu,*

Puji syukur kita panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa (*Ida Sang Hyang Widhi Wasa*) karena atas berkatnya dan melalui upaya yang sungguh-sungguh dari redaksi maka Jurnal Ilmiah JOURNEY Volume 1 Nomor 1 Maret 2019 Edisi Khusus dapat diterbitkan sesuai dengan rencana. Jurnal Ilmiah JOURNEY Volume 1 Nomor 1 Maret 2019 Edisi Khusus ini diterbitkan dalam rangka Ulang Tahun Politeknik Internasional Bali yang ke kedua. Saya selaku Direktur Politeknik Internasional Bali (PIB) menyambut baik terbitnya jurnal ilmiah Edisi Khusus ini, sebagai wadah dari pelaksanaan salah satu bagian dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu penelitian ilmiah.

Sebagai perguruan tinggi swasta sudah merupakan suatu keharusan memiliki jurnal ilmiah, untuk wadah mempublikasikan hasil-hasil penelitian dan atau pemikiran-pemikiran ilmiah daripada para civitas akademiknya, dalam rangka ikut menyebarkan ilmu pengetahuan tersebut kepada masyarakat luas. Kajian-kajian ilmiah ini nantinya dapat dimanfaatkan oleh kalangan mahasiswa, dosen maupun pihak lain dalam rangka mengembangkan pemikirannya dalam memajukan dunia pendidikan dan pariwisata.

Melalui kesempatan ini saya sangat berharap kepada para Dosen di PIB dapat melaksanakan salah satu *dharma* (kewajibannya) dalam fungsi Tri Dharma Perguruan Tinggi sesuai dengan yang disyaratkan oleh UU No. 12 Tahun 2005 dan UU No. 14 Tahun 2005. Semua hasil penelitiannya akan dimuat ke dalam jurnal ilmiah ini secara berkesinambungan secara periodik, dan akan terus ditingkatkan sampai menjadi Jurnal Ilmiah yang terakreditasi oleh Dikti.

Sebagai kata penutup, saya sampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh dewan redaksi yang telah berkerja keras dalam upaya penerbitan jurnal ilmiah PIB Edisi Khusus ini. Demikian juga kepada segenap civitas yang telah menyumbangkan karya ilmiahnya.

*Om Shanti Shanti Shanti Om*

Tanah Lot, 15 Maret 2019  
Politeknik Internasional Bali  
Direktur,

Prof.Dr.Ir. Anastasia Sulistyawati, M.S.,M.M.,M.Mis.,D.Th.,Ph.D.,D.Ag



## **SATE LILIT *LINDUNG* dan SATE *KAKUL* KULINER TRADISONAL LANGKA di BALI**

**Ejasa Sembiring dan Anastasia Sulistyawati**

Email: ejasa.sembiring@pib.ac.id dan prof.sulistyawati@yahoo.com

POLITEKNIK INTERNASIONAL BALI

### **Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) Identifikasi dan inventarisasi mengenai sate lilit *lindung* dan sate *kakul*, (2) Cara untuk merevitalisasi lingkungan sumber hidup (alami dan hayati) bahan utama jenis sate lilit *lindung* dan sate *kakul* yang sudah langka tersebut. Jenis penelitian adalah deskriptif analitis. Pengumpulan data adalah wawancara dan studi pustaka. Teori digunakan teori revitalisasi dan pemasaran.

Hasil penelitian menunjukkan bahan utama sate lilit *lindung* dan sate *kakul* berlokasi hidup di sawah, memiliki gizi tinggi dan pembuatan berdasarkan tradisi turun temurun masyarakat Bali. Revitalisasi perlu dilakukan karena masalah habitat untuk bahan utama berupa *lindung* dan *kakul* menjadi berkurang. Revitalisasi dapat dilakukan dengan revitalisasi fisik menjaga lingkungan aslinya dan melalui pembudidayaan. Dukungan semua *stakeholder* dibutuhkan agar dapat meningkatkan kesadaran budaya, sehingga nantinya diharapkan juga membangkitkan keinginan menyelamatkan lingkungan sumber daya alam dan hayatinya dari tindakan yang dapat merusak.

Kata kunci: kuliner tradisional, langka, sate, Bali.

### **Abstract**

*This study aims at describing: (1) the identification and inventory of satay lilit lindung and satay kakul, (2) Obtaining a way to revitalize the environment of their living resources (natural and biological), as the main rare type of ingredients. This type of research is descriptive analytical. The data collection techniques are interviews and literature study. The theory used are the theory of revitalization and marketing.*

*The results showed that lindung and kakul both naturally live in the rice fields, and as food resources they contain high nutrition. The ingredients and the cooking methods of them are based on the traditional Balinese culinary. Revitalization needs to be done to protect the lindung and kakul habitats. It can be done by physical maintenance of the original environment as well as through cultivation. Support from all stakeholders is needed in order to increase the local awareness to their own culture, to generate their awareness to save the natural and biological resources.*

*Keywords: traditional culinary, rare, satay, Bali.*

## 1. Pendahuluan

Indonesia merupakan salah satu Negara yang menjadi sasaran jajahan. Penjahaj menginginkan rempah-rempah yang ada di Indonesia, karena kualitas dari rempah-rempah Indonesia adalah salah satu yang terbaik di seluruh dunia. Salah satu alasan kenapa masakan asli Indonesia bisa diterima dan disenangi oleh warga negara lain karena masakan Indonesia diolah dengan rempah berkualitas. Kuliner Indonesia yang sangat kaya memberikan sumbangan cukup besar dalam ekonomi kreatif. Sebesar 30-40 persen pengeluaran rata-rata wisatawan dialokasikan untuk wisata kuliner. Wisata kuliner didukung oleh Kementrian Pariwisata yang menetapkan lima makanan nasional Indonesia dan Indonesia memiliki *national food*. Penentuan makanan nasional ini berdasarkan *Forum Group Discussion* (FGD) komunitas kuliner. Berikut daftar lima *national food* Indonesia versi Kemenpar, yaitu soto, rendang, sate, nasi goreng, dan gado-gado (<https://travel.kompas.com/read/2017/04/10/171000627/kemenpar-tetapkan-5-akanan-nasional-indonesia-ini-daftarnya>).

Dari lima masakan nasional yang dibahas lebih lanjut adalah sate yang sudah terdaftar sebagai peringkat ke-14 dalam *World's 50 Most Delicious Foods* (50 Hidangan Paling Lezat di Dunia) melalui jajak pendapat pembaca yang digelar oleh CNN Go pada 2011. Indonesia adalah negeri asal mula sate, dan hidangan sate dikenal luas hampir di seluruh wilayah Indonesia dan dianggap sebagai masakan nasional dan salah satu hidangan terbaik Indonesia. Sate yang diketahui berasal dari Jawa, juga populer di negara-negara Asia Tenggara lainnya.

Di Indonesia, sate dapat diperoleh dari pedagang sate keliling, pedagang kaki lima di warung tepi jalan, hingga di restoran kelas atas atau restoran mewah di hotel berbintang, serta kerap disajikan dalam pesta dan kenduri. Hampir segala jenis daging dapat dibuat sate. Destinasi kuliner yang saat ini sangat terkenal hingga mancanegara salah satunya adalah

Kuliner Tradisional Bali (KTB). Salah satu kuliner tradisional Bali adalah sate. Sate di Bali bukan sekedar makanan, namun memiliki makna yang lebih luas dari sekedar sumber nutrisi, karena terkait dengan kepercayaan, status, *prestise*, setiakawan, dan ketentraman para pendukung budaya.

Dewasa ini banyak kuliner tradisional, khususnya di Bali yang sudah mulai langka. Beberapa jenis sate Bali yang kini sudah sangat langka akibat dari dampak perubahan lingkungan hidupnya, adalah: sate *lilit lindung* dan sate *kakul*. Keadaan lingkungan hidup makhluk bahan makanan tradisional Bali saat ini, menyebabkan mulai langkanya untuk ditemukan dan dinikmati. Jenis sate *lilit lindung* dan *kakul* mulai langka dari segi bahannya. Sate lilit yang merupakan salah satu varian sate asal Bali ini dapat dibuat dari daging babi, ikan, ayam, daging sapi, atau bahkan kura-kura. Sate lilit dari bahan ikan yaitu ikan *lindung* (belut) saat ini sudah sangat langka. Awalnya *lindung* banyak ditemukan di lingkungan pedesaan yang masih banyak ada sawah dan masih bersih, serta alami lingkungannya baik tanah, air maupun udaranya. Dewasa ini, sawah sudah banyak menggunakan zat-zat kimia yang menyebabkan habitat *lindung* menjadi rusak, selain itu banyaknya sawah yang dialihfungsikan menjadi lahan perumahan, sehingga habitat *lindung* semakin hari semakin berkurang.

Selain sate lilit *lindung*, sate *kakul* (siput) juga mulai langka saat ini. Sate *kakul* mulai langka disebabkan dengan alasan yang sama mulai langkanya sate lilit *lindung*, yaitu lingkungan hidup *kakul* (siput) yang saat ini mulai rusak, sehingga populasi *kakul* juga semakin berkurang.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka dapat dirumuskan menjadi beberapa pokok masalah, sebagai berikut: (1) Bagaimanakah identifikasi dan inventarisasi mengenai sate lilit *lindung* dan sate *kakul*? (2) Bagaimanakah cara untuk merevitalisasi lingkungan sumber hidup

(alami dan hayati) bahan utama jenis sate lilit *lindung* dan sate *kakul* yang sudah langka tersebut?

## 2. Teori dan Metode

Teori yang digunakan untuk memecahkan pokok permasalahan adalah teori revitalisasi dan teori pemasaran. Teori revitalisasi penelitian ini adalah upaya untuk memvitalkan kembali suatu lingkungan atau habitat asli yang dulunya pernah vital hidup akan tetapi mengalami kemunduran dan degradasi. Selanjutnya teori pemasaran pariwisata adalah upaya yang dilakukan oleh organisasi pariwisata nasional dan atau badan usaha pariwisata untuk menciptakan, menyampaikan, dan mengkomunikasikan nilai-nilai unggul pariwisata (kuliner Bali) kepada calon wisatawan dengan maksud meningkatkan pertumbuhan pariwisata. Teori ini digunakan untuk membantu mengembangkan kuliner langka yang ada di Bali agar masyarakat akan berusaha untuk merevitalisasi lingkungan habitat *lindung* dan *kakul*.

Penelitian ini memakai pendekatan holistik berarti cara melihat atau memandang sesuatu sebagai suatu kesatuan yang utuh. Penelitian ini bersifat studi pustaka yaitu pengumpulan data dilakukan di perpustakaan Politeknik Internasional Bali (PIB), baik melalui buku-buku KTB dan buku-buku manajemen dalam bidang kuliner pariwisata serta ditunjang informasi yang tersedia di internet. Informasi langsung diperoleh dari wawancara dengan informan kunci dari generasi lampau yang pernah menikmati dan berpengalaman langsung memasak kuliner yang kini sudah menjadi langka tersebut.

Jenis penelitian adalah deskriptif analitis (*descriptive analitic*) karena penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan gambaran dan informasi tentang potensi jenis-jenis Kuliner Tradisional Bali khususnya sate lilit *lindung* dan sate *kakul* yang sudah langka dan mengetahui permasalahan

kendala yang dihadapinya dalam pengembangannya untuk mencari cara pemecahannya. Penelitian deskriptif analitis bertujuan untuk memperoleh secara jelas tentang suatu situasi atau keadaan tertentu yang ada di lapangan melalui pengumpulan data, dalam hal ini khususnya cara membuat kuliner yang sudah langka ini dan kaitannya dengan penyebab terjadinya keterbatasan potensi pasokan bahan alam dan hayati yang ada di daerah Bali saat ini.

### **3. Pembahasan**

Pada pembahasan akan dijawab seluruh masalah yang ada dalam penulisan dan dibahas dengan lebih mendalam.

#### **3.1 Mengidentifikasi dan Menginventarisasi Sate Lilit *Lindung* dan Sate *Kakul***

Kuliner Tradisional Bali sate lilit *lindung* (belut) dan sate *kakul* (siput sawah) akan dibahas secara lebih mendalam pada bagian ini.

##### **1) Sate Lilit *Lindung***

Sate lilit adalah sebuah varian sate asal Bali. Lilit berarti "membungkus". Keunikan sate lilit adalah tidak dibuat dengan tusuk sate yang kecil dan tajam, namun dengan tusuk sate yang berbentuk datar dan lebar. Sate lilit ini dahulunya dibuat dengan bahan ikan, namun lama kelamaan kreasi kuliner menciptakan sate lilit yang dibuat dari bahan lain seperti daging babi, ayam, dan tuna. Sate lilit *lindung* adalah sate yang menggunakan daging ikan *lindung* (belut) sebagai bahan utamanya.

Sate lilit pada awalnya dari daerah Klungkung, lama kelamaan hidangan ini menyebar di seluruh kawasan Bali, seperti di Denpasar, Gianyar, dan Badung. Karena inilah maka sate lilit menjadi kuliner tradisional ciri khas dari Pulau Bali (<https://www.>

kamerabudaya.com/2017/04/sate-lilit-makanan-khas-bali.html).

Berikut akan dibahas sate lilit dari bahan utama ikan *lindung* atau belut sawah.

a) Lingkungan lokasi *Sate Lindung*

Sate lilit dari bahan utama *lindung* (belut sawah) sering dibuat di lingkungan pedesaan yang masih banyak ada sawahnya dan masih bersih, serta alami lingkungannya baik tanah, air maupun udaranya. *Lindung* adalah istilah Bali dari belut, merupakan sekelompok ikan berbentuk mirip ular yang termasuk dalam suku *Synbranchidae*. *Lindung* termasuk anggota makhluk bersifat pantropis (ditemukan di semua daerah tropika) termasuk Bali.

*Lindung* adalah jenis ikan yang boleh dikatakan tidak memiliki sirip, kecuali sirip ekor yang juga tereduksi. Ciri khas *lindung* yang lain adalah tidak bersisik (atau berkulit sangat licin), dapat bernapas dari udara, bukaan insang sempit, tidak memiliki kantung renang dan tulang rusuk. Mata *lindung* kebanyakan tidak berfungsi secara baik, bahkan jenis-jenis yang tinggal di gua-gua malahan buta.

Ukuran tubuh *lindung* (belut) sangat bervariasi. *Monopterus indicus* hanya berukuran 8,5 sentimeter, sementara belut *Marmor Synbranchus marmoratus* (Be Julit) diketahui dapat mencapai 1,5 meter. Belut sawah biasa dijumpai di sawah dan dijual untuk dimakan, juga ada yang dapat mencapai panjang sekitar 1 meter (dalam bahasa Bali disebut *godes*). Kebanyakan belut sawah tidak suka berenang dan lebih suka bersembunyi di dalam lumpur. Semua belut adalah pemangsa karnivora, mangsanya seperti ikan, katak, serangga, serta krustasea kecil. Belut merupakan jenis ikan yang bisa berubah kelamin (*hermaprodit*) yaitu dimasa usia muda misalnya berjenis kelamin betina, dimasa berikutnya yaitu jika sudah usia tua akan berubah menjadi berjenis kelamin jantan

(<https://pllbfmipaunlam.wordpress.com/2015/03/03/fauna-lahan-basah-belut/>).

Sarang belut dibuat dengan cara menggali lubang seperti terowongan berliku, dalam hal ini pola sarang menyerupai huruf U. Binatang ini menyukai media dingin sebagai tempat tinggalnya. Apabila mengalami kenaikan temperatur air, maka belut sawah akan meninggalkan tempat tersebut. Suhu optimal saat budidaya berkisar antara 21-27 derajat celsius. Belut sawah mampu hidup di perairan dengan kandungan oksigen terlarut rendah, sedangkan ikan air tawar lainnya sudah tidak lagi mampu mempertahankan hidupnya. Oleh karena itu, tidak mengherankan jika *Monopterus albus* memiliki daya hidup cukup baik. Inilah salah satu kelebihanannya sebagai salah satu komoditas perikanan masa depan. Tingginya daya hidup tersebut membuat potensi agribisnis budidaya ikan jenis ini semakin terbuka lebar, sehingga keberhasilan usaha budidaya lebih terjamin (<http://www.tanijogonegoro.com/2013/02/budidaya-belut.html>).

b) Sejarah Sate Lilit *Lindung*

Sejarah munculnya sate lilit *lindung* diduga besar memang berasal dari kreatifitas kehidupan para petani sawah di pedesaan. Masyarakat petani pedesaan di Bali setelah habis musim tanam, sambil menunggu padi tumbuh berbiak dan dewasa, para petani sering mencari belut dengan cara *nyuluh* (menerangi sawah) pada malam hari dengan lampu *setronking* sehingga *lindung* yang sedang keluar mencari makan terlihat jelas. Dalam keadaan *lindung* berada di luar lubangnya inilah para petani menangkapnya memakai sepiit duri atau sepiit besi. Demikian pula, bila setiap habis panen padi di sawah, para petani memiliki waktu luang untuk mencari belut di tepi sawah yang habis di panen. Hanya berbekal peralatan cangkul dan *dungki* (anyam kantong tempat ikan dari serat bambu), sambil

mencangkul dekat sisi pematang dan menyusun pematang dengan tanah agar lebih kuat, sekaligus juga sambil mencari belut. Belut biasanya tinggal agak dalam bila habis panen karena sawah dalam keadaan kering. Sehingga bila dicangkul belut sulit lari dari tangkapan para petani karena tidak ada air. Sambil bekerja juga mencari belut untuk lauk pauk harian.

Hasil tangkapan belut ini biasanya dimasukkan ke dalam *dungki* agar tidak lari atau keluar. Sementara itu, bila tangkapan banyak bisa dibawa pulang hidup-hidup untuk dipelihara beberapa hari sampai saat dibutuhkan. Biasanya belut itu enak digoreng, atau di-*plecing*, namun, agar bisa dinikmati cukup lama (tahan lama) bisa dibuat menjadi sate lilit tetapi harus digoreng cukup kering, agar tidak berjamur. Agar bisa bertahan untuk dua hari, atau lebih makanya digoreng kering kemudian disimpan di tempat yang kering.

c) Kandungan Gizi

Daging belut selain rasanya enak serta banyak mengandung vitamin, juga mengandung kalori tinggi. Kandungan zat gizi setiap 100 gram berat ikan belut mengandung kalori 303 gram, protein 14 gram, lemak 27 gram, kalsium 0,02 gram, besi 0,001 gram, vitamin A 1,6 gram, vitamin B1 0,0001 gram, vitamin C 0,002 gram, serta air 58 gram (<http://www.tanijogonegoro.com/2013/02/budidaya-belut.html>).

d) Bahan-bahan Sate Lilit *Lindung*

Terdapat bahan-bahan yang digunakan untuk membuat Sate lilit *lindung*, yaitu pertama bahan utama berupa daging *lindung* (belut) giling (atau dicincang lembut) 300 gram (terlebih dahulu isi perutnya harus dibersihkan atau dibuang. Cara membuang isi perut *lindung* agar tidak membahayakan tangan (terkena pisau karena licin) adalah dengan memakai lidi janur. Masukkan lidi janur dari mulut *lindung*

sampai ke pantatnya, kemudian *lindung* dipegang kuat dengan tangan kiri dan pangkal lidi dipegang tangan kanan (bagi yang kidal kebalikannya) lalu lidi diputar ke kanan sampai semua isi perut *lindung* terlilit di lidi baru ditarik keluar melalui mulutnya. Lidi dibersihkan lalu dari usus *lindung* dan dipakai lagi untuk belut yang lain. Kalau lidi sudah rusak diganti dengan lidi lain. Kalau berisi telur bisa digoreng kering dengan mengisi sedikit garam, rasanya gurih.

Bahan selanjutnya adalah kelapa parut muda enam sendok makan, garam satu sendok teh, gula pasir satu sendok teh (bagi yang suka rasa agak manis), serai 12 batang (digunakan untuk tangkai sate lilit) caranya potong sedikit pangkal serai dan potong ujungnya ukuran kira-kira 12-17 sentimeter, cuci bersih dan tiriskan agar tangkai agak kering (bisa diganti dengan batang pelepah kelapa bagian dalamnya atau bilah bambu kecil yang diraut halus).

Setelah bahan utama telah disiapkan terdapat bumbu-bumbu khususnya yang perlu dihaluskan untuk dicampurkan dalam pembuatan sate lilit *lindung* yaitu bawang merah enam butir, bawang putih tiga siung, cabai merah tiga buah, kencur satu ruas, jahe satu ruas, lengkuas satu ruas, kunyit satu ruas, kemiri sangrai tiga butir, merica butiran satu sampai dua sendok teh, ketumbar sangrai satu atau dua sendok teh, serai satu batang (diambil bagian putihnya).

#### e) Cara Membuat Sate Lilit *Lindung*

Langkah awal untuk membuat sate lilit *lindung* adalah menghaluskan bumbu halus, dapat menggunakan *blender* dengan sedikit air (usahakan sesedikit mungkin menggunakan air). Selanjutnya ditaruh pada mangkuk ukuran sedang, campur daging *lindung* giling (atau dicincang halus) dengan kelapa parut dan bumbu halus serta garam ditambah sedikit gula pasir, aduk hingga rata. Siapkan nampan datar, beri sedikit minyak, lalu panaskan. Untuk

mengetes rasa, ambil sedikit adonan, lalu masak/panggang sebentar hingga matang, dan cicipi rasanya. Jika dirasa ada salah satu rasa yang kurang silahkan tambahkan bumbu lainnya menurut selera sendiri. Setelah itu ambil sekepal adonan, kepalkan dibuat bulat lalu dimasukkan pada pangkal serai sambil sedikit dipadatkan dengan melilit pakai pijatan ibujari tangan kanan (jari tangan kiri memutar pangkal serai ke arah kiri). Setelah melekat dan terlilit baik langsung letakkan di nampan datar, dan lakukan hingga adonan semua habis.

f) Cara Memasak *Sate Lilit Lindung*

Siapkan tungku pembakaran yang memanjang, tuangkan arang secara merata dengan ketinggian tertentu agar tidak bersentuhan langsung dengan sate waktu dipanggang. Hidupkan tungku api pemangangan atau pembakaran pakai umpan minyak goreng bersih dan bara dapur serta dikipas hingga semua menyala/membara. Selanjutnya masak sate dengan memanggang di atas tungku, di bolak-balik rutin di atas bara api hingga semua sisi sate lilit matang (tidak gosong), lalu angkat, dan sisihkan tempatnya. Tapi untuk sate yang akan dipakai besok hari atau lusa tidak baik dipanggang, tapi harus digoreng kering dengan minyak bersih, dan disimpan di tempat yang kering dalam wadah tertutup. Jangan menutup wadah semasih sate panas, karena bisa menjadi lembab penyebab terjadinya jamur. Wadah penyimpanan bisa ditutup apabila sate sudah cukup dingin.

g) Cara Penyajian *Sate Lilit Lindung*

Sate lilit *lindung* ini, terasa mantap bila dihidangkan dengan *nasi sela* (nasi dengan campuran ketela rambat dipotong persegi empat kecil-kecil) dan sayur *urap* plus *sambal matah* khas Bali. Lebih enak lagi bisa dibuat menjadi *brenghes lindung* dengan bumbu bawang putih, bawang merah, minyak kelapa, kencur, pala, ketumbar, cabai, merica, jinten, jahe, bangle, terasi, garam. Setelah diaduk lalu

dibungkus daun pisang dan digoreng sampai matang. Dengan demikian, semua akan terasa semakin lengkap, dengan lauk khas *lindung*. Cara membuat sambal *matah* pun tidak terlalu rumit, yaitu: iris bawang merah, cabe rawit merah, sereh, daun jeruk limau, tomat, tambah sedikit garam lalu aduk merata. Panaskan minyak lalu siram pada irisan sambal. Waktu penyajian sate lilit *lindung* yang paling tepat adalah waktu sore hari dan malam hari.

## 2) Sate *Kakul*

Siput/*kakul/buit-buit* termasuk dalam kelompok *Operculata* yang hidup di perairan dangkal yang berdasar lumpur serta ditumbuhi rerumputan air, dengan aliran air yang lamban, jernih dan bersih, misalnya sawah, rawa-rawa, pinggir danau dan pinggir sungai kecil.

Siput/keong suku *viviparidae* bisa memiliki tinggi cangkang sampai 40 mm dengan diameter 15-25 milimeter, bentuknya seperti kerucut membulat dengan warna hijau-kecoklatan atau kuning kehijauan. Puncak cangkang agak runcing, tepi cangkang menyiku tumpul pada yang muda, jumlah seluk 6-7, agak cembung, dan seluk terakhir cukup besar. Mulut membulat, tepinya bersambung, tidak melebar, umumnya hitam. *Operkulum* agak bulat telur, tipis, agak cekung, coklat kehitaman. *Buit-buit* atau *kakul* (siput) oleh masyarakat petani di Bali sejak lama telah sering dimanfaatkan sebagai makanan camilan atau lauk pauk (sate *kakul*) semusim menemani makan nasi putih (<http://www.smallcrab.com/makanan-dan-gizi/1166-tutut-keong-sawah-yang-gurih-dan-berkhasiat>).

### a) Lokasi *Kakul*

*Kakul* sering dimasak masyarakat petani sawah di pedesaan Bali sebagai lauk pauk pilihan yang murah dan mudah di dapat. Masyarakat petani di pedesaan sudah sejak lama mampu

menunjukkan kreatifitasnya dalam mewujudkan kedaulatan pangan yang berbasis bahan baku lokal, tersedia setiap musim tertentu di lingkungan sekitarnya. Salah satu yang sering menjadi pilihan adalah *buit-buit* atau *kakul* menjadi menu utama masyarakat petani bila sudah musim tanam padi usai.

*Buit-buit* hidup di lumpur dan air sawah serta bertelur di tepi pematang sawah atau pada pangkal tanaman padi. Waktu pasca tanam padi yang longgar ini dimanfaatkan oleh masyarakat petani untuk mencari *kakul*. Bisa dilakukan pakai sendok khusus terbuat dari anyaman bambu kecil bertangkai panjang. Mengambilnya cukup dari atas pematang sawah, tidak perlu turun ke lumpur. Tapi bila sawah telah tumbuh gulma maka harus disiangi (*mejukut*) agar tidak mengganggu tanaman padi, bisa sambil memungut *kakul* langsung pakai tangan dengan dungki (*wadah* dari anyaman bambu) di pinggang. Makhluk musiman inilah yang sering diolah dijadikan sebagai lauk pauk harian, sampai akhir musim basah, salah satunya dikenal sebagai sate *kakul*.

#### b) Sejarah Sate *Kakul*

*Kakul* bagi masyarakat kota yang tak pernah ke sawah sering dianggap sebagai hewan yang menjijikkan. Meski *kakul* dianggap sebagai hewan menjijikkan dan membuat geli oleh sebagian orang, namun nyatanya oleh masyarakat petani pedesaan di Bali yang setiap hari bergelut dengan kehidupan sawah, bisa diolah menjadi berbagai jenis kuliner, seperti *sate kakul*, *be kakul base genep*, *be kakul base kacang*. Tidak hanya di Bali dan Indonesia umumnya, hewan lunak berlendir ini ternyata sudah umum disajikan menjadi hidangan menggugah selera di beberapa negara lainnya, khususnya di kalangan masyarakat petaninya.

c) Kandungan Gizi Sate *Kakul*

*Kakul* menyimpan kandungan gizi tinggi, yang menurut *Positive Deviance Resource Centre* mengandung kandungan protein 12%, kalsium 217 mg, rendah kolesterol, 81 gram air dalam 100 gram keong sawah, dan sisanya mengandung energi, protein, kalsium, karbohidrat, dan fosfor. Siput sawah ini juga memiliki kandungan vitamin cukup tinggi, dengan dominasi vitamin A, E, niacin dan folat, di samping juga mengandung zat gizi makronutrien berupa protein dalam kadar yang cukup tinggi pada tubuhnya.

Dengan berbagai kandungannya *kakul* dapat menurunkan tensi darah bagi yang memiliki hipertensi. bahkan bagi yang mempunyai tekanan darah rendah juga dapat diperbolehkan mengkonsumsi sate *kakul* dengan batas tertentu (<http://resep-hariini.com/resep-sate-kakul-pedas-khas-bali/>). Berat daging satu ekor siput sawah dewasa dapat mencapai 4-5 gram. Selain makronutrien, tubuh *kakul* juga mengandung mikronutrien berupa mineral, terutama kalsium yang sangat dibutuhkan oleh manusia. Dengan pengelolaan yang tepat, siput dapat dijadikan sumber protein hewani bermutu dengan harga yang jauh lebih murah daripada daging ([https://id.wikipedia.org/wiki/Keong\\_sawah](https://id.wikipedia.org/wiki/Keong_sawah)).

d) Bahan dan Bumbu Sate *Kakul*

Bahan Sate *kakul* untuk bisa dikonsumsi sekitar kurang lebih untuk empat sampai enam (orang) adalah *kakul* (dari sawah) setengah kg, dua batang serai, satu sendok makan air asam jawa, setengah sendok makan garam, 500 ml air, dan 30 tusuk sate. Bumbu Sate *Kakul* adalah bawang merah enam butir, dua siung bawang putih, dua centimeter jahe, satu sentimeter kencur, dua butir kemiri sangrai, satu sendok teh terasi goreng, dan garam secukupnya. Bumbu yang diperlukan untuk bahan saus sate *kakul* adalah empat siung bawang

putih dipotong-potong, tiga buah cabai merah dipotong-potong, tiga buah cabai rawit merah dipotong-potong, 100 gram kacang tanah goreng dihaluskan, 50 gram kelapa muda parut kasar disangrai dan dihaluskan, satu setengah sendok makan kecap manis, 200 ml air panas, satu sendok teh garam, dan satu sendok makan minyak untuk menumis (<http://widhiaanugrah.com/resep-membuat-sate-kakul-pedas-khas-bali-spesial-mantap/>).

e) Cara Membuat Sate *Kakul*

Langkah awal untuk membuat sate *kakul* adalah rebus *kakul* bersama serai, air asam jawa, dan garam hingga mendidih, angkat lalu tiriskan. Selanjutnya menghaluskan semua bumbu halus, dapat menggunakan blender ditambahkan sedikit air. Selanjutnya sisihkan dapat ditaruh pada mangkuk.

Bersihkan *kakul* dengan air lalu potong pantat cangkangnya agar berlubang, kemudian cuci kembali dengan air bersih. Pemotongan pantat cangkang *kakul* berguna untuk memudahkan mengeluarkan isinya (<http://jukut-ares.blogspot.co.id/2013/03/jukut-ares-khas-bali.html>). Setelah isi sudah dikeluarkan, campurkan *kakul* dengan bumbu halus hingga merata di setiap sisinya. Cicipi sedikit untuk mengetahui apakah ada bumbu yang kurang agar bisa ditambahkan.

f) Cara Memasak Sate *Kakul*

Setelah *kakul* dibalurkan dengan bumbu harus dengan rata hingga meresap, selanjutnya tusuk-tusuk *kakul* dengan menggunakan tusukan sate, lalu bakar di atas bara hingga matang. Cara membuat saus untuk sate *kakul* adalah tumis bawang putih, cabai merah, dan cabai rawit hingga harum. angkat, haluskan. Tambahkan kacang tanah, kelapa parut, dan kecap manis, lalu aduk kembali hingga rata. Masukkan air dan garam, aduk kembali hingga matang dan bumbu tercampur dengan rata.

g) Cara Penyajian

Siapkan piring saji. Tata Sate *kakul* di tas piring dan siap disajikan bersama saus atau sambal kacang pedasnya. Sate *kakul* akan lebih nikmat bila disantap bersama dengan jukut ares. Sate *kakul* dapat disantap bersama dengan nasi panas ataupun lontong, disesuaikan dengan selera. Rasanya akan sedikit kenyal sehingga memiliki cita rasa tersendiri bagi orang yang tidak biasa memakan *kakul*. Waktu penyajian sate *kakul* paling terasa nikmat adalah waktu siang dan sore hari, dalam keadaan masih hangat. Tubuh akan terasa panas saat memakannya karena kandungan gizi yang dimilikinya.

### **3.2 Revitalisasi Lingkungan Sumber Hidup Bahan Utama Sate Lilit *Lindung* dan Sate *Kakul*.**

Cara untuk melindungi lingkungan sumber hidup bahan utama jenis Kuliner Tradisional Bali yang langka adalah dengan melakukan budidaya. Budidaya ikan untuk bahan lokal utama Kuliner Tradisional Bali harus dilakukan agar kekayaan Kuliner Tradisional Bali dapat terus dinikmati dan tidak punah. Karena Kuliner Tradisional Bali, seperti yang disebutkan di atas merupakan salah satu kebudayaan Bali yang perlu untuk dilestarikan dan terus dipertahankan.

1) Budidaya *Lindung*

Pesatnya perkembangan pembangunan permukiman dan para petani yang lebih banyak menggunakan bahan kimia dan pestisida dalam merawat tanaman padi di sawah telah mengancam populasi dari *lindung* secara drastis. Bahkan di area sawah tertentu sudah diambang kepunahan. Mengingat dewasa ini sulitnya mencari *lindung* (belut) di sawah, maka ada baiknya dilakukan budidaya belut di tempat sendiri.

Belut biasanya dibudidayakan dalam kolam lumpur seperti di habitat aslinya di sawah. Namun perkembangan penelitian budidaya belut menunjukkan bahwa belut pun bisa di budidayakan tanpa lumpur. Beberapa faktor-faktor utama yang harus diperhatikan dalam budidaya belut di air bersih, antara lain adalah air, pakan, bibit, dan kepadatan. Pertama, air, dalam budidaya belut di air bersih, air adalah faktor utama yang sangat berpengaruh pada perkembangan belut. Air yang layak digunakan dalam budidaya belut di air bersih adalah air yang jernih, memiliki suhu antara 25-28°C, air yang tidak mengandung zat-zat kimia berbahaya.

Kedua pakan, berikan pakan secukupnya mungkin, jangan kekurangan atau berlebihan, jika dalam pemberian pakan pada belut terlalu banyak bisa mengakibatkan air cepat kotor (karena sisa makanan) dan bisa mengakibatkan efek kurang baik pada belut dan kalau kekurangan makanan menimbulkan sifat kanibalisme pada belut. Makanan belut antara lain cacing lor, cacing merah, cacing lumbricus, ikan cere, ikan cithol, ikan guppy, anakan ikan mas, berudu (kecebong), lambung katak, keong mas/sawah, dan ulat hongkong.

Ketiga, bibit, pemilihan bibit belut berkualitas adalah salah satu faktor penting dalam menentukan keberhasilan budi daya belut. Bibit yang paling bagus bersal dari budidaya karena ukuran seragam dan jarang terkena penyakit. Belut yang ditangkap dengan cara alami menggunakan perangkap, seperti bubu, merupakan bibit yang cukup baik karena tidak mengalami perlakuan yang menurunkan kualitasnya, kalau disetrum tidak termasuk bibit berkualitas. Keempat, kepadatan (volume), kepadatan penebaran bibit dalam pembesaran jenis ikan sangatlah mempengaruhi pada perkembangan pertumbuhan dan tingkat kematian. Metode pembesaran belut di

media air bersih sangat berbeda dengan penebaran bibit jenis-jenis ikan yang lainnya, kepadatan penebaran bibit belut sangat berperan penting pada pertumbuhan dan tingkat kematian. Kepadatan penebaran bibit belut untuk pertumbuhan, tergantung dalam proses pemberian pakan dan untuk tingkat kematian justru bisa meminimalkannya.

Tempat yang dapat digunakan untuk budidaya belut, yaitu tempat yang memiliki air bersih tanpa lumpur di antaranya: kolam permanen (bak semen), bak plastik, tong (drum). Dalam budidaya belut dengan menggunakan media lumpur dalam tempat 5x5 meter, hanya bisa dibuat untuk satu kolam saja berbeda dengan budidaya belut di air bersih dengan wadah dan ruangan 5x5 meter, bisa dikembangkannya tiga kali lipat dari wadah budidaya itu sendiri, karena budidaya air bersih hanya memerlukan ketinggian air 30 sentimeter, maka tempat budidaya ditingkat menjadi tiga susun (<http://hobbysatwa.blogspot.co.id/2013/01/teknik-budidaya-belut-di-air-tanpa.html>).

## 2) Budidaya *Kakul*

*Kakul* dan *buit-buit* (siput sawah) kini mulai populer sebagai salah satu pilihan menu kuliner, karena bisa diolah ke dalam berbagai jenis menu, bisa dirajang dengan *basa gede* dan parutan kelapa, dijadikan sayur kuah sebagai campuran *ares* atau *roroban* (santan) dan disate. Sebagai hewan yang tumbuh musiman (pada musim padi sawah basah), maka tidak menjamin adanya keteraturan pasokan bahan baku *kakul*. Oleh karena itu, hal ini membuka sebuah peluang usaha yaitu Budidaya Siput Sawah agar dapat memenuhi tuntutan permintaan pasar cukup besar dan tidak pernah kekurangan stok dagangan. Budidaya kakul cukup mudah dan tidak butuh persiapan rumit. Caranya adalah dengan menyiapkan kolam pemeliharaan

seperti habitat asli di alam dengan air mengalir untuk menjaga kualitas air tempat siput ini hidup dan berkembang biak. Berikan bahan makanan berupa dahan, daun, dan ranting tanaman sebagai tempat berlindung dan menempelkan telur.

#### **4. Penutup**

Berdasarkan pembahasan di atas dapat diketahui bahwa mulai langkanya Kuliner Tradisional Bali seperti sate lilit *lindung* dan sate *kakul* adalah karena masalah lingkungan yang mulai banyak menggunakan zat-zat kimia dan mulai banyaknya sawah yang dijual dan dijadikan kawasan perumahan, sehingga habitat untuk hewan yang menjadi bahan utama Kuliner Tradisional Bali berupa *lindung* dan *kakul* menjadi berkurang.

Sate lilit *lindung* dan sate *kakul* merupakan beberapa kuliner Bali yang perlu untuk dikembangkan. Pengembangan dapat membantu menambah jajaran wisata kuliner yang dapat ditawarkan kepada para wisatawan asing. Selain itu, sate lilit *lindung* dan sate *kakul* harus tetap dilestarikan agar generasi muda lokal juga dapat mengenal masakan kuliner tradisionalnya.

Dukungan semua *stakeholder* dibutuhkan agar dapat meningkatkan kesadaran budaya para pendukung budaya tentang tingginya nilai budaya yang terkandung dari kuliner tradisinya. Nantinya diharapkan juga akan membangkitkan sifat kreativitas mereka dalam menyelamatkan lingkungan sumber daya alam dan hayatinya dari tindakan yang dapat merusak dan membayakan keberlangsungan daya lenting dari kelestarian lingkungannya, melalui proses budidaya perikanan ataupun lingkungannya secara profesional.

### Daftar Pustaka

- Ariani, Risa Panti. 2017. *Mengenal Kuliner Bali*. Jakarta: Rajawali Pers, PT. Raja Grafindo Persada.
- Black, James A. dan Dean J. Champion. 1999. *Metode dan Masalah Sosial*. Bandung: Refika Aditama.
- Cohen, E., dan Avieli, N. 2004. "Food in Tourism: Attraction and Ompediment". *Annals of Tourism Research*. Vol 31 (4), hlm. 597-617.
- Remen, I Ketut. 1987. *Olah-olahan Paebatan Bali*. Tanpa penerbit.
- Sudiara, Putu Bagus. 1999. *Tata Boga*. Jakarta: Depdikbud.
- Surayin, Ida Ayu. 2007. *Masakan Bali*. Surabaya: Paramita.
- Susilo, Edi. 2010. *Dinamika Struktur Sosial Dalam Ekosistem Pesisir*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Swastha, Basu. 1979. *Asas-Asas Marketing*. Yogyakarta: Liberty Offset.
- Wahab, S. 1992. *Manajemen Kepariwisata*. Jakarta: Pramadya Paramita.
- Wrasiati, Luh Putu, Wijaya, I Made Anom Sutrisna, Suter, I Ketut, Wiranatha, A.A. Putu Suryawan. 2017. *Kuliner Tradisional Bali (Balinese Traditional Culinary)*. Denpasar: Udayana University Press.
- Yoeti, Oka. 1990. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa.

### Informan:

1. Nama : I Wayan Sabeh  
Alamat : Lingkungan Tengah, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali  
Umur : 78 tahun
2. Nama : Made Kesiari  
Alamat : Lingkungan Badung, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali  
Umur : 76 tahun
3. Nama : Ni Nyoman Pineh  
Alamat : Lingkungan Badung, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali  
Umur : 70 tahun
4. Nama : Wayan Kariawan  
Alamat : Lingkungan Badung, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali  
Umur : 54 tahun

### Studi Internet:

- Anggraini, Shabrina. 2017. Sate Lilit Hidangan Istimewa Masyarakat Bali. (serial online). [cited 2017 Juli. 25]. Available from URL: <https://belanga.id/sate-lilit-bali-hidangan-istimewa/>.
- Anonim. 2013. Budidaya belut. (serial online). [cited 2017 May. 15]. Available from URL: <http://www.tanijogonegoro.com/2013/02/budidaya-belut.html>.
- Anonim. 2013. Teknik Budidaya Belut di Air Tanpa Lumpur (serial online). [cited 2017 Juni. 19]. Available from URL: <http://hobbysatwa.blogspot.co.id/2013/01/teknik-budidaya-belut-di-air-tanpa.html>.

- Anonim. 2016. Keistimewaan Warisan Kuliner Sate Lilit Khas Bali. (serial online). [cited 2017 Juli. 25]. Available from URL: <http://piadacoz.com/keistimewaan-warisan-kuliner-sate-lilit-khas-bali/>.
- Anonim. 2017. Bisnis Traveling. (serial online). [cited 2017 Oktober. 12]. Available from URL: <http://traveling.bisnis.com/>.
- Anonim. 2017. Resep Sate Kakul Pedas Khas Bali. (serial online). [cited 2017 Juli. 25]. Available from URL: <http://resephariini.com/resep-sate-kakul-pedas-khas-bali/>.
- Anugrah, Widhia. 2017. Resep Membuat Sate Kakul Pedas Khas Bali Spesial Mantap. (serial online). [cited 2017 Juli. 25]. Available from URL: <http://widhiaanugrah.com/resep-membuat-sate-kakul-pedas-khas-bali-spesial-mantap/>.
- Araminta, Bertha. 2016. Kisah Unik Sate Lilit. (serial online). [cited 2017 Juli. 25]. Available from URL: <http://berthaaraminta.blogspot.com/2016/11/kisah-sate-lilit-khas-bali.html>.
- Arudam, Riyanto. 2015. Pengertian Kuliner. (serial online). [cited 2017 May. 14]. Available from URL: <https://www.kanalinfo.web.id/2015/07/pengertian-kuliner.html>.
- Fhirdaus, Bondan. 2013. Pengertian Kuliner. (serial online). [cited 2017 May. 14]. Available from URL: <http://andanfhirdaus.blogspot.co.id/2013/01/pengertian-kuliner-kuliner-adalah-hasil.html>.
- Kamerabudaya. 2017. Sate Lilit, Makanan Khas Bali. (serial online). [cited 2017 Juli. 25]. Available from URL: <https://www.kamerabudaya.com/2017/04/sate-lilit-makanan-khas-bali.html>.
- Milasari. 2017. Sate Lilit Makanan Khas Bali. (serial online). [cited 2017 Juli. 25]. Available from URL: <https://balikami.com/sate-lilit-makanan-khas-bali>.
- Prameswari, Anggita. 2013. Pengertian Kuliner. (serial online). [cited 2017 May. 14]. Available from URL: [http://prameswarianggita.blogspot.co.id/p/pengertian-kuliner-kuliner-adalah-suatu\\_6615.html](http://prameswarianggita.blogspot.co.id/p/pengertian-kuliner-kuliner-adalah-suatu_6615.html).
- Ramadhansyah, Wahyu. 2015. Pengenalan Lingkungan Lahan Basah. (serial online). [cited 2017 May. 15]. Available from URL: <https://pllbmfipaunlam.wordpress.com/2015/03/03/fauna-lahan-basah-belut/>.
- Senja, Anggita Muslimah Maulidya Prahara. 2017. Kemenpar Tetapkan 5 Makanan Nasional Indonesia, Ini Daftarnya. (serial online). [cited 2017 Juli. 25]. Available from URL: <https://travel.kompas.com/read/2017/04/10/171000627/kemenpar-tetapkan-5-makanan-nasional-indonesia-ini-daftarnya>.
- Tutut. Keong Sawah Yang Gurih dan Berkhasiat. (serial online). [cited 2017 May. 15]. Available from URL: <http://www.smallcrab.com/makanan-dan-gizi/1166-tutut-keong-sawah-yang-gurih-dan-berkhasiat>.
- Wikipedia. 2014. Budi Daya Perairan. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: [https://id.wikipedia.org/wiki/Budi\\_daya\\_perairan](https://id.wikipedia.org/wiki/Budi_daya_perairan).
- Wikipedia. 2016. Keong Sawah. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: [https://id.wikipedia.org/wiki/Keong\\_sawah](https://id.wikipedia.org/wiki/Keong_sawah).
- Wikipedia. 2017. Budi Daya. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: [https://id.wikipedia.org/wiki/Budi\\_daya](https://id.wikipedia.org/wiki/Budi_daya).
- Wikipedia. 2017. Sate Lilit. (serial online). [cited 2017 Juli. 25]. Available from URL: [https://id.wikipedia.org/wiki/Sate\\_lilit](https://id.wikipedia.org/wiki/Sate_lilit).

Wikipedia. 2017. Sate. (serial online). [cited 2017 Juli. 25]. Available from URL: <https://id.wikipedia.org/wiki/Sate>.

### **Profil Penulis**

**Dr.Drs. Ejasa Sembiring, M.Si** lahir di Kabanjahe, Tanah Karo Sumatera Utara pada 28 Agustus 1962. Menyelesaikan Pendidikan S1 pada Fakultas Ilmu Pendidikan, Jurusan Psikologi Pendidikan dan Konseling, Universitas Kristen Indonesia tahun 1988. Kemudian melanjutkan studinya ke Program S2 Bidang Psikologi di Universitas Indonesia tahun 1994. Program studi selanjutnya adalah Program S3 Bidang Psikologi, Psikologi Industri dan Organisasi di Universitas "YAI" Persada Indonesia Jakarta tahun 2014. Memiliki pengalaman kerja di bidang psikologi, perhotelan, dan pendidikan pariwisata.

**Prof.Dr.Ir. A. Sulistyawati, M.S.,M.M.,M.Mis.,D.Th.,Ph.D.,D.Ag (c)** memperoleh gelar BAE, Bidang Arsitektur di Universitas Udayana (UNUD) pada tahun 1971. Melanjutkan pendidikan S1 Bidang Arsitektur di UNUD dan ITS pada tahun 1980. S2 Bidang Ilmu Lingkungan dan Ekologi Manusia di Universitas Indonesia tahun 1989, Program S3 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 STTII Yogyakarta, Program S3 Bidang Pariwisata di UNUD dan selesai tahun 2017, terakhir adalah sedang menempuh Program S3 Bidang Agama Hindu di IHDN Denpasar. Jabatan pengajar yang dimiliki adalah Guru Besar Arsitektur, Fakultas Teknik UNUD tahun 2000, dan menjadi dosen di bidang Kajian Budaya (1996-2010). Memiliki 15 karya yang telah dipublikasikan. Sejak 2017 sampai sekarang menjabat sebagai Direktur Politeknik Internasional Bali, Tanah Lot, Tabanan.



## **BE KLIPES dan BE BLAUK KULINER SERANGGA AIR TAWAR LANGKA di BALI**

**I Gusti Ayu Ari Agustini dan Anastasia Sulistyawati**

Email: asigaari@yahoo.com dan prof.sulistyawati@yahoo.com

POLITEKNIK INTERNASIONAL BALI

### **Abstrak**

Perubahan sistem pertanian berpengaruh terhadap keberadaan dari sumber daya hayati. Tujuan penulisan ini adalah: (1) Mengetahui gambaran umum kuliner khas Bali dari serangga air tawar. 2) Memeroleh strategi menjaga sumber daya hayati kuliner khas Bali dari serangga air tawar. Teknik pengumpulan data adalah melalui wawancara dan studi pustaka. Teori digunakan teori revitalisasi dan budi daya.

Hasil penelitian menunjukkan olahan masakan yang terbuat dari serangga air bernama *klipes* dan *blauk*, sebagai makanan pendamping. Lauk ini merupakan sumber protein, vitamin, dan gizi, sekaligus sumber energi utama bagi tubuh. Strategi menjaga sumber daya utama kuliner adalah menggunakan sistem pertanian organik. Penerapan pertanian organik secara luas sekaligus dapat menjadi penyelamatan sumber daya alami dan hayati dari bahan utama *be klipes* dan *be blauk*. Strategi berikutnya adalah melalui budi daya yang hanya dapat dilakukan pada *blauk*.

Kata kunci: kuliner, serangga air tawar, langka, Bali.

### **Abstract**

*The modifications in agricultural systems affect the existence of biological resources. The purposes of this research are : (1) to know the general description of Balinese culinary specialties from freshwater insects. 2) to obtain a strategy of maintaining the culinary biological resources. The data collection techniques used in this research are interviews and literature study and the theories are the theory of revitalization and cultivation theory.*

*The results showed that processed dishes that are made from some water insects, locally named klipes and blauk. They are both sources of protein, vitamins, and nutrition therefore an energy source for the body. The strategy of maintaining the culinary is by using an organic farming system. The widespread application of the system, at the same time can be a saving of natural and biological resources from the main ingredients which are clipped and mixed. The other strategy is through cultivation which can only be done on be blauk.*

*Keywords: culinary, freshwater insects, rare, Bali.*

## 1. Pendahuluan

Serangga adalah makhluk unik, yang memiliki peran sangat fundamental terhadap siklus karbon global melalui perannya sebagai dekomposer yang handal. Serangga bersama-sama dengan semut dan cacing tanah merupakan “mesin tanah” yang sangat esensial, di mana mikroba dan tumbuhan bergantung padanya. Meski beberapa jenis serangga memakan material organik pada tanah, akan tetapi mayoritas ia adalah pemakan bagian tanaman yang mati atau membusuk, seperti serasah daun, akar, maupun potongan-potongan kayu. Seperti diketahui, bagian tanaman yang mati tersebut sangat tinggi kandungan selulose dan ligninnya sehingga sulit didekomposisi (<http://biogen.litbang.pertanian.go.id/2012/08/serangga-plasma-nutfah-yang-luar-biasa/>).

Ukuran tubuh serangga yang kecil tidak menghalangi kemampuannya dalam beradaptasi dan sekaligus bertahan terhadap guncangan alam, sehingga serangga masih ditemukan sampai sekarang. Namun hingga kini baru sekitar 1.000.000 spesies serangga yang sudah diidentifikasi, dan masih cukup banyak serangga yang belum berhasil diidentifikasi (<http://www.dinosaur-facts.com>).

Keragaman dan kelimpahan serangga tersebut kemudian mendorong para ahli untuk menyimpulkan bahwa serangga mempunyai peran yang amat vital di lingkungan. Para ahli membuktikan bahwa serangga (*herbivora*) adalah converter energi kimia tumbuhan yang pertama (sebelum dimangsa oleh musuh alaminya) sekaligus menjadi musuh alami tumbuhan, penyerbuk, pemangsa organisme lain (termasuk serangga lain), perombak bahan organik (ingat, jika tidak ada rayap atau ulat sagu, maka dunia ini akan penuh oleh timbunan batang-batang dan serasah tumbuhan), dan juga sebagai bahan pakan ternak dan pangan. Banyak serangga yang mampu menghasilkan bahan-bahan yang dapat dimanfaatkan oleh

manusia, misalnya madu, royal jelly, dan sutra (<https://rumahserangga.wordpress.com/2011/07/07/dunia-serangga-yang-unik/>).

Selain yang hidup di darat, sebagian dari jenis serangga itu adalah hidup di air, salah satunya adalah *klipes* dan *blauk*. *Blauk* (kini-kini) adalah serangga air yang sering menjadi predator benih ikan yang ganas. *Blauk* merupakan fase larva dari serangga capung yang hidup di dalam air. Selanjutnya setelah fase post larva berubah menjadi serangga capung yang hidup di darat dan tidak lagi menjadi predator langsung benih ikan (<https://lelesangkuriangabah.wordpress.com/2012/05/04/kini-kini-larva-capung-musuh-peternak-lele/>). Demikian pula dengan *klipes* (jenis serangga yang disebut kumbang air), pada masa fase larvanya dikenal dengan *jubel* (ucrit) menjadi predator benih ikan yang ganas.

Potensi besar dari serangga ini sejak lampau sudah biasa dimanfaatkan menjadi masakan lauk sederhana bagi masyarakat pedesaan di Nusantara ini. Namun, dewasa ini sudah berhasil dikembangkan menjadi kuliner yang lezat dengan mengolahnya menjadi kripik/peyek bahkan sampai bisa ekspor ke luar negeri).

Di banyak negara Asia, Afrika dan Amerika Latin lainnya serangga juga sudah menjadi makanan yang sering disantap. Selain itu, kumbang yang dilapisi dengan glasir gula juga banyak dijual di toko-toko kue di Jerman. (<https://www.dw.com/id/sehatnya-menyantap-serangga/a-17650121>). Sedangkan di Bali masyarakat petani di pedesaan juga sejak lampau sudah biasa membuat lauk dari beberapa jenis serangga air yang disebut *klipes* (*cybister*) dan *blauk* (kini-kini), yang diolah dengan berbagai cara sehingga menjadi makanan menarik dan enak (<https://lelesangkuriangabah.wordpress.com/2012/05/04/kini-kini-larva-capung-musuh-peternak-lele/>).

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka terdapat beberapa masalah berkaitan dengan menu Kuliner Tradisional Bali (KTB) dari

bahan utama serangga jenis *Klipas (cybister)* dan *Blauk (kini-kini)*, yaitu:

- 1) Bagaimanakah gambaran umum kuliner khas Bali dari serangga air tawar?
- 2) Bagaimanakah strategi menjaga sumber daya hayati kuliner khas Bali dari serangga air tawar?

## 2. Teori dan Metode

Teori selanjutnya adalah teori revitalisasi, yaitu upaya untuk memvitalkan kembali suatu kawasan yang dulunya pernah vital hidup akan tetapi mengalami kemunduran dan degradasi. Revitalisasi fisik dapat meningkatkan kondisi fisik lingkungan, namun tidak untuk jangka panjang. Untuk itu, tetap diperlukan perbaikan dan peningkatan aktivitas ekonomi yang merujuk kepada aspek sosial budaya serta aspek lingkungan. Hal tersebut mutlak diperlukan karena melalui pemanfaatan yang produktif, diharapkan akan terbentuklah sebuah mekanisme perawatan dan kontrol yang langgeng terhadap suatu lingkungan (habitat). Teori budi daya adalah usaha yang dilakukan di suatu tempat tertentu pada suatu kawasan budi daya secara berkesinambungan untuk hewan peliharaan dan produk hewan. Teori ini dipergunakan untuk mengkaji strategi pembudidayaan serangga air tawar, khususnya *blauk*.

Penelitian ini memakai pendekatan holistik berarti cara melihat atau memandang sesuatu sebagai suatu kebulatan yang utuh. Penelitian ini bersifat studi pustaka yaitu pengumpulan data dilakukan di perpustakaan Politeknik Internasional Bali, baik melalui buku-buku KTB dan buku-buku manajemen dalam bidang kuliner pariwisata serta ditunjang informasi yang tersedia di internet. Informasi langsung diperoleh dari informan kunci dari generasi lampau yang pernah menikmati dan berpengalaman langsung memasak kuliner yang kini sudah menjadi langka tersebut.

Jenis penelitian adalah deskriptif analitis (*descriptive analitic*) karena penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan gambaran dan informasi

tentang potensi jenis-jenis kuliner tradisional Bali yang sudah langka dan mengetahui permasalahan kendala yang dihadapinya dalam pengembangannya untuk mencari cara pemecahannya. Penelitian deskriptif analitis bertujuan untuk memperoleh secara jelas tentang suatu situasi atau keadaan tertentu yang ada di lapangan melalui pengumpulan data, dalam hal ini khususnya cara membuat kuliner yang sudah langka ini dan kaitannya dengan penyebab terjadinya keterbatasan potensi pasokan bahan alam dan hayati yang ada di daerah Bali saat ini.

### **3. Pembahasan**

Pada pembahasan ini akan dibahas mengenai hasil dari penelitian dan menjawab kedua masalah yang ada dalam penelitian ini. Gambaran umum Kuliner Khas Bali dari serangga air tawar ini akan memaparkan mulai dari lokasi hidup serangga berupa *be klipes* dan *be blauk*, kandungan gizi, sejarah, dan cara menjadikan masakan dengan bahan utama *klipes* dan *blauk* dan bahan dan bumbu yang diperlukan hingga cara penyajiannya.

#### **3.1 Gambaran Umum *Be Klipes***

Menurut kalangan ilmiah, serangga memang bisa menjadi sumber pangan penting untuk masa depan. Tak hanya lezat, menurut peneliti Belanda Arnold van Huis serangga juga lebih ramah lingkungan. Lebih dari 70 persen lahan pertanian di seluruh dunia habis digunakan untuk hewan ternak. Ketika permintaan atas daging meningkat, manusia perlu sumber protein baru, dan adalah serangga dari segi diet cukup serupa, bahkan lebih baik. Salah satu jenis serangga yang termasuk jenis kumbang air tawar adalah *klipes* (kumbang air mirip kepik ukuran besar), di masa lampau sudah biasa dikonsumsi dalam bentuk *klipes* goreng oleh masyarakat petani pedesaan di Bali, yang hidup dari pertanian sawah.



Gambar 1. *Klipas* Goreng Berbalut Tepung  
Sumber: <https://www.anehdidunia.com/2012/05/lezatnya-makanan-dari-serangga.html>

*Be Klipes* ini di Thailand juga sudah umum dikenal dengan nama *Maengda*, berukuran cukup besar, sekitar 4-6 cm. Kuliner *Maengda* sudah biasa diujakan di pinggir jalan di sana, tapi karena bentuknya yang sepiantas terlihat seperti kecoak dan ukurannya yang besar, maka tak semua orang tertarik mencicipi kuliner serangga air yang satu ini. Sajian *maengda* ini biasanya diolah dengan cara digoreng kering ataupun direbus dan diberi garam untuk menambah rasa. Untuk menikmati *maengda* rebus, cukup tarik hingga lepas sayap-sayapnya. Kemudian pisahkan antara tubuh serangga dan kepala, seluruh daging yang terdapat di bagian tubuh serangga dapat dinikmati. Daging serangga ini cukup lezat seperti telur dadar dengan cita rasa kayu manis yang kuat. Selain bagian tubuh serangga, bagian kepalanya yang digoreng kering juga bisa dimakan. Rasanya seperti kepiting dengan rasa kayu manis yang kuat (<https://www.pinterpandai.com/kuliner-makanan-serangga-goreng-thailand/>).

#### 1) Lingkungan Lokasi

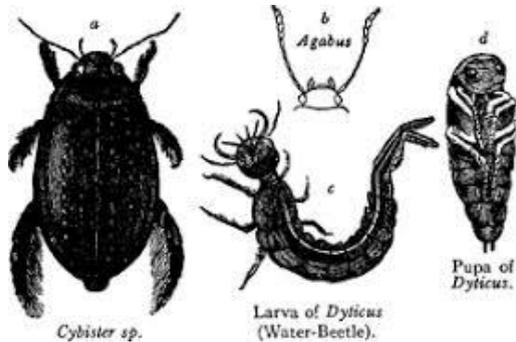
Lokasi hidup *klipes* (*cybister*) adalah di lingkungan perairan berlumpur, sawah, danau, parit, kolam. *Klipas* pada waktu masih larva berbentuk ulat (disebut *jubel* dan *cucut*) sangat ganas sebagai pemangsa makhluk air yang berukuran lebih kecil. Predator benih ikan ini umumnya merupakan binatang tingkat tinggi yang langsung mengganggu atau mengancam kehidupan ikan. Benih ikan yang

berukuran kecil dengan kondisi tubuh yang masih lemah dan cenderung hidup berkelompok, merupakan santapan empuk *jubel* ketimbang ikan yang sudah berukuran dewasa. Selain itu, benih ikan yang masih berukuran kecil tidak mampu menghindar apalagi melakukan perlawanan terhadap predator bernama *jubel* ini (<http://lelesangkuriang217.blogspot.com/2013/08/>).



Gambar 2. Larva *Klipes (Jubel)* Memangsa Benih Ikan  
Sumber: [http://lifeinfreshwater.net/ngg\\_tag/diving-beetle/ngggallery/page/2](http://lifeinfreshwater.net/ngg_tag/diving-beetle/ngggallery/page/2)

Bila sudah bermetamorfosa menjadi *klipes (cybister)*, tidak lagi seganas waktu masih menjadi larva (*jubel* atau ucrit) dengan lingkungan hidup tetap di air berlumpur, tetapi kadang-kadang juga bisa hidup di darat dan suka terbang di malam hari mencari sumber sinar (lampu). Pada musim *klipes* biasanya sebagian dari para warga petani pedesaan memanfaatkannya sebagai pilihan lauk alternatif dan selingan yang murah untuk menghemat keuangan dapur. Bagi masyarakat petani yang hidup dalam ekonomi kemiskinan mengonsumsi daging hewan atau ikan dirasa cukup mewah dan mahal, karena itu pada musimnya sedapat mungkin didapatkan pengganti yang mudah dicari di sekitar lingkungannya.



Gambar 3. Metamorfosis *Cybister*

Sumber: <https://anzdoc.com/mata-kuliah-parasit-dan-penyakit-ikan-insects-dan-arachnids.html>

## 2) Kandungan Gizi

Serangga mengandung banyak asam lemak tidak jenuh, banyak zat besi, lemak, mineral dan vitamin. Pemanfaatan serangga sebagai bahan pangan yang didengungkan oleh Organisasi pangan dunia *Food and Agriculture Organization* (FAO) sebenarnya sudah lama dilakukan oleh masyarakat petani di Bali, dengan memasak *klipes* (kumbang air) dan disantap sambil minum tuak. Di negara-negara Asia lainnya juga sudah sering disantap sambil minum bir, sebagai santapan istimewa Asia. Serangga adalah sumber protein dan energi. 100 gram serangga mengandung 610 kilo kalori, lebih banyak dari cokelat, 38 gram protein dan 46 gram lemak.

John Coupland, Profesor ilmu pangan dari *Penn State University* mengungkapkan: Pertama, serangga mengandung banyak protein. Jangkrik mengandung 65 persen protein, sedangkan daging sapi hanya 50 persen. Kandungan lemak dalam serangga juga rendah.

Alasan lainnya, serangga mudah ditemukan dan berlimpah karena banyak pilihan terdiri dari 300 lebih spesies. Alasan terakhir adalah karena rasanya yang lezat. Orang-orang yang mengonsumsi serangga menggambarkan rasa serangga pedas memiliki rasa mirip dengan udang atau ayam. Badan PBB yang membidangi pangan dan

pertanian (FAO) mengungkapkan bahwa kehidupan serangga lebih ramah lingkungan dibandingkan dengan hewan lainnya (<https://tirto.id/mau-kudapan-bergizi-makan-serangga-saja-codF>).

### 3) Sejarah *Be Klipes* Goreng

Masyarakat petani sawah (Subak Basah) di Bali pada masa lampau dalam rutinitas kehidupannya tidak akan pernah merasa asing dengan makhluk air bersayap ganda yang disebut *klipes* ini. Baik waktu mulai membajak sawah sampai saat pasca tanam padi banyak *klipes* muncul di lahan persawahannya. Berdasarkan ilmu warisan leluhurnya *klipes* dapat dimasak dijadikan lauk atau camilan sebagai pengganti daging hewan yang mahal. Otomatis saat membajak sawah bila muncul *klipes* dari balik tanah yang digarapnya, maka sambil bekerja juga langsung dipakai kesempatan menangkap *klipes*, dimasukan ke dalam wadah khusus, yang paling sederhana berupa kantong ketupat.

Tetapi bila sudah waktu pasca tanam, di air berlumpur sawah akan makin banyak muncul *klipes* dan *jubel*, sehingga bisa dimanfaatkan khusus untuk menangkap *klipes* dengan memakai semacam alat saringan perangkap bertangkai panjang dari anyaman bambu atau lidi yang disebut *seser*. Cukup dengan cara menarik *seser* di permukaan lumpur dari atas pematang sawah maka *klipes* akan terperangkap, setelah diangkat selanjutnya cepat ditangkap dari atas *seser* dengan tangan dan dimasukan ke wadah khusus. Serangga air ini disukai oleh warga sebagai camilan dalam menemani minum tuak di warung atau kedai tuak.

### 4) Bahan dan Bumbu *Be Klipes* Goreng

Terdapat beberapa bahan dan bumbu yang diperlukan untuk menjadikan *klipes* menjadi kuliner yang nikmat. Bahan-bahan utama yang diperlukan adalah *klipes* setengah kg, tepung beras secukupnya,

garam, dan air bersih. Sedangkan bumbu yang diperlukan adalah bawang putih lima siung, kencur satu ruas jari, dan cabe rawit dua biji semua bumbu dihaluskan.

#### 5) Cara Membuat *Be Klipes Goreng*

*Klipes* dicuci bersih, lalu bumbu halus ditambah air bersih dan dimasukan tepung beras sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga merata, jangan lupa ditambah garam secukupnya. Setelah itu masukan *klipes* yang telah dicuci bersih ke dalam adonan bumbu dan tepung, biarkan terbenam beberapa menit ke dalam adonan sampai bumbu meresap ke dalam *klipes*, baru digoreng.

#### 6) Cara Memasak *Be Klipes Goreng*

Siapkan wajan di tungku dapur dan minyak goreng lalu dipanaskan. Setelah minyak cukup panas baru *klipes* yang dibalut tepung bumbu dimasukan ke dalam minyak secara bertahap. Gorenglah *klipes* sampai garing, lalu angkat ke dalam wadah gorengan yang benar-benar kering agar tidak layu. Goreng bertahap bagian demi bagian sampai habis, lalu matikan api. *Klipes* goreng balut tepung siap disajikan. *Klipes* juga bisa digoreng kering tanpa tepung, terlebih dahulu *klipes* direndam ke dalam cairan bumbu halus selama beberapa menit sampai bumbu meresap, baru digoreng kering.

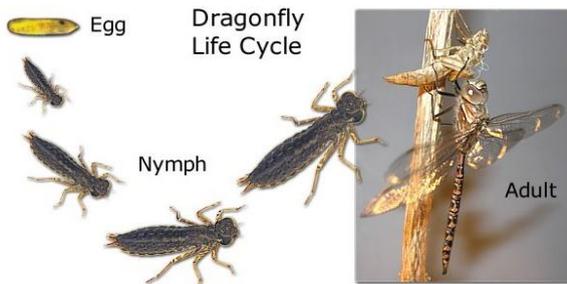
#### 7) Cara Penyajian *Be Klipes Goreng*

*Klipes* goreng balut tepung ini enak nya disajikan bersama dengan nasi putih dan sambal matah serta sayur *gonda*. Klipes goreng balut tepung ini juga enak disajikan sebagai camilan saat minum tuak rame-rame. Waktu penyajian yang baik adalah pada waktu siang hari saat makan siang, setelah selesai bekerja di sawah, atau di sore hari saat minum tuak sambil *mebombong* (mengelus dan melatih adu ayam jago).

### 3.2 Gambaran Umum *Be Blauk*

Kuliner tradisional Bali yang sudah sangat langka selain *Be Klipes* adalah *Be Blauk* (nimfa capung). Lauk ini dibuat dari larva capung (*blauk*) yang banyak hidup di wilayah perairan berlumpur terutama sawah, danau dan parit di Bali. Jenis lauk dari *Blauk* sudah sangat langka akibat punahnya populasi jenis serangga ini yang disebabkan penggunaan pestisida dalam perawatan padi di sawah (<https://www.boombastis.com/makanan-dari-serangga/4105>).

Metamorfosis Capung terjadi 3 tahapan, mulai dari tahapan telur selama 2 hingga 7 hari. Nimfa akan hidup di perairan selama 4 minggu hingga 4 bulan tergantung jenis capung. Capung dewasa selama 2 hingga 4 bulan.



Gambar 4. Proses Metamorphosis *Blauk* atau Nimfa Capung  
Sumber: <https://pasberita.com/metamorfosis-atau-daur-hidup-capung/>

#### 1) Lokasi *Be Blauk*

*Be Blauk* sering dimasak oleh masyarakat petani sawah di pedesaan Bali. Hal ini disebabkan oleh keberadaan *blauk* hanya ditemukan di lingkungan perairan yang berlumpur (sawah) yang bersih atau bebas dari zat beracun. Keberadaan *blauk* dalam proses metamorphosis capung mempunyai peran sebagai salah satu bio-indikator lingkungan perairan sawah, selain *jubel*. Jika di lingkungan sekitar suatu tempat tidak ditemukan lagi, dapat dipastikan ekosistem perairan di sana telah tercemar (<http://berita.upi.edu/capung-bio-indikator-dari-bangsa-odonata/>).

Keberadaan capung secara umum sebenarnya sangat membantu petani di sawah karena capung suka memburu beberapa hama tanaman, seperti ngengat dan walang sangit. Selain itu, nimfa capung yang disebut *blauk* ini juga suka memangsa hama serangga wereng dan jentik-jentik nyamuk yang ada pada air bersih seperti nyamuk malaria. Sama seperti saat menjadi larva, nimfa capung masih sering berganti kulit hingga 12 kali (<http://makhluk-air.blogspot.co.id/2015/01/kini-kini.html>). *Blauk* biasanya diam di ceruk kecil yang masih tergenang air saat sawah yang sedang dikeringkan.



Gambar 5. *Kokak* (Warna Putih) dan *Blauk* (Abu-Abu Sampai Hitam)

Sumber:

<https://www.google.co.id/search?q=proses+metamorfosa+capung+dari+sawah+sampai+&tbm>

Cara menangkapnya cukup pakai cekot sambil berdiri di pematang. Alat cekot yang dipakai menangkap *blauk* dibuat dari anyaman lidi janur yang dibentuk seperti perangkap saring berkantung yang diberi tangkai bambu cukup panjang disebut *seser*. Oleh karena itu, proses penangkapan *blauk* ini disebut *nyeser*, karena caranya adalah dengan menyosorkan *seser* ke air berlumpur di sawah dari atas pematang sawah, lalu diangkat digoyang agar air dan lumpur jatuh dan hanya tersaring serangga predator ini untuk ditangkap dimasukan botol atau jerigen kecil sebagai penampungan.

## 2) Kandungan Gizi *Be Blauk*

Larva capung jarum atau *kinjeng* yang juga disebut *undur-undur* (*Myrmeleon* sp) karena berjalan mundur mengandung zat

*sulfonylurea*, yang memiliki khasiat obat membantu mengatasi diabetes, stroke, darah tinggi, dan rematik (<http://jhonthit.blogspot.co.id/2014//fakta-menarik-tentang-undur-undur.html>). Tetapi belum ada orang yang menulis mengenai kandungan larva capung lainnya yang disebut *blauk* (kini-kini) secara spesifik.

Secara umum FAO mengatakan kandungan gizi dan nutrisi dari serangga tak kalah dari daging. Serangga banyak mengandung serat dan mikronutrisi seperti zat besi atau magnesium. Serangga juga bisa dijadikan suplemen makanan bagi anak-anak yang kekurangan gizi, karena serangga kaya asam lemak yang menghasilkan nutrisi (<https://tirto.id/serangga-akan-jadi-penyelamat-krisis-pangan-cuBH>).

### 3) Sejarah *Be Blauk*

Anak atau larva capung ini dikenal dengan *blauk* di Bali. *Blauk* ini sering ditangkap oleh para petani dijadikan kuliner murah untuk menghemat keuangan dapur. Alat penangkapnya adalah *cekot* atau serok kecil bertangkai panjang terbuat dari anyaman serat bambu atau lidi janur disebut *seser*. *Blauk* biasanya hidup dan diam di cerok kecil lumpur yang masih tergenang air saat sawah dikeringkan.

Untuk menangkapnya, seseorang sambil berdiri di pematang lalu mengayunkan dan menarik *seser* di lumpur berair langsung diangkat agar airnya jatuh dari saringan *seser*, sehingga *blauk*-nya mudah ditangkap tangan dimasukan ke kantong khusus. Waktu penangkapan selama tengah hari sampai saat istirahat kerja, petani biasanya mendapat cukup banyak *blauk* untuk dibawa pulang, dimasak untuk makan sore keluarga. Rasanya sedikit lebih enak dari capung panggang atau pepes daun kunyit.

### 4) Bahan dan bumbu *Be Blauk*

Bahan untuk membuat *gerangasem blauk* di antaranya adalah *blauk* setengah kg, dua liter air bersih untuk kuah *gerangasem*, bahan

bambu, garam secukupnya, penyedap (satu sendok teh gula pasir). Untuk bumbu yang diperlukan adalah *basa genep* yang terdiri dari lengkuas/laos satu potong (seruas jari), kunir satu potong, jahe satu potong, bangle satu potong dan kencur satu potong. Bahan pelengkapanya seperti bawang merah 12 siung, bawang putih tujuh siung, cabe rawit lima buah atau lebih kalau ingin tambah pedas, garam secukupnya, terasi matang empat sendok teh, dan kuncinya adalah rempah-rempah seperti ketumbar/lada dua sendok teh, merica hitam dua sendok teh, merica putih dua sendok teh, kemiri yang sudah disangrai lima butir, daun jeruk lima lembar, jinten, gula merah, dan semua dihaluskan sampai lembut.

#### 5) Cara Membuat *Be Blauk*

Di Bali *blauk* sering dimasak menjadi *gerangasem blauk* atau *brengek blauk*. Cara membuat *gerangasem blauk* adalah cuci *blauk* dengan air bersih beberapa kali, kemudian *blauk* diseduh dengan air mendidih agar mati dan tiriskan. Siapkan bumbu *basa genep* dan haluskan sampai *lembi* (lembut). Lalu siapkan kuah *gerangasem* dengan dua liter air dan masukkan bumbu halus tersebut dan masak kembali sampai mendidih.

#### 6) Cara Memasak *Be Blauk*

*Blauk* yang telah direbus dan ditiriskan kemudian dimasukan ke dalam kuah yang telah mendidih yang telah berisi bumbu *basa genep*, lalu dipanaskan kembali sampai mendidih berunglangkali hingga *blauk*-nya menjadi matang dan bumbunya meresap. Atau bisa juga *blauk* yang telah ditiriskan lalu dibalut dengan bumbu yang telah dihaluskan di atas potongan daun pisang, kemudian langsung dibungkus dan dikukus menjadi *brengek blauk* (Surayin, 2007: 68).

Namun, *blauk* yang disebut *sayok* oleh masyarakat di sekitar Danau Linow di Tomohon, Sulawesi Utara biasa dikonsumsi dengan

bumbu pedas, yang terdiri atas merica, cabe rawit, bawah merah dan bawang putih yang dihaluskan kemudian ditumis dengan cukup air serta diberi sayur bawang pre lalu dicampur *sayok*, dimasak sampai kuahnya kering. Di daerah Tiongkok, nimfa capung ini cuma digoreng kering saja, dan sudah menjadi makanan yang umum di masyarakat sehingga menjadi komoditas yang diperdagangkan. *Blauk* goreng ini juga sudah dikenal luas di beberapa daerah di Indonesia (<https://manfaat.co.id/manfaat-capung>).

#### 7) Cara Penyajian *Be Blauk*

*Blauk* sudah sering dimasak di Indonesia, yang umum dikonsumsi masyarakat di daerah Manado (Sulawesi), Tabanan (Bali), dan Blitar (Jatim) menjadi bahan makanan alternatif di luar hewan dan ikan. *Blauk* telah diolah menjadi kuliner berkuah *gerangasem* atau pepes menjadi *brenghes* atau digoreng kering paling enak disajikan sebagai lauk yang dimakan bersama nasi putih dan sambal matah. *Gerangasem blauk* atau *brenghes blauk* atau *blauk goreng* pedas ini paling tepat disajikan pada siang hari, selai perut sedang laparnya.

### 3.2 Strategi Menjaga Sumber Daya Hayati Kuliner Khas Bali dari Serangga Air Tawar

*Klipes* dan *blauk* merupakan serangga air yang perlu untuk dikembangkan karena merupakan bahan utama dari kuliner khas Bali. Berkurangnya populasi serangga ini dikarenakan sering dianggap sebagai hama yang dibasmi dengan berbagai bahan kimia.

*Klipes* saat ini sulit dibudidayakan karena perlu lingkungan alam yang khusus yaitu tanah berair atau berlumpur sebagai tempat hidup dan berkembang biak. *Klipes* juga sangat peka terhadap pestisida atau zat kimia beracum lain, sehingga menjadi indikator kebersihan dan kesehatan

lingkungan perairan di sawah. Dengan perubahan pola pertanian yang menggunakan obat-obatan yang mengandung zat kimia beracun, menyebabkan semakin punahnya *klipes* sejak dari masa fase larvanya yang disebut *jubel*. Cara satu-satunya yang dapat ditempuh untuk mengembalikan populasi kedua serangga air tawar ini di sawah atau subak (satu kawasan pertanian) adalah dengan menjaga lingkungan hidup alaminya secara ketat, tanpa menggunakan obat-obatan kimia yang beracun dalam perawatan tanaman di sawah. Agar hal itu bisa dilaksanakan perlu dibuat peraturan oleh warga subak berkaitan dengan larangan penggunaan bahan-bahan berbahaya bagi lingkungan hidup, dan mencari alternatif pemanfaatan sumber daya alam atau musuh-musuh alaminya dalam pemberantasan hama tanaman di sawah.

Tidak seperti *klipes*, *blauk* lebih mudah dijaga kelestariannya karena dapat dibudidayakan. Dari hasil pengamatan capung yang dipelihara di luar ruangan (dibuatkan semacam gubuk bambu beratap seng, beralaskan tanah dan tanpa dinding), setelah bermetamorfosis hingga fase imago (capung), akan didapatkan lubang-lubang sarang yang baru berukuran kecil di samping lubang-lubang sarang yang sudah ada. Akan tetapi, hal tersebut masih dipengaruhi oleh faktor-faktor lingkungan seperti, kenyamanan, ketersediaan pakan, cahaya, dan siraman air.

Capung yang selama hidupnya mendapatkan cukup makanan, cahaya dengan sedikit gangguan, setelah mencapai fase imago (capung), biasanya akan kawin dan meninggalkan telurnya di samping sarang-sarang yang sudah ada.

#### **4. Penutup**

Tradisi Kuliner Bali sangat berkaitan dengan sumber daya hayati di lingkungan sekitar, yang berkaitan dengan sektor pertanian basah. Perubahan sistem pertanian berpengaruh terhadap keberadaan dari sumber

daya hayati yang memang rentan terhadap zat-zat kimia beracun akibat dari pemberantasan hama tanaman. Hal penting yang perlu ditekankan dalam kaitannya dengan hama adalah bagaimana mengubah cara pandang masyarakat tentang serangga sebagai hama serta pemahaman untuk tidak menghakimi serangga yang menjadi hama tersebut secara membabi buta atau membasminya dengan menggunakan pestisida/insektisida.

Petani Indonesia di beberapa daerah sudah sangat familiar dengan pengendalian hayati yang memanfaatkan serangga yang berperan sebagai musuh alami, yaitu predator maupun parasitoid. Sehingga ketika menjumpai hama pada lahannya, tidak serta-merta membasminya, akan tetapi bersedia menerapkan prinsip-prinsip Pengendalian Hama Terpadu. Predator alami seperti capung, belalang sembah, laba-laba, dan semut, sangat membantu menekan populasi hama di lapangan.

Seperti diketahui *blauk* adalah fase larva capung yang bermanfaat dalam ekosistem pertanian. Penyelamatan populasi capung juga berarti menyelamatkan populasi *blauk* dan *klipes* di sawah, danau, dan parit. Dengan membudayakan sistem pertanian organik (tanpa penggunaan obat-obatan kimia dan bahan-bahan beracun) diharapkan dapat mengembalikan populasi alami *klipes* dan *blauk* di sawah. Penerapan pertanian organik secara luas sekaligus dapat menjadi penyelamatan sumber daya alami dan hayati dari bahan *be klipes* dan *be blauk* sebagai salah satu alternatif terbaik untuk pemenuhan protein, vitamin dan gizi bagi manusia di dunia.

#### **Daftar Pustaka**

- Ariani, Risa Panti. 2017. *Mengenal Kuliner Bali*. (Ed.1, Cet.1.). Depok: Rajawali Pers.
- Kusumawati, Rika; Putra, Winkanda Satria. 2013. *Resep Masakan Nusantara Favorit dari Aceh Hingga Papua*. Yogyakarta: C.V. Andi Offset.
- Pitanatri, Putu Diah Sastri; Putra, I Nyoman Darma. 2016. *Wisata Kuliner Atribut Baru Destinasi Ubud*. Denpasar: Jagatpress bekerja sama dengan Program Studi Magister Kajian Pariwisata Universitas Udayana.

- Remen, I Ketut. 1987. *Olah-olahan Paebatan Bali*. Tanpa penerbit.
- Surayin, Ida Ayu. 2007. *Masakan Bali*. Surabaya: Paramita.
- Wrasiati, Luh Putu; Wijaya, I Made Anom Sutrisna; Suter, I Ketut; Wiranatha, A.A. Putu Suryawan. 2017. *Kuliner Tradisional Bali (Balinese Traditional Culinary)*. Denpasar: Udayana University Press.

**Informan:**

1. Nama : I Wayan Sabeh  
Alamat : Lingkungan Tengah, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali  
Umur : 78 tahun
2. Nama : Made Kesiari  
Alamat : Lingkungan Badung, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali  
Umur : 76 tahun
3. Nama : Ni Nyoman Pineh  
Alamat : Lingkungan Badung, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali  
Umur : 70 tahun
4. Nama : Wayan Kariawan  
Alamat : Lingkungan Badung, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali  
Umur : 54 tahun

**Internet:**

- Abror, Abah. 2012. Kini-Kini (Larva Capung) Musuh Peternak Lele. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: <https://lelesangku.riangabah.wordpress.com/2012/05/04/kini-kini-larva-capung-musuh-peternak-lele/>.
- Anonim. 2012. Lezatnya Makanan dari Serangga. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: <https://www.anehdidunia.com/2012/05/lezatnya-makanan-dari-serangga.html>.
- Anonim. 2014. Mengolah Sampah adalah Ibadah. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: <http://programlingkungan.blogspot.co.id/2014/>.
- Anonim. 2016. Kini-Kini Atau Yang Sering Disebut Larva Capung. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: <http://itesindia.blogspot.co.id/2016/12/kini-kini-atau-yang-sering-disebut.html>.
- Anonim. 2017. Fun Dinosaur Facts for Kids. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: <http://www.dinosaur-facts.com>.
- Anonim. 2017. Serangga Sebagai Makanan. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: <https://www.pinterpandai.com/kuliner-makanan-serangga-goreng-thailand/>.
- Apriana, Dwi. 2017. Proses Metamorfosis atau Daur Hidup Capung Beserta Gambar dan Penjelasan. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: <https://pasberita.com/metamorfosis-atau-daur-hidup-capung/>.

- BB Biogen. 2012. Serangga Plasma Nutfah yang Luar Biasa. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: <http://biogen.litbang.pertanian.go.id/2012/08/serangga-plasma-nutfah-yang-luar-biasa/>.
- Jhonthit. 2014. Fakta Menarik Tentang Khasiat dan Manfaat Undur Undur. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: <http://jhonthit.blogspot.co.id/2014/12/fakta-menarik-tentang-undur-undur.html>.
- Miyanti. 2015. Capung, Bio-Indikator Dari Bangsa Odonata. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: <http://berita.upi.edu/capung-bio-indikator-dari-bangsa-odonata/>.
- Nugroho, Adi. 2015. 7 Makanan Khas Indonesia yang Terbuat dari Serangga! (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: <https://www.boombastis.com/makanan-dari-serangga/4105>
- Osterath, Brigitte. 2014. Sehatnya Menyantap Serangga. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: <https://www.dw.com/id/sehatnya-menyantap-serangga/a-17650121>.
- Putra, Nugroho S. 2011. Dunia serangga yang unik.... (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: <https://rumahserangga.wordpress.com/2011/07/07/dunia-serangga-yang-unik/>.
- QQ, Empang. 2016. Hama Ikan: Ucrit. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: <https://empangqq.com/2016/06/25/hama-ikan-ucrit/>.
- Rohman, Ridwan Abdul. 2015. Kini-Kini. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: <http://makhluk-air.blogspot.co.id/2015/01/kini-kini.html>.
- Sartika, Eli. 2017. 4 Manfaat Capung Untuk Kehidupan Manusia dan Lingkungan Sekitar. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: <https://manfaat.co.id/manfaat-capung>.
- Suada, I wayan. 2015. Sayur Favoritku. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: <http://iansuada.com/?cat=12>.
- Suryari, Fachri. 2013. Siklus Hidup Capung. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: <https://fachrisuryari.wordpress.com/2013/01/28/siklus-hidup-capung/>.
- Wibisono, Nuran. 2017. Serangga Akan Jadi Penyelamat Krisis Pangan. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: <https://tirto.id/serangga-akan-jadi-penyelamat-krisis-pangan-cuBH>.
- Wikipedia. 2017. Budi Daya. (serial online). [cited 2017 Ags. 2]. Available from URL: [https://id.wikipedia.org/wiki/Budi\\_daya](https://id.wikipedia.org/wiki/Budi_daya).

## **Profil Penulis**

**I Gusti Ayu Ari Agustini, S.ST.Par.,M.M.** lahir di Denpasar, 9 Agustus 1980. Menyelesaikan Pendidikan Sekolah Dasar hingga SMU di Denpasar. Program S1 dan Magister (S2) yang ditempuh adalah Bidang Pariwisata di Universitas Udayana. Memiliki pengalaman kerja di beberapa bidang terkait pariwisata dan seni kuliner. Saat ini menjadi Dosen Program D3 Studi Seni Kuliner di Politeknik Internasional Bali dan memiliki usaha bidang kuliner. Dapat dihubungi melalui [asigaari@yahoo.com](mailto:asigaari@yahoo.com).

**Prof.Dr.Ir. A Sulistyawati, M.S.,M.M.,M.Mis.,D.Th.,Ph.D.,D.Ag(c)** memperoleh gelar BAE, Bidang Arsitektur di Universitas Udayana (UNUD) pada tahun 1971. Melanjutkan pendidikan S1 Bidang Arsitektur di UNUD dan ITS pada tahun 1980. S2 Bidang Ilmu Lingkungan dan Ekologi Manusia di Universitas Indonesia tahun 1989; Program S3 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 STTII Yogyakarta; Program S3 Bidang Pariwisata di UNUD dan selesai tahun 2017; terakhir adalah sedang menempuh Program S3 Bidang Agama Hindu di IHDN Denpasar. Jabatan pengajar yang dimiliki adalah Guru Besar Arsitektur, Fakultas Teknik UNUD tahun 2000, dan menjadi dosen di bidang Kajian Budaya (1996-2010). Sejak 2017 sampai sekarang menjabat sebagai Direktur Politeknik Internasional Bali, Tanah Lot, Tabanan. Memiliki 15 karya yang telah dipublikasikan. Telah menerima penghargaan Satya Lancana Karya Satya 20 Tahun dari Presiden RI pada tahun 1999, Anugerah Citra Kartini dari Panitia ACK Jakarta tahun 2003, Satya Lancana Karya Satya 30 Tahun dari Presiden RI tahun 2004, dan Piagam Penghargaan Konferensi Guru Besar Indonesia dari Forum Intelektual Indonesia pada 16 Mei 2007.

## **BE JUBEL dan BE ANCRUK KULINER EKSTRIM LANGKA di BALI**

**Dewa Putu Makapagal dan Nelsye Lumanauw**

Email: dewaputumakapagal@gmail.com dan nel\_sye@hotmail.com

POLITEKNIK INTERNASIONAL BALI

### **Abstrak**

*Jubel* adalah sejenis larva serangga air berbentuk ulat yang hidup di wilayah perairan berlumpur. *Ancruk*, berbentuk ulat bulat memanjang berwarna putih, dikenal sebagai ulat sagu. Penelitian ini bertujuan untuk (1) mendeskripsikan gastronomi *be jubel* dan *be ancruk*. (2) memperoleh strategi menghindari kepunahan dari sumber hidup bahan utama *be jubel* dan *be ancruk*. Penelitian menggunakan teori gastronomi dan teori revitalisasi. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah melalui wawancara dan studi pustaka.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *jubel* dan *ancruk* memiliki khasiat yang baik untuk tubuh manusia dengan beberapa kandungan gizinya. tinggi protein (mendukung pertumbuhan dan pemeliharaan jaringan tubuh), bebas dari kolesterol, mengandung asam amino esensial, vitamin, mineral, dan dapat menjaga stamina tubuh agar selalu bugar. Kandungan lemak juga rendah.

Strategi yang dapat dilakukan adalah dengan merevitalisasi sumber hidup bahan utama *be jubel* dan *be ancruk* adalah dengan intervensi fisik dengan membatasi pembangunan pada lahan hijau. Peningkatan kualitas sawah yang masih ada, menerapkan sistem pertanian organik. Sedangkan untuk menyelamatkan *ancruk* adalah tetap memertahankan keberadaan tanaman yang menjadi habitat hidup *ancruk* ataupun dengan budi daya.

Kata kunci: *jubel*, *ancruk*, langka, Bali.

### **Abstract**

*Jubel is a caterpillar-shaped water insect larva that lives in muddy waters. Ancruk, in the form of a white elongated caterpillar, is known as a sago caterpillar. This article aims to (1) describe gastronomic beams and features. (2) obtain a strategy of avoiding the extinction of the living resources of jubel and ancruk. The research used gastronomic theory and the theory of revitalization. The data collection techniques used are interviews and literature.*

*The results of the research show that be jubel and ancruk have good savor for the human body. They are of high protein (supports growth and maintenance of body tissues), free of cholesterol, contain essential amino acids, vitamins, minerals, and can maintain stamina and low fat.*

*The strategy that can be done is to revitalize the living sources of the main ingredients, such as physical intervention by limiting development in the green zone. Improving the quality of existing rice fields, implementing an organic farming system. Meanwhile, to save ancruk is to maintain the existence of their plants habitat and to do cultivation.*

*Keywords: jubel, ancruk, rare, Bali.*

## 1. Pendahuluan

Kebiasaan makan tidak hanya sekadar mengatasi kebutuhan tubuh manusia saja, melainkan dapat memainkan peranan penting dan mendasar terhadap ciri-ciri dan hakikat budaya makan. Pola konsumsi, preferensi, dan praktik secara serentak terklasifikasi, yang semuanya merefleksikan dan menggambarkan status/kelas social masyarakat.

Status masyarakat pedesaan kebanyakan adalah kelas menengah ke bawah, biasanya kebanyakan memiliki profesi sebagai petani, juga terkait dengan pola konsumsi, preferensi jenis bahan makanan yang bersumber langsung dari lingkungan pedesaan dan pertaniannya. Maka itu masyarakat pedesaan memiliki kreatifitas memasak bahan-bahan yang diambil juga kebanyakan berasal dari sumber hayati dan alami dari lingkungan pertanian. Di antara preferensi jenis masakan yang kedengaran asing dan terasa ekstrim oleh masyarakat perkotaan mungkin adalah jenis masakan yang dikenal sebagai *be jubel* dan *be ancruk*.

*Jubel* adalah sejenis larva serangga air (kumbang air tawar yang di Bali disebut *klipes*) berbentuk seperti ulat yang banyak hidup di wilayah perairan berlumpur terutama sawah, danau dan parit di Bali. Punahnya *jubel* di lingkungan sekitar pertanda tercemarnya dan sakitnya lingkungan tersebut. Karena itu, *jubel* juga disebut sebagai indikator penentu kebersihan dan kesehatan air, sehingga di mana lingkungan perairannya masih terdapat banyak *jubel* maka disitu pula terdapat air bersih dan sehat (<http://berita.upi.edu/capung-bio-indikator-dari-bangsa-odonata/>). *Jubel* juga banyak membantu petani di sawah karena kemampuannya memburu beberapa hama tanaman dan memangsa jentik-jentik nyamuk yang ada pada air bersih seperti nyamuk malaria (<http://programlingkungan.blogspot.co.id/2014/>).

Sedangkan *ancruk* adalah juga sejenis larva serangga kumbang merah bercula (di Bali disebut *nyungah*) yang biasa hidup di dalam batang pohon

*jaka* (pohon nira penghasil sagu) atau pohon kelapa atau pohon dapidap wong dan jenis pohon lainnya yang sudah mati atau ditebang dan membusuk. *Ancruk* berbentuk ulat bulat memanjang dengan enam kaki mini seperti ulat besar seukuran ibu jari berwarna putih, di beberapa daerah dikenal sebagai ulat sagu, yang nama latinnya adalah *Rhynchophorus ferrugineus*.

Kedua makhluk tersebut oleh masyarakat petani di pedesaan di Nusantara, khususnya di Bali ini sering diolah mejadi jenis makanan atau Kuliner Tradisional Bali (KTB) yang mungkin sekarang dianggap sangat ekstrim dan menjijikan. Namun, hasil penelitian mutakhir menunjukkan kedua jenis kuliner dari larva serangga berbentuk ulat ini memiliki kandungan protein dan gizi yang sangat tinggi dan bermanfaat besar bagi tubuh manusia.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka dapat dirumuskan beberapa masalah berkaitan dengan menu kuliner masa lampau masyarakat Bali dari bahan utama *jubel* (ulat ranah sawah) dan *ancruk* (ulat sagu), yaitu: (1) Bagaimanakah gastronomi *be jubel* dan *be ancruk*? (2) Bagaimanakan strategi menghindari kepunahan dari sumber hidup bahan utama *be jubel* dan *be ancruk*?

## **2. Teori dan Metode**

Teori yang digunakan untuk memecahkan pokok permasalahan adalah teori gastronomi merupakan seni atau ilmu terhadap kenikmatan sebuah makanan dan minuman (Scarpato, 2002:36). Teori tersebut digunakan untuk mengkaji kuliner *be jubel dan be ancruk*. Teori selanjutnya adalah teori revitalisasi, yaitu upaya untuk memvitalkan kembali suatu kawasan yang dulunya pernah vital hidup akan tetapi mengalami kemunduran dan degradasi. Revitalisasi fisik dapat meningkatkan kondisi fisik lingkungan, namun tidak untuk jangka

panjang. Untuk itu, tetap diperlukan perbaikan dan peningkatan aktivitas ekonomi yang merujuk kepada aspek sosial budaya serta aspek lingkungan.

Penelitian ini memakai pendekatan holistik berarti cara melihat atau memandang sesuatu sebagai suatu kebulatan yang utuh. Penelitian ini bersifat studi pustaka yaitu pengumpulan data dilakukan di perpustakaan Politeknik Internasional Bali, baik melalui buku-buku KTB dan buku-buku manajemen dalam bidang kuliner pariwisata serta ditunjang informasi yang tersedia di internet. Informasi langsung diperoleh dari informan kunci dari generasi lampau yang pernah menikmati dan berpengalaman langsung memasak kuliner ekstrim tersebut.

Jenis penelitian adalah deskriptif analitis (*descriptive analitic*) yang bertujuan untuk memperoleh secara jelas tentang suatu situasi atau keadaan tertentu yang ada di lapangan melalui pengumpulan data, dalam hal ini khususnya cara membuat kuliner yang sudah langka ini dan kaitannya dengan penyebab terjadinya keterbatasan potensi pasokan bahan alam dan hayati yang ada di daerah Bali saat ini.

### **3. Pembahasan**

Pembahasan akan memaparkan jawaban dari masalah yang ada dalam penulisan ini, untuk lebih jelasnya dapat dilihat di bawah ini.

#### **3.1 Gastronomi *Be Jubel* dan *Be Ancruk***

Gastronomi akan memaparkan secara jelas mengenai *be jubel* dan *be ancruk*, mulai dari lokasi, kandungan gizi, sejarah, bahan dan bumbu, cara membuat, cara memasak, hingga cara penyajiannya.

##### **1. *Be Jubel***

Salah satu kuliner tradisional Bali yang sudah sangat langka adalah *Be Jubel* (lauk *jubel*) diberi bumbu pedes manis. Masakan jenis ini juga dikenal pada masyarakat luar Bali di sekitar Danau

Linow, Tomohon, Sulawesi Utara disebut dengan *Sayok Pedes*. Jenis lauk dari *Jubel* kini sudah semakin langka akibat berkurangnya populasi jenis ulat tanah sawah ini disebabkan oleh penggunaan bahan beracun atau pestisida dalam perawatan padi di sawah (<https://www.boombastis.com/makanan-dari-serangga/4105>).

a) Lingkungan lokasi *Be Jubel*

Lauk langka yang disebut *Be Jubel* (Lauk Ulat Tanah Sawah), pada masa lampau masih banyak ditemukan di sekitar pedesaan yang memiliki *subak* (organisasi lahan pertanian) basah atau sawah yang bersih dari pencemaran lingkungan. *Jubel* akan banyak berkembang biak setelah pasca tanam padi di sawah basah, dan akan memiliki proses metamorfosis yang cukup panjang. Mulai dari telur serangga yang menempel pada pangkal tanaman padi sawah atau tanaman rumput di tepi parit atau danau, kemudian berkembang menjadi *jubel* (berbentuk ulat di tanah/sawah) yang hidup pada sarang sedikit di bawah permukaan tanah (tampak seperti ada sembulan kecil di pematang sawah).



Gambar 1. *Cicut* atau *Jubel* yang Masih Muda

Sumber: <https://www.google.co.id/search?q=jubel,+kokak+dan+blauk&hl>

Kemudian *jubel* bermetamorfosis lagi menjadi kumbang air muda di sarangnya yang disebut *kokak* (sewaktu masih lembek berwarna putih), kemudian berangsur berubah warna menjadi coklat dan mengeras setelah lebih dewasa disebut *klipes*.

Waktu senggang pasca tanam padi ini dimanfaatkan oleh para petani untuk menangkap *jubel/kokak*. *Jubel* ditangkap waktu masih di sarang yang tampak seperti tanah sedikit menyembul ke atas, yang kalau dicongkel dengan tiga jari tengah tangan kanan (tangan kiri bagi yang kidal) akan terdapat makhluk seperti ulat tanah di dalamnya (warna abu-abu sampai coklat) yang disebut *jubel*, apabila yang masih muda dan agak ganas suka menggigit namanya *cucut* (warna coklat lebih cerah).

b) Sejarah *Be Jubel*

Sejarah *be jubel* terkait dengan kreatifitas masyarakat petani untuk semaksimal mungkin dapat memanfaatkan lingkungan pertaniannya dalam rangka penghematan biaya dapur keluarga. Terbatasnya keuangan keluarga mendorong masyarakat petani mencari alaternatif lain untuk dapat memenuhi gizi dan protein melalui lauk pauk yaitu mencari dari apa yang dapat dihasilkan oleh lingkungan sekitarnya. Salah satunya yang bersifat musiman adalah musim *jubel* di sawah.

Kemampuan atau pengetahuan untuk mengolah atau memasak *jubel* menjadi lauk yang siap dimakan diperoleh atau diwarisi dari leluhurnya secara turun-temurun. Demikian pula dengan variasi cara mengolahan dan memasak serta menyajikannya juga hasil warisan dan sebagian hasil pengembangan kreatifitasnya sendiri. Jadi dikenal berbagai variasi cara memasak *be jubel* agar bisa menjadi makanan atau lauk yang enak.

c) Kandungan Gizi *Be Jubel*

*Jubel* yang merupakan larva serangga kumbang air yang disebut *klipes (cybister)*, mirip serangga kepik dalam ukuran besar di air tawar) ini diduga memiliki kandungan gizi hampir sama dengan *ancruk* atau ulat sagu (larva dari kumbang merah bercula) yang akan

di bahas di bawah ini atau jenis serangga sawah lainnya seperti belalang. Nilai kandungan gizi dari serangga belalang misalnya tak boleh dianggap enteng karena tidak kalah dibandingkan sumber protein lainnya seperti daging sapi.

Organisasi Pangan dan Pertanian PBB (FAO) mencatat ada sekitar 1.900 spesies serangga yang aman untuk dikonsumsi manusia. Serangga banyak mengandung serat dan mikronutrisi seperti zat besi atau magnesium. Serangga juga kaya asam lemak yang menghasilkan nutrisi (<https://tirto.id/serangga-akan-jadi-penyelamat-krisis-pangan-cuBH>).

Serangga mengandung banyak protein. Selain itu, serangga mengandung berbagai asam amino, vitamin, mineral, asam lemak tak jenuh, dan asam lemak tak jenuh ganda. Kandungan lemak dalam serangga juga rendah. Sebagian besar spesies serangga memiliki kurang dari lima gram lemak per porsi (<https://tirto.id/mau-kudapan-bergizi-makan-serangga-saja-codF>). Serangga dapat dikonsumsi dalam berbagai jenis masakan. Mulai dari digoreng, direbus, ditumis hingga dipanggang. Terakhir karena rasanya yang lezat. Orang yang mengonsumsi serangga menggambarkan rasa serangga yang pedas dengan rasa yang mirip dengan udang atau ayam.

#### d) Bahan dan Bumbu *Be Jubel*

Untuk membuat *be jubel* bahan-bahan utama yang perlu disiapkan di antaranya adalah ancruk setengah kg, kelapa satu butir, air bersih secukupnya, dan bahan bumbu berupa *basa genep*. Bahan dasar bumbu *basa genep* adalah lengkuas satu potong (seruas jari), kunir satu potong, jahe satu potong, dan kencur satu potong. Bahan pelengkapya seperti bawang merah 12 siung, bawang putih tujuh siung, cabe rawit lima buah, garam secukupnya, terasi matang empat sendok teh, dan bumbu kuncinya adalah rempah-rempah seperti

ketumbar dua sendok makan, merica hitam dua sendok makan, merica putih dua sendok makan, kemiri yang sudah disangrai lima butir, daun jeruk lima lembar, serai yang dimemarkan lima batang dipotong-potong kecil. Semua dicampur dan dihaluskan sampai *lembi* (lembut).

e) Cara Membuat *Be Jubel*

Bersihkan *jubel* dari lumpur yang masih melekat dengan air bersih beberapa kali. *Jubel* direbus sebentar, sudah itu diangkat (waktu merebus jangan lupa diberi perasan air kunir supaya rasa tanah sawahnya hilang), lalu sisihkan. Siapkan kelapa yang telah dibersihkan kulit dagingnya lalu diparut *kukur* pakai *kikian gobed* (pemarutan yang lubangnya besar) sehingga hasilnya kelihatan seperti potongan pita pendek tipis-tipis.

f) Cara Memasak *Be Jubel*

Ambil parutan kelapa dicampur dengan *base genep* yang telah dihaluskan, lalu dicampur merata dengan menambah air bersih sedikit demi sedikit, sambil diremas-remas sehingga sari kelapa keluar dan bumbu meresap dalam parutan kelapa, lalu masukan ke dalam kual (penggorengan), dan panaskan. Ambil *jubel* yang telah direbus lalu dimasukan ke dalam adonan kelapa dan *basa genep* di atas kual, tambahkan air sampai semua *jubel* terendam, selanjutnya didadah (ditumis) di atas api sampai matang, jangan lupa memberi daun salam. Kalau *jebelnya* sudah kelihatan kempes dan air dadahannya telah mengering itu tandanya sudah matang, biasanya disertai dengan keluarnya aroma harum dari bumbu. Bisa juga waktu *mendadah*-nya ditambahkan dengan *telengis* (sari ampas minyak kelapa) agar lebih enak dan manis, lalu ditambahkan potongan cabai rawit, sehingga rasanya menjadi pedas manis.

g) *Cara Penyajian Be Jubel*

Buatkan *takir* (wadah) dari daun pisang yang dilipat dengan cara khusus dan dijahit dengan *semat* (lidi kecil atau tusuk gigi dari serat bambu) di kedua ujungnya. Masukkan *jubel* pedes manis yang telah matang secukupnya (untuk satu porsi) di atasnya dan tambahkan bumbu parutan kelapa sebagai penutup di atasnya. Sajikan bersama dengan *nasi sela* (nasi campur potongan kecil-kecil ketela rambat) ditambah sayur *ares* dan *sambel matah*. Rasanya sedap sekali. Inilah sajian khas masyarakat petani pedesaan di masa lampau saat setelah usai musim tanam padi di sawah.

Waktu menyajikan menu *be jubel* ini akan lebih mantap di sore hari bersama *nasi sela* dan *sambel matah*, biasanya disertai minuman tuak hasil sadapan dari pohon kelapa.

## 2. *Be Ancruk (Ulat Sagu)*

Salah satu makanan harian yang termasuk ekstrim dimiliki beberapa etnik di Indonesia adalah selain dari ulat tanah sawah di atas adalah dari bahan *ancruk* (ulat sagu) dengan nama latin *Rhynchophorus ferrugineus*.

a) *Lokasi Be Ancruk*

*Be Ancruk* (lauk *ancruk*) di Bali pada zaman dahulu sering ditemukan pada lingkungan masyarakat petani yang di wilayahnya masih banyak hutan sagunya (sejenis palem penghasil nira dan sagu) atau pohon kelapanya atau pohon dapid wong di pegunungan yang banyak dijadikan pelindung pohon kopi. Bila orang memotong pohon sagu untuk dicari sagunya (kandungan isi batangnya), baik untuk kebutuhan konsumsi dijadikan bubur sagu, nasi sagu, atau dipakai pakan ternak (bebek) maka bagian pucuk yang masih muda dibiarkan teronggok begitu saja sampai membusuk, sehingga dimakan oleh

larva pengurai yang disebut *ancruk*. Pada saat telah dimakan *ancruk* ini maka barulah kerak batangnya dibelah untuk menangkap *ancruk*-nya, dijadikan lauk.



Gambar 2. Kumpulan *Ancruk* atau Ulat Sagu

Sumber foto: <https://backpackerjakarta.com/icip-kuliner-ekstrim-khas-indonesia-berani/>

Tetapi bila *ancruk* ini tidak diambil maka lama-lama sampai bermetamorfosa menjadi kumbang merah dewasa yang disebut *nyungah*, pada gilirannya bisa menjadi serangga pengganggu (penggerek batang) tanaman khususnya pucuk pohon sagu atau kelapa sehingga pertumbuhannya rusak, pelepah atau daunnya kepotong-potong atau berlubang sejak muda. Cara memperoleh *ancruk* dengan membelah kerak kulit batang pohon *jaka* (sagu) tua yang telah lama ditebang serta sudah mengalami proses pembusukan. *Ancruk* menyukai sagu atau isi/daging dalam potongan batang pohon lain sejenis palem yang telah membusuk sebagai tempat hidup sekaligus menjadi sumber makanannya.

#### b) Sejarah *Be Ancruk*

Sejarah lahirnya *be ancruk* (lauk ulat sagu) tidak bisa lepas dari kebiasaan lingkungan masyarakat agraris. Kebiasaan petani dan lingkungan pertanian melahirkan gagasan untuk berusaha memanfaatkan potensi di alam sekitarnya untuk memenuhi kebutuhan protein dan gizi keluarga. Salah satu potensi alam yang kelihatan ekstrim adalah larva kumbang merah bercula yang disebut *ancruk*, untuk dijadikan salah satu menu pilihan sebagai bahan lauk

hariannya. Tujuan dari pembuatan *be ancruk* adalah agar bisa semaksimal mungkin memanfaatkan potensi lingkungan demi penghematan uang dapur, yang terbatas.

Pada umumnya *ancruk* yang dikonsumsi tersebut didapat secara alamiah, artinya tidak melalui proses budidaya secara terencana. Watak kreatif masyarakat petani adalah rajin mengamati lingkungan sekitarnya untuk mendapatkan sumber daya yang mungkin bisa dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Salah satunya yang mungkin bisa dimanfaatkan adalah adanya sisa pucuk tebang pohon *jaka* (sagu) dan pohon kelapa yang telah membusuk. Atau bagi masyarakat Bali di pegunungan yang hidup dari ladang pohon kopi dapat mengamati adanya potongan dahan pohon pelindung kopi yang disebut *dapdap wong* yang telah membusuk. Ketiga jenis batang tanaman tersebut yang sering dimakan oleh larva kumbang merah, yang setelah besar disebut *ancruk*.

Pada zaman dahulu, lingkungan tumbuh pohon sagu dan kelapa di Bali tidak terbatas hanya di sekitar dataran rendah tetapi juga sampai ke dataran tinggi (pegunungan). Oleh karena itu sebaran lingkungan keberadaan lauk ulat sagu (*be ancruk*) juga ada di berbagai wilayah topografi. Namun, kini akibat pertumbuhan kota-kota dan padatnya pemukiman di pedesaan maka lingkungan tumbuh pohon sagu dan kelapa sudah mulai terbatas, hanya tinggal di tempat-tempat yang tidak produktif, seperti sekitar tepi jurang bukit atau sungai di dataran tinggi atau pegunungan. Namun eksistensi pohon *dapdap wong* yang dijadikan pelindung pohon kopi di daerah dataran tinggi, juga kini mengalami masalah kepunahan yang belum jelas penyebabnya, sehingga populasi *ancruk* juga semakin berkurang.

c) Kandungan Gizi *Ancruk*

Ulat yang satu ini bisa untuk dikonsumsi karena memiliki khasiat yang baik untuk tubuh manusia dengan beberapa kandungan gizinya. Di setiap 100 gram *ancruk* (ulat sagu), berdasar hasil penelitian memiliki kandungan sekitar 9,34 persen protein. Angka ini jauh lebih tinggi dari protein telur ayam. *Ancruk* juga bebas dari kolesterol sehingga sangat baik untuk kesehatan tubuh. Beberapa kandungan lain *ancruk* berdasarkan klasifikasi tabel gizi, terdapat kandungan asam amino esensial, seperti asam aspartat (1,84%), asam glutamat (2,72%), tirosin (1,87%), lisin (1,97%), dan methionin (1,07%). Selain itu, konon ulat sagu juga dipercaya masyarakat Maluku dan Irian dapat menjaga stamina tubuh agar selalu tetap tinggi dalam melakukan rutinitas sehari-hari (<https://www.kaskus.co.id/thread/56bbfbd4507410c44d8b456a/ulat-sagu-kuliner-ekstrim-tapi-kaya-gizi/>).

Berdasarkan penelitian Istalaksana (2013) dari Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Negeri Papua, ulat sagu terutama mengandung lemak dan protein, sehingga dapat dijadikan sumber lemak dan protein yang baik bagi bahan pangan. Kandungan tertinggi adalah asam kaprat (asam lemak rantai menengah) dan asam oleat (asam lemak tak jenuh). Hal tersebut menunjukkan bahwa lipid *ancruk* adalah sumber lemak yang baik bagi bahan pangan. Kandungan proteinnya cukup tinggi, yaitu dengan rata-rata 32,54%. Kandungan protein yang tinggi dalam *ancruk* (ulat sagu) nantinya akan digunakan untuk membentuk protein struktural yang diperlukan dalam pembentukan jaringan tubuh larva.

Sedangkan penelitian Purnamasari (2010) dari Jurusan Biologi Universitas Cenderawasih Papua, menemukan bahwa ransum yang mengandung ulat sagu mempunyai kualitas yang hampir menyamai

protein standar (kasein), yang berarti protein ulat sagu dapat dimanfaatkan dalam mendukung pertumbuhan dan pemeliharaan jaringan tubuh. Nilai kimianya cukup tinggi, hal ini disebabkan karena jumlah dan jenis asam amino esensial yang menyusun protein ulat sagu sesuai dengan jumlah dan jenis asam amino esensial dalam pola referensi FAO (1973). Hal ini berarti jenis dan jumlah asam amino esensial dalam protein ulat sagu dapat mencukupi kebutuhan tubuh untuk membentuk protein yang diperlukan bagi pertumbuhan dan pemeliharaan tubuh (<http://www.tribunnews.com/tribunners/2016/05/20/ulat-sagu-kuliner-unik-kaya-lemak-dan-protein>).

d) Bahan dan Bumbu *Be Ancruk*

Untuk membuat *timbangan ancruk* bahan-bahan yang perlu disiapkan diantaranya adalah: a) Ancruk setengah kg, b) Batang bambu muda yang sudah dipotong-potong dengan panjang seruas (setengah meter) disiapkan sebagai wadah pembakaran (*timbangan*), c) Daun pisang yang menjadi alas adonan dan penyumpal juga ikut disediakan atau dapat diganti dengan daun bambu, d) Sabut kelapa kering untuk media api pembakaran.

Untuk bumbu *timbangan ancruk* setengah kg diperlukan bahan-bahan *basa genep* sebagai berikut: lengkuas/laos satu potong (seruas jari), kunir satu potong, jahe satu potong, bangle satu potong dan kencur satu potong. Bahan pelengkapanya seperti bawang merah 12 siung, bawang putih tujuh siung, cabe rawit lima buah, garam secukupnya, terasi matangempat sendok teh, dan kuncinya adalah rempah-rempah seperti ketumbar/lada dua sendok teh, merica hitam dua sendok teh, merica putih dua sendok teh, kemiri yang sudah disangrai lima butir, daun jeruk lima lembar, jinten, gula merah, dan semua dirajang halus atau dicampur dan dihaluskan sampai *lembi* (lembut).

e) Cara Membuat *Be Ancruk*

*Ancruk* bisa dijadikan masakan biasanya dengan cara dibumbui, paling sederhana bisa dengan teknik dibakar atau direbus lebih dahulu (<http://akarumput.com/featured/searching-for-bali%E2%80%99s-forgotten-foods/>). Pada umumnya masyarakat asli Papua juga sering memasak *ancruk* dengan dicampur ke dalam masakan seperti tumisan sayur atau langsung digoreng untuk dihidangkan dengan sambal. Namun, kadangkala ada beberapa warga masyarakat Papua yang biasa menyantap Si Ulat Sagu ini langsung dalam keadaan hidup setelah mendapatkannya dari pohon sagu yang sudah lama ditebang tersebut. Hal ini yang membuatnya terlihat sangat ekstrim dan menjijikkan, karena ulat sagu langsung disantap mentah-mentah.

Rasa ulat sagu relatif, tapi bagi yang sering memakannya selalu mengatakan enak dan gurih. Alasannya karena memang terasa gurih di lidah, didukung oleh teksturnya yang lunak, juga sedikit asin. Di beberapa tempat atau dalam suatu kesempatan lain ulat ini bisa dibuat sate atau dibakar setelah itu ditambah dengan bumbu sambal balado. Dalam perkembangannya, ada salah satu anak bangsa yang berasal dari tanah Papua, yaitu Mike Toam, pernah berinovasi memilih ulat sagu sebagai objek penelitiannya untuk Konferensi Internasional Peneliti Muda di Nijmegen, Belanda, pada pertengahan April 2012 yang lalu. Mike secara kreatif mengolah ulat sagu menjadi berbagai jenis makanan yang digemari masyarakat, seperti bakso, spaghetti, nasi goreng, sandwich, dan keripik, demi menghilangkan kesan geli dan menjijikkan yang kerap melekat pada serangga gendut putih ini. Penelitian tersebut pun berhasil membuat Mike meraih medali perunggu (<https://senja-moktika.wordpress.com/2015/10/18/ulat-sagu-si-gendut-putih-yang-sudah-sampai-belanda/>).

Cara membuat *timbangan ancruk* yang umum di Bali adalah: (a) *Ancruk* ditambah *basa rajang* atau *basa genep* ditambah minyak kelapa ditambah garam dan daun salam yang dipotong-potong tipis ditambah bumbu serbuk. (b) Diaduk dan dilumat sampai rata ditambah air panas (sekedar kena). (c) Masukkan adonan ke dalam ruas bumbung bambu yang masih mentah atau segar (tidak kering) lalu tutup rapat dengan potongan kayu atau disumpal dengan gulungan daun pisang atau daun bambu segar, untuk siap dibakar (*dikedusin*). (d) Cara lain mengolahnya adalah: Setelah habis menyiapkan bumbu, mulai digelar potongan lembaran kecil daun pisang di atas meja. Guna lembaran daun pisang itu adalah sebagai media wadah *ancruk* agar siap dipepes dalam batang bambu (*timbangan*). Di atas daun pisang diisi bumbu lima sendok makan. *Ancruk* yang gendut dan masih hidup lalu dibaringkan dan dibenamkan di dalamnya. Kemudian disiram air perasan jeruk lemo, kemudian bungkus dengan melipat daun pisangnya. Lalu *ancruk* yang telah dibungkus dengan daun pisang yang berisi bumbu itu kemudian dimasukkan ke dalam lubang bambu yang telah dibersihkan. Permukaan corobong bambu yang terbuka disumpal rapat juga dengan lipatan daun pisang atau daun bambu (<https://www.balipuspanews.com/ancruk-larfa-kumbang-jadi-masakan-bercita-rasa-tinggi.html>).

f) Cara Memasak *Timbung Ancruk*

Lubang potongan batang bambu sepanjang kurang lebih 50 cm yang telah diisi adonan *ancruk* beserta “*base genep*” yang sudah dihaluskan kemudian disumbat corobongnya rapat-rapat (<https://www.balipuspanews.com/ancruk-larfa-kumbang-jadi-masakan-bercita-rasa-tinggi.html>). Batang-batang bambu itu lalu direbahkan ke dalam bara api yang berasal dari pembakaran sabut kelapa. Hanya berjarak

sekitar sepuluh menit, bau harum bumbu *timbangan ancruk* itu sudah mulai tercium, sebagai tanda proses pematangan. Masakan yang sudah betul-betul matang ditandai dengan air yang berhenti menetes dari dalam lubang bambunya. Sekitar 30 menit *timbangan ancruk* dalam bambu biasanya sudah benar-benar matang. Lalu diangkat dan dibuka tutup bambunya untuk dikeluarkan isinya untuk siap disajikan.

g) Cara Menyajikan *Timbung Ancruk*

*Timbungan ancruk* yang telah matang, yang dibuat seperti membungkus pepes disajikan dengan cara tinggal membuka daun pepesnya setelah dikeluarkan dari bambu, lalu dihidangkan di atas piring. Tapi kalau tidak dibuat dengan cara dibungkus daun (pepes), tinggal tambahkan potongan daun pisang di atas piring, lalu sajikan *timbangan ancruk* yang telah dikeluarkan dari dalam bambu di atasnya. Rasanya mirip udang tapi lebih tebal.

Waktu menyajikan *menu timbungan ancruk* ini akan lebih mantap di sore hari bersama *nasi sela* dan *sambel matah*, biasanya disertai minuman tuak hasil sadapan dari pohon kelapa.

### **3.2 Strategi Menghindari Kepunahan Dari Sumber Hidup Bahan Utama *Be Jubel* Dan *Be Ancruk***

Strategi yang dapat dilakukan adalah dengan merevitalisasi sumber hidup bahan utama *be jubel* dan *be ancruk* adalah dengan intervensi fisik dengan membatasi pembangunan pada lahan hijau. Perbaikan dan peningkatan kualitas dan kondisi fisik sawah yang masih ada. Pembatasan penggunaan bahan-bahan kimia yang dapat merusak alam hidup *jubel* dan *ancruk*. Pembangunan tetap bisa dilakukan akan tetapi tetap harus memperhatikan konteks lingkungan, khususnya lingkungan sawah yang merupakan habitat utama bagi *jubel* dan *ancruk*.

Selain dengan intervensi fisik, dapat dilakukan dengan budidaya adalah "usaha yang bermanfaat dan memberi hasil" ([https://id.wikipedia.org/wiki/Budi\\_daya](https://id.wikipedia.org/wiki/Budi_daya)). Pembudidayaan merupakan salah satu strategi paling ampuh dalam menghindari kepunahan dari sumber hidup bahan utama *be jubel* dan *be ancruk*. Sayangnya *jubel* tidak bisa dibudidayakan karena lingkungan kehidupannya sangat alami di dalam tanah sawah. Bahkan kini *jubel* telah mengalami ambang kepunahan, akibat pemakaian pestisida dalam pengelolaan sistem pertanian sawah.

Pembudidayaan hanya dapat dilakukan pada *ancruk*. Mengingat lingkungan tumbuhnya *ancruk* adalah di dalam batang pohon yang telah membusuk, maka jika ingin membudidayakan *ancruk* seseorang harus menebang pohon *jaka* (sagu/nira) atau pohon kelapa atau pohon *dapdap wong* terlebih dulu, lalu didiamkan beberapa minggu atau bulan sampai pohon tersebut membusuk. *Ancruk* ini hidup di batang sagu yang membusuk. Membusuknya batang pohon akan memancing kedatangan kawanan kumbang merah untuk bertelur di sana. Setelah semakin lama membusuk, maka ulat di dalamnya akan semakin gendut. Setelah tumbuh menjadi larva dewasa (ulat putih gendut) barulah kerak batang pohon sagu dibelah sampai ketemu ulat sagunya untuk dikumpulkan.

#### **4. Penutup**

*Be jubel lalah manis* dan *timbangan be ancruk* mungkin dapat dikatakan sebagai salah satu kuliner ekstrim yang sering dikonsumsi oleh masyarakat petani pedesaan di Bali di masa lampau. Namun sejalan dengan perkembangan waktu dan perubahan lingkungan social dan alam menyebabkan semakin langkanya sumber daya hayati dari jenis kuliner ini. Namun untuk menyelamatkan jenis kuliner tradisi ini perlu sekali diadakan semacam dokumentasi resep dan praktek dalam bentuk lomba memasak kuliner langka setempat.

Mengapresiasi kuliner lokal dengan memasak di dapur sendiri, menjadi langkah paling nyata dalam melestarikan budaya Kuliner Tradisional Bali (KTB). Dengan apresiasi yang berbasis dari rumah, dari dapur sendiri, masakan lokal akan menjadi tuan rumah di negeri sendiri. Untuk itu agar kuliner nusantara khususnya KTB tidak punah, memang harus ada standarisasi proses pengolahan dalam bentuk resep. Standarisasi resep itu penting kalau tidak kehilangan cita rasa khas tradisi setempat di masa mendatang. Dan kalau masakan tradisional daerah sudah mulai kehilangan standarnya, lama lama akan bisa kehilangan rasa unggulnya.

Sangat penting bagi pemerintah daerah untuk melaksanakan banyak event KTB yang sudah langka. Pelaksanaan event-event KTB ini bertujuan untuk mengeksplorasi sebanyak mungkin kekuatan kuliner nusantara khususnya Bali sebelum memasuki kepunahannya, dengan harapan KTB dapat bertahan dan terus dilestarikan.

### **Daftar Pustaka**

- Ariani, Risa Panti. 2017. *Mengenal Kuliner Bali*. (Ed.1, Cet.1.). Depok: Rajawali Pers.
- Kusumawati, Rika, Putra, Winkanda Satria. 2013. *Resep Masakan Nusantara Favorit dari Aceh Hingga Papua*. Yogyakarta: C.V. Andi Offset.
- Pitanatri, Putu Diah Sastri, Putra, I Nyoman Darma. 2016. *Wisata Kuliner Atribut Baru Destinasi Ubud*. Denpasar: Jagatpress bekerja sama dengan Program Studi Magister Kajian Pariwisata Universitas Udayana.
- Remen, I Ketut. 1987. *Olah-olahan Paebatan Bali*. Tanpa penerbit.
- Scarpato, Rosario. 2002. "Gastronomy Studies in search of Hospitality" *Journal of Hospitality and Tourism Management*, Vol. 9 (2): 1-36.
- Surayin, Ida Ayu. 2007. *Masakan Bali*. Surabaya: Paramita.
- Wrasiati, Luh Putu, Wijaya, I Made Anom Sutrisna, Suter, I Ketut, Wiranatha, A.A. Putu Suryawan. 2017. *Kuliner Tradisional Bali (Balinese Traditional Culinary)*. Denpasar: Udayana University Press.

### **Informan:**

1. Nama : I Wayan Sabeh  
Alamat : Lingkungan Tengah, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali  
Umur : 78 tahun

2. Nama : Made Kesiar  
Alamat : Lingkungan Badung, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali  
Umur : 76 tahun
3. Nama : Ni Nyoman Pineh  
Alamat : Lingkungan Badung, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali  
Umur : 70 tahun
4. Nama : Wayan Kariawan  
Alamat : Lingkungan Badung, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali  
Umur : 54 tahun

### **Studi Internet:**

- Anonim. 2014. Mengolah Sampah adalah Ibadah. (serial online). [cited 2017 Oct. 2]. Available from URL: <http://programlingkungan.blogspot.co.id/2014/>.
- Anonim. 2016. Invertebrata. (serial online). [cited 2017 Oct. 2]. Available from URL: <https://royalalbertamuseum.ca/research/lifeSciences/invertebrateZoology/bugsfaq/diving.htm>.
- Anonim. 2016. Ulat Sagu, Kuliner ‘Ekstrim’ tapi Kaya Gizi. (serial online). [cited 2017 Oct. 2]. Available from URL: <https://www.kaskus.co.id/thread/56bbfbd4507410c44d8b456a/ulat-sagu-kuliner-ekstrim-tapi-kaya-gizi/>.
- Anonim. 2017. “Ancruk” Larva Kumbang Jadi Masakan Bercitarasa Tinggi. (serial online). [cited 2017 Oct. 2]. Available from URL: <https://www.balipuspanews.com/ancruk-larfa-kumbang-jadi-masakan-bercitarasa-tinggi.html>.
- Djordy, Fransiscus. 2016. 5 Makanan Ekstrem Yang Lazim Di Indonesia, Lu Wajib Ngerasain Gengs! (serial online). [cited 2017 Oct. 2]. Available from URL: <https://dagelan.co/5-makanan-ekstrem-yang-lazim-di-indonesia-lu-wajib-ngerasain-gengs>.
- Fateta, Jendral. 2012. Kandungan Gizi Belalang Sebagai Makanan. (serial online). [cited 2017 Oct. 2]. Available from URL: <http://fateta.ipb.ac.id/kandungan-gizi-belalang-sebagai-makanan/>.
- Guswati, Hilal. 2016. Icip Kuliner Ekstrim Khas Indonesia, Berani? (serial online). [cited 2017 Oct. 2]. Available from URL: <https://backpackerjakarta.com/icip-kuliner-ekstrim-khas-indonesia-berani/>.
- Miyanti. 2015. Capung, Bio-Indikator Dari Bangsa Odonata. (serial online). [cited 2017 Oct. 2]. Available from URL: <http://berita.upi.edu/capung-bio-indikator-dari-bangsa-odonata/>.
- Mustafa, Ardita. 2017. Pepes Ulut Sabeta, Kuliner Khas dari Jailolo. (serial online). [cited 2017 Oct. 2]. Available from URL: <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20170505211402-262-295994/pepes-ulut-sabeta-kuliner-khas-dari-jailolo>.
- Muthia, Husna. 2016. Ulut Sagu Kuliner Unik Kaya Lemak dan Protein. (serial online). [cited 2017 Oct. 2]. Available from URL: <http://www.tribun>

news.com/tribunners/2016/05/20/ulat-sagu-kuliner-unik-kaya-lemak-dan-protein.

- Pasifico, Alfred. 2011. Mencari Masakan Bali Yang Nyaris Punah. (serial online). [cited 2017 Oct. 2]. Available from URL: <http://akar.umput.com/featured/searching-for-bali%E2%80%99s-forgotten-foods/>
- Sefin. 2015. Ulat Sagu: Si Gendut Putih yang Sudah Sampai Belanda. (serial online). [cited 2017 Oct. 2]. Available from URL: <https://senjamoktika.wordpress.com/2015/10/18/ulat-sagu-si-gendut-putih-yang-sudah-sampai-belanda/comment-page-1/>.
- Takuler, Spec. 2017. Mencari Ulat Sagu. (serial online). [cited 2017 Oct. 2]. Available from URL: <https://www.youtube.com/watch?v=LJMuasce1po>.

### **Profil Penulis**

**Dewa Putu Makapagal, SE.,MM.,CHA** lahir di Yeh Embang, 24 Mei 1964. Menempuh pendidikan Diploma Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata (BPLP) Nusa Dua dan tamat pada 18 Juni 1985. Program Sarjana diselesaikan tahun 2005 di Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Indonesia (STIMI) “Handayani” Denpasar. Pendidikan Magester ditempuh di Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) "TriatmaMulya" tahun 2010. memiliki pengalaman mengajar Mata Kuliah Hotel Operation Analysis dan Total Quality Management for Hospitality Industry. Saat ini menjadi General Manager Hotel & Villas serta Dosen Seni Kuliner di Politeknik Internasional Bali, khususnya mata kuliah Akuntansi untuk Kuliner.

**Nelsye Lumanauw, SE.,M.Par** menyelesaikan Pendidikan Sekolah Dasar hingga SMA di Magelang. Menamatkan Sarjana Ekonomi Manajemen di Universitas Ngurah Rai Denpasar pada tahun 2012. Pendidikan Magister di bidang Pariwisata Universitas Udayana Denpasar diselesaikan tahun 2015. Saat ini menjabat menjadi Dosen D3 Seni Kuliner di Politeknik Internasional Bali.

## **JUKUT ARES KAKUL dan JUKUT ROROBAN KAKUL KULINER KHAS BALI**

**Nelsye Lumanauw dan Dewa Putu Makapagal**

Email: nel\_sye@hotmail.com dan dewaputumakapagal@gmail.com

POLITEKNIK INTERNASIONAL BALI

### **Abstrak**

Jenis sayur berkuah yang biasa dimasak adalah *jukut ares kakul* dan *jukut roroban kakul*. Artikel bertujuan untuk mengetahui gastronomi dan memperoleh strategi pembudidayaan sumber daya hayati *jukut ares kakul* dan *jukut roroban kakul*. Teori yang digunakan adalah teori gastronomi dan budi daya. Pengumpulan data melalui wawancara dan studi pustaka.

Hasil penelitian menunjukkan *kakul/buit-buit* memiliki banyak kandungan gizi seperti energi, protein, kalsium, karbohidrat, dan phosphor, vitamin yang cukup tinggi. Bahan *jukut ares* dan *roroban* yang berasal dari anak batang pisang dan sayur memiliki serat yang tinggi, sehingga sangat berguna bagi tubuh. Perubahan sawah di Bali akibat pemakaian bahan kimia berbahaya menyebabkan keberataan *kakul* dan *buit-buit* mulai terancam. Oleh karena itu, ke depan dibutuhkan cara baru untuk memenuhi kebutuhan yaitu melalui budi daya. Diharapkan budi daya ini kebutuhan konsumsi dan komoditi pasar wisata dapat terpenuhi.

Kata kunci: kuliner khas, siput sawah, *jukut ares*, *roroban*, Bali.

### **Abstract**

*Among the typical Balinese cooked vegetables are jukut ares kakul and jukut roroban kakul. This article aims to find out the gastronomy of the culinary and obtain a strategy to cultivate their biological resources. The theory used are gastronomic theory and cultivation theory and the collecting data are interviews and literature.*

*The results of the study show that the kakul / buit-buit has several nutrients such as energy, protein, calcium, carbohydrates, phosphorus, and vitamins, which are quite high. The ingredients of jukut ares and roroban from banana stem and vegetable contains high fiber, so it is very useful for the body. Changes found with the rice fields in Bali due to the use of dangerous chemicals, has threatened the existence of kakul and buit-buit. The natural culinary resources, therefore, need to be cultivated so that the needs for them as well as their potency for commodities of the tourist market in the future can be fulfilled.*

Keywords: typical culinary, rice slug, *jukut ares*, *roroban*, Bali.

## 1. Pendahuluan

Masyarakat Bali memiliki berbagai variasi cara pengolahan sayur untuk memenuhi kebutuhannya, yang dikelompokkan sebagai sayuran tidak berkuah, sayuran berkuah sedikit, dan sayuran berkuah banyak. *Jukut ares* dan *jukut roroban* adalah dua jenis kuliner khas Bali yang berkuah banyak berbahan dasar batang pohon pisang muda. *Ares* adalah nama lain dari anakan pohon pisang atau pohon pisang yang batangnya masih muda di Bali.

Bagi masyarakat luar Bali mungkin belum tahu kalau batang *ares* atau pohon pisang muda dapat diolah sebagai sayur (*jukut*) *ares*. *Jukut ares* adalah makanan favorit masyarakat Bali yang dimasak bila ada hayatan atau upacara besar yang melibatkan banyak anggota masyarakat. Jadi dimasak dengan porsi besar, dengan bumbu lengkap (*basa genep*) dan kuah yang banyak, agar bisa memenuhi kebutuhan orang banyak. Supaya lebih nikmat, *jukut ares* ini biasanya dicampur dengan *balung* (tulang) babi sebagai penambah kaldu. Bisa juga diganti dengan tulang ayam atau tulang bebek atau juga tulang sapi sehingga *jukut ares* rasanya lebih gurih.

Masyarakat Bali hanya punya *balung* pada saat ada upacara besar, karena banyak memotong hewan, baik untuk daging upacara ataupun daging konsumsi warga yang ikut *ngayah* (kerja sukarela sebagai persembahan tulus ikhlas tanpa pamrih) di pura atau di tempat hayatan. Untuk menu harian masyarakat pedesaan hanya mengonsumsi daging yang berasal dari lingkungan pertaniannya seperti berbagai jenis ikan air tawar, *lindung* (belut), *blauk* (nimfa capung), *jubel* (nimfa kumbang air yang disebut *klipes*), dan *bluang* (orong-orong sawah). Oleh karena itu masyarakat Bali di masa lampau bila ingin menikmati *jukut ares* pada hari-hari biasa, masyarakat biasanya mengganti bahan kaldu *jukut ares* dengan *kakul* atau *buit-buit*.

*Kakul* adalah nama lain dari siput sawah (*Bellamya spp*) dalam bahasa Bali. *Kakul* yang masih kecil dengan ujung pantat cangkang lebih lancip disebut *buit-buit*, berbeda dengan pantat cangkang siput dewasa (sudah menjadi *kakul*) yang lebih bulat dan besar. Lingkungan hidup *kakul* dan *buit-buit* adalah di perairan dangkal yang berdasar lumpur serta ditumbuhi rerumputan air, dengan aliran air yang lamban, misalnya sawah, rawa-rawa, pinggir danau dan pinggir sungai kecil atau parit. Makhluk ini lebih menyukai perairan yang airnya jernih dan bersih. Ada dua jenis dari marga *Bellamya* yang hidup di sawah, yaitu pertama, Siput Jawa (*Bellamya Javanica*) dengan sebaran di Thailand, Kamboja, Malaysia, Indonesia (kecuali Irian Jaya) dan Filipina. Kedua, Siput Sumatera (*Bellamya Sumatrensis*) yang sebarannya mencakup Thailand, Kamboja, Malaysia, Indonesia (Sumatera dan Jawa).

*Kakul* dan *buit-buit* sudah biasa menjadi menu harian masyarakat pedesaan di Bali, kadang dimasak sebagai sayur yang dicampur *ares* (iris-iris batang pisang) atau dengan *roroban* (ampas santan kelapa) yang tersisa waktu para ibu membuat minyak kelapa. Jadi batang pisang muda dapat dijadikan *jukut ares*, sedangkan ampas santan kelapa (*roroban*) ini masih bisa dimanfaatkan sebagai campuran bumbu sayur yang disebut *jukut roroban* dengan penambah kaldu sama-sama dari daging *kakul* dan *buit-buit*.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka dapat dirumuskan beberapa masalah berkaitan dengan menu kuliner khas Bali dari bahan utama *ares* dan *kakul* (daging siput sawah) atau *roroban* dan *kakul*, yaitu:

- 1) Bagaimanakah gastronomi *jukut ares kakul* dan *jukut roroban kakul*?
- 2) Bagaimanakah strategi pembudidayaan sumber daya hayati *jukut ares kakul* dan *jukut roroban kakul*?

## 2. Teori dan Metode

Teori yang digunakan untuk memecahkan pokok permasalahan adalah teori gastronomi merupakan seni atau ilmu terhadap kenikmatan sebuah makanan dan minuman (Scarpato, 2002:36). Teori tersebut digunakan untuk mengkaji kuliner *jukut ares* dan *roroban kakul*. Teori budi daya adalah usaha yang dilakukan di suatu tempat tertentu pada suatu kawasan budi daya secara berkesinambungan untuk hewan peliharaan dan produk hewan. Teori ini dipergunakan untuk mengkaji strategi pembudidayaan *kakul/buit-buit*.

Penelitian ini memakai pendekatan holistik berarti cara melihat atau memandang sesuatu sebagai suatu kebulatan yang utuh. Teknik pengumpulan data adalah melalui wawancara dan studi pustaka. Jenis penelitian adalah deskriptif analitis (*descriptive analitic*) yang bertujuan untuk memperoleh secara jelas tentang cara membuat kuliner khas ini dan kaitannya dengan penyebab terjadinya keterbatasan potensi pasokan bahan alam dan hayati yang ada di daerah Bali saat ini.

## 3. Pembahasan

Pembahasan akan memaparkan jawaban dari masalah yang ada dalam penulisan ini, untuk lebih jelasnya dapat dilihat di bawah ini

### 3.1 Gastronomi *Jukut Ares Kakul* dan *Jukut Roroban Kakul*

*Jukut ares* adalah nama masakan khas Bali. *Jukut ares* merupakan makanan (sayur berkuah) tradisional Bali yang bahan dasarnya batang pohon pisang diisi *balung* (tulang). Batang pohon pisang yang digunakan biasanya batang pisang batu atau pisang klutuk (untuk mendapatkan rasa yang enak) atau untuk pilihan berikutnya bisa batang pisang raja, tapi kalau tidak ada bisa menggunakan batang pisang yang lainnya. Untuk *balung* atau tulang bisa menggunakan babi, ayam, bebek, dan sapi. Untuk bumbunya menggunakan *base genep* atau *base gede*. Agar lebih nikmat,

*jukut ares* ini biasanya dicampur dengan *balung* babi atau tulang babi. Daging ini bisa diganti dengan tulang ayam atau sapi sehingga *jukut ares* bisa dinikmati oleh siapa pun.

Di samping *jukut ares*, terdapat juga kuliner khas Bali yang disebut dengan *jukut roroban*. *Jukut roroban* merupakan makanan (sayur berkuah) khas Bali dengan bahan dasar berupa ampas santan kelapa diisi *balung* (tulang). Dalam pembuatan *jukut ares* dan *jukut roroban* membutuhkan kaldu yang biasanya didapatkan dari *balung* babi, ayam, atau sapi. Tetapi sebenarnya selain itu kaldu juga dapat diganti dengan kaldu dari *kakul*. *Kakul* merupakan sebutan untuk siput sawah dalam Bahasa Bali, sedangkan untuk *kakul* kecil biasanya disebut dengan *buit-buit*.

Gastronomi akan memaparkan secara jelas mengenai *jukut ares* dan *jukut roroban kakul*, mulai dari lokasi, kandungan gizi, sejarah, bahan dan bumbu, cara membuat, cara memasak, hingga cara penyajiannya.

#### 1. *Jukut Ares Kakul*

*Jukut ares kakul* sering dimasak masyarakat petani sawah di pedesaan Bali sebagai lauk pauk pilihan yang murah dan mudah di dapat. Ini dilakukan sebagai cara untuk menghemat keuangan dapur dan sekaligus tetap bisa memenuhi gizi keluarga. Masyarakat petani di pedesaan sudah sejak lama mampu menunjukkan kreatifitasnya dalam mewujudkan kedaulatan pangan yang berbasis bahan baku lokal, yang tersedia setiap musim tertentu di lingkungan sekitarnya. Salah satu yang sering menjadi pilihan adalah *buit-buit* atau *kakul* menjadi menu utama masyarakat petani bila sudah musim tanam padi usai.

Bila anakan tanaman padi sudah mulai berbiak akan banyak muncul *buit-buit* yang kalau sudah besar disebut *kakul* (siput sawah). *Buit-buit* hidup di lumpur dan air sawah serta bertelur di tepi pematang sawah atau pada pangkal tanaman padi. Waktu pasca tanam padi yang longgar ini

dimanfaatkan oleh masyarakat petani untuk mencari *buit-buit* atau *kakul*. Bisa dilakukan pakai sendok khusus terbuat dari anyaman bambu kecil bertangkai panjang. Mengambilnya cukup dari atas pematang sawah, tidak perlu turun ke lumpur. Tapi bila sawah telah tumbuh gulma maka harus disiangi (*mejukut*) agar tidak mengganggu tanaman padi, bisa sambil memungut *buit-buit* atau *kakul* langsung pakai tangan dengan dungki (*wadah* dari anyaman bambu) di pinggang. Makhlik musiman inilah yang sering diolah dijadikan sebagai lauk pauk harian, sampai akhir musim basah, salah satunya dikenal sebagai *jukut ares buit-buit* atau *jukut roroban buit-buit*.

a) Kandungan Gizi *Jukut Ares Kakul*

*Buit-buit* atau *kakul* menyimpan kandungan gizi tinggi, yang menurut *Positive Deviance Resource Centre* mengandung kandungan protein 12%, kalsium 217 mg, rendah kolesterol, 81 gram air, dalam 100 gram *kakul* sawah terkandung energi, protein, kalsium, karbohidrat, dan phosfor. Siput sawah ini juga memiliki kandungan vitamin cukup tinggi, dengan dominasi vitamin A, E, niacin dan folat, di samping juga mengandung zat gizi makronutrien berupa protein dalam kadar yang cukup tinggi pada tubuhnya. Berat daging satu ekor siput sawah dewasa dapat mencapai 4-5 gram. Selain makronutrien, tubuh *buit-buit* atau *kakul* juga mengandung mikronutrien berupa mineral, terutama kalsium yang sangat dibutuhkan oleh manusia. Dengan pengelolaan yang tepat, siput sawah dapat dijadikan sumber protein hewani yang bermutu dengan harga yang jauh lebih murah daripada daging sapi, kambing atau ayam. Oleh karena itu *buit-buit* atau *kakul* banyak dikonsumsi secara luas di berbagai wilayah Asia Tenggara termasuk Bali ([https://id.wikipedia.org/wiki/Kakul\\_sawah](https://id.wikipedia.org/wiki/Kakul_sawah)).

Sedangkan, *ares* juga memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi. Batang *ares* dekat pangkal banyak mengandung kalori, protein,

karbohidrat, serat, kalsium, fosfor, besi, vitamin B, vitamin C dan lain-lain. Batang *ares* (pohon pisang muda) juga mengandung getah yang menyimpan banyak manfaat, yang salah satunya digunakan di dalam dunia medis karena mengandung “*saponin, antrakuinon, dan kuinon* yang dapat berfungsi sebagai antibiotik dan penghilang rasa sakit. Selain itu, terdapat pula kandungan *lektin* yang berfungsi untuk menstimulasi pertumbuhan sel kulit. Kandungan-kandungan tersebut dapat membunuh bakteri agar tidak masuk pada bagian tubuh yang sedang mengalami luka. Getah *ares* bersifat mendinginkan. Zat tanin bersifat antiseptik, sedangkan zat *saponin* berkhasiat mengencerkan dahak (<http://manfaatpisang.com/beragam-manfaat-batang-pisang-untuk-manusia/>).

Bagi para penderita yang mempunyai masalah pada batu ginjal, juga dapat mengkonsumsi *jukut ares* sebagai salah satu solusinya. *Jukut ares* juga baik untuk penderita diabetes, karena *ares* mempunyai indeks glikemik rendah sehingga sangat cocok untuk menjaga kestabilan gula dalam darah dan mencegah kadar gula melonjak tinggi (<http://manfaatpisang.com/beragam-manfaat-batang-pisang-untuk-manusia/>).

#### b) Sejarah *Jukut Ares Kakul*

*Kakul* bagi masyarakat kota yang tak pernah ke sawah sering dianggap sebagai hewan yang menjijikkan. Meski *kakul* dianggap sebagai hewan menjijikkan dan membuat geli sebagian orang, namun nyatanya oleh masyarakat petani pedesaan di Bali yang setiap hari bergelut dengan kehidupan sawah, bisa diolah menjadi berbagai jenis kuliner, seperti *sate kakul, be kakul base genep, be kakul base kacang*. Salah satu santapan yang lezat dan nikmat berbahan *kakul* atau *buit-buit* adalah *jukut ares kakul* dan *jukut roroban kakul*, seperti yang dibahas pada kesempatan ini. Tidak hanya di Bali dan Indonesia umumnya, hewan lunak berlendir ini ternyata sudah umum disajikan menjadi hidangan menggugah selera di beberapa negara lainnya, khususnya di kalangan masyarakat petaninya.

c) Bahan dan Bumbu *Jukut Ares Kakul*

Bahan *jukut ares kakul* untuk bisa dikonsumsi sekitar kurang lebih untuk empat sampai enam orang dalam satu porsi adalah: *kakul* atau *buit-buit* (dari sawah) sebanyak setengah kg, anak pohon pisang batu yang masih muda satu batang (sekitar satu kg), dan air sebanyak 2.500 ml. Bumbu pelengkap untuk *jukut ares buit-buit* adalah bawang merah 12 buah/suing, bawang putih tujuh suing, cabai rawit lima buah, laos ukuran sedang satu potong, garam secukupnya, jahe ukuran sedang satu potong, kencur ukuran sedang satu potong, kunyit ukuran sedang satu potong, daun salam lima lembar, terasi matang empat sendok teh, ketumbar dua sendok makan, kemiri, sangrai terlebih dahulu sebanyak lima butir, daun jeruk lima lembar, serai yang dimemarkan lima batang, dan minyak kelapa secukupnya.

d) Cara Membuat *Jukut Ares Kakul*

Cara membuat *jukut ares kakul*, pertama, bersihkan anak pohon pisang batu (*ares*), potong-potong melintang tipis-tipis membulat setebal setengah cm. Taburi garam dan minyak kelapa, lalu ditekan-tekan dan dibolak-balik agar semua kena garam secara merata. Garam berguna untuk mempercepat proses pelayuan dan menjadikan lembut setiap potongan *ares*. Biarkan didiamkan sebentar (30 menit) menunggu proses pelayuan, lalu diremas-remas dan diperas pakai kedua tangan untuk membuang airnya agar tidak terlalu sepet dan asin. Rendam kembali dalam air hangat. Sisihkan. Langkah kedua, haluskan semua bahan bumbu, kecuali cabai rawit, daun jeruk, daun salam dan batang serai. Lalu tumis dan sisihkan. Langkah ketiga, Bersihkan *kakul* dan *buit-buit* dengan air lalu potong pantat cangkangnya agar berlubang, kemudian cuci kembali dengan air bersih. Pemotongan pantat cangkang *kakul* atau *buit-buit* berguna untuk memudahkan menyedot isinya waktu

menyantapnya setelah matang, rasanya gurih masuk mulut bersama kuah (<http://jukut-ares.blogspot.co.id/2013/03/jukut-ares-khas-bali.html>).

e) Cara Memasak *Jukut Ares Kakul*

Cara memasak *jukut ares kakul* adalah rebus *kakul* atau *buit-buit* hingga setengah matang, angkat untuk membersihkan tutup muka cangkang *buit-buit* dengan pencongkel pakai lidi bambu yang ujungnya dilancipkan. Setelah bebas dari tutup cangkang lalu masukkan kembali ke dalam kuah. Tujuan pembuangan tutup cangkang ini lebih dahulu adalah untuk menjaga keamanan saat mengonsumsi, karena ares telah bebas dari kemungkinan lepasan tutup cangkang *buit-buit* atau *siput*.

Pada kuah yang lain berisi 2.500 ml air yang telah panas, masukkan bahan-bahan yang tidak dihaluskan (daun jeruk, daun salam dan batang serai) beserta tumisan bumbu dan irisan anak pohon pisang batu yang sudah lembut. Demikian juga dengan *kakul* atau *buit-buit* yang telah dibersihkan penutup cangkangnya. Masak terus hingga matang. Cicipi sedikit kuahnya untuk mengetahui rasanya apakah sudah pas atau ada yang kurang.

f) Cara Penyajian

Cara penyajian yang benar untuk *jukut ares kakul/buit-buit* adalah siapkan mangkuk saji. Haluskan cabai rawit yang sudah matang jika ingin menambah cita rasa pedas bagi yang suka pedas. Tuang *jukut ares* ke dalam mangkuk. Setelah itu, siap disajikan hangat-hangat bersama nasi putih di piring lain ditambah *be lindung mebasa gede* (daging belut bumbu genap). Menyedot daging *buit-buit* juga memerlukan teknik khusus sampai terdengar suara “*klocot*”, biar mudah keluar dari cangkangnya bersama kuah yang meresap ke dalamnya. Orang yang sudah biasa dan berpengalaman akan merasakan ada sensasi khusus waktu keluar suara *klocotan* bersama keluarnya daging *kakul*, langsung terasa nyel-nyel di mulutnya bercampur dengan gurihnya rasa kuah.

Waktu penyajian *jukut ares kakul-buit-buit* paling terasa nikmat adalah waktu siang dan sore hari, dalam keadaan masih hangat, dan badan terasa panas bertenaga.



Gambar 1. *Jukut Ares Kakul*

Sumber:

[http://cdn2.tstatic.net/travel/foto/bank/images/sayur-ares\\_20170714\\_184316.jpg](http://cdn2.tstatic.net/travel/foto/bank/images/sayur-ares_20170714_184316.jpg)

## 2. *Jukut Roroban Kakul* atau *Buit-buit*

Walau *jukut roroban* dengan *jukut ares* memiliki bumbu sama (*basa genep*) dan bahan kaldu sama dari *kakul* atau *buit-buit*, namun ada bahan bumbu lain yang menjadi tambahan dari *jukut roroban kakul* atau *buit-buit* adalah ampas dari santan matang yang telah diambil minyaknya disebut *roroban* itu sendiri, sebagai ciri utamanya.

Seperti halnya *jukut ares kakul*, demikian pula dengan *jukut roroban kakul* ini juga sering dimasak oleh masyarakat petani di pedesaan Bali, yang dilakukan sebagai cara untuk menghemat keuangan dapur. Dengan keterbatasan keuangan keluarga maka dalam memenuhi gizi keluarga salah satu yang sering dijadikan pilihan sebagai lauk adalah *buit-buit* atau *kakul*. *Kakul* atau *buit-buit* ini biasanya dijadikan bahan menu utama masyarakat petani bila sudah musim tanam padi usai, yang mana di sawah sering muncul dan tumbuh banyak siput. *Kakul* dan *buit-buit* bisa diolah dalam berbagai kreasi kuliner menarik, salah satunya menjadi *jukut roroban kakul* atau *buit-buit*.

a) Kandungan Gizi *Jukut Roroban Kakul* atau *Buit-buit*

Mengenai kandungan gizi *kakul* dan *buit-buit* telah banyak dibahas pada lema *jukut ares buit-buit* di atas, sehingga hanya perlu dijelaskan adalah kandungan daun-daunan yang dijadikan bahan sayurnya saja. Bahan sayur yang enak dibumbu dengan *roroban* adalah daun kelor, tapi juga dapat ditambah dengan berbagai jenis daun yang sudah biasa dipakai sayur secara umum. Sayur yang dibuat dari kumpulan berbagai jenis daun yang banyak dihasilkan di sawah atau lingkungan sekitar pedesaan disebut *sayur antug*. Artinya, semua jenis daun yang ditemui dan dapat disayur diambil atau disatukan (*antug*) agar menjadi banyak.

Daun kelor sangat baik bagi kesehatan, karena mengandung berbagai zat yang banyak berguna bagi tubuh, diantaranya kandungan potasiumnya tiga kali lipat lebih besar daripada pisang. Juga mengandung kalsium empat kali lipat lebih banyak daripada susu. Memiliki Vitamin C tujuh kali lipat daripada jeruk dan Vitamin A empat kali lipat lebih banyak daripada wortel. Di samping itu juga mengandung dua kali lipat protein dari pada susu. Organisasi kesehatan dunia WHO telah menobatkan pohon kelor sebagai *miracle tree* karena berbagai khasiatnya yang tinggi. Misalnya, untuk mengatasi alergi, menyebabkan herpes, mengatasi sakit mata, mencegah dan mengobati rematik, pegal linu, nyeri, serta dapat membantu menghilangkan flek di wajah (<http://www.manfaatbuahdaun.com/2014/08/khasiat-manfaat-daun-kelor-untuk-kesehatan.html>).

b) Sejarah *Jukut Roroban Kakul*

Sejarah dari kuliner *jukut roroban kakul* ini diperkirakan ada kaitannya dengan kebiasaan masyarakat petani pedesaan di masa lampau yang disamping bertani, juga sering rajin membuat minyak kelapa dari hasil penenan kelapa di pekarangan ataupun tegalan yang waktu itu masih luas. Masyarakat pedesaan di masa itu rata-rata masih memiliki tanah

tegalan di belakang pekarangan rumah yang disebut *teba*. *Teba* ini bisa berfungsi sebagai tegalan juga sebagai tempat pembuangan sampah/limbah rumah tangga yang ditanam jadi kompos, sehingga lahan tetap subur. Semua keluarga biasanya memiliki banyak pohon kelapa besar dan tinggi, yang dapat menopang kebutuhan dapur keluarga. Kelebihan hasil panen kelapa inilah kemudian diolah menjadi minyak kelapa yang proses pengolahannya disebut *nanusin*.

Proses pembuatan minyak kelapa (*nanusin*) ini sangat sederhana sekali yaitu kelapa yang sudah tua diparut halus di atas baskom besar. Untuk mendapatkan 1 botol bir besar minyak biasanya dibutuhkan empat sampai lima butir parutan kelapa besar. Setelah semua kelapa diparut kemudian dituang air bersih sebanyak satu panci besar, kemudian parutan diremas-remas untuk mengeluarkan kandungannya. Kemudian semua parutan yang telah diremas diperas untuk mendapatkan santannya. Santan kemudian dipanasi sampai mendidih untuk mengeluarkan minyaknya. Biasanya kandungannya akan mengambang di atas air santan yang tidak mengandung minyak karena Berat Jenis (BJ) minyak lebih ringan dari BJ air.

Selanjutnya minyak mentah yang mengambang ini dikumpulkan memakai *cedok* (gayung besar dari belahan tempurung kelapa) sedikit demi sedikit kemudian di tuang ke sebuah wadah (atau langsung ke wajan) dengan ditiup bagian permukaan hingga jatuh sedikit demi sedikit. Sisa ampas santannya kembali dituang ke periuk. Setelah pengumpulan minyak mentah selesai biasanya dapat satu wajan besar, kemudian dilanjutkan dengan proses pematangan di atas bara api sampai minyak terlihat bening (kuning keemasan) di bagian atasnya pertanda sudah menjadi minyak matang yang siap dituang ke dalam botol. Sisa ampas minyak yang kental berwarna coklat di dasar wajan disebut *telengis*.

*Telengis* ini bisa diolah menjadi kuliner enak yang disebut *pesan telengis*. Sedangkan sisa dari santan matang yang ada di periuk yang telah diambil minyaknya disebut *roroban*, yang sering diolah menjadi kuliner enak yang disebut *jukut roroban*, yang kadang diisi berbagai daun sayur dan *kakul* atau *buit-buit* sebagai penambah kaldu penyedapnya sehingga disebut *jukut roroban kakul* atau *buit-buit*.

c) Bahan dan Bumbu *Jukut Roroban Kakul* atau *Buit-buit*

Bahan untuk membuat satu porsi *jukut roroban kakul* atau *buit-buit* adalah Roroban satu liter, daun kelor secukupnya, tambahan atau pengganti sayur lain seperti daun singkong dua ikat atau buah papaya sayur atau nangka muda satu potong (sesuai selera), kelapa seperempat butir, dan *kakul* atau *buit-buit* (dari sawah) setengah kg. Bumbu yang digunakan adalah *base genep* atau sering disebut bumbu kuning karena warnanya kuning (<http://resepkunomasakanbali.blogspot.com/2010/05/jukut-roroban.html>), yang terbuat campuran dari bawang merah delapan buah, bawang putih empat siung, cabe rawit 10 buah, terasi setengah sendok teh, kencur setengah ruas jari, kunyit satu ruas jari, jahe setengah ruas jari, laos satu potong, garam dua sendok makan, merica hitam dua sendok makan, ketumbar sua sendok makan, sedikit gula aren. Semua bumbu kemudian dihaluskan.

d) Cara Membuat *Jukut Roroban Kakul* atau *Buit-Buit*

Cara pengolahan atau pengerjaan *jukut roroban kakul* atau *buit-buit* ini adalah sebagai berikut: (a) *kakul* atau *buit-buit* dibersihkan, caranya seperti dibahas pada membuat *jukut ares kakul* atau *buit-buit* di atas, (b) Daun kelor dan semua sayuran yang ditambahkan juga dicuci bersih, (c) Kalau ganti pakai papaya madu (*gedang jukut*), lebih dahulu dibersihkan kulit dan bijinya kemudian dipotong tipis-tipis setengah cm, panjang empat cm. Demikian pula kalau pakai nangka muda, nangka dipotong-

potong tipis seperti pada pepaya. (d) Bumbu dihaluskan, sampai *lembi* (lembut).

e) Cara Memasak *Jukut Roroban Kakul* atau *Buit-buit*

Cara memasak *jukut roroban kakul* atau *buit-buit* ialah: Pertama, rebus *kakul* dan *buit-buit* yang telah dipotong ujung pantat cangkangnya sampai setengah matang, kemudian tiriskan airnya serta bersihkan tutup cangkangnya agar aman waktu makannya. Kedua, rebus daun kelor dan tambahan sayur lainnya, setelah itu diremas sedikit agar airnya keluar lalu kemudian ditiriskan. Ketiga, masukkan air 500 ml atau lebih ke dalam panci bersih lalu kemudian biarkan hingga mendidih. Keempat, masukkan sayur kelor yang sudah direbus dan tambahan sayur lainnya, daun salam dan juga bumbu *basa genep* yang telah di haluskan tadi serta *kakul* atau *buit-buit* yang telah dipotong pantat cangkangnya dan telah dibersihkan penutup cangkangnya tersebut. Biarkan hingga matang lalu kemudian tambahkan *roroban* hingga sedikit mengental (tetap berkuah), lalu tambahkan garam, penyedap rasa dan sedikit gula bila perlu. Kemudian rebus kembali hingga matang. Selesaiilah memasak *jukut roroban kakul* atau *buit-buit*, siap dihidangkan (<https://www.idntimes.com/food/recipe/yuni-prema-vahini/5-resep-olahan-daun-kelor-c1c2/full>).

f) Cara Penyajian

Cara penyajian *jukut roroban kakul* atau *buit-buit* tidak jauh berbeda dengan cara penyajian *jukut ares kakul* atau *buit-buit*, sebagai berikut: (a) Siapkan mangkuk saji. Tuang *jukut roroban kakul* atau *buit-buit* ke dalam mangkuk khusus tersebut, yang beda dengan piring nasi. (b) Siap disajikan hangat-hangat bersama nasi putih di piring lain ditambah *be tempe* (tempe goreng) atau *telur dadar* dengan tambahan sambal *matah*. (c) Setiap kepal suapan nasi dicampur kuah *roroban* dan disedotkan daging *kakul buit-buit*, secara bergantian dan berurutan. Waktu penyajian

*jukut roroban kakul-buit-buit* paling terasa nikmat adalah waktu siang dan sore hari, dalam keadaan masih hangat.



Gambar 2. *Jukut Roroban Kakul/Buit-Buit*  
Sumber: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-3370815/>

### **3.2 Strategi Pembudidayaan Sumber Daya Hayati *Jukut ares Kakul* dan *Jukut Roroban Kakul***

Budidaya adalah "usaha yang bermanfaat dan memberi hasil" ([https://id.wikipedia.org/wiki/Budi\\_daya](https://id.wikipedia.org/wiki/Budi_daya)). Cara untuk melindungi sumber hidup bahan utama jenis Kuliner Tradisional Bali adalah dengan melakukan budidaya. Budidaya *kakul* atau *buit-buit* untuk bahan lokal utama kuliner khas Bali berupa *jukut ares* dan *jukut roroban kakul* harus dilakukan agar kekayaan kuliner khas Bali dapat terus dinikmati dan tidak punah. Karena kuliner khas Bali, seperti yang disebutkan di atas merupakan salah satu kebudayaan Bali yang perlu untuk dilestarikan dan terus dipertahankan.

Budidaya *kakul* cukup mudah dan tidak butuh persiapan rumit. Caranya adalah pertama dengan menyiapkan kolam pemeliharaan seperti habitat asli di alam. Kolam yang akan digunakan bisa berupa kolam semen ataupun kolam tanah dengan ukuran 8x10 meter. Kolam dibuat landai supaya *kakul* bisa naik ke permukaan kolam saat perubahan suhu di air. Gunakanlah air yang bersumber dari sungai, sumur dan air mata pegunungan dalam budidaya *kakul* karena siput sawah tidak akan tahan dengan menggunakan air limbah. Dan juga buat saluran untuk keluar

masuk air untuk menjaga kualitas air tempat siput ini hidup dan berkembang biak. Dengan tanpa harus diberi pupuk seperti kolam ikan. Letakkan ranting atau bambu yang digunakan siput sawah untuk memanjat serta menempel. Alirkan air dengan mempunyai kedalaman 50-100 cm.

Kedua *kakul* yang berasal dari rawa dimasukkan ke dalam kolam. Setelah air dialirkan, *kakul* dapat langsung dimasukkan ke dalam kolam. *Kakul* hidup di air hangat maupun dingin. Dengan ukuran kolam 8x10 meter, *kakul* yang dibudidaya bisa mencapai 400-500 kg. Dalam pemeliharannya, pakan yang dapat diberikan untuk *kakul* ini ialah daun hijau yang berbentuk lebar seperti daun pepaya, talas, sente, dan singkong. Dengan memberikan pakan pagi dan sore hari. Untuk ukuran kolam 8x10 m dapat memberikan pakan sebanyak setengah karung dengan berat lima kg. Dalam waktu 30 menit saja, pakan itu dapat habis dimakan hewan ini. *Kakul* juga bertelur jika mencapai diameter tubuh lima cm. dari satu indukan *kakul* menghasilkan *kakul* sebanyak rata-rata 30 ekor. Tanpa mengenal musim, *kakul* bertelur dan menetas dalam waktu sebulan. Agar tidak mengalami penyakit, sebaiknya jaga kondisi air, dan kondisi *kakul* juga perlu diperhatikan. Misal dengan mengaduk air apakah *kakul* mengapung, jika mengapung berarti *kakul* mati dan pindahkan agar tidak menulari *kakul* yang lainnya.

Panen, saat setelah dua minggu dari waktu pertama budidaya, *kakul* dapat dipanen. Umumnya satu kolam yang berukuran 8x10 meter dapat menambah berat *kakul* sekitar 10%. Ketika *kakul* diangkat, biasa menggunakan jaring, jangan lupa untuk menyiramkan air ke dalam karung agar air masuk ke karung untuk menjaga kelembaban udara di dalam karung (<https://deedzarinthebest.blogspot.com/2016/01/cara-budidaya-tutut-si-keong-sawah.html>).

#### 4. Penutup

Di beberapa bagian wilayah Pulau Bali membentang ribuan hektar sawah dengan padinya yang subur dan pohon kelapa melambai di setiap bagian pekarangan atau tegalan. Lahan pertanian yang subur ini juga menyediakan berbagai jenis tanaman sayuran yang tumbuh alami sepanjang tahun. Sayuran yang banyak dikonsumsi masyarakat Bali adalah yang banyak tersedia di alam tanpa budidaya dan ada juga yang melalui budidaya. Kemurahan alam ini dimanfaatkan masyarakat pedesaan dengan baik untuk memenuhi kebutuhan asupan gizi dan protein keluarga secara mudah dan murah.

Bahan sayur ini secara kreatif diolah sedemikian rupa dalam berbagai jenis hidangan, yang dikelompokkan sebagai sayuran tidak berkuah, sayuran berkuah sedikit, dan sayuran berkuah banyak. Sayuran berkuah ini ada yang memakai kaldu dari *balung* (tulang) hewan yang dipotong dan telah diambil dagingnya bila saat ada upacara besar. Namun dalam menu keseharian masyarakat cukup memakai kaldu dari daging siput sawah yang disebut *kakul* dan *buit-buit*. Dua diantara jenis sayur berkuah banyak yang biasa dimasak harian adalah *jukut ares kakul* atau *buit-buit* dan *jukut roroban kakul* atau *buit-buit*.

Sejalan dengan perubahan lingkungan pertanian di Bali akibat dari intensifnya pemakaian obat-obat kimia beracun dalam merawat tanaman padi di sawah, menyebabkan keberataan *kakul* dan *buit-buit* juga mulai terancam, sehingga kini sangat jarang sawah berisi *kakul* atau *buit-buit*. Oleh karena itu, ke depan dibutuhkan cara baru untuk memenuhi kebutuhan *kakul* atau *buit-buit* dengan cara budidaya. Diharapkan melalui budidaya ini kebutuhan *kakul* atau *buit-buit* untuk konsumsi keluarga dan untuk komoditi pasar wisata dapat terpenuhi.

### Daftar Pustaka

- Ariani, Risa Panti. 2017. *Mengenal Kuliner Bali*. (Ed.1, Cet.1.). Depok: Rajawali Pers.
- Brown, Lester R. 2006. "Stabilizing Climate". *Rescuing a Planet Under Stress and a Civilization in Trouble*. New York: W.W. Norton & Co.
- Kusumawati, Rika, Putra, Winkanda Satria. 2013. *Resep Masakan Nusantara Favorit dari Aceh Hingga Papua*. Yogyakarta: C.V. Andi Offset.
- Pitanatri, Putu Diah Sastri, Putra, I Nyoman Darma. 2016. *Wisata Kuliner Atribut Baru Destinasi Ubud*. Denpasar: Jagatpress bekerja sama dengan Program Studi Magister Kajian Pariwisata Universitas Udayana.
- Remen, I Ketut. 1987. *Olah-olahan Paebatan Bali*. Tanpa penerbit.
- Scarpato, Rosario. 2002. "Gastronomy Studies in search of Hospitality" *Journal of Hospitality and Tourism Management*, Vol. 9 (2): 1-36.
- Surayin, Ida Ayu. 2007. *Masakan Bali*. Surabaya: Paramita.
- Wrasiati, Luh Putu, Wijaya, I Made Anom Sutrisna, Suter, I Ketut, Wiranatha, A.A. Putu Suryawan. 2017. *Kuliner Tradisional Bali (Balinese Traditional Kulinary)*. Denpasar: Udayana University Press.

### Informan:

1. Nama : I Wayan Sabeh  
Alamat : Lingkungan Tengah, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali  
Umur : 78 tahun
2. Nama : Made Kesiar  
Alamat : Lingkungan Badung, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali  
Umur : 76 tahun
3. Nama : Ni Nyoman Pineh  
Alamat : Lingkungan Badung, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali  
Umur : 70 tahun
4. Nama : Wayan Kariawan  
Alamat : Lingkungan Badung, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali  
Umur : 54 tahun

### Internet:

- Anonim. 2015. Cara Budidaya Tutut Si Keong Sawah Secara Mudah. (serial online). [cited 2017 Ags. 9]. Available from URL: <https://deedzarinthebest.blogspot.com/2016/01/cara-budidaya-tutut-si-keong-sawah.html>.
- Anonim. 2015. Jukut Ares Kuliner Unik Khas Bali. (serial online). [cited 2017 Ags. 9]. Available from URL: <https://ksmtour.com/wisatakuliner/kuliner-bali/jukut-ares-kuliner-unik-khas-bali.html>.
- Anonim. 2015. Khasiat Dan Manfaat Daun Kelor Untuk Kesehatan. (serial online). [cited 2017 Ags. 9]. Available from URL: <http://www.manfaatbuahdaun.com/2014/08/khasiat-manfaat-daun-kelor-untuk-kesehatan.html>.

- Anonim. 2017. Info Kuliner. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-3370815/dan>.
- Anonim. 2017. *Jukut ares* Kuliner Unik Khas Bali. (serial online). [cited 2017 Ags. 9]. Available from URL: <https://ksmtour.com/en/wisata-kuliner/kuliner-bali/jukut-ares-kuliner-unik-khas-bali.html>.
- Marsu, Cak. 2010. Jukut Roroban. (serial online). [cited 2017 Ags. 9]. Available from URL: <http://resepkunomasakanbali.blogspot.com/2010/05/jukut-roroban.html>.
- Vahini. Yuni Prema. 2017. Pantang Ribet, 5 Resep Olahsan Daun Kelor Ini Bisa Dicoba Siapa Aja!. (serial online). [cited 2017 Ags. 9]. Available from URL: <https://www.idntimes.com/food/recipe/yuni-prema-vahini/5-resep-olahan-daun-kelor-c1c2/full>.
- Widyawati, Sisca. 2013. *Jukut ares* Khas Bali. (serial online). [cited 2017 May. 15]. Available from URL: <http://jukut-ares.blogspot.co.id/2013/03/jukut-ares-khas-bali.html>.
- Wikipedia. 2016. *Kakul* Sawah. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: [https://id.wikipedia.org/wiki/Kakul\\_sawah](https://id.wikipedia.org/wiki/Kakul_sawah).
- Wikipedia. 2017. Budi Daya. (serial online). [cited 2017 Juli. 3]. Available from URL: [https://id.wikipedia.org/wiki/Budi\\_daya](https://id.wikipedia.org/wiki/Budi_daya).
- Yana, Yuri. 2017. 14 Manfaat Daging *Kakul* Bagi Kesehatan. (serial online). [cited 2017 Ags. 9]. Available from URL: <https://manfaat.co.id/14-manfaat-daging-kakul-bagi-kesehatan>.

### **Profil Penulis**

**Nelsye Lumanauw, SE.,M.Par** menyelesaikan Pendidikan Sekolah Dasar hingga SMA di Magelang. Menamatkan Sarjana Ekonomi Manajemen di Universitas Ngurah Rai Denpasar pada tahun 2012. Pendidikan Magister di bidang Pariwisata Universitas Udayana Denpasar diselesaikan tahun 2015. Saat ini menjabat menjadi Dosen D3 Seni Kuliner di Politeknik Internasional Bali.

**Dewa Putu Makapagal, SE.,MM.,CHA** lahir di Yeh Embang, 24 Mei 1964. Menempuh pendidikan Diploma Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata (BPLP) Nusa Dua dan tamat pada 18 Juni 1985. Program Sarjana diselesaikan tahun 2005 di Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Indonesia (STIMI) "Handayani" Denpasar. Pendidikan Magester ditempuh di Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) "TriatmaMulya" tahun 2010. memiliki pengalaman mengajar Mata Kuliah Hotel Operation Analysis dan Total Quality Management for Hospitality Industry. Saat ini menjadi General Manager Hotel & Villas serta Dosen Seni Kuliner di Politeknik Internasional Bali, khususnya mata kuliah Akuntansi untuk Kuliner.



**BE GODOGAN  
KULINER TRADISIONAL BALI di AMBANG  
KEPUNAHAN**

**A.A Ketut Sri Candrawati dan Ni Nyoman Widani**

Email: sri.candrawati@pib.ac.id dan wiwin\_widani@yahoo.com

POLITEKNIK INTERNASIONAL BALI

**Abstrak**

Salah satu Kuliner Tradisional Bali (KTB) yang hampir punah adalah *Be Godogan* (daging kodok sawah). Tujuan penulisan artikel ini adalah untuk mendeskripsikan gastronomi *be godogan* Bali dan memperoleh strategi untuk mempertahankan eksistensi sumber daya hayati bahan utama *be godogan*. Untuk mencapai tujuan digunakan teori gastronomi dan teori budi daya. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara dan studi pustaka.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *be gedogan* memiliki sumber protein hewani yang tinggi, rasanya enak, sehingga disejajarkan dengan daging ayam. Sebagian orang percaya daging kodok dapat menyembuhkan beberapa penyakit dan meningkatkan vitalitas laki-laki. Cara perawatan tanaman di sawah dengan pestisida telah mengancam kehidupan kodok sawah ini dan populasinya menurun drastis. Strategi mempertahankan eksistensi sumber daya hayati bahan utama *be godogan* adalah dengan dilakukannya peternakan kodok untuk keberlangsungan dari KTB ini.

Kata kunci: kuliner tradisional, *be gedogan*, kepunahan, Bali.

**Abstract**

*One of the almost extinct BTC is Be Godogan (rice field frog meat). The purpose of this article is to describe the gastronomy of the Balinese cuisine and obtain a strategy to maintain the existence of its main ingredients. To achieve the goal, gastronomic theory and the theory of cultivation are used. The data collection technique used in this study is through interviews and literature study.*

*The results of the research show that be gedogan has a high source of animal protein and tastes, so it is aligned with chicken meat. Some people believe that frog meat can cure several diseases and increase male vitality. The use of pesticides in processing rice fields has threatened the life of this frog as it has dramatically dropped its population. The strategy to maintain the existence of the biological resources is to preserve rice field frogs for the continuity of this BTC.*

*Keywords: traditional culinary, be gedogan, extinction, Bali.*

## 1. Pendahuluan

Kuliner Tradisional Bali (KTB) biasanya memiliki nilai tradisi dan citarasa yang tinggi, hal ini tampak dari berbagai hidangan khusus untuk *banten* atau sesajen dibuat dengan bentuk, warna dan rangkaian simbol-simbol yang memiliki makna kompleks. Tradisi dari kuliner tersebut menciptakan keindahan dan kekaguman sebagai salah satu daya tarik wisatawan. Sama halnya dengan Kuliner Tradisional lainnya, KTB juga memiliki ciri-ciri umum dengan rasa yang kuat dan tajam, karena banyak bumbu yang digunakan, terutama bumbu-bumbu yang disebut *base genep* (Ariani, 2017: 17-18).

*Base genep* terdiri dari berbagai macam rempah dan bumbu, sehingga memiliki ketajaman rasa, dan juga rasa pedas cabai sangat terasa. Bahan bumbu yang digunakan merupakan bahan pangan lokal yang banyak dihasilkan di daerah setempat, demikian pula dengan peralatan tradisional dibuat dari bahan-bahan alam yang ada di sekitar oleh masyarakat setempat. Selain itu, cara pengolahan dan penyajian makanan juga masih sangat tradisional, bahkan setiap daerah di Bali memiliki ciri khas yang berbeda satu daerah dengan daerah lainnya. Semua proses pengadaan makanan ini sampai dengan penyajiannya memiliki ciri khas yang sangat erat hubungannya dengan budaya dan kepercayaan Agama Hindu.

Walau umumnya KTB dikenal memiliki rasa kuat dan tajam berasal dari bumbu *basa genep*, tetapi tidak jarang banyak ditemui jenis makanan tradisional harian masyarakat Bali yang memiliki rasa sangat sederhana dengan bumbu yang sangat sederhana, bahkan ada yang hanya berbumbu garam saja atau ditambah dengan ulekan kencur (*cekuh*) dan bawang putih (*kesuna*), namun tetap terasa gurih. Salah satu KTB yang memiliki bumbu sangat sederhana namun rasanya tetap gurih walau tidak memakai bumbu *basa genep* adalah *Be Godogan* (daging kodok hijau sawah) yang digoreng sampai garing.



Gambar 1. Kodok Yang Sudah Hampir Dewasa  
Sumber: <http://jualkodok.blogspot.com/2012/07/kodok-hijau.html>

Kodok atau katak (bahasa Inggris: *frog*) adalah binatang amfibi pemakan serangga yang bisa hidup di air tawar atau di daratan, berkulit licin, berwarna hijau atau merah kecoklat-coklatan, kaki belakang lebih panjang dari kaki depannya, pandai melompat dan berenang. Katak hijau sawah yang sudah besar di Bali disebut *godogan*, yang sering ditangkap oleh para petani sebagai menu kuliner harian, terutama pada musim penghujan.

Namun sejalan dengan perubahan ekosistem lingkungan dalam sistem pertanian di Bali, telah berdampak besar yang menyebabkan langkanya populasi kodok hijau di sawah. Di tahun 1980-an kodok hijau sawah pernah menjadi obyek buruan besar-besaran untuk dijadikan komoditi ekspor ke luar negeri, khususnya ke Taiwan. Namun intensifikasi sistem pertanian yang mengarah pada penggunaan bahan-bahan kimia beracun dalam perawatan tanaman padi di sawah pada periode kemudian membawa dampak secara berangsur-angsur pada populasi kodok hijau yang menjadi semakin langka. Bahkan kini, jangankan sampai untuk ekspor daging kodok, hanya untuk kebutuhan konsumsi masyarakat petani sendiri saja sudah sangat langka.

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka dapat dirumuskan beberapa masalah berkaitan dengan menu kuliner khas Bali dari bahan utama *Be Godogan* (daging kodok hijau sawah), yaitu: 1) Bagaimanakah

gambaran gastronomi *be godogan* Bali dan 2) Bagaimanakah strategi mempertahankan eksistensi sumber daya hayati bahan utama *be godogan*?

## **2. Teori dan Metode**

Teori yang digunakan untuk memecahkan pokok permasalahan adalah teori gastronomi merupakan seni atau ilmu terhadap kenikmatan sebuah makanan dan minuman (Scarpato, 2002:36). Teori tersebut digunakan untuk mengkaji kuliner *be gedogan*. Teori budi daya adalah usaha yang dilakukan di suatu tempat tertentu pada suatu kawasan budi daya secara berkesinambungan untuk hewan peliharaan dan produk hewan. Hewan yang dijadikan fokus adalah kodok atau katak, hewan ini dibudidayakan namun masuk dalam hewan yang ditenak. Teori ini dipergunakan untuk mengkaji strategi mempertahankan eksistensi sumber daya hayati bahan utama *be godogan*.

Penelitian ini memakai pendekatan holistik berarti cara melihat atau memandang sesuatu sebagai suatu kebulatan yang utuh. Teknik pengumpulan data melalui wawancara dan studi pustaka. Jenis penelitian adalah deskriptif analitis (*descriptive analitic*) yang bertujuan untuk memperoleh secara jelas tentang suatu situasi atau keadaan tertentu yang ada di lapangan melalui pengumpulan data, dalam hal ini khususnya cara membuat kuliner yang sudah langka ini dan kaitannya dengan penyebab terjadinya keterbatasan potensi pasokan bahan alam dan hayati yang ada di daerah Bali saat ini.

## **3. Pembahasan**

Pada pembahasan akan dibahas mengenai hasil dari penelitian dan menjawab kedua masalah yang ada dalam penelitian ini. Lebih lengkapnya dapat dilihat di bawah ini.

### 3.1 Gambaran Gastronomi *Be Godogan* Bali

Gambaran gastronomi *be gedogan* akan dijelaskan dari lingkungan kuliner, kandungan gizi, sejarah, bahan dan bumbu masakan, cara membuat, cara memasak, cara penyajian hingga waktu penyajian kuliner.

#### 1. Lingkungan lokasi *Be Godogan* Goreng

Lingkungan lokasi *be godogan* sering ditemukan di sekitar kehidupan komunitas masyarakat petani pedesaan. *Be godogan* bisa menjadi salah satu masakan atau kuliner khas harian dari lingkungan pedesaan yang banyak areal persawahan dan sungai yang bersemak di Bali. Hal ini mengingat dari habitat hidup *godogan* adalah makhluk amfibi yaitu makhluk yang dapat hidup di dua ekosistem berbeda (darat yang bersemak dan air). Kodok dan katak hidup di daerah tropis yang berhawa panas. Makin dingin tempatnya, seperti di atas gunung atau di daerah yang memiliki empat musim (bertemperatur dingin), jumlah jenis kodok cenderung semakin sedikit. Salah satunya karena kodok termasuk hewan berdarah dingin, yang membutuhkan panas dari lingkungannya untuk memertahankan hidup dan menjaga metabolisme tubuhnya.

Katak dan kodok berbeda dengan *dongkang* (bangkong kolong), yang merupakan salah satu jenis katak yang kerap kali ditemui di pojok-pojok rumah atau di balik pot di halaman. Berbeda pula dengan *emplegan* (katak pohon) yang menghuni pohon-pohon rendah dan semak belukar, terutama di sekitar saluran air atau kolam. Kodok memangsa berbagai jenis serangga yang ditemuinya. Di malam hari kodok kerap keluar dari semak dan berkerumun di bawah cahaya lampu jalan atau taman, menangkap serangga-serangga yang tertarik oleh cahaya lampu. Sebaliknya, kodok sering dimangsa oleh ular, kadal, burung-burung, seperti bangau, elang, garangan, linsang, dan

dikonsumsi oleh manusia. Itu berkaitan dengan rantai makanan dalam ekosistem alam semesta.

## 2. Kandungan Gizi *Be Godogan*

*Godogan* (kodok) sebagai bahan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan khususnya masyarakat petani pedesaan di Bali memiliki kandungan berbagai elemen nutrisi yang banyak dibutuhkan oleh tubuh manusia. Penelitian terhadap 100 gram kodok, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 65 %, mengandung energi sebesar 73 kilo kalori, protein 16,4 gram, karbohidrat 0 gram, lemak 0,3 gram, kalsium 18 miligram, fosfor 147 miligram, dan zat besi 1 miligram. Selain itu di dalam Kodok juga terkandung vitamin A sebanyak 0 IU, vitamin B1 0,14 miligram dan vitamin C 0 miligram ([http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-kodok-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html#.W1loH\\_ITLcs](http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-kodok-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html#.W1loH_ITLcs)).

Daging kodok adalah sumber protein hewani yang cukup tinggi, yang juga dipercaya dapat menyembuhkan beberapa penyakit, di antaranya dapat digunakan untuk mengatasi penyakit kanker. Dr Willie menggunakan lendir katak sebagai material pengobatan alternatif untuk penyakit kanker. Melalui media infus, pengobatan ini bersifat seperti kemoterapi pada umumnya, karena ramuannya mengandung *cinobufacini* (lendir katak).

Daging kodok terutama jenis kodok batu, juga digunakan sebagai menu obat alternatif yang berkhasiat untuk mengatasi infertilitas pria. Ada beberapa pilihan menu obat alternatif kodok, bisa diblender menjadi jus, seperti yang dilakukan orang-orang Peru yang disebut '*Extracto de rana*' (jus kodok) yang sangat terkenal dengan julukan "Viagra dari Peru". Tetapi jika tidak sanggup minum model "Viagra Peru" tersebut, bisa dicoba alternatif kedua, dengan mengolah daging

kodok batu yang telah dipotong-potong dan dicampur dengan irisan tipis-tipis satu papan petai, lima siung bawang putih, potongan kecil-kecil dua ekor ayam, serta 24 butir merica yang digiling lembut. Semua bahan tersebut direbus selama 20 menit dalam air kemudian ditambahkan garam dan angkat, tunggu hingga tidak terlalu panas, kemudian tambah dua sendok teh madu asli dan dimakan setiap pagi hari.

Resep di atas berguna untuk mengoptimalkan fungsi ginjal pada pria produktif agar kualitas sperma menjadi baik. Membuat sperma jadi lebih kental dan merupakan alternatif obat untuk mani encer (<http://detiklife.com/tag/kandungan-gizi-daging-kodok/>).

### 3. Sejarah *Be Godogan* Goreng

Sejarah lahirnya *be godogan* diduga berasal dari kreatifitas kehidupan para petani sawah di pedesaan. Pada masa lampau, masyarakat petani di pedesaan, pada malam hari, sewaktu musim tanam padi, punya banyak waktu luang untuk mencari kegiatan alternatif dalam memenuhi kebutuhan bahan lauk harian, salah satunya adalah dengan menangkap kodok di parit-parit sawah atau saluran air atau sungai di sekitar pedesaan, untuk meringankan pengeluaran keuangan keluarga. Kegiatan ini disebut dengan *nyuluh* (menerangi pakai lampu stronking) tempat kehidupan kodok agar bisa ditangkap.

Sambil jalan, tangan kiri menenteng lampu stronking sedangkan tangan kanan memegang parang panjang atau tombak khusus kodok, dan *dungki* (kantong penyimpanan kodok dari anyaman serat bambu) terikat di pinggang. Cukup berbekal parang yang cukup panjang, bila sudah ketemu kodok dengan mengintip langsung dipotong (dipukul) pakai parang bagian badannya sampai mati, lalu dimasukkan ke *dungki*. Alat yang lebih bagus adalah memakai tombak khusus yang

ujungnya tajam bermata dua dan bertangkai cukup panjang (sekitar 2-3 meter) sehingga tidak perlu susah mengendap mengintipnya dari dekat. Cukup membidiknya dengan ujung mata tombak dari jauh dan menombak badan katak di pinggir semak sampai tembus, selanjutnya dilepas pakai tangan untuk dimasukkan ke *dungki* (Wawancara Made Kesiari, 27 Juli 2017).

Cara lain yang bisa dilakukan siang hari yaitu dengan cara memancing kodok di semak dekat parit persawahan. Jenis aktivitas memancing ini dapat dilakukan dengan tiga cara. Umpan mancing kodok adalah menggunakan katak (anak kodok) seperti yang sering dipakai waktu berburu ikan *kulen* atau *julit* (sidat atau segala jenis ikan predator). Dengan mengacungkan katak yang terikat di kail tali pancing ke semak maka kodok akan terangsang untuk menangkap mangsanya. Kodok bersifat kanibal (suka memangsa sesama anak sendiri). Tetapi tujuan umpan mancing kodok dengan dikail hanya sekedar untuk memancing kodok keluar dari persembunyiannya di semak tepi kali atau parit sawah. Jadi, pancing bersama kail kataknya itu hanya diacung-acungkan ke dalam semak untuk menarik perhatian kodok terhadap mangsanya di kail. Setelah kodok terpancing kail diangkat keluar semak sampai kodok melompat keluar mengejar mangsanya di kail. Setelah kena tipu kodok ditangkap dengan jaring berlubang bulat kecil dan bertangkai cukup panjang, atau yang lebih sederhana dengan *kau* (baskom kecil dari setengah potong tempurung kelapa yang sudah dibersihkan bagian serabutnya). Penggunaan kail untuk menusuk katak sebenarnya hanya berfungsi untuk memperkuat pegangan terhadap katak sebagai umpan. Bisa saja dengan cara lebih sederhana katak diikat sedemikian rupa dengan tali saja di tali pancing. Gunanya hanya sekedar sebagai pengalih perhatian kodok terhadap mangsa untuk keluar dari sarangnya di semak, sehingga

mudah dilihat untuk ditangkap dengan jaring atau perangkap *kau* (tutup dari atas).



Gambar 2. Cara Memasang Umpan Katak

Sumber: <http://jagoanmancing.blogspot.com/2013/02/cara-memasang-umpan-katak.html>

Terdapat cara untuk memasang umpan katak, yaitu perlu disiapkan katak anakan yang berukuran tidak terlalu gede. Biasanya hidup di sawah yang baru saja dicangkul atau baru akan ditanami benih padi. Persiapkan kail (mata pancing), bisa memakai dua kail. Satu ditancapkan di mulut satu lagi di badan katak. Sebagai alternatif, bisa menggunakan kail dan klip. Penggunaan kail dan klip akan lebih simpel, efektif, dan praktis. Namun itu semua terserah pilihan masing-masing. Untuk lebih jelasnya lihat foto cara pasang umpan katak di atas ini.

#### 4. Bahan dan Bumbu *Be Godogan Goreng (Swieke)*

Bagi yang menyukai masakan ala Tiongkok tentu pernah merasakan kelezatan *swieke* yang banyak disukai orang. Budaya makan kodok tidak hanya terdapat di Eropa, di Asia juga punya kultur memakan makanan berbahan baku daging kodok. Di Tiongkok, diperkirakan kaki kodok sudah disantap sejak abad ke 1. Indonesia juga punya kuliner berbahan baku kodok *swieke*. Ada pula yang menulisnya *swike*. Istilah itu berasal dari bahasa Hokkian. *Swi* berarti air, *ke* berarti ayam. Diperkirakan ini adalah penggambaran tentang bagaimana rasa dan tekstur daging kodok mirip dengan daging ayam.

Namun konsumsi kodok di Indonesia tentu tak sebanyak di Eropa atau di Taiwan, sebab mayoritas warga Indonesia adalah umat Islam yang menganut mazhab Syafi'i yang mengharamkan daging kodok. Beda dengan masyarakat Bali yang beragama minoritas Islam dan mayoritas beragama Hindu, sering menjadikan kodok sebagai lauk harian pilihannya.

Bahan-bahan *be godogan* untuk satu porsi adalah: empat ekor kodok besar dipotong bagian kepala, lalu *pelet* (kuliti) dan pisahkan kulitnya, tiga sendok makan mentega, tiga butir putih telur, tepung Putri secukupnya, garam secukupnya, dan minyak goreng secukupnya kurang lebih satu sendok makan mentega untuk menggoreng. Bumbu lain yang digunakan untuk membuat *Be Godogan* adalah: satu buah jeruk nipis, satu buah jeruk limau, kecap ikan secukupnya, dan *maggie seasoning* secukupnya (<https://cookpad.com/id/resep/4979147-kodok-goreng-tepung91-%8-D?-via=search>).

##### 5. Cara Membuat

Pembuatan *Be Godogan* terdiri dari empat tahapan. Pertama cuci bersih kodok tiriskan dan demikian juga kulitnya. Setelah itu, kodok dibelah menjadi 3 bagian, untuk pisahkan paha, dada dan kaki depan (tangan). Langkah selanjutnya, bagian daging paha diiris serong supaya bumbunya cepat meresap dan cepat matang. Dan langkah terakhir adalah melumuri semua bagian dengan jeruk nipis, kecap, beri *maggie seasoning* secukupnya dan taburi sedikit garam, lalu remas-remas. Ambil kulitnya satukan untuk diberi bumbu yang sama, lalu diremas dan masukkan *freezer* sebentar.



Gambar 3. Cara Membuat Kodok Goreng

Sumber foto: <https://cookpad.com/id/step/images/7731022c89326a57>

## 6. Cara Memasak

Memasak kodok goreng, langkah-langkahnya adalah sebagai berikut: tuang minyak goreng secukupnya (perkiraan sampai daging kodok terendam) kurang lebih satu sendok makan mentega, lalu panaskan sampai minyak mendidih. Lalu sambil daging kodok dari *freezer*, lalu lumuri putih telur, dan balut dengan tepung Putri, bolak balik langsung digoreng dengan api sedang sampai matang.

Langkah ketiga, goreng secara bertahap diamkan satu sisi kemudianbaliknya sampai matang, tapi jangan terlalu kering sekali atau menjadi keras. Setelah bagian pertama benar-benar matang lalu angkat tiriskan. Lanjutnya bagian berikutnya sampai selesai. Terakhir, kulitnya digoreng tanpa di balur apapun sampai *crunchy*, lalu angkat.



Gambar 4. Cara Membuat Kodok Goreng

Sumber foto: <https://cookpad.com/id/resep/4979147-kodok-goreng-tepung91%8D?via=search>

Kerupuk kulit kodok ini adalah bagian ternikmat. Berikut dapat dilihat gambar petunjuk cara memasak kodok goreng. Sajikan daging kodok dengan perasan jeruk limau. Rasanya empuk, *crispy*, dan sangat harum aroma masakan ini. Kodok goreng ini juga bisa disajikan dengan sambal tomat.



Gambar 5. Cara Penyajian Kodok Goreng

Sumber foto: <https://i.ytimg.com/vi/w47Ea5xkoYc/maxresdefault.jpg>

### 3.2 Strategi Mempertahankan Sumber Daya Hayati Bahan Utama *Be Godogan*

Strategi yang dapat dilakukan oleh pemerintah maupun masyarakat untuk mempertahankan sumber daya hayati bahan utama *be godogan*, yaitu dengan budi daya. Budi daya adalah "usaha yang bermanfaat dan memberi hasil". Kegiatan budi daya ada budi daya tanaman dan budi daya hewan (*husbandry*). Budi daya hewan melibatkan usaha pembesaran bakalan (hewan muda) atau bibit/benih (termasuk benur dan nener pada budi daya perikanan) pada suatu lahan tertentu selama beberapa waktu untuk kemudian dijual, dimanfaatkan dagingnya, telurnya, atau diperah susunya (pada peternakan susu). Proses pengolahan produk budi daya ini biasanya bukan bagian dari budi daya sendiri tetapi masih dianggap sebagai mata rantai usaha tani ternak itu. Budi daya hewan dikategorikan ke dalam peternakan dan budi daya perikanan ([https://id.wikipedia.org/wiki/Budi\\_daya](https://id.wikipedia.org/wiki/Budi_daya)).

Peraturan Presiden Republik Indonesia No 48 Tahun 2013 Tentang Budi Daya Hewan Peliharaan adalah "usaha yang dilakukan di suatu

tempat tertentu pada suatu kawasan budi daya secara berkesinambungan untuk hewan peliharaan dan produk hewan". Pada penelitian ini yang akan dibudidayakan adalah kodok yang merupakan bahan utama dalam membuat kuliner *be godogan*. Untuk kodok yang dibudidayakan termasuk dternak, hal ini disebabkan kodok termasuk hewan ternak.

Hewan ternak dapat dibagi atas dua golongan, yaitu peternakan hewan besar seperti sapi, kerbau dan kuda, sedang kelompok kedua yaitu peternakan hewan kecil seperti ayam, kelinci, dan kodok (<https://id.wikipedia.org/wiki/Peternakan>).

Ternak Kodok, Kodok hijau (*Rana catesbeiana*) atau lebih dikenal oleh masyarakat sebagai kodok sawah adalah kodok yang hidup di sawah. Kodok kini telah banyak dternakkan di Indonesia dan juga di Negara-negara lain seperti Tiongkok, Bangladesh, Turki, India, dan Hongkong. Kodok termasuk dalam golongan binatang amfibi tanpa ekor (hewan ordo Anura). Kodok hijau termasuk kodok asli dari Indonesia, tapi ada juga yang memperkirakan awalnya berasal dari Taiwan. Indonesia memiliki tiga jenis kodok asli selain kodok hijau yang banyak di konsumsi oleh masyarakat, yaitu: 1) *Rana Musholini* (kodok batu/raksasa), terdapat di Sumatera, terutama Sumatera Barat dengan berat mencapai 1.5 kg panjang 22 cm, 2) *Rana Limnocharis* (kodok rawa), dagingnya paling enak, ukurannya hanya 8 cm, 3) *Rana Cancrivora* (kodok sawah), badannya mencapai 10 cm, badan berbercak coklat, 4) *Rana Macrodon* (kodok hijau), yang berwarna hijau dan dihiasi totol-totol coklat kehijauan dan tumbuh mencapai 15 cm.

Persyaratan lokasi yang ideal untuk ternak kodok adalah 1600 di atas permukaan laut (dpl). Tanah dengan kemiringan ideal 1-5%, artinya dalam jarak 100 m jarak kemiringan antara ujung-ujungnya 1-5 m. Air jernih tersedia sepanjang masa. Air yang jernih akan memperlancar proses penetasan telur. Kodok bisa hidup di air yang bersuhu 2–35° C. Suhu saat

penetasan telur ialah antara 24–27° C, dengan kelembaban 60–65%. Air harus mengandung oksigen sekitar 5-6 ppm atau minimum 3 ppm. Karbon dioksida terlarut tidak lebih dari 25 ppm, bebas dari kekeringan dan kebanjiran.

#### 4. Penutup

Bagi sebagian orang, kodok atau katak merupakan binatang yang menjijikkan. Namun, ada di antara jenis kodok yang bernilai ekonomis tinggi karena dapat dimakan, yakni kodok hijau atau kodok sawah atau kodok lembu. Kodok ini biasa hidup di alam bebas, namun dapat ditenakkan. Kodok hijau, walau tidak termasuk komoditas unggulan, namun kodok hijau pernah menjadi salah satu komoditas ekspor Bali di tahun 1980-an. Kondisi alam yang tidak mendukung setelah periode kemudian membuat jumlah ekspor kodok hijau dari Bali mengalami kemunduran bahkan tidak ada terdengar beritanya lagi.

Daging kodok adalah sumber protein hewani yang tinggi kandungan gizinya, rasanya enak sehingga disejajarkan dengan daging ayam sehingga disebut *swieke* oleh orang Taiwan. Banyak warga Negara asing dan masyarakat Indonesia yang sangat menyukai makan daging kodok sehingga memiliki prospek yang cukup cerah dikembangkan sebagai salah satu kuliner pariwisata, selain potensi ikan *kulen* dan *julit*. Limbah kodok yang tidak dipakai sebagai bahan makanan manusia dapat dipakai untuk ransum binatang seperti itik dan ayam.

Bagi masyarakat yang kreatif, kulit kodok yang telah terlepas dari badannya bisa diproses menjadi kerupuk kulit kodok. Kepala kodok yang sudah terpisah dapat diambil kelenjar hipofisanya dan dimanfaatkan untuk merangsang kodok dalam pembuahan buatan. Sebagian orang percaya daging kodok dapat menyembuhkan beberapa penyakit dan meningkatkan vitalitas laki-laki. Perubahan dalam cara perawatan tanaman di sawah

dengan pestisida dan rancun telah mengancam kehidupan kodok hijau Bali ini, dan membuat populasinya di alam bebas menurun drastis.

Karena itu sudah saatnya dilakukan peternakan atau budidaya kodok hijau untuk minimal kebutuhan konsumsi sendiri atau menyelamatkan keberlangsungan dari KTB ini, lebih-lebih bisa memasok untuk kebutuhan pariwisata dan syukur kalau mampu kembali bisa memenuhi kebutuhan ekspor seperti di masa lampau sehingga dapat menambah devisa bagi Negara.

### **Daftar Pustaka**

- Ariani, Risa Panti. 2017. *Mengenal Kuliner Bali*. (Ed.1, Cet.1.). Depok: Rajawali Pers.
- Kusumawati, Rika, Putra, Winkanda Satria. 2013. *Resep Masakan Nusantara Favorit dari Aceh Hingga Papua*. Yogyakarta: C.V. Andi Offset.
- Pitanatri, Putu Diah Sastri, Putra, I Nyoman Darma. 2016. *Wisata Kuliner Atribut Baru Destinasi Ubud*. Denpasar: Jagatpress bekerja sama dengan Program Studi Magister Kajian Pariwisata Universitas Udayana.
- Remen, I Ketut. 1987. *Olah-olahan Paebatan Bali*. Tanpa penerbit.
- Scarpato, Rosario. 2002. "Gastronomy Studies in search of Hospitality" *Journal of Hospitality and Tourism Management*, Vol. 9 (2): 1-36.
- Surayin, Ida Ayu. 2007. *Masakan Bali*. Surabaya: Paramita.
- Wrasiati, Luh Putu, Wijaya, I Made Anom Sutrisna, Suter, I Ketut, Wiranatha, A.A. Putu Suryawan. 2017. *Kuliner Tradisional Bali (Balinese Traditional Culinary)*. Denpasar: Udayana University Press.

### **Studi Internet:**

- Anonim. 2012. Kodok Hijau. (serial online). [cited 2017 Ags. 2]. Available from URL: <http://jualkodok.blogspot.com/2012/07/kodok-hijau.html>.
- Anonim. 2013. Cara Memasang Umpan Katak. (serial online). [cited 2017 Ags. 2]. Available from URL: <http://jagoanmancing.blogspot.com/2013/02/cara-memasang-umpan-katak.html>.
- Anonim. 2015. Setahun 500 Ton Kodok Hijau Diekspor, Rp 72 Ribu per Kilo. (serial online). [cited 2017 Ags. 2]. Available from URL: <https://www.jpnn.com/news/setahun-500-ton-kodok-hijau-diekspor-rp-72-ribu-per-kilo?page=2>.
- Anonim. 2017. Cara Menangkap Katak. (serial online). [cited 2017 Ags. 2]. Available from URL: <https://id.wikihow.com/Menangkap-Katak>.
- Anonim. 2017. Manfaat Daging Kodok: Atasi Kanker Hingga Mani Encer. (serial online). [cited 2017 Ags. 2]. Available from URL: <http://detiklife.com/tag/kandungan-gizi-daging-kodok/>.

- Godam. 2017. Isi Kandungan Gizi Kodok - Komposisi Nutrisi Bahan Makanan. (serial online). [cited 2017 Ags. 2]. Available from URL: [http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-kodok-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html#.W1loH\\_ITLcs](http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-kodok-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html#.W1loH_ITLcs).
- Sriwidi. 2017. Kodok goreng sambal tomat (menu batita). (serial online). [cited 2017 Ags. 2]. Available from URL: <https://cookpad.com/id/resep/829651-kodok-goreng-sambal-tomat-menu-batita?via=search>.
- Wibisono, Nuran. 2017. Kodok, Kian Banyak di Meja Makan, Kian Sedikit di Alam Bebas. (serial online). [cited 2017 Ags. 2]. Available from URL: <https://tirto.id/kodok-kian-banyak-di-meja-makan-kian-sedikit-di-alam-bebas-ckVB>.
- Wijaya, Shirley. 2017. Kodok Goreng Tepung with Butter Sauce. (serial online). [cited 2017 Ags. 2]. Available from URL: <https://cookpad.com/id/resep/4979147-kodok-goreng-tepung91%8D?via=search>.
- Wikipedia. 2017. Budi Daya. (serial online). [cited 2017 Ags. 2]. Available from URL: [https://id.wikipedia.org/wiki/Budi\\_daya](https://id.wikipedia.org/wiki/Budi_daya).
- Wikipedia. 2017. Kodok dan Katak. (serial online). [cited 2017 Ags. 2]. Available from URL: [https://id.wikipedia.org/wiki/Kodok\\_dan\\_katak](https://id.wikipedia.org/wiki/Kodok_dan_katak).
- Wikipedia. 2017. Peternakan. (serial online). [cited 2017 Ags. 2]. Available from URL: <https://id.wikipedia.org/wiki/Peternakan>.

#### **Informan:**

1. Nama : I Wayan Sabeh  
Alamat : Lingkungan Tengah, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali  
Umur : 78 tahun
2. Nama : Made Kesiari  
Alamat : Lingkungan Badung, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali  
Umur : 76 tahun
3. Nama : Ni Nyoman Pineh  
Alamat : Lingkungan Badung, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali  
Umur : 70 tahun
4. Nama : Wayan Kariawan  
Alamat : Lingkungan Badung, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali  
Umur : 54 tahun

#### **Profil Penulis**

**A.A Ketut Sri Candrawati, S.S.,M.A** lahir di Br. Anyar, 18 Agustus 1974 adalah dosen D3 Seni Kuliner di Politeknik Internasional Bali. Menyelesaikan Pendidikan Sarjana (S1) di Universitas Warmadewa Fakultas Sastra Bahasa Inggris tahun 1997 dan program Magister (S2) di Universitas Tujuh Belas Agustus 1945 (UNTAG) surabaya Jurusan Administrasi pada tahun 2014, memiliki kemampuan Bahasa Inggris yang

baik dan memiliki cukup kemampuan pada bahasa Jerman, Jepang, dan Perancis. Tahun 2007-2013 mengajar Bahasa Inggris di tempat kursus Bahasa Inggris dan SMK Margarana, Tabanan. Mengajar bidang Administrasi di STISIP Margarana, Tabanan.

**Ni Nyoman Widani, S.S.,M.Hum** lahir di Br. Tegal Gundul, 16 Desember 1968. Menyelesaikan Pendidikan SDN 2 Pekandelan Klungkung Bali 1981, SMPN 2 Klungkung Bali thn 1984, SMEAN Klungkung Bali thn 1987 Pendidikan Diploma 1 Akomodasi Perhotelan di PPLP Dhyana Pura Denpasar thn 1989 Menyelesaikan pendidikan S1 pada Fakultas Sastra Inggris Universitas Warmadewa Denpasar tahun 1998 Pendidikan selanjutnya adalah menyelesaikan pendidikan S2 Magister Ilmu Linguistik di Universitas Warmadewa pada tahun 2017. Memiliki pengalaman dalam mengajarkan bahasa Inggris di berbagai tempat pelatihan dan lembaga pendidikan serta memiliki lembaga pelatihan sendiri yaitu Aladdin English Training. Saat ini tercatat sebagai dosen D3 Seni Kuliner pada Politeknik Internasional Bali.



## **BE JANGKRIK dan BE BLUANG SEBAGAI KULINER MUSIMAN di BALI**

**Ni Nyoman Widani dan A.A Ketut Sri Candrawati**

Email: [wiwin\\_widani@yahoo.com](mailto:wiwin_widani@yahoo.com) dan [sri.candrawati@pib.ac.id](mailto:sri.candrawati@pib.ac.id)

POLITEKNIK INTERNASIONAL BALI

### **Abstrak**

Masyarakat petani pedesaan di Bali, mengenal lauk dari jangkrik dan *bluang* (orong-orong atau anjing tanah). Serangga digunakan sebagai pengganti daging yang harganya mahal. Tujuan penulisan artikel ini adalah untuk memahami gastronomi mengenai *be jangkrik* dan *be bluang* dan memperoleh strategi menghindari kepunahan dari sumber hidup bahan utama *be jangkrik* dan *be bluang*. Teori yang digunakan adalah teori gastronomi dan teori peternakan. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara dan studi pustaka.

Hasil penelitian ini menunjukkan jangkrik dan *bluang* dapat memenuhi kebutuhan protein dan vitamin. Cara untuk mencegah kepunahan kuliner musiman ini adalah dengan menternakkan bahan utama kuliner berupa jangkrik dan *bluang*. Peternakan juga akan murah dan tidak mudah, dalam waktu singkat juga dapat dipanen. Diperlu eksplorasi sebanyak mungkin kuliner nusantara khususnya Bali sebelum memasuki kepunahannya, dengan harapan Kuliner Tradisional Bali (KTB) dapat bertahan dan terus dilestarikan.

Kata Kunci: Jangkrik, *bluang*, kuliner, musiman, Bali.

### **Abstract**

*Rural farming communities in Bali, recognize side dishes from crickets and bluang (orong-orong or land dogs). The insects are used as a substitute for expensive meat. The purpose of this article is to understand the gastronomy of crickets and be bluang and to obtain strategies to avoid their extinction. The theories used in this research are gastronomic theory and livestock theory and the data collection techniques are interviews and literature studies.*

*The results of the study showed that crickets and be bluang were very good as seasonal dishes to fulfill the needs of protein and vitamins. The way to prevent this seasonal culinary extinction is to cultivate the main culinary ingredients. The ranch is cheap and easy, and the harvest time is short. It is necessary to do as much culinary exploration as possible, especially the Balinese Traditional Culinary (BTC), with the hope that the culinary can survive and continue to be preserved therefore avoids falling into its extinction*

*Keywords: Crickets, be bluang, culinary, seasonal, Bali.*

## 1. Pendahuluan

Masyarakat sekarang mengetahui jangkrik hanya dapat dimanfaatkan sebagai pakan burung saja. Namun awalnya jangkrik tidak hanya dijadikan sebagai pakan burung tetapi juga dapat dijadikan lauk yang enak dan bermanfaat, terutama oleh masyarakat di daerah pedesaan di Bali dan juga beberapa daerah lainnya di Indonesia. Jenis makanan dari jangkrik ini bahkan sampai sekarang juga masih dinikmati di lingkungan masyarakat Gunung Kidul, Yogyakarta. Jangkrik ini sering dibuat menjadi makanan dan camilan lezat, yang dimasak dalam berbagai cara. Jangkrik dapat hidup di lingkungan kering maupun lingkungan basah, khususnya lingkungan yang berumput. Jangkrik termasuk hewan *nocturnal* (keluar malam) dan dapat mengeluarkan bunyi nyaring sampai merdu ketika *tegumina*-nya bergetar saat saling bersentuhan (<http://poskotanews.com/2017/11/22/pecinta-kuliner-ekstrim-bisa-coba-donat-topping-jangkrik-ini/>).

Daging jangkrik yang telah dikeringkan dapat diolah menjadi tepung, yang nantinya dapat dicampurkan dengan bahan-bahan lain berupa ramuan alami sehingga akan menghasilkan produk yang mampu meningkatkan stamina dan kebugaran tubuh.

Selain di pedesaan Bali dan Nusantara umumnya, fenomena mengonsumsi serangga jangkrik juga terjadi di beberapa Negara tetangga. Sebagian penduduk Thailand, telah mengenal adanya kudapan paling populer di negara itu dikenal dengan nama *Jing Leed* yaitu jangkrik yang dibumbui dengan saus golden *mountain* mirip dengan kecap. Camilan dari jangkrik ini sering dikatakan sebagai salah satu makanan lezat yang sering dikonsumsi bersama dengan minuman bir (<https://tirto.id/mau-kudapan-bergizi-makan-serangga-saja-codF>).

Masyarakat petani pedesaan di Bali, juga mengenal lauk dari *bluang* (orong-orong atau anjing tanah) sawah yang enak. *Bluang* dimasak sebagai pengganti daging hewan yang dirasa harganya terlalu mahal di pasar untuk

ukuran kantong para petani. *Bluang* adalah serangga karnivora yang badannya juga mirip seperti jangkrik, namun dapat berlari cepat dan juga bisa terbang hingga sejauh 9 km dalam musim kawin, dijumpai pada malam hari, pada musim dingin melakukan hibernasi. Serangga ini dapat ditemukan di lubang-lubang di permukaan tanah terutama di sawah, dan pada saat tidak diganggu terutama malam hari akan mengeluarkan suara nyaring seperti jangkrik, tapi nadanya monoton (<https://berkahkhair.com/macam-macam-serangga/>).

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka dapat dirumuskan beberapa masalah berkaitan dengan menu kuliner khas Bali (KTB) dari bahan utama serangga jangkrik dan *bluang*, yaitu: (1) Bagaimanakah gastronomi mengenai *be jangkrik* dan *be bluang*? (2) Bagaimanakah strategi menghindari kepunahan dari sumber hidup bahan utama *be jangkrik* dan *be bluang*?

## **2. Teori dan Metode**

Teori yang digunakan untuk memecahkan masalah dalam artikel ini adalah teori gastronomi dan teori peternakan. Gastronomi mencakup pengetahuan mendetail mengenai makanan dan minuman nasional dari berbagai negara besar di seluruh dunia. Peran gastronomi adalah sebagai landasan untuk memahami bagaimana makanan dan minuman digunakan dalam situasi-situasi tertentu. Teori gastronomi dipergunakan untuk menganalisis masalah pertama pada penelitian ini, khususnya untuk mengkaji mengenai kuliner *be jangkrik* dan *be bluang* sebagai kuliner musiman dari segi sejarah hingga penyajian makanan.

Peternakan dalam penelitian ini tergolong peternakan hewan kecil yaitu jangkrik dan *bluang*, yang dikembangkan dan dibudidayakan untuk mendapatkan manfaat dan hasil.

Penelitian ini memakai pendekatan holistik berarti cara melihat atau memandang sesuatu sebagai suatu kebulatan yang utuh. Teknik pengumpulan data adalah melalui wawancara dan studi pustaka. Jenis penelitian adalah deskriptif analitis (*descriptive analitic*) yang bertujuan untuk memperoleh secara jelas tentang suatu situasi atau keadaan tertentu yang ada di lapangan melalui pengumpulan data, dalam hal ini khususnya cara membuat kuliner musiman ini dan kaitannya dengan penyebab terjadinya keterbatasan potensi pasokan bahan alam dan hayati yang ada di daerah Bali saat ini.

### 3. Pembahasan

Kuliner musiman adalah jenis kuliner yang muncul pada saat musim tertentu saja. Jangkrik dan *bluang* (anjing tanah) sawah yang banyak sekali hidup di persawahan bila telah memasuki musim pasca panen hingga musim kembali membajak di sawah. Saat itulah banyak hidup jangkrik dan *bluang* di sawah. Jangkrik adalah jenis serangga kecil berkaki enam yang sering dipelihara untuk komersial seperti jenis jangkrik *gryllus mitratus* dan *gryllus testaclus*. Selain itu, masih terdapat jangkrik yang diternakan untuk tujuan lain, seperti hobi dan hewan aduan bahkan untuk diolah menjadi makanan musiman.



Gambar 1. Jangkrik dengan Ciri-cirinya

Sumber: <http://startposter.blogspot.com/2016/11/cara-ternak-jangkrik-dengan-mudah.html>

*Bluang* adalah sebutan bagi serangga yang berkaki empat dari famili *gryllotapidae* yang masih serumpun dengan jangkrik. Dalam bahasa Jawa,

serangga ini biasa disebut *orong-orong* atau anjing tanah. Dalam bahasa Sunda serangga ini dikenal dengan nama *Ga'ang* dan *mole cricket* dalam bahasa Inggris.



Gambar 2. *Bluang* dengan Ciri-cirinya

Sumber: <http://www.kiat-sehat.com/sajian-serangga-anjing-tanah-yang-dimasak-gaya-adobo-di-filipina/>

### 3.1 Gastronomi *Be Jangkrik* dan *Be Bluang*

Kuliner Tradisional Bali *be jangkrik* dan *be bluang* sebagai kuliner musiman di Bali akan dibahas secara lebih mendalam pada subbagian ini. Pemaparan gastronomi kuliner *be jangkrik* dan *be bluang* ini akan memaparkan mulai dari lokasi hidup, sejarah, kandungan gizi, dan cara menjadikan masakan dengan bahan utama jangkrik dan *bluang* dan bahan dan bumbu yang diperlukan hingga cara penyajiannya.

#### 1. *Be Jangkrik*

Salah satu kuliner tradisional Bali yang bersifat musiman adalah *be jangkrik* (lauk jangkrik) digoreng bumbu manis. Masyarakat petani di pedesaan di Bali sebelum tahun 1980-an sering mengonsumsi daging jangkrik sebagai lauk makan. Namun sejalan dengan kemajuan ekonomi masyarakat Bali, secara perlahan mengonsumsi daging jangkrik mulai hilang.

##### a) Lingkungan Lokasi *Be Jangkrik*

Jenis jangkrik yang sering dipakai lauk oleh masyarakat Bali adalah jangkrik *kaya* (jangkrik yang berukuran lebih besar dari jangkrik pada umumnya), yang dapat diperoleh dari hasil menggali lubangnya, yang dulu sering ditemui banyak bertebaran di pekarangan rumah atau tegalan. Cara menggalnya adalah dengan membongkar tanah di sekitar lubangnya memakai cangkul. Lubang

jangkrik bisa dikenali dari permukaan lubangnya yang banyak berisi sisa daun atau bunga yang menjadi makanan kesukaan jangkrik. Jangkrik termasuk jenis serangga *nocturnal* (yang suka keluar malam), dan pada siang hari lebih suka sembunyi pada lubangnya di tanah, atau pada sela-sela bongkahan tanah atau bebatuan, dengan membawa simpanan makanannya masuk ke dalam lubangnya.

Sambil mencari makan di malam hari, jangkrik juga sering mengeluarkan suara nyaring yang berasal dari getaran bulu sayapnya yang saling bersentuhan. Jenis jangkrik yang paling indah suaranya dikenal sebagai jangkrik *kalung*, berukuran sedang, yang lebih suka hidup di kebun atau sawah yang sedang *ngeneng* (dibiarkan kering untuk menunggu hari baik kembali memulai mengerjakan sawah basah). Karena indahnnya suara jangkrik ini maka oleh masyarakat sering diburu di malam hari (*ngintip* jangkrik) untuk diternakan sebagai binatang aduan dan juga untuk mengusir tikus. Frekuensi gelombang suara jangkrik sangat tidak disukai oleh tikus sehingga tikus menjauh dari rumah penduduk yang dipenuhi suara jangkrik.

#### b) Sejarah *Be* Jangkrik

Seperti diketahui bersama, pada umumnya ekonomi masyarakat petani di pedesaan adalah sangat rendah, sehingga dalam menopang segala kebutuhan hidup keluarganya selalu berusaha berhemat. Karena tantangan itu, petani menjadi sangat kreatif dalam memanfaatkan sumber daya alam sebagai bahan pengganti bahan pangan yang lebih mahal. Salah satu kreatifitas yang dilakukan adalah mencari sumber bahan pangan yang tersedia di lingkungan alam sekitarnya, yang pada musim-musim tertentu cukup tersedia melimpah, salah satunya adalah memanfaatkan serangga jangkrik sebagai bahan lauk. Cara paling sederhana dan paling murah dalam memasak daging jangkrik (*ditambus* yaitu dibungkus daun pisang

berlapis dengan diberi bumbu sambal, minyak dan garam lalu ditanam dalam abu bara api dapur sampai matang). Cara yang lebih kompleks adalah dengan menjadikan jangkrik goreng bumbu manis, yang dikerjakan oleh ibu rumah tangga bila persediaan jangkrik cukup banyak.

Di zaman postmodern ini menu kuliner dari daging serangga dan jangkrik khususnya kembali mulai menjadi tren baru. Cara mengolah daging jangkrik agar sampai menjadi makanan menarik pun mengalami perkembangan penuh kreatifitas tinggi, sehingga bisa masuk ke gerai toko-toko modern.

#### c) Kandungan Daging Jangkrik

Daging jangkrik mengandung vitamin B, zinc dan magnesium lima kali lebih banyak dari daging sapi. Bahkan jangkrik memiliki rendah kalori, namun kaya akan omega tiga, serat dan kalsium ([http://poskota\\_news.com/2017/11/22/pecinta-kuliner-ekstrim-bisa-coba-donat-topping-jangkrik-ini/](http://poskota_news.com/2017/11/22/pecinta-kuliner-ekstrim-bisa-coba-donat-topping-jangkrik-ini/)). Komposisi daging jangkrik telah diteliti secara ilmiah dan berdasarkan hasil Penelitian dan Pengetahuan (Litbang) ASTRIK (Asosiasi Peternak Jangkrik Indonesia) diperoleh informasi bahwa jangkrik memiliki banyak manfaat karena memiliki kandungan, sebagai berikut: (a) Gizi dan Hormon. Jangkrik mengandung 105.49 ppm hormon progesteron, 31.78 ppm testoteron, dan 259.535 ppm estrogen, serta dapat dijadikan sumber energi penting bagi tubuh, dan energi yang dihasilkan sebesar 4.87 kalori/gram. (b) Protein. Kandungan protein pada daging jangkrik yang telah diolah menjadi tepung juga sangat tinggi yaitu 57.32%. Protein yang terdapat dalam daging jangkrik jauh lebih banyak dari pada protein yang terdapat pada daging ayam, sapi, dan udang. (c) Jangkrik juga mengandung DHA9, asam amino yang diperlukan untuk proses pembentukan sel, glutation (GSH) yang

berguna untuk antioksidan pada tubuh, DHA, ARA, omega tiga, dan omega enam yang baik untuk pertumbuhan dan perkembangan kecerdasan otak anak-anak.

Protein dan asam-asam amino yang terdapat pada jangkrik juga mampu mencegah terjadinya penyempitan pembuluh darah dan stroke. Selain itu, bagi wanita, daging jangkrik juga mampu menunda proses menopause. Daging jangkrik juga dapat mencegah penyakit penuaan dini karena adanya protein *collagen* yang mampu mempertahankan elastisitas persendian tulang, sel kulit, kornea mata, dan mencegah penyakit katarak, sehingga orang bisa lebih awet muda.

#### d) Bahan dan Bumbu *Be* Jangkrik Goreng

Dalam membuat kuliner *be* jangkrik goreng dibutuhkan beberapa bahan, yaitu sebagai berikut: jangkrik setengah kg, minyak goreng satu liter, gula pasir 250 gr, penyedap rasa setengah sendok makan, garam empat sendok makan, dan air bersih kurang lebih dua liter. Bumbu pembuatan jangkrik goreng manis ini, yaitu: bawang merah 15 siung, bawang putih 10 siung, dapat ditambah sedikit (seruas ujung jari) kencur, cabe rawit lima 5 biji (bisa ditambah bila suka pedas). Semua bahan bumbu ini dihaluskan menjadi satu, lalu sisihkan.

#### e) Cara Membuat *Be* Jangkrik Goreng

Siapkan jangkrik yang masih segar. Kemudian seduh jangkrik dengan air mendidih agar mati dan kotorannya mudah lepas. Lalu cuci dengan air bersih beberapa kali untuk menghilangkan kotoran yang masih ada melekat pada jangkrik, sisihkan.

#### f) Cara Memasak Jangkrik Goreng

Siapkan panci di tungku dapur lalu tuang air bersih sebanyak kurang lebih dua liter dan panaskan sampai mendidih, lalu masukan bumbu halus (bawang putih, bawang merah dan kencur ditambah gula

pasir, garam, yang telah dihaluskan) ke dalamnya, dan tambahkan sedikit penyedap rasa. Kemudian masukkan jangkrik yang sudah bersih, masak selama  $\pm 30$  menit sampai matang agar rasa bumbu meresap ke dalam daging jangkrik. Setelah matang, angkat dan tiriskan jangkrik selama lima menit, agar saat digoreng minyaknya tidak meledak-ledak akibat pecahnya mekul air, yang bisa memerciki tangan dan badan hingga melepuh.

Kemudian siapkan wajan di tungku, isi minyak goreng secukupnya dan panaskan. Setelah minyak cukup panas baru masukan jangkrik yang telah direbus dengan bumbu halus tadi, goreng sampai berwarna kecoklatan sebagai tanda matang. Lalu angkat dan tiriskan, agar bebas dari minyak. Simpan di dalam wadah saji atau toples. Sebagai catatan, saat membuat jangkrik goreng jangan sampai menggunakan gula bali atau gula merah (gula kelapa atau gula aren) ke dalam campuran bumbunya karena dapat menyebabkan jangkrik cepat gosong saat proses penggorengan.

Sebenarnya, daging jangkrik juga bisa diolah secara kreatif dengan cara lain agar sama-sama menjadi menarik dan enak untuk dikonsumsi manusia. Caranya jangkrik dibalut dengan tepung bumbu waktu akan menggorengnya. Tepung bumbu yang paling sederhana bisa dibuat dari beras yang dihaluskan lalu dicampur dengan bumbu halus tersebut di atas. Bagi yang suka rasa lebih berani, bumbu halusnya dapat dibuat dari bahan *base genep* yang dihaluskan, tergantung selera dan dana yang tersedia. Goreng sampai garing.

Cara sederhana lain untuk pengolahannya, yaitu jangkrik yang akan diolah terlebih dahulu *dinyanyah* (digongseng yaitu digoreng tanpa menggunakan minyak) supaya lebih gurih. Jangkrik kering itupun kemudian dapat diolah lagi, misalnya dijadikan sebagai rempeyek, sate, biskuit, maupun campuran dalam nasi goreng atau

olahan lainnya. Terdapat beberapa jenis pengolahan jangkrik menjadi beberapa jenis menu menarik tersebut, seperti: *cheese stick cheekrik*, rempeyek jangkrik, nasi goreng jangkrik, *jing leed* (jangkrik), es dawet jangkrik, dan gongseng jangkrik.

g) Cara Penyajian

Rempeyek jangkrik memiliki tekstur yang *crispy*, rasanya gurih, dengan keunikan khas daging jangkrik akan langsung terasa. Kedua menu kuliner ini dapat dijadikan camilan, dan juga pas untuk lauk saat makan. Cukup disajikan bersama nasi putih dan sayur dan sambal. Karena memiliki sifat camilan maka dapat disajikan setiap waktu, tetapi bila untuk lauk, enak disajikan bersamaan di setiap waktu makan nasi.



Gambar 3. Keripik dan Jangkrik Goreng

Sumber:

<https://www.google.co.id/search?q=kuliner+menu+jangkrik+di+yogya&hl>

## 2. *Be Bluang*

Anjing tanah, oleh orang Bali disebut *bluang*, orang Jawa menyebut *orong-orong*, di tanah Sunda disebut *gaang*, sementara dalam bahasa Toba disebut *singke*. *Bluang* pada masa lampau juga sering diolah menjadi lauk makan musiman oleh masyarakat petani pedesaan di Bali.

a) Lingkungan Lokasi *Be Bluang*

Serangga yang bernama anjing tanah ini ternyata dapat ditemui di hampir seluruh lingkungan wilayah di bumi kecuali di daerah *kutub*.

Binatang ini membuat lubang di permukaan tanah sebagai tempat tinggal. Anjing tanah adalah makhluk nocturnal atau keluar aktif di malam hari. Hewan ini agak jarang terlihat di siang hari karena lebih suka bersembunyi dalam lubang dan baru aktif pada malam hari mencari makan. Sama dengan jangkrik, habitat yang disukai adalah ladang yang kering, pekarangan rumah, dan lapangan rumput. Lingkungan hidup *bluang* juga ada di sawah yang *ngeneng* (masa pasca panen padi yang dibiarkan kering) sehingga permukaan tanah pecah-pecah dan tumbuh rumput gulma lebat yang dapat menjadi sarang persembunyian hidup *bluang*.

Hewan ini pada musim dingin melakukan hibernasi dan dapat menghasilkan suara melalui mekanisme mirip jangkrik (dengan organ stridulasi). Suaranya bersifat monoton (*ngee.....eet* tanpa jeda) dan amat mengganggu pendengaran. Bila lubang persembunyiannya didekati, orong-orong akan berhenti bersuara (<http://surgaserangga.blogspot.com/2012/08/orong-orong.html>).

#### b) Sejarah *Be Bluang*

*Bluang* akan banyak muncul dan keluar disaat mulainya musim membajak di sawah, karena lubang persembunyiannya dirusak dan digenangi air. Hal ini menginspirasi dan memudahkan para petani menangkapnya untuk dijadikan lauk musiman. Saat mulai turun bekerja pengolah tanah ini, sawah akan mulai dialiri air agar tanahnya menjadi lunak dan mudah dibajak, sehingga genangan air ini akan mengganggu kehidupan *bluang* di sarangnya sehingga *bluang* keluar menyelamatkan diri. Pada saat bersamaan pekerjaan pembajakan secara tidak langsung juga merusak lubang-lubang tempat persembunyian *bluang*, sehingga dipaksa keluar mengambang dan berenang di air sawah. Kesibukan membajak ini juga sering langsung dimanfaatkan oleh para petani sebagai sambilan untuk menangkap

*bluang-bluang* itu, dimasukan ke dalam kantong penyimpanan khusus agar tidak kabur dan agar mudah dibawa pulang. Kesempatan ini juga berarti sekaligus sebagai jeda istirahat sesaat sebelum kembali melanjutkan pekerjaan membajaknya. Setelah istirahat pulang, barulah *bluang-bluang* itu dimasak sebagai lauk makan sore atau malam.

c) Kandungan *Be Bluang*

Serangga *bluang* ini memiliki kandungan protein yang tinggi sehingga sangat bagus jika dikonsumsi sebagai bahan substitusi pengganti lauk dari hewan seperti sapi, ayam, babi, dan sebagainya. Karena kandungan proteinnya tinggi maka oleh para peternak burung juga sering dijadikan pakan burung ternakan, diberikan pada jenis burung penyanyi atau berkicau seperti murai batu, kacer, anis merah, dan sebagainya. Daging *bluang* mengandung moisture 71,20%, protein 15,40%, lemak 6,30%, serat 1,70% dan energi 125,10 kalori. Serangga ini juga memiliki kandungan asam amino esensial (omega 3) serta mineral dalam jumlah lebih banyak daripada hewan ternak seperti ayam, sapi, dan kambing (<https://omkicau.com/2015/03/19/kandungan-gizi-beberapa-jenis-serangga-untuk-burung-kicauan/>).

d) Bahan dan Bumbu *Be Bluang*

*Be bluang* tidak hanya telah dikonsumsi masyarakat Bali di pedesaan sejak lampau, tetapi juga banyak dikonsumsi di negara Asia lainnya. Di kawasan Asia Timur, anjing tanah terkadang digoreng untuk disantap manusia. Di Tiongkok, sekresi orong-orong dimanfaatkan sebagai campuran obat-obatan herbal (<https://alamendah.org/2010/12/11/anjing-tanah-atau-orong-orong/>). Di Bali sering dibuat lauk sederhana dengan bumbu *dadah* atau ditumis. Bahan-bahan *Be Bluang Medadah* (lauk *bluang* tumis) adalah *bluang*

(orong-orong) sawah setengah kg, minyak goreng seperempat liter, gula pasir 250 gr, penyedap rasa setengah sendok makan, garam empat sendok makan, air dua liter, kelapa setengah butir, yang diparut (bisa diparut halus atau diparut *gobed*, melebar tipis). Bahan bumbu halus *be bluang medadah* yang sangat sederhana hampir sama dengan bumbu jangkrik goreng, yaitu bawang merah 15 siung, bawang putih 10 siung, dapat ditambah sedikit (seruas ujung jari) kencur, dan cabe rawit lima biji (bisa ditambah bila suka pedas). Semua bahan bumbu ini dihaluskan menjadi satu, lalu sisihkan. Kalau ingin rasa yang lebih beragam dan tajam dapat dipakai bumbu *base genep* (bumbu Bali lengkap dengan jenis *bebungkilan* atau jamu-jamuan).

e) *Cara Membuat Be Bluang Medadah*

Siapkan *bluang* (orong-orong) sawah setengah kg yang masih segar. Kemudian seduh dengan air mendidih agar mati dan kotorannya mudah lepas. Lalu tarik kepalanya sampai putus dan bagian isi perutnya ikut tetarik keluar untuk dibuang. Pemutusan kepala *bluang* juga bertujuan untuk membersihkan *bluang* dari sepasang tungkainya yang keras dan kasar agar nantinya tidak ikut termakan. Lalu cuci dengan air bersih beberapa kali untuk menghilangkan kotoran yang masih ada melekat pada *bluang*, sisihkan.

f) *Cara Memasak Be Bluang Medadah*

*Bluang* yang sudah bersih dan akan diolah dengan cara *medadah* atau ditumis terlebih dahulu *dinyanyah* (digongseng yaitu digoreng tanpa menggunakan minyak) supaya garing dan nanti bumbu *dadahannya* bisa meresap kedalam daging *bluang* dan akan terasa lebih gurih. *Bluang* yang telah kering itupun kemudian baru diolah kembali menjadi *be bluang medadah*.

Caranya mendadah, masukan minyak goreng sedikit ke wajan lalu panaskan. Setelah minyak panas kemudian bumbu halus (campuran bawang putih, bawang merah, kencur, cabe, garam) dimasukan ke dalam minyak digoreng sebentar sampai muncul bau harum dan sedap pertanda bumbu sudah matang. Lalu tuang air bersih sebanyak dua liter ke dalam wajan berisi bumbu matang tersebut dan panaskan sampai mendidih. Kemudian masukkan parutan kelapa dan *bluang* yang sudah digongseng, dan diaduk agar bercampur merata, sambil dicicipi dan ditambah garam dikit demi sedikit agar tidak keasinan. Semua itu *didadah* sampai airnya habis atau kering, agar rasa bumbu meresap ke dalam daging *bluang*, dan juga dapat ditambah sedikit penyedap rasa (pitsin). Setelah air *dadahan nyaat* (habis, kering) berarti *be bluang medadah* sudah matang, lalu diangkat dan ditaruh di atas piring saji.

Gongsengan *bluang* juga dapat diolah kembali ke dalam berbagai menu berbeda seperti pada membuat *be jangkrik goreng* di atas. Sebenarnya, daging *bluang* juga bisa diolah secara kreatif dengan cara lain seperti misalnya dijadikan sebagai rempeyek, sate, biskuit, maupun campuran dalam nasi goreng atau masakan olahan lainnya.

Di Filipina khususnya di Provinsi Pampanga yang terkenal sebagai pusat kuliner Filipina, juga sangat terkenal punya sajian jenis serangga enak yang renyah dan gurih. Salah satunya adalah sajian eksotis populer berbahan *bluang* yang disebut *camaro* (*mole cricket*) yang dapat ditemui melimpah di Pampanga. Tumisan orong-orong atau anjing tanah ini dikenal dengan *adobong camaro*. *Camaro* (*bluang*) biasanya diberi bahan dari *soy sauce*, cuka, garam dan lada. Untuk menambah cita rasa, *camaro* ditumis bersama cincangan bawang putih, bawang bombai, dan irisan tomat. Ada yang memanasi

*camaro* terlebih dahulu baru memasaknya sampai bumbu kering meresap.

g) Cara Penyajian

*Be bluang medadah* atau anjing tanah yang selesai ditumis dapat disajikan di atas *takir* (lipatan daun pisang) atau di atas piring kecil. Disajikan dengan nasi putih pada piring lain, ditambah sambal *bongkot* (pohon atau bunga kecicang muda) yang diolah mirip sambel matah dan sayur urap. Sifat asam irisan *bongkot* dapat menawar bau khas dari bluang, dan menjadi lebih enak.

Waktu penyajian yang pas pada waktu sore atau malam hari. Rasa santan parutan kelapa dan bumbunya sangat terasa masuk ke dalam daging *bluang*.

### **3.2 Strategi Menghindari Kepunahan Sumber Hidup dari Bahan Utama *Be Jangkrik Dan Be Bluang***

Strategi terbaik yang dapat dilakukan adalah dengan ternak jangkrik dan *bluang*. Hal ini memungkinkan karena ilmu pengetahuan tentang kehidupan *bluang* sudah sangat dipahami dan sudah banyak dilakukan oleh masyarakat di sekitar wilayah Kecamatan Gunung Kidul, Yogyakarta. Serangga jangkrik dan *bluang* mudah dternak, pakannya sedikit, tidak butuh lahan *pengangonan* (gembalaan), berkembang biak secara cepat dan hampir tidak menghasilkan emisi gas rumah kaca (<https://www.dw.com/id/sehatnya-menyantap-serangga/a-17650121>).

Di Indonesia, banyak jangkrik dipelihara untuk ternak jangkrik komersial adalah *gryllus mitratus* dan *gryllus testaclus*. Bibit atau indukan ternak jangkrik sebaiknya didapat dari tangkapan alam. (<http://startposter.blogspot.com/2016/11/cara-ternak-jangkrik-dengan-mudah.html>). Metamorfosis pada hewan jangkrik sekitar 83 hari melalui tiga tahapan yakni telur, nimfa, dan jangkrik dewasa. Pada tahap telur akan

berlangsung selama tiga hari kemudian menetas. Pada tahap nimfa akan berlangsung selama 40 hari untuk menjadi imago dan siap untuk bereproduksi contoh hewan ovipar (<https://dosenbiologi.com/manusia/ccontoh-hewan-metamorfosis-tidak-sempurna>).

Beberapa spesies orong-orong, seperti *gryllotalpa orientalis*, *G. hirsuta*, *G. africana*, *G. hexadactyla*, dan *G. brachyptera* yang dapat ditenakan. Satu indukan jantan mampu membuahi 10 indukan betina. Telur orong-orong akan menetas setelah 15 hari. Orong-orong dapat dipanen setelah umur 35 hari. Dari 30 pasang indukan orong-orong dapat dipanen hasil orong-orong segar sebanyak 1000-1200 ekor orong-orong dewasa siap jual (<https://www.kompasiana.com/jamalrajajangkrik/599ac88d3364943058085ef2/cara-beternak-orong-orong>).

#### 4. Penutup

Masyarakat petani pedesaan memiliki kreatifitas memasak bahan-bahan yang juga diambil kebanyakan berasal dari sumber hayati dan alami dari lingkungan pertanian. Di antara preferensi jenis masakan yang mungkin cukup asing kedengarannya bagi kalangan generasi yang lahir di atas tahun 1980-an adalah jenis masakan *be jangkrik goreng manis* dan *be bluang medadah*. Namun sejalan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dunia tentang insekta maka juga berpengaruh terhadap perubahan orientasi masyarakat dunia, yang kembali ke alam mulai kembali mempertimbangkan serangga untuk dapat dijadikan sumber protein dan vitamin bagi dunia yang telah sesak. Di samping kandungan protein dan vitaminnya yang tinggi, serangga bila sudah diolah dengan baik rasanya juga sangat lezat. Sudah seharusnya masyarakat mulai dari pedesaan sampai perkotaan memulai membiasakan diri dan lebih sering menyantap masakan dari serangga.

Masalah kelangkaan sumber hayati dari serangga jangkrik dan *bluang* mudah dapat diatasi dengan cara peternakan. Ternak jangkrik dan *bluang* dapat menjadi bahan substitusi alternatif bagi penemuan kebutuhan pangan dunia di masa depan akibat terbatasnya atau mahalnnya sumber daya hewani. Di samping mudah dternak, pakan ternak serangga jangkrik dan *bluang* juga jauh lebih sedikit dari sapi, kambing, atau babi, tidak butuh lahan *pengangonan* (gembalaan), berkembang biak secara cepat dan hampir tidak menghasilkan emisi gas rumah kaca.

Mengapresiasi kuliner lokal dengan memasak di dapur sendiri, menjadi langkah paling nyata dalam melestarikan budaya KTB. Dengan apresiasi yang berbasis dari rumah, dari dapur sendiri, masakan lokal akan menjadi tuan rumah di negeri sendiri. Untuk itu agar kuliner nusantara khususnya KTB tidak punah, memang harus ada standarisasi proses pengolahan dalam bentuk resep. Standarisasi resep itu penting kalau tidak kehilangan cita rasa khas tradisi setempat di masa mendatang. Dan kalau masakan tradisional daerah sudah mulai kehilangan standarnya, lama lama akan bisa kehilangan rasa unggulnya.

Namun untuk menyelamatkan jenis kuliner tradisi ini sangat perlu sekali diadakan penerapan praktek dari identifikasi dan dokumentasi resep dalam bentuk lomba memasak kuliner musiman setempat. Sangat penting bagi pemerintah daerah untuk melaksanakan banyak event KTB masa lampau yang sudah terlupakan. Pelaksanaan *event-event* KTB ini bertujuan untuk mengeksplorasi sebanyak mungkin kekuatan kuliner nusantara khususnya Bali sebelum memasuki kepunahannya, dengan harapan KTB dapat bertahan dan terus dilestarikan.

### Daftar Pustaka

- Ariani, Risa Panti. 2017. *Mengenal Kuliner Bali*. Jakarta: Rajawali Pers, PT. Raja Grafindo Persada.
- Bungin, Burhan. 2001. *Metodologi Penelitian Sosial*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Cohen, E., dan Avieli, N. 2004. "Food in Tourism: Attraction and Ompediment". *Annals of Tourism Research*. Vol 31 (4), hlm. 597-617.
- Remen, I Ketut. 1987. *Olah-olahan Paebatan Bali*. Tanpa penerbit.
- Sudiara, Putu Bagus. 1999. *Tata Boga*. Jakarta: Depdikbud.
- Surayin, Ida Ayu. 2007. *Masakan Bali*. Surabaya: Paramita.
- Susilo, Edi. 2010. *Dinamika Struktur Sosial Dalam Ekosistem Pesisir*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Wrasiati, Luh Putu, Wijaya, I Made Anom Sutrisna, Suter, I Ketut, Wiranatha, A.A. Putu Suryawan. 2017. *Kuliner Tradisional Bali (Balinese Traditional Culinary)*. Denpasar: Udayana University Press.

### Informan:

1. Nama : I Wayan Sabeh  
Alamat : Lingkungan Tengah, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali  
Umur : 78 tahun
2. Nama : Made Kesiari  
Alamat : Lingkungan Badung, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali  
Umur : 76 tahun
3. Nama : Ni Nyoman Pineh  
Alamat : Lingkungan Badung, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali  
Umur : 70 tahun
4. Nama : Wayan Kariawan  
Alamat : Lingkungan Badung, Desa Adat Lukluk, Mengwi, Badung, Bali  
Umur : 54 tahun

### Studi Internet:

- Anonim. 2010. Anjing Tanah atau Orong-orong. (serial online). [cited 2017 Des. 5]. Available from URL: <https://alamendah.org/2010/12/11/anjing-tanah-atau-orong-orong/>.
- Anonim. 2015. 10 Contoh Hewan Metamorfosis Tidak Sempurna Terlengkap. (serial online). [cited 2017 Des. 5]. Available from URL: [https://dosenbiologi.com/manusia/contoh-hewan-metamor fosis-tidak-sempurna](https://dosenbiologi.com/manusia/contoh-hewan-metamor-fosis-tidak-sempurna).
- Anonim. 2016. Cara Ternak Jangkrik dengan Mudah. (serial online). [cited 2017 Des. 5]. Available from URL: <http://startposter.blogspot.com/2016/11/cara-ternak-jangkrik-dengan-mudah.html>.
- Anonim. 2017. Cara Beternak Orong-orong. (serial online). [cited 2017 Des. 5]. Available from URL: <https://www.kompasiana.com/jamalrajajangkrik/599ac88d3364943058085ef2/cara-beternak-orong-orong>.

- Anonim. 2017. Sajian Serangga Anjing Tanah yang Dimasak Gaya Adobo di Filipina. (serial online). [cited 2017 Des. 5]. Available from URL: <http://www.kiat-sehat.com/sajian-serangga-anjing-tanah-yang-dimasak-gaya-adobo-di-filipina/>.
- Anonim. 2017. Serangga Sebagai Makanan. (serial online). [cited 2017 Des. 5]. Available from URL: <https://www.pinterpandai.com/kuliner-makanan-serangga-goreng-thailand/>.
- Debora, Yantina. 2017. Mau Kudapan Bergizi? Makan Serangga Saja. (serial online). [cited 2017 Des. 5]. Available from URL: <https://tirto.id/mau-kudapan-bergizi-makan-serangga-saja-codF>.
- Gino, Raden. 2017. Macam Macam Metamorfosis Pada Hewan. (serial online). [cited 2017 Des. 5]. Available from URL: <https://mathe-mathikaku.blogspot.com/2017/03/macam-macam-metamorfosis-pada-hewan.html>.
- Khair. 2016. 50 Gambar dan Spesies Serangga yang Ada di Sekitarmu. (serial online). [cited 2017 Des. 5]. Available from URL: <https://berkahkhair.com/macam-macam-serangga/>.
- Munandi, Aries. 2015. Kandungan Gizi Beberapa Jenis Serangga untuk Burung Kicauan. (serial online). [cited 2017 Des. 5]. Available from URL: <https://omkicau.com/2015/03/19/kandungan-gizi-beberapa-jenis-serangga-untuk-burung-kicauan/>.
- Osterath, Brigitte. 2014. Sehatnya Menyantap Serangga. (serial online). [cited 2017 Des. 5]. Available from URL: <https://www.dw.com/id/sehatnya-menyantap-serangga/a-17650121>.
- Pratama, Randy Satria. 2012. Orong - Orong. (serial online). [cited 2017 Des. 5]. Available from URL: <http://surgaserangga.blogspot.com/2012/08/orong-orong.html>.
- Safira, Maya. 2016. Di Filipina Ada Sajian Serangga Anjing Tanah yang Dimasak Gaya Adobo. (serial online). [cited 2017 Des. 5]. Available from URL: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-3152466/di-filipina-ada-sajian-serangga-anjing-tanah-yang-dimasak-gaya-adobo>.
- Tri. 2017. Pecinta Kuliner Ekstrim Bisa Coba Donat Topping Jangkrik Ini. (serial online). [cited 2017 Des. 5]. Available from URL: <http://poskotanews.com/2017/11/22/pecinta-kuliner-ekstrim-bisa-coba-donat-topping-jangkrik-ini/>.
- Wibisono, Nuran. 2017. Serangga Akan Jadi Penyelamat Krisis Pangan. (serial online). [cited 2017 Des. 5]. Available from URL: <https://tirto.id/serangga-akan-jadi-penyelamat-krisis-pangan-cuBH>
- Wikipedia. 2017. Gastronomi. (serial online). [cited 2017 Oct. 2]. Available from URL: <https://id.wikipedia.org/wiki/Gastronomi>.
- Wikipedia. 2017. Peternakan. (serial online). [cited 2017 Oct. 2]. Available from URL: <https://id.wikipedia.org/wiki/Peternakan>.

### **Profil Penulis**

**Ni Nyoman Widani, S.S.,M.Hum** lahir di Br. Tegal Gundul, 16 Desember 1968. Menyelesaikan Pendidikan SDN 2 Pekandelan Klungkung Bali 1981, SMPN 2 Klungkung Bali thn 1984, SMEAN Klungkung Bali thn 1987 Pendidikan Diploma 1 Akomodasi Perhotelan di PPLP Dhyana Pura Denpasar thn 1989 Menyelesaikan pendidikan S1 pada Fakultas Sastra Inggris Universitas Warmadewa Denpasar tahun 1998 Pendidikan selanjutnya adalah menyelesaikan pendidikan S2 Magister Ilmu Linguistik di Universitas Warmadewa pada tahun 2017. Memiliki pengalaman dalam mengajarkan bahasa Inggris di berbagai tempat pelatihan dan lembaga pendidikan serta memiliki lembaga pelatihan sendiri yaitu Aladdin English Training. Saat ini tercatat sebagai dosen D3 Seni Kuliner pada Politeknik Internasional Bali.

**A.A Ketut Sri Candrawati, S.S.,M.A** lahir di Br. Anyar, 18 Agustus 1974 adalah dosen D3 Seni Kuliner di Politeknik Internasional Bali. Menyelesaikan Pendidikan Sarjana (S1) di Universitas Warmadewa Fakultas Sastra Bahasa Inggris tahun 1997 dan program Magister (S2) di Universitas Tujuh Belas Agustus 1945 (UNTAG) surabaya Jurusan Administrasi pada tahun 2014, memiliki kemampuan Bahasa Inggris yang baik dan memiliki cukup kemampuan pada bahasa Jerman, Jepang, dan Perancis. Tahun 2007-2013 mengajar Bahasa Inggris di tempat kursus Bahasa Inggris dan SMK Margarana, Tabanan. Mengajar bidang Administrasi di STISIP Margarana, Tabanan.

## **ANALISIS TUGAS *ROOM ATTENDANT* DALAM MENANGANI *COMPLAINT* TAMU *DELUXE ROOM* THE HAVEN SUITES CANGGU**

**Made Handijaya Dewantara**

Email: handi.dewantara@pib.ac.id

POLITEKNIK INTERNASIONAL BALI

### **ABSTRAK**

Masalah yang diteliti adalah tugas dan tanggung jawab *room attendant*, standar operasional prosedur, dan penanganan *complaint* tamu di *deluxe room* The Haven Suites Cangu. Metode yang di gunakan ialah analisis deskriptif. Data yang diperoleh disusun dalam bentuk laporan. Berdasarkan hasil observasi ini dapat disimpulkan bahwa tugas dan tanggung jawab *room attendant* di *deluxe room* The Haven Suites Cangu sudah dilaksanakan sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) yang dibagi menjadi dua *shift* yaitu *morning shift* dan *evening shift* yang mempunyai tugas yang sedikit berbeda. *Room attendant* sudah melaksanakan standar operasional prosedur yang di terapkan di The Haven Suites Cangu. Cara menangani dan menyelesaikan *complaint* tamu di The Haven Suites Cangu berbeda tergantung dari jenis *complaint*

Kata Kunci: Petugas Kebersihan Kamar, Komplain, Kamar Deluxe

### **ABSTRACT**

*The problem is how meticulous the duties and responsibilities of the room attendant, standard operational procedures, and handling guest complaint in deluxe room The Haven Suites Cangu. Author uses descriptive analysis. Data obtained in the form of a report compiled in. Based on the results of observation it can be concluded that the task and responsibility of the room attendant in the deluxe room The Haven Suites Cangu already carry it out in accordance with standard operational procedures (SOP) which is divided into two shifts, morning and evening shift which has a slightly different task. Room attendant has been applying standard operating procedure at the The Haven Suites Cangu. Guest complaint handling in deluxe room The Haven Suites Cangu how to deal with and resolve the complaint vary slightly in view of the type of complaint.*

*Keywords: Room Attendant, Complaint, Deluxe room*

## 1. PENDAHULUAN

Semenjak konferensi dunia dalam bidang lingkungan hidup (Globe'90) di Vancouver Kanada, para pemilik kepentingan atau *stakeholders* dalam bidang pariwisata mulai menaruh perhatian terhadap pentingnya pembangunan pariwisata dalam hal pelayanan kepada wisatawan. Data pertumbuhan pariwisata dunia tahun 1960an sebagaimana dipublikasikan oleh *World Tourism Organization* (WTO) setiap tahunnya menarik perhatian banyak negara atau daerah untuk mengembangkan pariwisata sebagai salah satu alternatif dalam meningkatkan kinerja pembangunan di negara atau daerah masing-masing. Ada beberapa daerah yang dilaporkan mengalami banyak kegagalan dalam pembangunan pariwisata dikarenakan kurangnya perhatian dan arti penting keberlanjutan (*sustainability*) karena terlalu berorientasi kepada target berupa angka-angka pertumbuhan yang harus dicapai, sehingga kurang memperhatikan aspek-aspek yang berkaitan dengan pelestarian lingkungan dan keberlanjutan aktivitas pariwisata.

Penilaian terhadap pariwisata oleh banyak pihak merupakan salah satu alternatif pembangunan, terutama bagi negara atau daerah yang memiliki keterbatasan sumber daya alam. Guna memaksimalkan dampak positif dari pembangunan pariwisata dan menekan serendah mungkin dampak negatif yang ditimbulkan dari pembangunan, maka diperlukan perencanaan yang bersifat terstruktur dan tertata. Pengembangan pariwisata dipergunakan oleh banyak pihak sebagai landasan dalam mengembangkan aktivitas/kegiatan di bidang masing-masing. Bahkan, pengembangan yang dimaksud harus berkolaborasi dengan rencana-rencana pembangunan pada sektor-sektor yang lainnya dan tetap menjaga konsisten dengan rencana pembangunan kepariwisataan nasional secara keseluruhan. Pariwisata merupakan aktifitas yang sangat kompleks, bersifat multi sektoral dan terfragmentasikan, karena itu dibutuhkan

koordinasi antar berbagai sektor terkait yaitu melalui proses perencanaan yang tepat. Perencanaan juga diharapkan dapat membantu tercapainya kesesuaian antara ekspektasi pasar yang diharapkan dengan produk wisata yang dikembangkan tanpa harus mengorbankan kepentingan antara pihak yang bersangkutan. Mengingat masa depan yang tidak luput dengan perubahan, maka perencanaan yang baik diharapkan dapat memberikan dampak yang baik juga terhadap perubahan-perubahan lingkungan strategis dan menghindari sejauh mungkin dampak negatif yang ditimbulkan oleh perubahan yang terjadi di masa depan.

Menurut penuturan website TripAdvisor tahun 2017, Bali sebagai destinasi wisata yang paling digemari tamu mancanegara. Prestasi Bali sebagai destinasi favorit terlihat dari jumlah kunjungan wisatawan mancanegara dari tahun ketahun terus bertambah. Berdasarkan data Dinas Pariwisata Provinsi Bali (2017), pada tahun 2013 jumlah kunjungan wisatawan mancanegara yaitu 3,27 juta (mengalami kenaikan 13,1%). Pada tahun 2014 jumlah kunjungan wisatawan mancanegara adalah 3,67 juta (mengalami kenaikan 14,9%). Pada tahun 2015 jumlah kunjungan wisatawan mancanegara adalah 4 juta (mengalami kenaikan 6,3%). Pada tahun 2016 jumlah wisatawan mancanegara mengalami kenaikan yang sangat signifikan menjadi 4,92 juta (mengalami kenaikan 23,14%). Pada tahun 2017 jumlah wisatawan mancanegara menjadi 5,96 juta (mengalami kenaikan 21,1%)

Salah satu pendukung kegiatan/aktifitas pariwisata dalam melayani wisatawan adalah hotel. Hotel merupakan sarana pendukung dalam dunia pariwisata. Terutama dalam suatu destinasi, sangat pentingnya keberadaan hotel merupakan salah satu faktor apakah destinasi tersebut diminati atau tidak. Hotel merupakan bentuk dari akomodasi wisata. Salah satu jasa perhotelan di Bali adalah The Haven Suites Cangu terletak di tengah kota yang mempermudah para pebisnis dan turis untuk

melakukan kegiatannya, oleh sebab itu arus dari perputaran *check in-check out*nya sangatlah cepat. Seorang *room attendant* memiliki tanggung jawab dan dituntut untuk cepat dan teliti dalam membersihkan dan menyiapkan kamar yang dijual, apabila terjadi kesalahan, tamu biasanya akan merasa kecewa pada kamar yang disiapkan dan tamu akan *complaint*.

Departemen *house keeping* atau dalam Bahasa Indonesia tata graha dalam suatu organisasi hotel memegang peranan penting untuk menunjang kelancaran bisnis suatu hotel. Bertugas di *house keeping* berarti harus siap menerima dan menghadapi berbagai masalah yang timbul kedepannya, karena tugas-tugas *house keeping* bersifat kompleks. Permasalahan yang timbul bermacam-macam, mulai dari permasalahan produk pelayanan, pribadi karyawan, perilaku tamu dan karyawan, keamanan, tamu tidak mendapatkan kamar, maupun masalah-masalah yang berkaitan dengan kualitas dan kebersihan produk yang di pakai oleh tamu.

*House keeping*/tata graha berasal dari kata *house* yang berarti rumah dan *keeping (to keep)* yang berarti memelihara, merawat, atau menjaga. *House keeping* atau tata graha adalah bagian atau departemen yang mengatur atau menata peralatan, menjaga kebersihan, memperbaiki kerusakan, dan memberi dekorasi dengan tujuan agar rumah (hotel) tersebut tampak rapi, bersih, menarik dan menyenangkan bagi penghuninya. Berdasarkan pendapat Brason dan Lennox (Agusnawar, 2000: 20), *house keeping domestic administration or accomodation service is therefore essential in all type be comfort, cleanliness and service in all this should be the concert of every member of the estabilishment*. Jelas bahwa *house keeping*, adalah bagian administrasi rumah tangga atau layanan akomodasi merupakan hal yang sangat diperlukan oleh hotel-hotel, klub-klub, rumah sakit, atau asrama, dan

layanan serta semuanya harus menjadi perhatian atau tanggung jawab setiap orang atau staf.

Melihat dari arti kata *house keeping* itu maka peran *house keeping department* sangat penting di dalam hotel. *House keeping department* dan *front office department* tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena keduanya sangat menunjang keberhasilan dari hotel tersebut. Memang tidak dapat dipungkiri bahwa hubungan antara *House keeping department* dan *front office department* mempunyai hubungan yang sangat erat karena *house keeping department* yang mempersiapkan kamar-kamar yang akan dijual beserta fasilitas yang diperlukan dan *front office department* menjual kamar-kamar, maka dapat disebut dengan *room division*.

*House keeping departement* mempunyai tugas dan tanggung jawab atas seluruh areal hotel, baik yang berada di dalam gedung kamar-kamar, ruangan-ruang yang disewa seperti *drugstore, barber shop, beauty salon, money change, fitnesscentre, meeting room, travel agent, restaurant, locker* maupun di luar kamar (Kebun/taman, kolam renang, *tennis court*). Secara garis besar dapat disimpulkan bahwa *house keeping* ini adalah sebagai kepala rumah tangga, sebagaimana rumah tangga dirumah, mempunyai tanggung jawab untuk memberikan: 1) kesegaran, 2) ketenangan, 3) keamanan, 4) kenyamanan, 5) kepuasan.

Struktur organisasi *house keeping* adalah proses pengelompokan seksi-seksi, tugas, dan tanggung jawab atau wewenang sedemikian rupa sehingga tercipta suatu organisasi yang dapat digerakkan sebagai satu kesatuan untuk mencapai tujuan yang telah ditentukan. Dengan adanya pengelompokan seksi-seksi yang jelas, setiap karyawan bagian *house keeping* dapat mengetahui dengan pasti bidang pekerjaan, atasan, dan tanggung jawabnya.

Guna menunjang kelancaran tugas sehari-hari, *house keeping* dibagi menjadi beberapa bagian sesuai dengan areal tugas masing-masing. Dengan demikian *house keeping* dapat dibagi menjadi beberapa bagian diantaranya: 1) *Floor Section (attendant)*, 2) *Houseman Section (Public Area Section)*, 3) *Linen Section*, 4) *Laundry Section*. Salah satu bagian dalam *house keeping* adalah *room attendant*. Yuaniarsih (2016) mengungkapkan bahwa *Room attendant* bertanggung jawab terhadap inventaris, pembersihan dan pengawasan ruangan kamar-kamar tamu yang akan dijual atau disewakan kepada tamu.

Seorang *room attendant* harus memiliki *skill* dan ketelitian dalam mengerjakan tugasnya, karena apabila terjadi keteledoran dari segi pembersihan kamar atau mengisi kelengkapan, maka tamu akan merasa kurang nyaman dan komplain. Seorang *room attendant* harus mempunyai kepekaan dan ketelitian dalam membersihkan kamar tamu, karena apabila dalam pembersihan kamar tidak teliti maka akan membuat citra hotel tersebut buruk. Hal ini juga dapat mengakibatkan tamu yang telah loyal terhadap hotel pindah ke hotel lain karena cara penangannya yang kurang cepat dan serius. Menurut Hoyer dan Ridgway (1984) dalam Setyaningrum (2007: 105) bahwa ketidakpuasan konsumen terhadap merek produk layanan atau jasa yang digunakan merupakan faktor yang menyebabkan terjadinya perpindahan merek. Ketidakpuasan konsumen ini terjadi sebagai akibat dari produk atau merek yang di gunakan sebelumnya tidak sesuai dengan keinginan atau harapan konsumen.

Mengingat peran *room attendant* yang sangat penting, maka peneliti tertarik untuk mengambil judul Tugas *Room attendant* dalam Menangani *Complaint* Tamu *Deluxe Room* di Hotel The Haven Suites Canggü. Berdasarkan latar belakang yang telah diungkapkan, adapun permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut: 1) Bagaimana tugas dan tanggung jawab *room attendant* di *deluxe room*

Hotel The Haven Suites Canggü? 2) Bagaimana Standar Operasional Prosedur (SOP) di *deluxe room* Hotel The Haven Suites Canggü? 3) Bagaimana penanganan *complain* tamu di *deluxe room* hotel The Haven Suites Canggü?

## 2. KONSEP DAN TEORI

Lebih lanjut pada bagian ini akan dipaparkan mengenai konsep dan teori yang digunakan dalam penelitian ini

### 2.1 KONSEP *ROOM ATTENDANT*

Menurut Agusnawar (2000: 22), *House keeping* merupakan bagian yang bertugas memelihara kebersihan, kerapian, dan kelengkapan kamar, restoran, bar, tempat-tempat umum dalam hotel dan tempat-tempat untuk karyawan, kecuali tempat-tempat yang sudah menjadi tugas dan tanggung jawab *steward* seperti *kitchen area*, *diswashing area*, dan *garbage area*. *Room attendant* ialah bagian dari *Housekeeping* yang bertugas menjaga kebersihan, kerapian, kenyamanan, dan kelengkapan kamar-kamar hotel. *Room attendant* harus memiliki penampilan baik dan rapi meliputi tingkah laku kejujuran, sopan santun pada tamu, atasan, teman, dan sejawat. Petugas pria disebut *Room Boy* sedangkan petugas wanita disebut *Room Maid*. Pihak tata graha khususnya seksi kamar juga dituntut untuk memberikan pelayanannya yang istimewa kepada tamu melalui *room attendant* agar tamu merasa puas selama tinggal di hotel dan diharapkan dapat menjadi pelanggan hotel.

*Room Boy* atau *Room Maid* adalah seorang petugas hotel yang membersihkan, merapikan kamar-kamar tamu menjadi indah, nyaman dan lengkap. Dalam membersihkan dan memelihara kamar hotel agar dapat dijual dan memuaskan para tamu, *Room Boy* harus mempunyai peranan penting bagi kelancaran, kebersihan, dan pemasukan hotel, dengan kata lain hidup matinya suatu hotel tidak menerima pelayanan yang

memuaskan, maka tidak menutup kemungkinan bahwa tamu tersebut akan menceritakan kekecewaannya pada orang lain sehingga memeperkecil jumlah tamu yang datang untuk menginap di hotel tersebut. Oleh sebab itu peranan sangat penting dalam menjaga kebersihan, kerapian, keindahan, kenyamanan kamar hotel agar tamu-tamu merasa senang dan puas akan pelayanan hotel tersebut.

## 2.2 KONSEP *COMPLAINT* TAMU

Lie Gabriel Wantah (1998) mendefinisikan bahwa *complaint* atau keluhan merupakan bentuk ketidakpuasan tamu terhadap fasilitas atau pelayanan yang tidak sesuai. Keluhan tamu bisa di sikapi dari segi positif yang artinya dengan adanya keluhan tersebut, karena sebuah hotel dapat menilai sejauh mana kualitas pelayanan yang di berikan kepada tamu, karena pelayanan yang di berikan akan di harapkan dapat menjadi tolak ukur dalam komitmen dalam memajukan hotel secara keseluruhan.

## 2.3 *DELUXE ROOM*

Sugiarto (1996: 28) menjelaskan *Deluxe/Superior Room* merupakan jenis penamaan untuk kamar yang setingkat lebih baik dari standard room, dengan fasilitas yang sama dengan kamar standar. Hal yang membuatnya lebih baik adalah: a) Letak kamar strategis, b) Arah kamar lebih baik pemandangannya, c) Mutu bahan untuk mebelair dan perabotan lebih baik dari kamar standar, d) Ukuran kamar lebih luas dari kamar standar

Berdasarkan konsep yang telah diuraikan, penelitian ini berupaya untuk menganalisis tugas dan tanggung jawab *room attendant*, Standar Operasional Prosedur (SOP) dan cara penanganan *complaint* tamu di *deluxe room* hotel The Haven Suites Canggü.

## 2.4 TEORI SOP PEMBERSIHAN KAMAR *ROOM ATTENDANT*

Penelitian ini menggunakan teori SOP pembersihan kamar oleh *Room Attendant* oleh Agusnawar (2004). *Room attendant* merupakan petugas hotel yang berada pada seksi kamar yang berhubungan langsung dengan tamu (*front of the house*). Tugas dari *room attendant* dapat dikatakan rumit dan berat karena *complaint* yang datang dari tamu banyak sekali hubungannya dengan kamar dan baik atau buruknya kamar hotel tergantung dari kualitas *room attendant* hotel tersebut. Harus diingat, bahwa ketika tamu masuk kamar, pandangan pertamanya akan ditunjukkan pada kerapian tempat tidur. Kesan pertama atas hotel secara keseluruhan hanya dengan melihat kerapian tempat tidur. Berikut diuraikan tugas dan tanggung jawab *room attendant* dalam pelayanan:

- a) Mengelola kamar. Baik atau buruknya kamar sangat tergantung pada *room attendant*, mulai dari ketelitian, kerajinan maupun kualitas. *Room attendant* harus rajin dan mampu mengerjakan kamar, teliti dan terampil dalam memeriksa semua perlengkapan yang ada di dalamnya sehingga akan dapat menghasilkan kamar yang bersih, rapi, lengkap dan nyaman.
- b) Melayani tamu. Agar tamu dapat merasa puas maka *room attendant* harus dapat memberikan pelayanan yang berkualitas. Di dalam memberikan pelayanan kepada para tamu tidak dibatasi waktunya, sebab setiap saat tamu dapat meminta pelayanan, baik pagi, siang, sore, maupun malam hari. Pelayanan adalah suatu usaha yang dilakukan oleh manusia, untuk manusia, dalam memenuhi kebutuhan serta tujuan sehingga mampu membuat tamu merasa puas.
- c) Menjalani kerja sama dengan sesama *room attendant* dan seksi – seksi lain yang berada di *housekeeping department*, bahkan dengan seksi yang berada didepartment lain. Hal ini perlu dilaksanakan karena

industri hotel merupakan satu kesatuan yang tidak dapat dipisahkan yang terdiri dari beberapa department yang masih memiliki hubungan yang erat dan tidak dapat berjalan dengan sendirinya. Untuk melaksanakan tugas pelayanannya, room attendant dalam kesehariannya dibagi menjadi tiga shift dalam pelaksanaannya, yaitu:

*Morning Shift* :Pukul 08.00 – 16.00

*Evening Shift* :Pukul 16.00 – 00.00

*Night Shift* :Pukul 00.00 – 08.00

*Standard operating procedure make up room* menurut Agusnawar dalam bukunya Tata Graha (2004: 42)

- a) Mendorong *trolley* ke depan pintu, mengetuk pintu sebanyak 3 (tiga) kali sambil mengucapkan identitas, bila tidak ada jawaban buka pintu perlahan-lahan
- b) Periksa seluruh ruangan barangkali ada barang tamu yang tertinggal , jika ada laporkan ke *Housekeeping office*.
- c) Periksa keadaan semua lampu, AC, televisi , dan mini bar apabila ada kerusakan hubungi langsung *Handyman/Engenering*.
- d) Membuka *night curtain* dan membuka jendela
- e) Melakukan *stripping* sampai seluruh ruangan baik yang terdapat pada *asshtray* maupun yang berserakan di lantai lalu buang ke garbage humper yang ada di *trolley*, dan *stripping* gelas, cangkir dan sendok teh, lalu rendam dengan air panas di *washbahsin*
- f) *Stripping* linen kotor yang terdapat di kamar maupun di kamar mandi
- g) Proses *making bed*.
- h) Membersihkan kamar mandi
- i) Lengkapi *guest supplies* untuk di kamar tempat tidur.
- j) *Dusting* seluruh furniture yang ada di dalam kamar dengan menggunakan dust cloth dan chemical

- k) *Vacuum* seluruh ruangan dimulai dan sudut yang terjauh dari pintu sampai keluar kamar
- l) Memeriksa semua kelengkapan guest supplies baik yang ada di *bath room* maupun yang ada di kamar
- m) Tutup jendela, rapihkan night curtain, hidupkan AC dan TV semprotkan air freshner di dalam ruangan
- n) Setelah semua lengkap dan bersih melakukan pengecekan kembali apakah sudah benar-benar bersih dan tidak meninggalkan sampah lagi.
- o) Tutup pintu
- p) Mengisi *room boy control sheet*

### 3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Metode deskriptif adalah metode yang digunakan untuk meneliti status kelompok manusia, suatu objek, suatu kondisi dan suatu sistem pemikiran serta peristiwa yang akan terjadi. Pendekatan deskriptif kualitatif digunakan untuk menggambarkan, menguraikan, dan menjelaskan secara sistematis mengenai fakta-fakta, sifat-sifat, serta hubungan antara berbagai gejala yang akan diteliti. Berdasarkan pemikiran tersebut dan dengan menggunakan metode observasi, melakukan wawancara mendalam dan studi dokumentasi, dideskripsikan apa yang terjadi dan mendapatkan fakta-fakta yang terkait dengan peran *room attendant* dalam menghadapi complain tamu.

Dalam penelitian, disamping menggunakan metode yang tepat di butuhkan juga ketepatan dalam melihat dan menyusun teknik pengumpulan data yang relevan. Secara umum, tujuan pengumpulan data adalah untuk memperoleh fakta-fakta yang di perlukan untuk mencapai tujuan penelitian yang telah dirumuskan. Adapun beberapa teknik

pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

- a) Observasi (pengamatan). Menurut Satori (2010: 104-105) mengatakan bahwa Pengertian observasi kualitatif adalah pengamatan langsung terhadap objek, situasi, konteks dan maknanya dalam upaya mengumpulkan data penelitian. Peneliti melakukan pengumpulan data dengan turun langsung ke lokasi penelitian dan mengamati permasalahan yang terjadi di lapangan.
- b) Wawancara. Peneliti menggunakan teknik ini kepada sebagian karyawan dan staff yang ada di The Haven Suites Cangu, Bali. Wawancara adalah Teknik pengumpulan data dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara sipenanya dengan pewawancara dengan menggunakan alat yang dinamakan Interview Guide (panduan wawancara).
- c) Studi Kepustakaan yaitu dengan mendapatkan informasi dan data-data tambahan melalui bahan-bahan tertulis di The Haven Suites Cangu, Baliseperti melalui buku-buku, brosur dan dokumen lain. Disamping itu peneliti juga membaca buku-buku yang ada hubungannya dengan judul pokok masalah. Menurut Arikunto (2006: 166) Studi Pustaka adalah pengumpulan data dengan cara mencari informasi melalui buku-buku, Koran, majalah dan literature lainnya.
- d) Dokumentasi. Peneliti melakukan kegiatan dokumentasi yang di maksudkan untuk memperoleh berbagai data tertulis dan gambar yang relevan dengan penelitian yang dilakukan

#### **4. GAMBARAN THE HAVEN SUITES BALI**

The Haven Suites Bali terletak di Cangu di Daerah Bali, 5 menit berkendara dari Pantai Echo, serta memiliki suite dengan perabotan kayu dan sentuhan Bali. Akomodasi ini menyediakan kolam renang luar

ruangan yang luas dan kolam renang anak-anak. Pengunjung dapat menikmati hidangan di restoran. Setiap kamar dilengkapi dengan TV satelit. Unit-unit tertentu memiliki area tempat duduk untuk kenyamanan. Beberapa kamar juga menyuguhkan pemandangan laut atau kolam renang. Kamar mandi pribadi tersedia di semua kamar.

Di Hotel ini dapat menikmati sarapan setiap pagi dan bersantap di dalam kamar yang tersedia berdasarkan permintaan. Ketumbar Restaurant menyajikan pilihan hidangan Asia dan Internasional. Hotel ini juga menyediakan penyewaan sepeda. The Haven Suites Bali berjarak 900 meter dari Pantai Batu Bolong dan 1,4 km dari Pantai Echo, sedangkan Bandara Internasional Ngurah Rai terletak sejauh 10 km dari hotel.



Gambar 1. Hotel The Haven Suites Bali  
<https://id.hotels.com/ho624508/the-haven-suites-bali-berawa-canggu-indonesia/>



Gambar 2. Deluxe Room The Haven Suites Bali  
<https://id.hotels.com/ho624508/the-haven-suites-bali-berawa-canggu-indonesia/>

## 5. PEMBAHASAN

Pembahasan akan memaparkan jawaban dari masalah yang ada dalam penulisan ini, untuk lebih jelasnya dapat dilihat di bawah ini

### 5.1 TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB *ROOM ATTENDANT* *DELUXE ROOM* DI THE HAVEN SUITES CANGGU, BALI

*Room attendant* merupakan bagian yang bertugas dalam hal pemeliharaan kamar hotel, untuk melaksanakannya dengan baik seorang *room attendant* harus mengetahui tugas dan tanggung jawabnya sebagai seorang *room attendant*. *Room attendant* bertanggung jawab terhadap

pemeliharaan kamar tamu hotel, yang meliputi kebersihan, kerapihan, dan kenyamanan tamu di hotel. Selain itu, seorang *room attendant* dituntut untuk memberikan pelayanan prima dalam hotel penuh sehingga tamu merasa puas selama tinggal di hotel dan menjadi pelanggan tetap.

Adapun tugas dan tanggung jawab seorang *room attendant* di The Haven Suites Canggu, Bali dibagi menjadi dua shift dalam pelaksanaannya, yaitu *morning shift* pukul 8.00-16.00, dan *evening shift* pukul 15.00- 23.00, tugas dan tanggung jawabnya pun berbeda yaitu:

### *Morning Shift*

A. Persiapan. Pada tahap ini, *room attendant* melakukan persiapan sebagai berikut:

- 1) Melapor ke *house keeping office* dengan menandatangani daftar hadir (*attendance record*) pada kolom *Time In*.
- 2) Mengambil *room assignment sheet* yang merupakan daftar kamar-kamar yang harus dikerjakan oleh *room attendant*. *Room assignment sheet* ini dipersiapkan oleh *floor supervisor* untuk mengatur alokasi *room attendant* dalam pembersihan semua kamar di hotel.
- 3) Mengambil kunci kamar (*Master key*) sesuai dengan daftar kamar pada *room assignment sheet* kemudian menandatangani pada *key log book* pada kolom *Key Out*.
- 4) Mengikuti *Morning briefing* yang dipimpin oleh supervisor untuk mendapatkan informasi mengenai aktivitas hotel misalnya: EA, ED, VIP, dan lain-lain.
- 5) *Room attendant* menuju section masing-masing sesuai dengan lantainya kemudian mengambil trolley sebagai tempat penyimpanan semua peralatan penunjang kamar.
- 6) Mengecek semua kamar untuk memastikan status kamar sesuai dari sistem komputer sama dengan status fisik. Selain itu, tujuan

lainnya adalah mengecek laundry tamu, mengecek kamar yang ada tanda “*SERVICE* dan *DND*” dan mengisi *room discrepancy* yang diisi oleh *room attendant*.

- 7) Pengecekan fisik ini akan diambil oleh *runner* dan di laporkan ke bagian *order taker* untuk mengupdate status kamar.
- 8) *Room attendant* sudah siap melakukan pembersihan kamar. Biasanya akan dimulai dari kamar-kamar yang *stay over*

B. Pembersihan. Pada tahap ini, *room attendant* sudah mempersiapkan segala yang dibutuhkan untuk membersihkan kamar tamu, Prosedur pembersihan yang dilakukan meliputi hal-hal sebagai berikut:

1) *Entering the guestroom*

- a. Bell kamar kemudian sebutkan “*House keeping*”, bila tidak ada respon ulangi lagi. Jika masih tidak ada respon, buka pintu perlahan sambil mengatakan *house keeping*.
- b. Jika ada respon dari dalam, tunggu hingga pintu dibuka oleh tamu kemudian minta ijin apakah kamarnya dapat dibersihkan.

2) *Begining Task*

- a. Bawa masuk *cleaning kit* dan *linen* bersih ke dalam kamar, letakkan *cleaning kit* ke *bathroom* dan *linen* diatas *table guest*.
- b. Buka *curtain* supaya penerangan di dalam kamar lebih terang. Buka jendela untuk memberikan udara segar. Bawa gelas, *astray*, cangkir yang kotor ke *pantry* dengan menggantinya dengan yang baru, bila ada *tray room service* hubungi *room service* untuk *pick up*.
- c. Bersihkan tempat sampah dan buang sampah tersebut ke *rubbish bag*

- d. Periksa semua ruangan untuk melihat apakah ada barang-barang tamu yang tertinggal.

3) *Stripping the bed*

- a. Pindahkan bila ada barang/pakaian tamu ke tempat, setelah selesai making kembalikan ke posisi awal.
- b. Lepaskan sarung bantal satu per satu kemudian letakkan bantal diatas meja/sofa.
- c. Tarik *sheet* kotor satu per satu agar barang yang ada di *bed* tersebut tidak terbawa ke *laundry*.
- d. Pindahkan semua *linen* kotor ke *linen* bag pada *trolley*.

4) *Making the bed*

- a. Periksa kebersihan *bed pad*, ganti bila kotor.
- b. Letakkan *sheet* pertama di tengah *bed*, kemudian kunci masing-masing sudutnya dengan membentuk sudut 45 derajat.
- c. Letakkan *duvet cover* seperti *sheet* pertama, ujung atas *duvet* sejajar dengan tepi *bed*, kemudian rapikan hingga terlihat kencang.
- d. Letakkan bantal yang sudah dipasang sarung bantal pada ujung *bed* dekat *head board*.
- e. letakkan *bed runner* sebelah bawah dari *bed*

5) *Cleaning the bathroom*

- a. Ambil *Glass tumbler* yang kotor kemudian simpan di *pantry*, dan ambil *glass tubler* yang bersih yang sebelumnya sudah di sediakan di setiap *pantry*.
- b. Bersihkan *toilet*, *bathtub*, *shower*, *basin* dan *mirror*.
- c. Ganti *towel* yang kotor dengan yang bersih sesuai dengan standar.

- d. Ganti dengan yang baru semua amenities yang dipakai.  
Letakkan sesuai dengan standar tipe *deluxe room*
  - e. Bersihkan lantai kamar mandi, pastikan bahwa rambut tidak ada yang tertinggal.
- 6) *Dusting*. Proses dilakukan secara arang jarum jam supaya tidak ada debu yang terlewatkan
  - 7) *Vacuuming the room*. *Vacuum* lantai mulai dari area yang paling jauh dari pintu kemudian berjalan mundur. Pastikan semua permukaan lantai tidak ada yang terlewatkan.
  - 8) *Closing*. *Update* data kamar bila selesai mengerjakan kamar di *form work list* dan menulis jumlah amenities dan *linen* apa saja yang di pakai oleh tamu di amenities and *linen* form.

### *Evening Shift*

Tugas seorang *room attendant* pada *evening shift* tidak jauh berbeda dengan tugas *morning shift* hanya terdapat sedikit perbedaan yaitu:

#### A. Persiapan

Pada tahap ini, *room attendant* melakukan persiapan yang sedikit berbeda dengan *morning shift* yaitu:

1. Pertama kali datang mengikuti *breafing* dan menunggu perintah dari team leader.
2. Mengambil *work sheet* dan kunci kamar dilakukan ketika *room attendant morning shift* selesai mengerjakan kamar sampai pukul 4.00 -05.00 pm.
3. *Room attendant* menuju *section* masing-masing dengan lantainya, kemudian mengambil *trolley* dan melengkapi amenities dan *linen* kebutuhan tamu dan siap membantu *room attendant morning shift* dalam mengerjakan kamar yang masih belum di kerjakan.

4. Biasanya di mulai dengan kamar-kamar *vacant dirty* (VD) dan *expected arrival* (EA).

B. Pembersihan. Pada tahap ini, *room attendant* sudah siap membersihkan kamar tamu, prosedur pembersihan yang di lakukan meliputi hal-hal sebagai berikut :

1. *Entering the guestroom*

- a) Bell kamar kemudian sebutkan "*House keeping*", bila tidak ada respon ulangi lagi. Jika masih tidak ada respon, buka pintu perlahan sambil mengatakan "*house keeping*".
- b) Jika ada respon dari dalam, tunggu hingga pintu dibuka oleh tamu kemudian minta ijin apakah kamarnya dapat dibersihkan.

2. *Begining Task*

- a) Bawa masuk *cleaning kit* dan *linen* bersih ke dalam kamar. letakkan *cleaning kit* ke *bathroom* dan *linen* diatas *table guest*.
- b) Buka *curtain* supaya penerangan di dalam kamar lebih terang. Buka jendela untuk sirkulasi udara segar (beberapa hotel memiliki jendela yang tidak dapat dibuka dengan alasan keamanan). Selanjutnya, bawa gelas, astray, cangkir yang kotor ke *pantry* dan ganti dengan yang baru, bila ada tray *room service* hubungi *room service* untuk *pick up*.
- c) Bersihkan tempat sampah dan buang sampah tersebut ke *rubbish bag*
- d) Periksa semua ruangan untuk melihat apakah ada barang-barang tamu yang tertinggal.

### 3. *Stripping the bed*

- a) Pindahkan bila ada barang/pakaian tamu ke tempat, setelah selesai making kembalikan ke posisi awal.
- b) Lepaskan sarung bantal satu per satu kemudian letakkan bantal diatas meja/sofa.
- c) Tarik sheet kotor satu per satu agar barang yang ada di *bed* tersebut tidak terbawa ke *laundry*
- d) Pindahkan semua *linen* kotor ke *linen* bag pada trolley.

### 4. *Making the bed*

- a) Periksa kebersihan *bed pad*, ganti bila kotor.
- b) Letakkan *sheet* pertama di tengah *bed*, kemudian kunci masingmasing sudutnya dengan membentuk sudut 45 derajat.
- c) Letakkan *duvet cover* seperti *sheet* pertama, ujung atas *duvet* sejajar dengan tepi *bed*, kemudian rapikan hingga terlihat kencang.
- d) Letakkan bantal yang sudah dipasang sarung bantal pada ujung bed dekat *head board*.

### 5. *Cleaning the bathroom*

- a) Ambil *Glass tumbler* yang kotor kemudian simpan di *pantry*, dan ambil *glass tumbler* yang bersih yang sebelumnya sudah di sediakan di setiap *pantry*.
- b) Bersihkan *toilet*, *bathup*, *shower*, *basin* dan *mirror*.
- c) Ganti towel yang kotor dengan yang bersih sesuai dengan standar.
- d) Ganti dengan yang baru semua amenities yang dipakai. letakkan sesuai dengan standar tipe *deluxe room*
- e) Bersihkan lantai kamar mandi, pastikan bahwa rambut tidak ada yang tertinggal.

6. *Dusting Proses*. *Dusting* dilakukan secara arang jarum jam supaya tidak ada debu yang terlewatkan.
7. *Vacuuming the room*. *Vacuum* lantai dari area yang paling jauh dari pintu dengan cara berjalan mundur. Pastikan semua permukaan lantai tidak ada yang terlewatkan.
8. *Closing Update* data kamar bila selesai mengerjakan kamar di *form work list* dan menulis jumlah amenities dan *linen* apa saja yang di pakai oleh tamu di amenities and *linen* form.
9. *Turn down*. Pekerjaan *evening shift* yang di karenakan tidak terlalu banyak, maka pada saat selesai membantu *room attendant morning shift*. *Room attendant evening shift* kembali ke *office house keeping* sekitar pukul 4.00pm-5.00pm untuk mengambil *work list* yang berisi data-data kamar yang harus di pindahkan amenities dan *linen* untuk mempermudah tamu di dalam memakai fasilitas tersebut (*turn down*). Tugas yang harus di lakukan saat *turn down* yaitu:
  - a) Memindahkan botol air mineral dan satu long passion glass dekat meja kecil, fungsinya untuk mempermudah tamu bila ingin mengambil minum tidak perlu lagi beranjak dari tempat tidurnya.
  - b) Menutup tirai kamar
  - c) Memindahkan *bath mat* dari atas *bath tub* ke lantai dekat *bath tub*, fungsinya untuk mempermudah tamu bila ingin mandi malam hari atau pagi hari tidak perlu menurukannya sendiri.
  - d) Memindahkan remote televisi untuk mempermudah tamu jika ingin menonton televisi, tidak perlu lagi harus bangun dari tempat tidur.

## 5.2 SOP PEMBERSIHAN *DELUXE ROOM* DI THE HAVEN SUITES CANGGU, BALI

Pada tahap standar operasional prosedur seorang *room attendant* sudah melakukan pengecekan kamar dan *discrepancy* dan siap untuk membersihkan kamar tamu *deluxe room*.

### 1. *Entering the guestroom*

- a) Bell kamar kemudian sebutkan “*House keeping*”, bila masih tidak ada respon ulangi lagi. Jika masih juga tidak ada respon, buka pintu perlahan sambil mengatakan “*house keeping*”.
- b) Jika ada respon dari dalam, tunggu hingga pintu dibuka oleh tamu kemudian minta ijin apakah kamarnya dapat dibersihkan.

### 2. *Begining Task*

- a) Bawa masuk *cleaning kit* dan *linen* bersih ke dalam kamar. letakkan *cleaning kit* ke *bathroom* dan *linen* diatas *table guest*.
- b) Buka *curtain* supaya penerangan di dalam kamar lebih terang. Buka jendela untuk sirkulasi udara segar (beberapa hotel memiliki jendela yang tidak dapat dibuka dengan alasan keamanan). Selanjutnya, bawa gelas, *astray*, cangkir yang kotor ke *pantry* dengan menggantinya dengan yang baru, bila ada *tray room service* hubungi *room service* untuk *pick up*.
- c) Bersihkan tempat sampah dan buang sampah tersebut ke *rubbish bag*
- d) Periksa semua ruangan untuk melihat apakah ada barang-barang tamu yang tertinggal.

### 3. *Stripping the bed*

- a) Pindahkan bila ada barang/pakaian tamu ke tempat, setelah selesai making kembalikan ke posisi awal.
- b) Lepaskan sarung bantal satu per satu kemudian letakkan bantal diatas meja/sofa.

- c) Tarik *sheet* kotor satu per satu agar barang yang ada di *bed* tersebut tidak terbawa ke *laundry*.
- d) Pindahkan semua *linen* kotor ke *linen* bag pada trolley.

#### 4. *Making the bed*

- a) Periksa kebersihan *bed pad*, ganti bila kotor.
- b) Letakkan *sheet* pertama di tengah *bed*, kemudian kunci masing-masing sudutnya dengan membentuk sudut 45 derajat.
- c) Letakkan *duvet cover* seperti *sheet* pertama, ujung atas *duvet* sejajar dengan tepi *bed*, kemudian rapikan hingga terlihat kencang.
- d) Letakkan bantal yang sudah dipasang sarung bantal pada ujung *bed* dekat *head board*.

#### 5. *Cleaning the bathroom*

- a) Ambil *Glass tumbler* yang kotor kemudian simpan di *pantry*, dan ambil *glass tumbler* yang bersih yang sebelumnya sudah di sediakan di setiap *pantry*.
- b) Bersihkan *toilet*, *bathtub*, *shower*, *basin* dan *mirror*.
- c) Ganti *towel* yang kotor dengan yang bersih sesuai dengan standar.
- d) Ganti dengan yang baru semua amenities yang dipakai. Letakkan sesuai dengan standar tipe *deluxe room*
- e) Bersihkan lantai kamar mandi, pastikan bahwa rambut tidak ada yang tertinggal.
- a) *Dusting Proses*. *Dusting* dilakukan secara arang jarum jam supaya tidak ada debu yang terlewatkan, yaitu mulai dari: a) *Bed table*, b) *Head board*, c) *Work table*, d) Televisi (LED), e) *Mirror*, f) Lemari sepatu dan lemari pakaian, g) pintu

- 6. *Vacuuming the room*. *Vacuum* lantai dari mulai dari area yang paling jauh dari pintu dengan cara berjalan mundur. Pastikan semua

permukaan lantai tidak ada yang terlewatkan, bagian-bagian yang harus di *vacuum* yaitu: a) Karpet, b) Bawah bed, c) Lantai *bathroom*, d) Lantai luar *bathroom*, e) Sela-sela sofa bed, f) Karpet luar *deluxe room*

7. *Closing Update* data kamar bila selesai mengerjakan kamar di form work list dan menulis jumlah amenities dan *linen* apa saja yang di pakai oleh tamu di amenities and *linen form* yang harus dilakukan di lakukan oleh *room attendant* yaitu:

- a) *Update* data kamar seperti dari *vacant dirty* menjadi *vacant clean* dilakukan hal tersebut supaya data yang berada di work list *room attendant* tersebut *team leader* mengetahui kamar tersebut sudah selesai dikerjakan dan siap untuk di jual.
- b) Setelah di lanjutkan dengan mengupdate jumlah data amenities dan *linen* yang di gunakan tamu per kamarnya, dilakukan hal tersebut supaya bagian departemen *house keeping* mengetahui pemakaian dan pengeluaran yang harus di keluarkan untuk amenities dan *linen* setiap bulannya.

### 5.3 SOP PENANGAANAN COMPLAINT DI *DELUXE ROOM* THE HAVEN SUITES CANGGU, BALI

*Complaint* adalah perasaan yang timbul karena suatu hal yang membuat tamu merasa tidak puas, diantaranya salah satu contoh *complaint* yang sering terjadi di The Haven Suites Canggu, Bali yaitu:

A. Terdapat noda kuning atau sobek di *duver cover*.

1. Cara menanggulangnya adalah:
  - a) Menjaga *eye contact* dengan memperhatikan hal yang diucapkan.
  - b) Jangan sekali-kali memotong pembicaraan.

- c) Perlihatkan sikap fokus dengan apa yang di ucapkan oleh tamu.
  - d) Positif *body language* dan tunjukkan *listening skill*
  - e) Bila tamu menghubungi bagian *order taker* selanjutnya dihubungkan dengan *team leader* dan dari team leader akan memberitahukan *room attendant* yang membersihkan di lantai tersebut walaupun memakan waktu yang banyak.
2. Cara penyelesaiannya adalah:
- a) Apabila *room attendant* yang sedang mengerjakan kamar lain, maka pihak *house keeping* biasanya menghubungi petugas yang bertanggungjawab atas kebutuhan kamar dan tamu (*runner*) untuk mengerjakan hal tersebut.
  - b) Setelah selesai masalah tersebut maka pihak *house keeping* meminta maaf atas ketidak nyamanan selama tamu menginap.

## B. Kamar berlum siap atau masih *vacant dirty* (VD)

1. Cara menanggulangnya adalah:
  - a) Menjaga *eye contact* dengan memperhatikan hal yang diucapkan.
  - b) Jangan sekali-kali memotong pembicaraan.
  - c) Perlihatkan sikap fokus dengan apa yang di ucapkan oleh tamu.
  - d) Positif *body language* dan tunjukkan *listening skill* anda
  - e) Mendengarkan keluhan tamu dan mencatatnya
2. Cara menyelesaikan masalah tersebut karena tidak secara langsung *complaint* tamu ke bagian *house keeping* namun ke bagian *front office*, maka disini ada dua tipe penyelesaian di dua departemen yaitu:

### *Front office*

- a) Memberikan penjelasan dan janji kepada tamu bahwa kamar yang akan di tempati akan selesai sebentar lagi atau paling lama 30 menit
- b) Setelah itu bagian departemen *front office* biasanya mengalihkan tamu ke Cafe, Club, atau ke restoran untuk makan sebagai permohonan minta maaf, sambil menunggu kamar siap untuk di tempati

### *House keeping*

- a) Setelah selesai masalah tersebut karena tingkat huniannya sedang tinggi, maka pihak *house keeping* biasanya memberikan surat permohonan maaf dan memberikan *welcome fruits*.
- b) Mencatat tanggal *complaint* untuk menjadi bahan perbaikan kedepanya.

## **6. PENUTUP**

Berdasarkan pengamatan peneliti selama melaksanakan penelitian di The Haven Suites Cangu, Bali, maka peneliti mencoba memberikan kesimpulan sebagai berikut:

1. Tugas dan tanggung jawab *room attendant* di *deluxe room* The Haven Suites Cangu, Bali dilaksanakan sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP). Adapun tugas dan tanggungjawab dalam hal membersihkan kamar dibagi menjadi dua shift yaitu *morning shift* dan *evening shift* dalam pelaksanaannya tersebut terdapat sedikit perbedaan yaitu:
  - a) *Morning shift* melakukan kegiatan membersihkan kamar di mulai dengan persiapan, pembersihan, dan pengecekan atau closing.

- b) *Evening shift* pekerjaannya tidak terlalu banyak maka sebelum *room attendant evening shift* mendapatkan *work list* nya, di haruskan membantu dahulu pekerjaan *morning shift* yang *vacant dirty* atau kamar-kamar yang belum di selesaikan oleh *morning shift*.
  - c) Setelah selesai *room attendant* melaksanakan *evening shift*, dilakukan pembersihan kamar yang di dalamnya hanya melakukan pemindahan amenities dan linen yang bertujuan untuk mempermudah tamu (*turn down*).
2. Terdapat kendala di dalam membersihkan *deluxe room* di The Haven Suites Cangu, Bali yaitu:
- a) *Room attendant* setelah melakukan pembersihan kamar harus mengisi beberapa *form* di antaranya *room discrepancy* yang seharusnya diisi oleh *team leader*
  - b) *Room attendant* ditugaskan untuk membersihkan kamar paling sedikit 2 sampai 3 lantai dengan 1 *room attendant* dengan masing-masing mendapatkan 16 sampai 35 kredit yang harus di kerjakan pada saat *high season* yang standarnya harus dikerjakan oleh 2 orang *room attendant*.

Berdasarkan pengamatan peneliti selama melaksanakan penelitian, berikut ini peneliti memberikan saran-saran kiranya dapat diterima bagi pihak Hotel khususnya *House keeping* departemen sebagai berikut:

- a) Agar seorang *room attendant* tidak dibebankan lagi dengan *form discrepancy*, karena sudah ada *work list* yang menjadi acuan *room attendant* dalam membersihkan kamar.
- b) Agar menambah tenaga kerja *daily worker* yang mempunyai basik perhotelan untuk membantu *room attendant* dalam menangani

kondisi kamar yang dalam keadaan *high season* sehingga meringankan beban kerja *room attendant*.

- c) Sebaiknya penanganan *complaint* tamu haruslah di tangani secara cepat dan profesional tanpa membedakan masalah itu besar atau kecil, yang akan bermanfaat bagi citra The Haven Suites Canggu, Bali apabila hal-hal tersebut dilakukan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agusnawar. 2000. Operasional tata Graha Hotel: Hotel Housekeeping Operational. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Arikunto, Suharsimi, 2006, Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek, Jakarta: Rineka Cipta.
- Bagyono. 2008. Problem Solving & Terminologi Housekeeping Hotel. Bandung: Alfabeta.
- Bagyono. 2009. Manajemen Housekeeping Hotel. Alfabeta
- Bataafi, Wisnu HS Al. 2006. Housekeeping Department-Floor & Public Area Job Description & Standard Operating Procedure. Bandung: Alfabeta.
- Damayanti dan Yulianto. 2014. Peranan *House keeping* dalam Menangani Komplain untuk Memberikan Kepuasan Tamu Di Mawar Asri Hotel Jogja. Khasanah Ilmu Vol V No. 2 September 2014
- Fauzan. 2015. Peranan *Room Attendant* Di *House Keeping Department* Dalam Upaya Meningkatkan Pelayanan Kepada Tamu di Sala View Hotel Di Solo. Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Moeloeng J Lexy. 2014, Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: Remaja Rosdakarya
- Nazir. 1986. Metode Penelitian. Jakarta: Rineka Cipta.
- Rumekso. 2005. Housekeeping Hotel-Floor section. Yogyakarta: Andi Offset.
- Satori, Djaman dan Aan Komariah. 2010. Metologi Penelitian Kualitatif. Canggu: Alfabeta
- Setyaningrum, Ari. 2007. Pengaruh Ketidakpuasan Konsumen Dan Variety Seeking Terhadap Keputusan Perpindahan Merek. Jurnal Telaah Manajemen, Vol. 2, No. 2 November 2007
- Soenarno, Adi. 2006. Front Office Management. Yogyakarta: Andi Offset.

- Sugianti. 2017. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kinerja *Room Attendant* Di Hotel Grand Central Pekanbaru. *Jom Fisip* Vol. 4 No. 2 – Oktober 2017
- Sugiarto. Endar. 1996. *Pengantar Akomodasi Dan Restoran*, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. 2007. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: CV Alfabeta
- Sulastiyono, Agus. 2011. *Menejemen Penyelenggaraan Hotel*, Seri Menejemen usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi. cetakan ke enam, Canggung: Alfabeta.
- Umar, Huesin. 2009. *Metode Riset*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

### **PROFIL PENULIS**

**Made Handijaya Dewantara, SST.Par.,M.Par.,M.Pro.** lahir di Singaraja-Bali, 5 Mei 1989. Ia menempuh pendidikan sarjana pariwisata di STP Nusa Dua Bali, dan lulus tahun 2011. Menempuh pendidikan Master di Universitas Udayana-Bali, dan Universite Paris 1-Pantheon Sorbonne Perancis, dan lulus pada tahun 2014. Setelah menempuh pendidikan S2-nya, ia kemudian terjun di industri perhotelan sebagai Operational Manager, di Bali Villas Management, yang merupakan hospitality management company di bidang pengelolaan resort dan villa. Hingga saat ini, ia memiliki pengalaman mengajar di bidang Manajemen Perhotelan, Manajemen Pariwisata, Ekonomi Pariwisata, Manajemen Tata Graha, Manajemen Kantor Depan, dan Kewirausahaan. Selain menjadi dosen sekaligus Kaprodi D4 Manajemen Perhotelan di Politeknik Internasional Bali, ia juga mengembangkan bisnis di bidang konsultan hospitality, villa, dan akomodasi wisata.

## **AKSESIBILITAS HOTEL GRAND MEGA RESORT & SPA BALI DENGAN MALL BALI GALERIA**

**Daniel Pandu Mau dan Dinar Sukma Pramesti**

Email: daniel.pandu@pib.ac.id dan dinar.pramesti@pib.ac.id

POLITEKNIK INTERNASIONAL BALI

### **ABSTRAK**

Banyaknya hotel dibangun berdekatan dengan sarana amenities lain seperti mall dirasakan sangat berpotensi dan diminati oleh para pengguna jasa akomodasi, karena memberikan aksesibilitas yang sangat mudah dan praktis untuk menjalankan kegiatan maupun kesenangan. Penelitian ini dimaksudkan untuk membahas tentang Aksesibilitas Hotel Grand Mega Resort & SPA Bali dengan Mall Bali Galeria. Penelitian menggunakan metode deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data menggunakan metode wawancara, observasi dan studi kepustakaan. Hasil yang diperoleh yaitu bahwa aksesibilitas merupakan hal yang sangat penting yang menjadi pertimbangan bagi para pengunjung untuk memilih hotel yang akan disinggahi. Hotel Grand Mega Resort & SPA Bali dipilih oleh pengunjung karena mempunyai daya tarik tersendiri karena konsep yang dibangun berdekatan dengan Mall Bali Galeria dan sarana amenities lainnya.

Kata Kunci: Aksesibilitas, Hotel, Amenitas

### **ABSTRACT**

*The number of hotels built closed to supported amenities such as malls are potential and attractive for visitors. They provides an easy accessibility to the several activities and pleasures such as shopping. This study is intended to discuss the accessibility aspect of Grand Mega Resort & SPA Bali Hotels with Bali Galeria Mall. The study used a qualitative descriptive method. The technique of collecting data uses interviews, observation and literature study. The results of this study shows that accessibility is a very important thing that became one factor for visitors to choose the hotel to be visited. Grand Mega Resort & SPA Bali Hotel was chosen by visitors because it has its own uniqueness because its concept that was built adjacent to the Mall Bali Galeria and other facilities.*

*Key words: Aksesibility, Hotel, Amenities*

## 1. PENDAHULUAN

Pekembangan bisnis di Indonesia saat ini merupakan salah satu fenomena yang sangat menarik untuk dilihat, dengan adanya globalisasi dalam bidang ekonomi yang semakin membuka peluang pengusaha asing untuk turut berkompetisi dalam menjaring konsumen lokal. Zeithaml & Bit (2003) menyatakan bahwa dampak globalisasi menyebabkan industri jasa yang terdiri dari berbagai macam industri seperti industri telekomunikasi, transportasi, perbankan, dan perhotelan berkembang dengan cepat. Perusahaan lokal yang berperan sebagai tuan rumah semakin dituntut untuk mengenali perilaku konsumen agar mampu menghadapi persaingan di era globalisasi ini. Perusahaan yang ingin bertahan harus mempunyai nilai lebih yang menjadikan perusahaan tersebut berbeda dengan perusahaan lain. Adanya nilai lebih tersebut akan semakin memberikan kepercayaan kepada calon konsumen baru maupun konsumen lama untuk bertransaksi kembali.

Dalam menjalankan usahanya, setiap perusahaan harus selalu mengamati perubahan tingkah laku konsumen sehingga dapat mengantisipasi perubahan perilaku tersebut, untuk kemudian dijadikan kajian dalam rangka memperbaiki strategi pemasarannya. Pada hakekatnya tujuan dari pemasaran adalah untuk mengetahui dan memahami sifat konsumen dengan baik sehingga produk yang ditawarkan dapat laku terjual. Engel, dkk (1994) mengungkapkan perilaku konsumen adalah suatu kegiatan individu yang secara langsung terlibat dalam mendapatkan dan mempergunakan barang atau jasa termasuk didalamnya proses pengambilan keputusan pada persiapan dan penentuan kegiatan tersebut.

Industri perhotelan adalah industri jasa yang memadukan antara produk dan layanan. Produk hotel yang dimaksud berupa desain bangunan, kamar, restaurant beserta segala fasilitas yang ada di hotel

tersebut. Sedangkan layanan jasa yang dijual adalah keramah-tamahan dan ketrampilan staff/karyawan hotel dalam melayani tamu yang menginap atau menggunakan fasilitas hotel. Kotler dan Amstrong (2005) mendefinisikan jasa sebagai aktivitas atau manfaat yang ditawarkan oleh satu pihak lain yang pada dasarnya tanpa wujud dan tidak menghasilkan kepemilikan apapun (*intangible*).

Fungsi hotel awalnya hanya sebagai tempat bermalam bagi wisatawan yang melakukan perjalanan bisnis atau berlibur. Namun seiring berjalannya waktu, fungsi hotel mengalami peningkatan. Hotel adalah usaha komersial yang menyediakan tempat menginap, makanan, dan pelayanan-pelayanan lain untuk umum (Sulastiyono, 2006). Saat ini, hotel memiliki fungsi lain selain sebagai tempat tinggal sementara untuk wisatawan yakni digunakan dalam acara pernikahan, rapat perusahaan, launching untuk produk baru suatu perusahaan dan tak jarang pula hotel digunakan untuk sarana untuk menikmati akhir pekan bagi kalangan masyarakat menengah atas. Dengan adanya perubahan fungsi hotel, para pengusaha yang bergerak di industri perhotelan diharapkan tanggap dan memiliki respon yang cepat terhadap perubahan yang terjadi.

Banyak hal yang dapat mempengaruhi usaha perhotelan saat ini, salah satunya adalah bagaimana pihak hotel dapat menarik pelanggan sebanyak mungkin. Kemudahan aksesibilitas bagi wisatawan merupakan syarat utama yang harus dimiliki karena keinginan serba cepat dan praktis bagi para pengguna merupakan salah satu modal dan kelebihan yang harus dimiliki oleh para penyedia jasa hotel. Fasilitas dan lokasi yang strategis dan kemudahan yang dicapainya suatu hotel sangat mempengaruhi keinginan para wisatawan untuk datang dan menginap pada hotel tersebut.

Saat ini banyak hotel yang dibangun berdekatan dengan fasilitas lain seperti pusat perbelanjaan karena memiliki daya tarik yang kuat

untuk menarik wisatawan untuk menggunakan jasa hotel tersebut karena memberikan aksesibilitas yang sangat mudah dan praktis untuk menjalankan kegiatan maupun kesenangan. Terutama dari sudut pandang pembangun sarana akomodasi yang menjadi keputusan pengembang guna melakukan ekspansi bisnis adalah potensi dan kuatnya permintaan pasar (*market demand*). Penelitian ini mengambil konsep *market demand* dimana nantinya penelitian ini akan mendeskripsikan keuntungan posisi Hotel Grand Mega Resort & SPA Bali yang terletak berdekatan dengan Mall Bali Galeria sebagai salah satu pusat perbelanjaan terbesar di Kuta.

Di tengah situasi ekonomi pariwisata yang kondusif di daerah Sunset Road. Daerah tersebut merupakan tempat yang cukup ramai dengan kegiatan pariwisata. Dimana terdapat beberapa hotel, salah satunya adalah Hotel Grand Mega Resort dan SPA. Hotel ini dipilih sebagai tempat melakukan penelitian karena banyak wisatawan yang memilih menginap di hotel ini, berdasarkan observasi peneliti, pusat perbelanjaan yang paling dekat dengan Hotel Grand Mega Resort dan SPA, yaitu Mall Bali Galeria. Selain itu, belum banyak penelitian yang mengkaji mengenai aksesibilitas hotel. Kebanyakan penelitian yang ada hanya membahas aksesibilitas daerah tujuan wisata.

Dari pemaparan diatas maka penelitian ini dimaksudkan untuk membahas tentang Aksesibilitas Hotel Grand Mega Resort & SPA Bali dengan Mal Bali Galeria. Hotel bintang 4 pertama di Bali ini mempunyai daya tarik tersendiri mulai dari konsep yang dibangun berdekatan dengan Mall Bali Galeria yang merupakan pusat perbelanjaan yang telah memiliki nama besar di Bali. Permasalahan dalam penelitian ini, adalah:

- 1) Apa Komponen Aksesibilitas Hotel Grand Mega Resort dan Spa Bali?
- 2) Bagaimana Strategi Pengembangan Aksesibilitas Hotel Grand Mega Resort dan Spa Bali?.

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis komponen aksesibilitas Hotel Grand Mega Resort dan SPA

Bali dan menganalisis strategi pengembangan aksesibilitas Hotel Grand Mega Resort dan SPA Bali.

## **2. KONSEP DAN TEORI**

Berikut dijelaskan konsep dan teori penelitian Aksesibilitas Hotel Grand Mega Resort & Spa Bali dengan Mall Bali Galeria

### **2.1 KONSEP AKSESIBILITAS**

Bambang sutantono (2004: 1) menyatakan aksesibilitas adalah hak atas akses yang merupakan layanan kebutuhan yang mendasar dalam melakukan perjalanan. Aksesibilitas harus disediakan oleh pemerintah dengan moda transportasi untuk masyarakat. Bambang Susantono (2004: 24) juga mengungkapkan bahwa aksesibilitas merupakan suatu ukuran potensial atau kemudahan bagi seseorang untuk mencapai tujuan dalam suatu perjalanan. Karakteristik dari sistem transportasi ditentukan oleh aksesibilitas. Aksesibilitas memberikan pengaruh pada beberapa lokasi kegiatan. Lokasi kegiatan juga memberikan pengaruh pada pola perjalanan dalam melakukan kegiatan sehari-hari. Pola perjalanan ini mempengaruhi jaringan transportasi dan juga akan memberikan pengaruh pada sistem transportasi secara keseluruhan.

Sejalan dengan pendapat yang dikemukakan oleh Bambang Sutanto, Blunden dan Black (1984) juga mengemukakan pendapatnya tentang aksesibilitas. Menurutnya aksesibilitas adalah konsep yang menggabungkan sistem pengaturan tata guna lahan secara geografis dengan sistem jaringan transportasi yang menghubungkannya. Aksesibilitas juga merupakan suatu ukuran kenyamanan atau kemudahan suatu lokasi tata guna lahan dalam berinteraksi satu sama lain. Aksesibilitas juga berarti mudah atau susahnya suatu lokasi dicapai melalui sistem jaringan transportasi. Aksesibilitas dapat dinyatakan dengan jarak. Jika suatu tempat berdekatan dengan tempat lain, dikatakan

aksesibilitas antara kedua tempat tersebut tinggi. Sebaliknya, jika kedua tempat sangat berjauhan, aksesibilitas diantara keduanya dikatakan rendah. Jadi, tata guna lahan yang berbeda memiliki aksesibilitas yang berbeda pula karena aktivitas tata guna lahan tersebar dalam ruang secara tidak merata (heterogen). Dalam penelitian ini dibahas mengenai aksesibilitas antara Hotel Grand Mega Resort & Spa Bali dengan Mall Bali Galeria.

## 2.2 KONSEP HOTEL

Salah satu sarana penting untuk memenuhi kebutuhan orang yang berpergian lebih dari 24 jam adalah hotel. Menurut Hotel Proprietors Act, (1956) pengertian hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang sedang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya suatu perjanjian khusus. Yoeti (1982: 252), akomodasi perhotelan tidak dapat dipisahkan dengan pariwisata, tanpa kegiatan kepariwisataan dapat dikatakan akomodasi perhotelan akan lumpuh. Sebaliknya pariwisata tanpa hotel merupakan suatu hal yang tidak mungkin, apalagi kalau berbicara pariwisata sebagai suatu industri.

## 2.3 KONSEP MALL

Mall adalah kata serapan dari bahasa inggris *Mall* yang diterjemahkan menjadi gedung atau kelompok gedung yg berisi macam-macam toko dengan dihubungkan oleh lorong/koridor (jalan penghubung). Menurut Urban Land institute (1997), Mall merupakan kelompok kesatuan komersial yang dibangun pada sebuah lokasi yang direncanakan, dikembangkan, dimulai dan diatur menjadi sebuah unit

operasi yang berhubungan dengan lokasi, ukuran, tipe toko, dan area perbelanjaan dari unit tersebut, dan juga menyediakan parkir yang dibuat berhubungan dengan tipe dan ukuran total toko-toko.

Saat ini mal dikenal sebagai pusat perbelanjaan atau *shopping center*, mall juga identik dengan pola gaya hidup manusia masa kini. Perkembangan mal yang sangat pesat saat ini memberikan jalan kepada para pengusaha dan pengembang untuk membangun sarana dan prasarana yang dekat dengan mal atau pusat-pusat perbelanjaan. Persaingan pun terjadi, pada hotel. Pembangunan hotel yang berdekatan dan berhadapan dengan Mall memberikan persaingan terhadap fasilitas dan kelengkapan yang diberikan oleh setiap hotel dan semakin wisatawan untuk menginap di hotel tersebut.

## **2.4 TEORI LOKASI**

Guna mengetahui aksesibilitas Hotel Grand Mega Resort & Spa Bali dengan Mall Bali Galeria digunakan teori lokasi Tarigan (2006). Teori lokasi membahas mengenai tata ruang (*spatial order*) suatu kegiatan ekonomi, atau menyelidiki alokasi geografis sumber-sumber potensial, hubungan/pengaruhnya terhadap keberadaan berbagai macam usaha/kegiatan lain di bidang ekonomi maupun sosial (Tarigan, 2006: 77). Teori lokasi Tarigan banyak membahas tentang pengaruh jarak terhadap intensitas orang dalam bepergian dari satu lokasi ke lokasi lainnya. Analisis ini dapat dikembangkan untuk melihat suatu lokasi yang memiliki daya tarik terhadap batas wilayah pengaruhnya, dimana orang masih ingin mendatangi pusat yang memiliki daya tarik tersebut. Hal ini terkait dengan besarnya daya tarik pada pusat tersebut dan jarak antara lokasi dengan pusat tersebut.

Terkait dengan lokasi maka salah satu faktor yang menentukan apakah suatu lokasi menarik untuk dikunjungi atau tidak adalah tingkat

aksesibilitas. Tingkat aksesibilitas merupakan tingkat kemudahan dalam mencapai suatu lokasi ditinjau dari lokasi lain di sekitarnya (Tarigan, 2006: 78). Tingkat aksesibilitas dipengaruhi oleh jarak, kondisi prasarana perhubungan, ketersediaan berbagai sarana penghubung, frekuensi, tingkat keamanan dan kenyamanan dalam melalui jalur tersebut.

### **3. METODE PENELITIAN**

Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kualitatif. Metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk meneliti kondisi obyek yang alamiah, di mana peneliti sebagai instrume kunci dan hasil penelitian lebih menekankan makna dari pada generalisasi (Sugiyono, 2007: 23). Penelitian kualitatif bertujuan untuk proses eksplorasi dan memahami makna perilaku individu dan kelompok, menggambarkan masalah sosial atau masalah kemanusiaan.

Dalam penelitian kualitatif deskriptif terdapat 3 cara yang dapat dilakukan untuk mengumpulkan data. Cara tersebut yaitu sebagai berikut.

1. Observasi bertujuan untuk mengamati subjek dan objek penelitian, sehingga peneliti dapat memahami kondisi yang sebenarnya.
2. Wawancara, Sugiyono (2007: 211), mendefinisikan wawancara sebagai pertemuan dua orang atau lebih untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tersebut. Dengan wawancara, maka peneliti akan mengetahui hal-hal yang lebih mendalam tentang informan dalam menginterpretasikan situasi dan fenomena yang terjadi, dimana hal ini tidak bisa ditemukan melalui observasi. Dalam melakukan wawancara, peneliti menyiapkan instrumen penelitian berupa pertanyaan-pertanyaan tertulis untuk diajukan, dan mencatat apa yang dikemukakan oleh informan, oleh karena itu jenis wawancara yang digunakan oleh peneliti adalah wawancara terstruktur.

3. Dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu, berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental (Sugiyono, 2007: 213). Hasil penelitian dari observasi dan wawancara dalam penelitian ini, didukung dengan dokumen-dokumen yang diperoleh dari dokumentasi.

#### **4. GAMBARAN HOTEL GRAND MEGA RESORT & SPA BALI DAN MALL BALI GALERIA**

Pada penelitian ini, akan ditelaah secara mendalam mengenai Hotel Grand Mega Resort & Spa Bali dan Mall Galeria Bali. Hotel ini merupakan hotel berbintang 4 yang menawarkan kolam renang outdoor, perawatan pijat, dan Wi-Fi gratis. Restorannya menyajikan berbagai hidangan Indonesia dan internasional. Parkir pribadi di resort tersedia secara gratis. Hotel Grand Mega Resort & Spa Bali didesain dengan perpaduan modern dan tradisional, semua kamar dilengkapi dengan AC, TV layar datar dan minibar. Beberapa kamar menawarkan pemandangan kolam renang. Kamar mandi suite-nya dilengkapi dengan bathtub dan shower air panas.

Mall Galeria Bali adalah kompleks perbelanjaan skala besar yang berlokasi strategis di dekat landmark Simpang Dewaruci dan bundaran di Kuta. Mall ini menawarkan area perbelanjaan dan hiburan dengan konsep mal keluarga. Didalam mall ini terdapat berbagai macam persewaan outlet seperti makanan, pakaian, perlengkapan rumah tangga, dan kebutuhan lainnya. Tidak hanya itu, didalam mall ini terdapat pula bioskop dan brand-brand ternama internasional yang siap melayani tamu-tamu yang datang.



Gambar 1. Hotel Grand Mega Resort and Spa

Sumber: <https://www.booking.com/hotel/id/grand-mega-resort-amp-spa-bali.id.html>



Gambar 2. Mal Bali Galeria

Sumber: <https://dolandolen.com/travel-directory/mall-bali-galeria/>

## 5. PEMBAHASAN

Pembahasan akan memaparkan jawaban dari masalah yang ada dalam penulisan ini, untuk lebih jelasnya dapat dilihat di bawah ini

### 5.1 KOMPONEN AKSESIBILITAS HOTEL GRAND MEGA RESORT DAN SPA BALI

Komponen aksesibilitas dipengaruhi oleh tinggi rendahnya suatu topografi daerah tertentu. Sarana dan prasarana yang berada di suatu wilayah berupa jalan, jembatan, jaringan telekomunikasi, kendaraan, terminal, pelabuhan dapat memberikan landasan terhadap kelancaran perencanaan dan pelaksanaan pembangunan dalam suatu wilayah. Aksesibilitas terkait pada seberapa mudah suatu destinasi dalam kegiatan pariwisata dapat terjangkau satu sama lain. Dalam kaitannya dengan

penelitian ini, akan dibahas mengenai dua akomodasi antara hotel dan mall.

Aksesibilitas perhotelan berhubungan dengan tingkat kemudahan bagi seorang calon pengguna jasa untuk mencapai lokasi hotel. Pada kasus Hotel Grand Mega Resort & SPA Bali yang berada di Jl. Bay Pass Ngurah Rai No.234, Kuta, Bali. Lokasi tersebut merupakan lokasi yang sangat strategis, Jl Bay Pass Ngurah Rai merupakan sebuah jalan raya sepanjang 23 km yang menghubungkan Denpasar, Sanur, Kuta, dan Nusa Dua. Jalan ini mulai beroperasi sejak 1960 dan menjadi akses utama jalur menuju Pantai Kuta dan Bandara Ngurah Rai. Jalan raya ini mempermudah akses ke bandara.

Hotel Grand Mega Resort & Spa Bali memiliki akses yang baik dan mudah dari tempat-tempat menarik di Bali. Hotel dijangkau dengan berjalan kaki ke Bali Galleria Mall (0,32 km), berjarak 0,27 km dari Patung Dewa Ruci, berjarak 0,04 km dari BIMC Hospital, berjarak 3 km dari Pantai Kuta, berjarak 1,10 km dari Joger Kuta, berjarak 2,0 km pusat kota, dan berjarak 3,8 km dari bandara Ngurah Rai.

Letak yang strategis dan kemudahan akses tersebut merupakan salah satu kelebihan yang dimiliki oleh Hotel Grand Mega Resort & SPA Bali, karena memudahkan para calon pengguna jasa untuk menemukan lokasi tersebut. Beberapa perusahaan yang berada di kawasan industri memilih dan menempatkan tamu-tamunya di Hotel Grand Mega Resort & SPA Bali. Wisatawan dapat menjangkau mall dari hotel hanya dengan berjalan kaki menempuh waktu sekitar 5 menit.

Kondisi jalan yang baik pun merupakan salah satu kemudahan aksesibilitas, karena dapat mempersingkat waktu dan memberikan jarak tempuh yang singkat untuk mencapai Hotel Grand Mega Resort & SPA Bali. Kemudahan aksesibilitas yang lainnya adalah kemudahan bagi para pengguna jasa transportasi umum seperti letak halte Trans Sarbagita yang

berada di dekat hotel. Sayangnya, sedikit kekurangan aksesibilitas antara kedua amenitas ini adalah kurangnya fasilitas jembatan umum. Wisatawan harus berhati-hati ketika menyebrang jalan dikarenakan letak kedua amenitas ini yang bersebrangan. Pihak hotel maupun mall sudah berusaha mengantisipasi ketiadaan jembatan tersebut dengan mempekerjakan satpam yang sekaligus bekerja untuk mengamankan para pejalan kaki yang ingin menyebrang. Berdasarkan hasil observasi tersebut, maka aspek aksesibilitas merupakan hal penunjang dan langkah awal yang harus dipikirkan bagi para pengusaha untuk mendirikan suatu bangunan usahanya.

## 5.2 STRATEGI PENGEMBANGAN AKSESIBILITAS HOTEL GRAND MEGA RESORT DAN SPA BALI

Berdasarkan hasil observasi, kurangnya fasilitas pendukung aksesibilitas seperti jembatan penyebrangan membuat kedua fasilitas pendukung amenitas ini sedikit sulit untuk dijangkau dengan lebih leluasa. Oleh karena hal tersebut, maka strategi pengembangan aksesibilitas Hotel Grand Mega Resort & SPA adalah dengan menyediakan antar-jemput gratis ke Kuta dan Mall Bali Galleria. Hotel Grand Mega Resort & SPA berseberangan dengan Mall Bali Galleria ini memudahkan para tamu untuk bekerja, mendapatkan kenyamanan dan hiburan. Pengunjung tidak perlu repot dan jauh berbelanja, menikmati makanan dan menonton bioskop. Semua fasilitas itu terdapat di Mall Bali Galleria yang merupakan mall terbesar di Bali. Hotel Grand Mega Resort & SPA. Letaknya yang dekat dengan Mall Bali Galleria ini memberikan efek *Long Stay Guest* sehingga mampu memberikan sumbangan pemasukan yang cukup baik bagi Kabupaten Badung.

Aksesibilitas perhotelan berhubungan dengan tingkat kemudahan bagi seorang calon pengguna jasa untuk mencapai lokasi hotel. Hotel

Grand Mega Resort & SPA Bali berada di Sunset Road yang berada tidak jauh dari landmark terkenal Bali yaitu Patung Dewaruci, letak yang strategis dan kemudahan akses tersebut merupakan salah satu kelebihan yang dimiliki oleh Hotel Grand Mega Resort & SPA Bali, karena memudahkan para calon pengguna jasa untuk menemukan lokasi tersebut. Kondisi jalan yang baik pun merupakan salah satu kemudahan aksesibilitas, karena dapat mempersingkat waktu dan memberikan jarak tempuh yang singkat untuk mencapai Hotel Grand Mega Resort & SPA Bali. Kemudahan aksesibilitas yang lainnya adalah kemudahan bagi para pengguna jasa transportasi umum seperti letak Bandara Ngurah Rai Bali yang dapat ditempuh dengan waktu 15 menit.

Aksesibilitas merupakan hal penunjang dan langkah awal yang harus dipikirkan bagi para pengusaha untuk mendirikan suatu bangunan usahanya. Seperti halnya Hotel Grand Mega Resort & SPA Bali yang berada pada lokasi yang cukup menguntungkan karena berada di wilayah yang merupakan pusat dari kesibukan kota Bali.

Hotel bintang 4 pertama dan satu-satunya di kota Bali ini memberikan sumbangan pemasukan yang cukup baik bagi kota Bali. Karena dengan alasan kemudahan ditempuh dan fasilitas yang cukup memuaskan, beberapa perusahaan yang berada di kawasan industri memilih dan menempatkan tamu-tamunya di Hotel Grand Mega Resort & SPA Bali. *Long Stay Guest* memberikan pengertian bahwa Hotel Grand Mega Resort & SPA yang memiliki konsep ini memudahkan para tamu untuk berwisata dan mendapatkan kenyamanan di lokasi tersebut.

## **6. PENUTUP**

Kesimpulan yang dapat diperoleh berdasarkan hasil pengamatan di lapangan dan analisis data yaitu dengan hadirnya konsep aksesibilitas antara dua amenitas pendukung pariwisata yang berdekatan dapat

memberikan berbagai keuntungan, yaitu dapat mempermudah dan pengguna jasa akomodasi atau tamu yang menginap di Hotel Grand Mega Resort & SPA Bali untuk membeli kebutuhan pribadi di Mall Bali Galeria dan pengunjung Mal jika ingin menginap tidak perlu jauh dan sulit mencari, karena letaknya yang berada berdekatan. Fasilitas yang tersedia baik di Mall Bali Galeria maupun Hotel Grand Mega Resort & SPA Bali sudah cukup memadai.

Selain memiliki akses yang mudah ke Mall Bali Galeria, Hotel Grand Mega Resort & Spa Bali memiliki akses yang mudah ke tempat-tempat menarik lainnya di Bali seperti Patung Dewa Ruci, BIMC Hospital, Pantai Kuta, Joger Kuta, pusat kota, dan bandara Ngurah Rai. Hotel ini juga terletak di jalan utama dengan kondisi yang baik dan lancar. Letak yang strategis dan kemudahan akses tersebut merupakan salah satu kelebihan yang dimiliki oleh Hotel Grand Mega Resort & SPA Bali. Berdasarkan hasil observasi tersebut, maka aspek aksesibilitas merupakan hal penunjang dan langkah awal yang harus dipikirkan bagi para pengusaha untuk mendirikan suatu bangunan usahanya.

Rekomendasi yang diberikan peneliti yaitu agar Hotel Grand Mega Resort & SPA melakukan kerjasama dengan Mall Bali Galeria misalnya dalam memberikan *discount* atau membantu dalam promosi sehingga akan menguntungkan bagi keduanya.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Bagyono. 2008. *Teori & Praktek Hotel Front Office*. Bandung: Alfabeta
- Baud Bovy, Fred Lawson. 1998. *Tourism and Recreation Handbook of Planning and Design*. London: Architectural Press.
- Bintarto, R. 1984. *Interaksi Desa-Kota dan Permasalahannya*. Semarang: Ghalia Indonesia
- Black, John. 1981. *Urban Transport Planing*. Croom Helm: London
- Bukart, A. J and S. Medlik. 1974. *Tourism: Past, Present, and Future*. London. United Kingdom.

- Djumhur, I & Surya Muh. 1981. *Psychology and Education*. Bandung: Bandung Lautan Api
- Hansen, W.G. 1959. "How Accessibility Shapes Land Use". *Journal of American Institute of Planners*. Vol. 25, 73-76.
- Kartini, Kartono. 1980. *Pengantar Metodologi Research Sosial*. Bandung: Alumni.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sumaatmadja, N. 1988. *Studi Geografi, Suatu Pendekatan & Analisa Keruangan*. Bandung: Alumni.
- Suthanaya, Putu. 2009. Analisis Aksesibilitas Penumpang Angkutan Umum. *Ganesha Swara Edisi Khusus*. Vol. 3 No. 3 Desember 2009.
- Wardiyanta. 2006. *Metode Penelitian Pariwisata*. Yogyakarta: Andi.
- Yoeti, A. Oka. 1984. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa Offset.

#### **STUDI INTERNET:**

- Anonim. 2011. Pengertian Aksesibilitas, dalam makalah Universitas Sumatera Utara. (serial online). [cited 2010 Nov. 9]. Available from URL: <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/20344/4/chapter%2011.pdf>.
- Hasmy. 2000. *Konsep-konsep Dasar Penelitian dalam makalah Universitas Pendidikan Indonesia* (serial online). [cited 2016 Ags. 2]. Available from URL: [http://repository.upi.edu/operator/upload/s\\_c0951\\_06-419\\_chapter3.pdf](http://repository.upi.edu/operator/upload/s_c0951_06-419_chapter3.pdf).
- Maghribi. 1999. Aksesibilitas Building. (serial online). [cited 2016 Jan. 10]. Available from URL: [www.openpdf.com](http://www.openpdf.com).
- Moh. Surya, 1981. (serial online). [cited 2011 Nov. 9]. Available from URL: <http://belajar-psikolog.Com/pengertian-belajar-menurut-ahli/>.

## **PROFIL PENULIS**

**Daniel Pandu Mau, S.Pd.,M.Par** lahir di Pangkoh, 28 Juli 1991. Menyelesaikan Pendidikan Sarjana Pendidikan Bahasa Inggris di Universitas Palangkaraya pada tahun 2013. Melanjutkan Pendidikan Magister Pariwisata di Pascasarjana Universitas Udayana tahun 2016. Saat ini sedang melanjutkan studi di Magister Manajemen Universitas Udayana. Kecintaannya pada dunia Pendidikan ini disalurkan dengan menjadi Dosen Manajemen Perhotelan di Politeknik Internasional Bali.

**Dinar Sukma Pramesti, ST., MT** lahir di Denpasar 12 September 1988. Menyelesaikan Pendidikan Sekolah Dasar hingga SMA di Bali. Menamatkan Sarjana Teknik Arsitektur di Universitas Udayana pada tahun 2010. Melanjutkan Pendidikan Magister di bidang arsitektur dengan mengambil konsentrasi Arsitektur Kajian Lingkungan Binaan Etnik di Pascasarjana Universitas Udayana yang diselesaikan tahun 2013. Memiliki pengalaman sebagai arsitek selama 3 tahun di sebuah perusahaan arsitek, kontraktor, konsultan dan design planning di Denpasar. Pernah bekerja selama 5 tahun sebagai asisten Prof. Dr. Ir. Sulistyawati, M.S., M.M., M.Mis., D.Th., Ph.D, seorang Profesor yang aktif dalam membuat buku dan penelitian di bidang arsitektur dan pariwisata. Pengalamannya ini membawanya menjadi Dosen D4 Manajemen Perhotelan di Politeknik Internasional Bali, mengajar mata kuliah Seni Budaya Bali dan Metodologi Penelitian.

## **STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR *ROOM SERVICE* NATYA HOTEL, TANAH LOT, BALI**

**Rimalinda Lukitasari**

Email: rimalinda.lukitasari@pib.ac.id  
POLITEKNIK INTERNASIONAL BALI

### **ABSTRAK**

Kunci keberhasilan suatu hotel adalah pelaksanaan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang sesuai dengan standar yang telah ditentukan oleh masing-masing hotel, sehingga pengunjung merasa puas, nyaman dan mau kembali mengunjungi suatu hotel. *Room service* di Natya Hotel, Tanah Lot memiliki SOP yang telah ditetapkan, tetapi ada beberapa kendala dalam pelaksanaan SOP. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji mengenai *Room service* department di Natya Hotel yaitu kendala yang dihadapi dalam pelaksanaan dan upaya Natya Hotel dalam meningkatkan profesionalisme *room service man*. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui teknik observasi, wawancara, dokumentasi dan juga studi pustaka. Hasil penelitian mengungkapkan SOP yang dijalankan di Natya Hotel pada departement *room service* yaitu menerima orderan dari telepon, membuat captain order, mempersiapkan peralatan, pesanan diantar ke kamar tamu. Adapun kendala yang dihadapi dalam pelaksanaan SOP yaitu terkait dengan jumlah karyawan yang sedikit dan kendala bahasa.

Kata Kunci: Standar Operasional Prosedur, *Room service*, hotel

### **ABSTRACT**

*The key of success in terms of hotel industry is the implementation of the Standard Operating Procedure (SOP) determined by each hotel. This efforts important for the guests, so that visitors feel satisfied, comfortable and have willingness to return to visit a hotel. Room service at Natya Hotel, Tanah Lot has have implemented their SOP, but there are several obstacles when implementing it. This study aims to examine the constraints faced in the implementation of Room service department task in Natya Hotel, in order to see the professionalism of room service man. This research used a qualitative research. Data collection techniques are carried out through observation techniques, interviews, documentation and also literature studies. The results of the study revealed the SOP that was run at Natya Hotel in the room service department are receiving orders from the telephone, making captain orders, preparing equipment, orders being delivered to guest rooms. The obstacles faced in implementing the SOP are namely less amount of staffs and language barrier.*

Keywords: Standard Operating Procedure, *Room service*, hotel

## 1. PENDAHULUAN

Pada tahun 2017 terlihat adanya peningkatan yang signifikan pada bisnis perhotelan. Semakin berkembangnya dunia kepariwisataan dan prospek berinvestasi di Pulau Bali merupakan salah satu penyebab terjadinya peningkatan yang signifikan. Berdasarkan Badan Pusat Statistik Total kunjungan wisatawan mancanegara ke Bali meningkat 779.802 orang atau 15,62% dibanding tahun 2016 yang tercatat 4,92 juta orang. Dari sepuluh negara yang terbanyak memasok turis ke Bali, hanya dua negara yang mengalami penurunan yakni Australia sebesar 4,21% dan Malaysia 5,15%. Sedangkan delapan negara lainnya meliputi China meningkat 39,88%, India 45,59%, Inggris 10,07%, Amerika Serikat 12,11%, Perancis 7,61%, Jerman 15,11% dan Korea Selatan 15,45%.

Semakin bertambahnya wisatawan dan para pelaku bisnis bidang pariwisata lokal maupun mancanegara, Menyebabkan semakin tingginya tingkat permintaan konsumen terhadap akomodasi wisata. Dengan peluang yang sangat besar, banyak investor yang mengambil kesempatan untuk mendirikan hotel-hotel baru sebagai fasilitas atas tingginya permintaan terhadap akomodasi wisata. Disisi lain juga berakibat semakin ketatnya persaingan dalam saling mengunggulkan kelebihan masing-masing.

Kunci keberhasilan suatu hotel adalah pelaksanaan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang sesuai dengan standar yang telah ditentukan oleh masing-masing hotel, sehingga pengunjung merasa puas, nyaman dan mau kembali mengunjungi suatu hotel. SOP merupakan sebuah aturan khusus, prinsip, atau tindakan yang ditetapkan sebagai acuan untuk karyawan dalam menjalankan tugas secara konsisten (Kotschevar & Luciani, 2007: 188). Disamping pentingnya SOP, peranan sumber daya manusia dalam hal ini juga sangat penting karena sumber

daya adalah orang-orang yang menjalankan SOP di setiap hotel. Sumber daya manusia tersebut meliputi para *Room Attendant*, *Linen Attendant*, *Supervisor*, *Executive Housekeeper*, dan bagian lain yang terkait dalam lingkup organisasi hotel (Yasin, 2012). Adanya SOP yang berstandarisasi masih belum bias dikatakan sebuah hotel itu sempurna. Hal ini dikarenakan pelaksanaan SOP seringkali ditemukan kesenjangan yang menyebabkan hasil yang didapatkan kurang memuaskan dari target yang telah ditetapkan. Kesenjangan ini dapat disebabkan oleh berbagai macam penyebab.

Natya Hotel, Tanah Lot, terletak di dekat Pura Tanah Lot yang merupakan Pura yang megah dan paling ikonik di Bali. Di Natya Hotel pengunjung dapat melihat pemandangan alam yang menarik berupa panorama matahari terbenam, hamparan sawah bertingkat kehijauan, dilatar belakangi siluet pegunungan Bali. Guna mempertahankan kepuasan dan loyalitas pengunjung yang menginap, Natya Hotel, Tanah Lot telah menetapkan dan menjalankan SOP hotel yang baik. Hal ini merupakan alasan mengapa Natya Hotel, Tanah Lot masih tetap bertahan ditengah banyaknya pembangunan akomodasi wisata baru di Bali hingga saat ini.

Masing-masing hotel baik itu hotel besar maupun hotel kecil biasanya terdapat restoran dan bar di tempat itu untuk para tamu dapat menikmati makanan dan minuman yang tersedia. Selain itu juga, beberapa tamu yang ingin menikmati makanan dan minuman di kamarnya sendiri. Salah satu fasilitas pelayanan terhadap tamu yang tersedia di Natya Hotel adalah *room service*. *Room service* adalah pelayanan makanan dan minuman di dalam kamar hotel. *Room service* juga dapat disebut *in-room dining*. Fungsi dari *room service* sebenarnya sejalan dengan restoran dan bar. Restoran dan bar menjual makanan dan minuman di ruang saji restoran atau ruang saji bar, sedangkan *room*

*service* memiliki kekhususan pelayanan yaitu menyajikan makanan atau minuman di kamar, hal ini juga termasuk menyiapkan pesanan, mengantar pesanan (*taking order*), menyajikan pesanan di kamar dan mengembalikan peralatan yang telah digunakan dari kamar (*check floor*).

*Room service departement* merupakan salah satu pemasukan bagi Natya hotel, karena biasanya *room service* beroperasi selama 24 jam untuk menyiapkan makanan dan minuman seperti *lunch*, *dinner*, *breakfast*, dan *supper* (makan tengah malam). Selain itu tugas dari *room service waiters* yaitu menyiapkan segala peralatan dan keperluan dalam menyajikan/menyiapkan makanan dan minuman serta menyiapkan *tray* (nampan) dan *trolley*.

Berdasarkan wawancara yang bersumber pada pengunjung di Natya Hotel, Tanah Lot, ditemukan beberapa permasalahan yang terjadi pada departemen *room service*, yaitu dalam menangani pesanan tamu (*order*) ke *room service*. Beberapa masalah ini, menyebabkan timbulnya pertanyaan karena Natya Hotel, Tanah Lot pada dasarnya sudah memiliki SOP, tetapi masih terdapat tamu yang kurang puas terhadap pelayanan yang diberikan. Maka, dalam penelitian ini dilakukan analisis penerapan SOP *Room Service* Natya Hotel, Tanah Lot untuk mengetahui dengan jelas penyebab dan bagaimana cara mengatasinya.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini, adalah: 1) Apakah kendala yang dihadapi dalam pelaksanaan SOP *Room service* Natya Hotel, Tanah Lot? 2) Bagaimana upaya peningkatan profesionalisme *room service man* Natya Hotel, Tanah Lot?

## **2. KOSEP DAN TEORI**

Pada bagian ini akan dipaparkan mengenai konsep dan teori yang digunakan dalam penelitian ini.

## 2.1 PENGERTIAN *STANDARD OPERATIONAL PROCEDURE* (SOP)

Hampir seluruh hotel sangat menyadari arti pentingnya sebuah SOP. Secara umum fungsi SOP bukan hanya sebagai alat kontrol tetapi juga sebagai alat untuk menjaga konsistensi dari kualitas output dari hotel tersebut. SOP harus dapat didisain bukan sebagai penghambat jalannya operasional suatu hotel. SOP dilihat secara komprehensif. SOP merupakan salah satu bagian dari kegiatan administrasi khususnya mendalami prosedur, sistem dan kegiatan pendokumentasian dalam administrasi suatu hotel. Agar memahami kegiatan dalam suatu pekerjaan dengan baik setiap organisasi atau usaha harus memiliki suatu acuan, instruksi ataupun prosedur kerja. Karena dengan adanya prosedur atau acuan ini para karyawan, atasan, manajemen maupun masyarakat mendapatkan suatu kejelasan serta kemudahan transparansi dalam setiap prosedur pelayanan yang diberikan.

Ada beberapa istilah acuan dalam pekerjaan, antara lain *Work Instruction* (Instruksi Kerja) dan *Standard Operational Procedure* (SOP). Kedua istilah tersebut memiliki fungsi dan makna yang sama yaitu sebagai acuan kerja perbedaannya hanya dari pemakaian istilah atau bahasa dalam tiap-tiap organisasi atau usaha.

Adapun beberapa pengertian mengenai SOP menurut Ariefraf (2008) yaitu:

- 1) SOP adalah satu set instruksi tertulis yang merupakan dokumen suatu aktivitas yang selalu berulang atau rutin.
- 2) SOP menguraikan kedua unsur operasional administratif dan teknis dari suatu organisasi yang biasanya diatur oleh *Quality Assurance*.
- 3) SOP harus diorganisir untuk bisa dipastikan mudah dan efisien dalam penggunaan dan dikembangkan sesuai dengan kekhasan organisasi.

- 4) Tidak ada format SOP yang sangat pas dengan organisasi, pengaturan secara internal akan berbeda menurut masing-masing organisasi dan dengan jenis SOP yang akan dikembangkan.
- 5) Proses dan prosedur, suatu proses dapat terdiri dari satu atau lebih prosedur. Dalam kasus yang sederhana suatu proses mungkin terdiri dari hanya satu prosedur.

## 2.2 ROOM SERVICE

Dunia *food and beverage service* adalah dunia yang terkait dengan penyajian atau pelayanan makanan dan minuman dan secara umum erat kaitannya dengan restoran dan bar. Jika dilihat dari sudut pandang hotel, maka *food and beverage service* merupakan bagian terpenting dari operasional suatu hotel. Departemen *Food and Beverage* yaitu salah satu departemen yang ada di hotel dan khusus menaungi dan bertanggung jawab atas segala yang terkait dengan *food and beverage product* ataupun *service* yang tentunya ada di hotel tersebut. Departemen *Food and Beverage* memiliki outlet-outlet. Adapun outlet tersebut salah satunya adalah *Room Service* yang akan dibahas dalam penelitian ini.

*Room Service* menurut Marsum (2005) adalah salah satu bagian dari *food and beverage department* yang bertugas melayani para tamu yang menghendaki makan dan minum di dalam kamarnya. Mengingat telepon yang dipergunakan untuk menerima pesanan para tamu dari kamar jumlahnya terbatas, juga karena kebanyakan tamu waktu makan pagi biasanya tergesa-gesa dan kemudian menghendaki makan di dalam kamar saja, maka khusus biasanya *room service* khusus untuk melayani makan pagi. Pelayanan pesanan makanan dan minuman dapat dilakukan dengan dua metode yaitu menelepon langsung ke bagian *room service* atau dengan mengisi *door knob* menu. Menu ini digantungkan pada tombol pintu kamar sebelah luar setelah di isi oleh tamu. Sedangkan

menurut Wiwoho (2008), setiap hotel yang berukuran standar dipastikan memiliki salah satu fasilitas yang diberikan kepada tamu, yakni tamu dapat menikmati makanan untuk disantap dan menginap melalui *room service*.

Menurut Suarhana (2006), *Room Service* adalah restoran yang dibuka untuk *breakfast, lunch, dinner* dimana makanan tamu dapat dihidangkan di dalam kamar tamu yang menampilkan menu sederhana dan cepat dengan harga yang relatif murah. Menurut Wiwoho (2008) cara *room service* menerima pesanan tamu adalah: 1) Menerima telepon dari tamu, menjawab dengan ramah, ucapkan selamat pagi, siang, atau malam. Dengarkan pesanan tamu dengan baik dan hati-hati, 2) Mencatat pesanan tamu pada buku pesanan dalam 3 rangkap data: nomor kamar, jumlah tamu, nama tamu, pesanan catatan berurutan, jam berapa harus diantar, 3) Mengulang pesanan tamu termasuk: nomor kamar, jam berapa harus diantar, 4) Mengucapkan terimakasih setelah tamu meletakkan telepon, berikan *slip order* lembar pertama dan kedua kepada *room service waiter*. Baca dan cek ulang kembali pesanan sebelum dikirim ke dapur dan bar, 5) Mempersiapkan peralatan yang diperlukan, 6) Mengirimkan makanan dan minuman ke kamar tamu termasuk bon penagihan atau *guest bill* langsung ke kamar tamu, sesuai dengan pesannya.

Pengertian dari *room service* itu berbeda-beda, tetapi arti dan intinya sama. *Room service* adalah salah satu bagian dari *Food & Beverage department* yang bertugas melayani para tamu yang menghendaki makan dan minum di dalam kamarnya

## **2.3 HOTEL**

Ada dua pendapat tentang pengertian hotel. Agusnawar (2002: 13) menyebutkan Hotel sebagai salah satu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa

pelayanan penginapan, makan dan minum, serta jasa lainnya bagi umum yang dikelola secara komersil, serta memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan di dalam keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi. Berdasarkan SK Menteri Perhubungan No: Pm 10/Pw 301/ Phb 77 (Sri Perwani, 1993: 2), Hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersil, yang disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan, penginapan berikut makan dan minum.

Berdasarkan penjabaran tersebut, maka pengertian hotel adalah salah satu jenis akomodasi yang dikelola secara komersil, yang menyediakan pelayanan penginapan, makan, minum, kepada para tamu yang tinggal untuk sementara waktu di tempat tersebut. Dalam penelitian ini hotel yang dimaksud adalah Natya Hotel yang berlokasi di Tanah Lot, Tabanan, Bali.

## 2.2 LANDASAN TEORI

SOP di suatu usaha perhotelan atau organisasi, haruslah sesuai dengan budaya dan sistem hotel itu sendiri. Karena inti dari pembuatan SOP ini adalah untuk memudahkan dan menjelaskan proses suatu kegiatan oleh semua pihak. Menurut Stup (2001), ada beberapa bentuk dan kriteria dalam pembuatan SOP:

- 1) *Simple Steps Prosedur*, merupakan bentuk SOP yang singkat dan tidak membutuhkan banyak keputusan yang ditulis. SOP ini biasanya digunakan oleh perusahaan yang memiliki pekerja yang tidak terlalu banyak.
- 2) *Hierarchical Steps*, merupakan beentuk SOP yang cukup panjang lebih dari 10 langkah, tetapi tidak terlalu banyak keputusan.
- 3) *Graphic Fomrat*, merupakan bentuk SOP yang sama seperti *Hierarchical Steps* yaitu cukup panjang lebih dari 10 langkah tetapi tidak terlalu banyak keputusan. Perbedaannya yaitu dalam

penyampiannya. *Graphic Format* berisikan suatu grafik, gambar, maupun diagram untuk mengilustrasikan tujuan dari suatu prosedur.

- 4) *Flowchart Prosedur*, yaitu SOP yang memiliki banyak keputusan. *Flowchart* merupakan SOP yang berbentuk grafik sederhana yang menjelaskan langkah-langkah dalam membuat keputusan. Hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan *Flowchart* ini yaitu pemakaian simbol-simbol dalam penjelasannya, karena memiliki arti dan makna yang berbeda.

SOP harus ditulis dengan cukup detail sedemikian rupa sehingga seseorang dengan pemahaman yang sangat basic dari suatu bidang, dapat dengan sukses atau mudah melakukan aktivitas atau melakukan prosedur atau langkah ketika tanpa supervisi.

### **3. METODE PENELITIAN**

Penelitian ini merupakan penelitian yang menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif adalah suatu penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. Creswell (2010: 4) menyatakan bahwa penelitian kualitatif adalah suatu proses penelitian ilmiah untuk memahami masalah-masalah manusia dalam konteks sosial dengan menyajikan gambaran menyeluruh dan kompleks, melaporkan pandangan terperinci, serta dilakukan dalam setting yang alamiah dan tidak ada intervensi dari peneliti. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan memperoleh gambaran mengenai pelaksanaan SOP *Room service* Natya Hotel, Tanah Lot. Dengan pendekatan kualitatif peneliti dapat mengeksplorasi Natya Hotel, situasi, kondisi, dan permasalahan yang berkaitan dengan pelaksanaan SOP *Room service* Natya Hotel.

Teknik pengumpulan data adalah hal yang paling penting dalam suatu penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang dibutuhkan. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian yaitu sebagai berikut:

### 1. Observasi

Sugiono (2010) menyatakan bahwa observasi adalah dasar semua ilmu pengetahuan. Para ilmuan hanya bisa bekerja melalui data, yaitu fakta melalui dunia kenyataan yang diperoleh melalui observasi. Observasi yang dilakukan adalah dengan melakukan pengamatan secara langsung tentang hal-hal yang bersangkutan dengan variabel penelitian untuk memperoleh data yang diperlukan.

### 2. Wawancara

Menurut Sugiono (2010) wawancara adalah pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui Tanya jawab sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu dan dengan wawancara peneliti akan mengetahui hal-hal yang lebih mendalam tentang partisipan dalam menginterpretasikan situasi dan fenomena yang terjadi yang tidak mungkin bisa ditemukan melalui observasi.

### 3. Studi kepustakaan

Menurut Sugiono (2010) menyatakan bahwa studi pustaka merupakan langkah awal dalam metode pengumpulan data. Studi pustaka merupakan metode pengumpulan data yang diarahkan kepada pencarian data dan informasi melalui dokumen- dokumen, baik dokumen tertulis, foto- foto, gambar, maupun dokumen elektronik yang dapat mendukung dalam proses penulisan.

#### 4. GAMBARAN NATYA HOTEL, TANAH LOT

Natya Hotel Tanah Lot terletak di Tanah Lot, menawarkan akses langsung ke Pura Tanah Lot yang hanya berjarak 100 meter. Terletak di sebelah Nirwana Bali Golf Course, Natya Hotel Tanah Lot berjarak 40 menit berkendara ke tempat-tempat hiburan di Seminyak dan dari Bandara Internasional Ngurah Rai dapat dijangkau dalam 1,5 jam berkendara.

Hotel ini menyediakan restoran, kolam renang outdoor, dan kamar-kamar ber-AC yang dilengkapi TV kabel layar datar. Akses Wi-Fi dan tempat parkir juga tersedia gratis. Menampilkan teras pribadi yang menghadap ke kolam renang dan taman, kamar-kamar Natya Hotel Tanah Lot berada di taman yang asri. Kamar-kamarnya dihiasi interior modern dan pencahayaan yang hangat. Tersedia minibar, brankas, serta kamar mandi pribadi dengan fasilitas *bathtub* dan *shower*.

Di Natya Hotel pengunjung dapat berkuda, bersepeda, atau menikmati pijat tubuh yang menenangkan. Natya Hotel Tanah Lot juga menyediakan penyewaan mobil dan layanan antar-jemput bandara. Pengaturan perjalanan dapat dilakukan di meja layanan wisata. Restoran hotel menyajikan masakan khas Indonesia dan Barat.



Gambar 1 Natya Hotel, Tanah Lot

Sumber: <https://www.booking.com/hotel/id/natva-tanah-lot.id.html>

## 5. PEMBAHASAN

Pembahasan akan memaparkan jawaban dari masalah yang ada dalam penulisan ini, untuk lebih jelasnya dapat dilihat di bawah ini

### 5.1 SOP *ROOM SERVICE* NATYA HOTEL

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, berikut SOP Natya Hotel dalam melayani tamu melalui *room service* nya:

1. Cara Menangani Pesanan Tamu di kamar (*room service* ) Natya Hotel, Tanah Lot :
  - a. Pintu kamar tamu pelan-pelan tidak terlalu keras asal tamunya mendengar dan dengan sopan ucapkanlah selamat pagi, siang ataupun sore
  - b. Jangan masuk ke kamar sebelum diizinkan oleh tamu
  - c. Periksa bahwa segala sesuatunya sudah benar dan telah tersusun rapi diatas meja dan lengkapilah dengan kursi bila diperlukan
  - d. Janganlah cepat-cepat meninggalkan tamu apabila belum yakin benar bahwa sesuatunya telah beres.
2. Pelayanan dalam bidang kuliner termasuk dalam perhatian Natya Hotel, Tanah Lot. Oleh karena itu, peneliti juga melakukan observasi dan pencatatan terkait dengan penataan alat makan oleh *room service man*. Tugas *room service* yang beraneka ragam termasuk dengan melakukan penataan. Adapun SOP Penataan (*set up*) alat makan pelayanan di *room service* di Natya Hotel Bali:
  - a. Bersihkan dan siapkan piring, sendok, garpu, gelas terlebih dahulu
  - b. Ambil makanan yang telah jadi dari kitchen area
  - c. Siapkan trolley terlebih dahulu
  - d. Angkat makanan secara perlahan dan letakkan diatas trolley
  - e. Antarkan ke kamar tamu.

3. Setelah penjabaran mengenai penataan. Selanjutnya adalah deskripsi prosedur pengangkatan peralatan kotor dari kamar tamu. SOP mengangkat peralatan kotor dari kamar tamu di Natya Hotel Bali:
  - a. Tunggu 1 jam setelah pengiriman dan tamu akan memberitahukan bagian *room service* agar piring kotor segera diangkat.
  - b. Gunakan format pencatatan peralatan yang digunakan baik untuk pengiriman maupun pengembalian
  - c. Masuk ke kamar tamu bila tamu sudah mempersilahkan
  - d. Minta bantuan room boy atau room maid untuk membukakan pintu kamar
  - e. Angkat semua piring kotor dan susun diatas baki
  - f. Jumlah baki dan peralatan yang ada harus sesuai dengan pada waktu pengiriman.
  - g. Laporkan bila ada kehilangan

Dalam menjalankan tugasnya seorang *room serviceman* harus memenuhi syarat–syarat sebagai berikut:

1. *Room serviceman* harus menguasai menu *room service*. Selain itu juga harus mengetahui tentang hotel beserta segala fasilitas yang ada dihotel.
2. *Room serviceman* harus selalu membawa buku kecil untuk mencatat pesanan tamu.
3. *Room serviceman* harus mengerti bagaimana sopan santun.
4. *Room serviceman* mengerti teknik menjual dengan baik.
5. *Room serviceman* harus dapat bersikap layaknya tuan rumah yang baik, yang harus terus berusaha menyuguhkan hal – hal yang membuat tamu merasa senang.
6. Untuk mencegah salah pengertian dari kata asing atau yang sulit sebaiknya *Room serviceman* harus mengetahui cara mengeja alphabet

(spelling).

7. *Room serviceman* sebaiknya mengerti kapan menggunakan magic word, seperti: *Thank you, I'm sorry, Pardon me, May I help you* dan sebagainya.

## 5.2 KENDALA PELAKSANAAN SOP *ROOM SERVICE* NATYA HOTEL, TANAH LOT

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, kendala yang dihadapi *room service man* Natya Hotel, Tanah Lot dalam melaksanakan SOP *Room service* Natya Hotel, Tanah Lot yaitu sebagai berikut:

- 1) Sedikitnya staff yang bertugas menyebabkan *room service man* Natya Hotel, Tanah Lot tidak melakukan SOP yang sudah ditentukan. Solusi untuk menangani masalah seperti ini yaitu dibutuhkan sistem kerja yang efisien dengan melakukan pembagian jadwal kerja sesuai kemampuan staff yang ada. Perlu juga dibuat pembagian tempat kerja sesuai area masing-masing atau membuat kelompok kerja dengan satu orang penanggung jawab serta melakukan perekrutan karyawan baru agar tidak ada lagi kekurangan staff pada saat operasional. Pembagian tugas juga cukup membantu *room service man* Natya Hotel, Tanah Lot, sehingga tidak terlalu hectic untuk melakukan tugasnya dan jika memiliki kendala langsung diserahkan kepada penanggung jawab. Hal seperti ini dilakukan apabila jumlah *room service man* Natya Hotel, Tanah Lot yang bertugas sedikit dan tamu yang menggunakan pelayanan *room service* banyak
- 2) Kurangnya koordinasi dan komunikasi antara senior dan bawahan. Kurangnya koordinasi dan komunikasi terkadang menyebabkan tidak terselesaikannya suatu pekerjaan. Solusi nya dengan mengadakan briefing secara intensif dari senior kepada junior sebelum dan sesudah pergantian shift. Melalui *briefing* diharapkan mampu

memberikan pembekalan informasi yang baik dan terkini sehingga hal-hal yang perlu ditindaklanjuti akan terlaksana. Juga, agar rasa kerjasama, persaudaraan, dan keakraban di antara senior dan junior dapat dijembatani tanpa membedakan status. Isi dari briefing ini dapat berupa motivasi dalam kerja, hal-hal yang perlu ditindaklanjuti serta pengetahuan tentang menu ataupun produk. Dengan dilakukannya strategi ini diharapkan mampu mengurangi kesalahan pemahaman, ketidaktahuan suatu menu atau produk, meningkatkan kualitas pelayanan dan mempererat tali persaudaraan satu sama lain.

- 3) Lebih dari setengah jumlah *room service man* Natya Hotel, Tanah Lot hanya bisa mengerti apa yang diucapkan dalam bahasa Inggris akan tetapi pada saat melakukan percakapan masih sering tersendat dan kurang terorganisir kalimat-kalimatnya. Hal ini merupakan masalah yang serius karena dapat menghambat proses komunikasi saat menawarkan produk hotel dan menimbulkan dampak negatif kepada pihak hotel karena cara berkomunikasi yang kurang baik ini dapat membuat image hotel menjadi buruk dan kepercayaan yang memudar dari pelanggan, terutama pelanggan asing.

## 5.2 UPAYA PENINGKATAN PROFESIONALISME *ROOM SERVICE MAN* NATYA HOTEL, TANAH LOT

SOP *room service* di Natya Hotel, Tabanan merupakan dasar untuk meningkatkan profesionalisme, karena SOP sangat membantu membiasakan para *Room service man* untuk disiplin mengemban amanah dalam program-program kerja yang berdampak mampu menciptakan ide-ide kreatif bagi hotel. Dengan adanya penerapan SOP yang baik oleh *room service* di Natya Hotel, dapat menciptakan *Room service man* yang memiliki keterampilan tinggi dalam bidang pelayanan serta mahir dalam menggunakan peralatan untuk melayani tamu sehingga dapat bekerja

secara professional. *Room service man* juga diharapkan memiliki ilmu dan pengalaman serta kecerdasan dalam menganalisis suatu masalah dan peka didalam membaca situasi, cepat, tepat serta cermat dalam mengambil keputusan ssecara profesional.

Pelayanan *Room service man* kepada tamu harus senantiasa meningkat agar tamu yang berkunjung ke hotel merasa puas dan kembali lagi ke hotel. Berikut adalah upaya yang dilakukan Natya Hotel, Tanah Lot dalam meningkatkan profesionalisme *Room service man* dalam meningkatkan pelayanan:

- 1) Melalui pelatihan yang diadakan rutin setiap satu bulan sekali. Di dalam pelatihan tersebut materi yang sering disampaikan adalah Mental dasar, Penampilan dan perilaku *Room service man*, cara melayani atau menjual produk dan menyajikan pesanan kepada tamu. Di dalam pelatihan biasanya dilakukan pengenalan menu baru dan cara memberikan pelayanan sesuai dengan standar hotel. Penguasaan *product knowledge* sangat penting agar mampu menjelaskan kepada tamu tentang menu yang ada di restoran. *Room service man* harus senantiasa belajar tentang produk yang dijual.
- 2) Pemberian penghargaan berupa piagam dan penambahan bonus terhadap karyawan termasuk *Room service man* terbaik setiap tiga bulan serta satu tahun sekali guna mendongkrak kinerja karyawan untuk bekerja sebaik mungkin.
- 3) Melakukan perbandingan *Room service man* dengan hotel lain yang lebih baik, sehingga para *Room service man* mengetahui dan terbiasa bagaimana melayani tamu dengan baik dan sesuai standar hotel.
- 4) Mengadakan outbond untuk karyawan termasuk *Room service man*, selain untuk hiburan juga untuk melatih kerjasama
- 5) Melakukan sistem pengawasan kerja yang baik, F&B Service Supervisor senantiasa melakukan pengawasan secara langsung di

lapangan pada saat operasional. Hal ini dimaksudkan untuk melihat secara langsung kendala-kendala yang terjadi dan dapat mengganggu jalannya operasional, seperti meneliti peralatan restaurant baik dari segi kualitas dan kuantitas. F&B Service Supervisor juga melakukan pendekatan-pendekatan secara persuasif dalam mengatasi berbagai masalah yang dialami oleh *Room service man* yang dapat mengganggu produktifitas kerja. Pembinaan secara persuasif ini juga dilakukan dengan tujuan agar tercapainya keharmonisan hubungan kerja antara karyawan dengan atasan.

## 6. PENUTUP

*Room service* di Natya Hotel telah memiliki SOP yang telah ditetapkan. SOP ini ditentukan oleh manajemen Hotel tersebut dan diimplementasikan oleh karyawan *room service* yang terdaftar sebagai pekerja dalam hotel. SOP yang dijalankan di Natya Hotel pada departement *room service* yaitu menerima orderan dari telepon, membuat captain order, mempersiapkan peralatan, pesanan diantar ke kamar tamu. Prosedur menangani pesanan tamu (order) ke *room service*, penataan (set up) alat makan pelayanan di *room service*, prosedur mengangkat peralatan kotor dari kamar tamu sudah sesuai dengan SOP.

Dalam penelitian ini penulis menemukan beberapa kendala dalam penerapan SOP *room service* Natya Hotel, Tanah Lot. Adapun Kendala yang dihadapi adalah kurangnya staff, kurangnya koordinasi dan komunikasi anatar senior dan bawahan, kurangnya kemampuan berkomunikasi dengan tamu asing dalam bahasa inggris. Staff *room service* tidak cakap berkomunikasi dalam bahasa Inggris karena kurangnya pengetahuan, materi yang diberikan kurang menekankan pada penggunaan komunikasi bahasa Inggris praktis terapan dan kurang didisiplinkannya penggunaan bahasa Inggris.

Sejauh ini upaya yang telah dilakukan oleh Natya Hotel , Tanah Lot adalah dengan 1) melaksanakan pelatihan Mental dasar, Penampilan dan perilaku *Room service man*, cara melayani atau menjual produk dan menyajikan pesanan kepada tamu termasuk juga pelatihan penguasaan *product knowledge*; 2) Pemberian penghargaan guna mendongkrak kinerja; 3) Melakukan perbandingan *Room service man* dengan hotel lain yang lebih baik, 4) Mengadakan outbond untuk melatih kerjasama; 5) Melakukan sistem pengawasan kerja yang baik. Dengan adanya upaya - upaya peningkatan profesionalisme *Room service man* tersebut diharapkan dapat meningkatkan pelayanan dan kenyamanan terhadap tamu di Natya Hotel, Tanah Lot.

Berdasarkan hasil pengamatan yang peneliti lakukan bahwa pihak HRD kurang menekankan kemampuan berbahasa inggris pada saat perekrutan karyawan baru. Hal ini terbukti dari hasil kinerja para *Room service man* yang kurang memuaskan pada saat melayani tamu apalagi tamu asing. Adapun pemecahan masalah yang dapat ditawarkan peneliti adalah

- 1) Melakukan penyeleksian pegawai dengan lebih selektif dan jujur terhadap kapasitas calon karyawan.
- 2) Meningkatkan kemampuan staff untuk berkomunikasi dalam bahasa inggris dengan memberikan kursus bahasa inggris gratis dan seminar komunikasi praktis terapan
- 3) Menciptakan atmosfer yang akrab dengan selalu berkomunikasi dalam bahasa Inggris dalam setiap briefing.
- 4) Mendisiplinkan staff untuk berkomunikasi dalam bahasa inggris secara rutin setiap hari.
- 5) Memberi motivasi pada staff agar mempunyai semangat untuk berubah dan mau dibina
- 6) Melakukan komunikasi interpersonal dengan staff

7) Diperlukan juga pelatihan yang dilakukan rutin setiap satu bulan sekali, dimana pelatihan tersebut hal pokok yang sering disampaikan adalah materi mengenai cara memberikan pelayanan yang baik kepada tamu dan cara memberikan pelayanan sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan di Natya Hotel, Tanah Lot.

Adanya kendala yang dihadapi *Room service man* dalam menjalankan SOP merupakan sebuah tantangan yang harus di selesaikan dengan bijaksana dan memiliki solusi yang tepat. Kendala yang dihadapi *Room service man* dapat dijadikan sebuah motivasi untuk maju dan lebih baik lagi. Dari penelitian yang telah dilakukan peneliti disimpulkan bahwa pelayanan *Room service man* berpengaruh terhadap peningkatan kualitas pelayanan tamu khususnya di Hotel Natya Hotel, Tanah Lot

Penulis menyarankan agar dalam penelitian selanjutnya melaukan observasi yang lebih mendalam, terlebih berinteraksi lebih banyak dengan tamu hotel, sehingga dapat menemukan lebih dalam mengenai prosedur pesanan tamu (order) ke *room service*.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Arief, Rahman, Abdul. 2005. Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bagyono. 2007. Pariwisata dan Perhotelan. Bali: Alfabeta cv.
- Bagyono. 2012. Pariwisata dan Perhotelan. Bali: Alfabeta cv.
- Bartono, P.H., SE dan Ruffino E.M., SE, 2007. Hotel Communication Management, Yogyakarta: ANDI Dumond, Karen E, 1992. The Restaurant Training Program. Canada. Jhon Wiley and Son Inc New International Student's Edition. Oxford Advance Learner's Dictionary.
- Derianto dan Kristiutami. 2015. Standar Operasional Prosedur *Room service* Amaroossa Hotel Bandung. Jurnal Pariwisata, Vol.II No.1 April 205
- Marsum. 2005. Restoran dan Segala Permasalahannya. Yogyakarta: ANDI.
- Nazir, Mohammad. 2011. Metode Penelitian. Jakarta: Ghalia Indonesia. Suarhana. 2006. Perhotelan Edisi Kantor Depan. Kuta Utara: Mapindo.

- Pratiwi. 2016. Penerapan Prosedur Operasional Standar *Make Up Room* Oleh *Roomboy* di Hotel Daima Padang. Fakultas Pariwisata Dan Pehotelan Universitas Negeri Padang
- Sugiono. 2010. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif & RND. Bali: Alfabeta.
- Sulastiyono, Agus. 2007. Teknik dan Prosedur Divisi kamar pada bidang Hotel. Bali: Alfabeta
- Sujatno, Bambang. 2008. Hotel Courtesy. Yogyakarta: Cv. Andi Offset.
- Sulastiyono, Agus. 2007. Teknik dan Prosedur Divisi kamar pada bidang Hotel. Bali: Alfabeta cv.
- Wiwoho, Adjuno. 2008. Pengetahuan Tata Hidang. Yogyakarta: PT Gelora Aksara Pratama.
- Yuanti dan Luckyrainita. 2017. Layanan Makanan dan Minuman di Hotel Amaris Diponegoro Yogyakarta. *Jurnal Pariwisata Terapan*, No. 1, Vol. 1.

## PROFIL PENULIS

**Rimalinda Lukitasari, S.S., M.Par** lahir di Surabaya, Jawa Timur, 16 Desember 1982. Ia menyelesaikan pendidikan sarjana sastra di Universitas Udayana pada tahun 2010. Melihat potensi dunia pariwisata Indonesia yang sangat baik, maka Rimalinda melanjutkan studi magister di Kajian Pariwisata, Program Pascasarjana Universitas Udayana, dan lulus pada tahun 2016. Dalam dunia kepariwisataan, Rimalinda adalah seorang praktisi dalam bidang pengelolaan peristiwa (*Event Management*). Salah satu kegiatan yang ikut dikelola adalah Berawa Beach Arts Festival di Tibubebeng, Badung, Bali pada Februari 2018. Ia juga tergabung dalam sebuah perusahaan *media social management* yang menangani usaha-usaha di bidang pariwisata, sebagai seorang *content writer*. Selain berkecimpung dalam industri pariwisata secara langsung, Rimalinda juga merupakan seorang wirausahawan di bidang desain dan produksi aksesoris serta garmen yang secara khusus bertanggungjawab dalam pengelolaan pemasaran dan *merchandising*. Saat ini, ia bergabung sebagai seorang dosen di Politeknik Internasional Bali, dengan pengalaman mengajar di bidang manajemen risiko, komunikasi, kewarganegaraan, serta juga mengajar manajemen destinasi bagi mahasiswa internasional. Selain itu, ia juga seorang penulis cerita fiksi dan juga seorang *microblogger* yang aktif mempromosikan kuliner nusantara.

## **ANALISIS PERSEPSI EMPLOYEE EMPOWERMENT TERHADAP EMPLOYEE TURNOVER INTENTION DI DEWI SINTA HOTEL**

**I Gede Sunarjaya dan Yudha Eka Nugraha**

Email: gede\_sunarjaya@pib.ac.id dan yudha.eka@pib.ac.id  
POLITEKNIK INTERNASIONAL BALI

### **ABSTRAK**

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh persepsi *employee empowerment* yang sudah dilakukan oleh Dewi Sinta Hotel kepada karyawan terhadap keinginan karyawan untuk keluar dari Dewi Sinta Hotel yang merupakan salah satu hotel berbintang 3 di Tabanan, Bali yang memiliki masalah *turnover* karyawan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa persepsi *employee empowerment* karyawan berpengaruh secara simultan terhadap *turnover intention*. Namun secara parsial, terdapat 5 variabel dari persepsi *employee empowerment* yang berpengaruh secara signifikan terhadap *turnover intention* sedangkan 2 variabel lainnya tidak berpengaruh signifikan. Disisi lain, variabel yang paling dominan berpengaruh adalah *meaningfulness*.

Kata kunci: Persepsi, Employee Empowerment, Employee Turnover Intention

### **ABSTRACT**

*This present study aims to analyse the influence of employee's perception to the empowerment done by the company towards employee turnover intention. This research is going to analyze the influence of employee's perception to the empowerment that has been done by the company towards employee turnover intention. Dewi Sinta Hotel is one of the three stars hotels in Tabanan, Bali that has been identified with employee turnover problem. This study reveals that employee empowerment perception simultaneously gives influence on the employee turnover intention. However, from the seven variables of employee empowerment, there are only five variables which significantly influence the turnover intention; while the other two variables do not give a significant influence on the turnover intention. In addition, meaningfulness is the most dominant variable in giving influence on the employee turnover intention.*

Keywords: Perception, Employee Empowerment, Employee Turnover Intention

## 1. Pendahuluan

Pariwisata dinilai oleh banyak pihak memiliki arti penting sebagai salah satu alternatif pembangunan, terutama bagi negara atau daerah yang memiliki keterbatasan sumberdaya alam. Untuk memaksimalkan dampak positif dari pembangunan pariwisata dan sekaligus menekan serendah mungkin dampak negatif yang ditimbulkan, diperlukan perencanaan yang bersifat menyeluruh dan terpadu. Rencana pengembangan pariwisata diperlukan oleh berbagai pihak sebagai pedoman dalam mengembangkan aktivitas di bidang masing-masing. Bahkan, rencana pengembangan dimaksud harus bersinergi dengan rencana-rencana pembangunan pada sektor-sektor lain dan tetap konsisten dengan rencana pembangunan kepariwisataan nasional secara keseluruhan. Pariwisata merupakan kegiatan yang kompleks, bersifat multi sektoral dan terfragmentasikan, karena itu koordinasi antar berbagai sektor terkait melalui proses perencanaan yang tepat sangat penting artinya.

Perencanaan juga diharapkan dapat membantu tercapainya kesesuaian (*match*) antara ekspektasi pasar dengan produk wisata yang dikembangkan tanpa harus mengorbankan kepentingan masing-masing pihak. Mengingat masa depan penuh perubahan, maka perencanaan diharapkan dapat mengantisipasi perubahan-perubahan lingkungan strategis yang dimaksud dan menghindari sejauh mungkin dampak negatif yang ditimbulkan oleh perubahan-perubahan lingkungan, salah satunya terkait dengan karyawan yang merupakan bagian vital dalam hotel.

Karyawan adalah aset yang sangat berharga bagi organisasi atau perusahaan. Sebagai aset, karyawan harus bisa dikelola dengan baik agar tetap bisa memberikan kontribusi kepada organisasi atau perusahaan.

Menurut Handoko (2001:4) keberhasilan pengelolaan organisasi sangat ditentukan kegiatan pendayagunaan sumber daya manusia. Oleh karena itu, organisasi atau perusahaan dituntut untuk dapat mengelola sumber daya manusia atau karyawan yang dimiliki dengan baik demi kelangsungan hidup dan kemajuan organisasi atau perusahaan. Akan tetapi, mengolah sumber daya manusia atau karyawan bukanlah hal yang mudah, karena karyawan tidak dapat dan tidak boleh disamakan dengan alat atau mesin pabrik, masing-masing dari mereka memiliki pikiran, perasaan, status, keinginan, dan latar belakang yang berbeda antara yang satu dengan yang lain.

Karyawan berperan aktif dalam aktivitas perusahaan dalam hal mewujudkan tujuannya. Perusahaan secara umum bertujuan memenuhi keinginan pasar. Menurut Hariandja (2002: 312), secara sosial, pekerja merupakan aset masyarakat sebagai subyek dalam usaha meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan dengan melakukan usaha-usaha untuk meningkatkan keselamatan kerja dan meningkatkan profesionalisme departemen Sumber Daya Manusia dalam mengelola produktivitas.

Menurut Baldrige (Abdul, 2005: 111) sumber daya manusia (SDM) merupakan kategori kelima dari kriteria Baldrige. Kategori ini menilai bagaimana sistem kerja, motivasi, dan pembelajaran pegawai dalam membangun kondisi yang memungkinkan pemberdayaan pegawai secara penuh dan selaras dengan tujuan serta rencana tindakan perusahaan secara menyeluruh. Dengan kata lain produktivitas yang maksimal oleh suatu perusahaan didukung dengan kesejahteraan karyawannya. Banyak hal yang berhubungan dengan peningkatan produktivitas kerja karyawan dan salah satunya adalah pemberdayaan karyawan.

Pemberdayaan karyawan atau dalam istilah Bahasa Inggris dikenal dengan sebutan *Employee Empowerment* merupakan salah satu pendekatan dalam pengelolaan sumber daya manusia yang efektif khususnya dalam industri jasa. Melihat fakta bahwa industri berbasis jasa selalu menekankan pada layanan yang dapat diandalkan, karyawan sebagai penyedia jasa diharapkan mampu memberikan respon yang cepat dan tepat terhadap kebutuhan pelanggan.

*Employee Empowerment* meliputi pembagian otoritas sampai dengan pengambilan keputusan kepada karyawan yang diberdayakan. Karyawan diberikan kebebasan dan wewenang dalam mengambil keputusan tertentu dan menyelesaikan persoalan yang dihadapi pada saat menyampaikan layanan kepada pelanggan tanpa campur tangan dari penyelia atau manajer. Perusahaan jasa saat ini seringkali menerapkan *employee empowerment* khususnya dalam hal penanganan keluhan pelanggan dan pada saat karyawan mengupayakan tercapainya kepuasan pelanggan dengan cara apapun demi tercapainya kepuasan pelanggan serta memberi solusi terhadap masalah yang dihadapi pelanggan. (Lashley, 2001).

Misalnya pada bisnis restoran, *server* seringkali diberikan *empowerment* untuk dapat memberikan pelayanan yang terbaik seperti: mengganti makanan dengan yang baru saat pelanggan mengeluhkan kualitas makanan yang disajikan dan bahkan terkadang memberikan *complimentary* berupa minuman gratis sebagai bentuk permohonan maaf dan mempertahankan kesetiaan pelanggan.

Berdasarkan sebuah penelitian yang pernah dilakukan terkait dengan *employee empowerment* mengindikasikan bahwa *employee empowerment* berdampak signifikan pada peningkatan perasaan karyawan dalam melakukan pekerjaannya sehingga dapat memfasilitasi

meningkatkan komitmen dan mengurangi keinginan karyawan untuk keluar. (Mishra & Spreitzer, 1998). Lebih jauh, Salazar (2000) melalui penelitiannya membuktikan adanya hubungan yang kuat antara *employee empowerment* dan *organizational commitment*. Dalam hal ini, karyawan peningkatan komitmen karyawan dapat terjadi bila diberdayakan secara tepat oleh perusahaan. Light (2004) melalui penelitian yang dilakukannya membuktikan bahwa terdapat hubungan yang kuat antara *employee empowerment* dengan *employee satisfaction*, selain itu hubungan yang kuat juga terjadi antara *employee satisfaction* terhadap loyalitas karyawan. Mengacu pada hasil penelitian tersebut, peneliti bermaksud melihat kemungkinan adanya hubungan antara penerapan *employee empowerment* dengan pengendalian *turnover* karyawan yang seringkali menjadi permasalahan yang dihadapi oleh organisasi terutama pada *hospitality industry* seperti misalnya hotel.

*Turnover* merupakan hal yang diperhatikan karena dapat mempengaruhi kondisi suatu perusahaan. Menurut Wirawan (2015), *Turnover* dapat diartikan sebagai keinginan untuk berpindah dari suatu pekerjaan ke pekerjaan lain dengan alasan tertentu. Jika keinginan berpindah dalam sebuah perusahaan tinggi maka akan menimbulkan beberapa efek negatif berupa ketidakstabilan dan kerancuan yang dapat merugikan perusahaan serta karyawan. Perusahaan akan menambah biaya khususnya dalam hal perekrutan sampai pelatihan calon karyawan baru agar kekosongan dapat terisi sehingga kegiatan produksi dapat berjalan normal. Jika perusahaan mengabaikan kekosongan tersebut, maka akan berimbas langsung kepada karyawannya.

Bertambahnya beban kerja dan faktor-faktor lainnya dapat menimbulkan stres dan ketidaknyamanan karyawan yang berakibat mengganggu kinerjanya. Jika hal tersebut terjadi terus menerus, maka

keinginan untuk berpindah akan semakin kuat. Kardiman, dkk (2012) mengungkapkan *turnover intention* pada umumnya berdampak buruk terhadap organisasi, seringkali dibutuhkan oleh perusahaan yang memiliki karyawan dengan kinerja yang rendah atau untuk mencari beberapa ahli dibidangnya sehingga dapat meningkatkan produktivitas dan kinerja suatu perusahaan. *Turnover* bisa berdampak negatif dan positif bagi perusahaan.

Apabila sebuah perusahaan kehilangan 20% karyawan yang berkinerja tinggi, maka dampak negatif juga akan dirasakan oleh perusahaan tersebut. Berdasarkan studi yang ada, karyawan dengan kontribusi tinggi memiliki signikansi hingga 10x lipat dibanding karyawan umum. Oleh sebab itu, menjaga *turnover effect* dari karyawan yang memiliki performa tinggi harus di bawah 5% Tetapi jika perusahaan kehilangan orang yang dirasakannya mempunyai performance yang rendah sebanyak 20%, hal tersebut tentu akan menimbulkan dampak positif terhadap perusahaan karena perusahaan dapat menggantinya dengan orang yang lebih berkompeten (Sullivan, 2009).

Sejalan dengan Mello (2002), dengan adanya *turnover* perusahaan dapat memperkerjakan karyawan-karyawan baru yang membawa ide-ide baru yang mungkin dapat menjadi poin penting bagi perusahaan stagnant atau perusahaan yang memerlukan inovasi. Secara finansial dan waktu, persentase turnover yang besar akan sangat berpengaruh bahkan merugikan perusahaan (Handoyo, 1987). Dengan adanya *turnover* berarti perusahaan kehilangan sejumlah tenaga kerja dan harus diganti dengan karyawan baru.

Dari segi finansial, perusahaan harus mengeluarkan biaya mulai dari perekrutan hingga mendapatkan tenaga kerja siap pakai. Perlu dicatat bahwa karyawan baru juga membutuhkan waktu untuk beradaptasi

dengan lingkungan baru. Selain mengalami kerugian dalam segi biaya dan waktu, *turnover* dapat berpengaruh juga terhadap kelangsungan operasional perusahaan. Selain itu, keberhasilan suatu perusahaan untuk mencapai tujuan bersama tidak bisa dipisahkan dari tingkat konsentrasi yang tinggi.

Jika manajemen disibukkan dengan keluar masuknya karyawan, hal ini akan mempengaruhi kinerja perusahaan secara keseluruhan. Perusahaan harus dapat mengendalikan tingkat *turnover* karyawan agar dapat menghemat biaya, waktu, dan tetap menjaga konsentersasi kelangsungan operasional perusahaan. Sullivan (2009) menyatakan sebuah perusahaan harus menjaga tingkat *turnover* karyawan dengan *low performance* agar tidak lebih dari 10%. Sejalan dengan itu, Roseman (1981) dalam bukunya *Managing Turnover* menyatakan bahwa jika *annual turnover* di dalam suatu perusahaan melebihi angka 10%, maka turnover di dalam perusahaan tersebut dapat dikategorikan tinggi.

Berdasarkan data yang diperoleh dari salah satu hotel berbintang 3 di Tabanan, Bali yaitu Hotel Dewi Sinta, rata-rata tingkat *turnover* selama tahun 2016 yang paling tertinggi berasal dari divisi *Food & Beverage Service* yaitu sebesar 18,1%, kemudian diikuti dengan divisi *Front Office* sebesar 15,38%, serta 11,76% dari pihak *accounting*. Dari data tersebut, dapat dilihat bahwa tingkat turnover karyawan di Dewi Sinta Hotel, Tabanan, Bali, cukup tinggi. Menurut Roseman (1981) jika *annual turnover* di dalam suatu perusahaan melebihi angka 10%, maka *turnover* di dalam perusahaan tersebut dapat dikategorikan tinggi. Disisi lain, pihak Dewi Sinta Hotel telah menerapkan *employee empowerment*. Usaha ini pun belum menghasilkan signifikansi terhadap penurunan jumlah karyawan yang mengundurkan diri. Oleh karena itu, dilakukan penelitian berjudul Analisis Persepsi *Employee Empowerment* Terhadap

*Employee Turnover Intention* di Dewi Sinta Hotel. Penelitian ini menjadi sangat penting untuk dilakukan karena menyangkut kelangsungan perusahaan dalam penelitian ini yaitu hotel.

Terkait dengan fenomena tersebut maka permasalahan yang akan diteliti sebagai berikut: 1) Apakah persepsi *employee empowerment* berpengaruh secara signifikan terhadap *employee turnover intention* di Dewi Sinta Hotel? 2) Apakah persepsi *employee empowerment* secara parsial berpengaruh signifikan terhadap *employee turnover intention* di Dewi Sinta Hotel? 3) Manakah variabel persepsi *employee empowerment* yang paling dominan berpengaruh terhadap *employee turnover intention* di Dewi Sinta Hotel?

## **2. KONSEP DAN TEORI**

Pada bagian ini akan dipaparkan mengenai konsep dan teori yang digunakan dalam penelitian ini.

### **2.1 PERSEPSI**

Menurut Nord dalam Gibson (1985: 56) persepsi adalah “proses pemberian arti (cognitive) terhadap lingkungan oleh seseorang. Lebih lanjut, Thoah (1997: 141-142) mengemukakan bahwa persepsi pada hakikatnya adalah proses kognitif yang dialami oleh setiap orang di dalam memproses informasi tentang lingkungannya melalui penglihatan, pendengaran, penghayatan, perasaan, dan penciuman. Sedangkan Robbins (1994) mengartikan persepsi sebagai suatu proses dengan mana individu mengorganisasikan dan menafsirkan kesan-kesan panca indera yang diterima dan diartikan terhadap lingkungan.

Sebuah persepsi yang timbul selalu diawali dengan adanya informasi tentang lingkungan yang ditangkap dengan panca indera kemudian dengan melibatkan proses kognitif dan keadaan

emosional seseorang akan memberikan tanggap atau tindakan atas objek tersebut. Persepsi adalah proses memberi makna pada sensasi sehingga manusia memperoleh pengetahuan yang baru. Oleh karena itu, persepsi dapat disimpulkan sebagai proses individual yang berupa menerima, menilai informasi yang diterima melalui panca indera dan mengelola berdasarkan pengalaman pribadi

## 2.2 EMPLOYEE EMPOWERMENT

Menurut Stewart (1998) *employee empowerment* berarti memberi kesempatan kepada karyawan untuk merencanakan, melaksanakan, dan mengendalikan pekerjaan yang menjadi tanggung jawabnya atau kelompoknya. Sedangkan Luthans (1998) mendefinisikan *empowerment* sebagai wewenang dalam membuat keputusan dalam sebuah area pekerjaan tanpa membutuhkan persetujuan dari orang lain.

Secara umum *Empowerment* dapat dilihat dalam dua perspektif yaitu: *relational perspective (organizational empowerment)* dan *psychological perspective (psychological empowerment)*. *Relational empowerment* melihat bahwa *empowerment* tercipta ketika tingkatan yang lebih tinggi dalam hirarki perusahaan membagi kekuasaannya kepada tingkatan yang lebih rendah. Sedangkan *psychological perspective* berfokus pada sebuah persepsi *empowerment* yang dimiliki oleh karyawan. *Psychological empowerment* merupakan variabel yang merefleksikan atau mencerminkan tingkatan *empowerment* yang dirasakan karyawan. (Spreitzer, 1997; Conger dan Kanungo, 1988)

## 2.3 TURNOVER INTENTION

*Turnover intention* pada dasarnya adalah keinginan karyawan untuk keluar dari satu tempat kerja dan pindah ke tempat kerja baru. Hal

tersebut menunjukkan bahwa *turnover intention* adalah keinginan berpindah namun belum sampai pada tahap realisasi (Harnoto, 2002)

Intensi keluar seorang karyawan disebabkan oleh ketidakpuasan terhadap pekerjaan yang dapat memicu keinginan seseorang untuk keluar mencari pekerjaan yang baru. Selain mengganggu kelangsungan kinerja tingkat keluar masuk seorang karyawan juga mengakibatkan terganggunya kelangsungan dari sebuah proses produksi, bila tingkat intesi keluar karyawan sudah mencapai 2% ke atas, maka itu terbilang tinggi. Maka hal itu memerlukan penanganan yang serius dari perusahaan, sebab bila dibiarkan terus berlangsung, berakibat bukan hanya produksi saja terlebih lagi terhadap mental karyawan yang masih bertahan pada perusahaan. (Harnoto, 2002)

#### 2.4 TEORI *TURNOVER INTENTION*

Menurut Lum et. al. (1998) dikatakan bahwa intensi keluar merupakan variabel yang paling berhubungan dan lebih banyak menjelaskan mengenai perilaku turnover. Dimana keinginan untuk keluar dapat diukur dengan 3 komponen berikut ini:

1. Keinginan untuk mencari pekerjaan baru dibidang yang sama di perusahaan lain. Melihat adanya perusahaan lain yang dirasa mampu memberikan keuntungan lebih banyak dibandingkan tempat dia bekerja saat ini, dapat menjadi alasan utama bagi individu untuk memicu keinginannya keluar dari perusahaan. Namun hal itu hanya akan terbatas pada saat akan menerima jika sesuai kemampuannya.
2. Keinginan untuk mencari pekerjaan baru dibidang yang berbeda di perusahaan lain. Seorang individu yang merasa selama ini kurang mengalami kemajuan pada pekerjaan akan mencoba untuk beralih pada bidang yang berbeda denga harapan akan memperoleh hasil atau

pendapatan yang lebih baik. Keinginan untuk mencari profesi baru. Dengan memiliki keahlian yang cukup banyak, timbulnya keinginan mencari pekerjaan baru yang sebelumnya tidak pernah dia kerjakan akan lebih sering terjadi.

Hom dan Griffeth (1991) mengemukakan bahwa intensi keluar karyawan dapat diukur dengan mengembangkan pertanyaan sebagai berikut (dalam Panggabean, 2004: 141):

1. Adanya pemikiran untuk meninggalkan pekerjaan.
2. Karyawan telah mengevaluasi kerugian yang diakibatkan jika keluar dari pekerjaan.
3. Karyawan memiliki keinginan untuk keluar.
4. Karyawan memiliki kemungkinan untuk pindah pekerjaan pada waktu yang akan datang.

### **3. METODE PENELITIAN**

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif yang merupakan penelitian deskriptif kausal. Sampel yang diambil dalam penelitian ini adalah karyawan tetap yang bekerja di hotel Dewi Sinta dengan teknik pengambilan secara proporsional dari masing-masing departemen. Teknik pengambilan sampel adalah non-probability sampling dimana pada rancangan sampel non-probabilitas penarikan sampel tidak penuh dilakukan dengan menggunakan hukum probabilitas, artinya bahwa tidak semua unit populasi memiliki kesempatan untuk dijadikan sampel penelitian. Selain itu, juga ditentukan berdasarkan quota sampling, yaitu peneliti mengklasifikasikan populasi menurut kriteria tertentu, dalam penelitian ini populasi diklasifikasikan menurut departemen, kemudian proporsi sampel yang dikehendaki untuk tiap kelas ditentukan, setelah itu barulah ditentukan kuota untuk setiap klasifikasi.

Berdasarkan perhitungan jumlah populasi 145 orang karyawan tetap, maka diperoleh minimal sampel yang diteliti adalah 105 orang karyawan tetap. Jumlah minimal sampel ini kemudian diambil secara proporsional dari tiap-tiap departemen. Dalam penelitian ini jenis data yang dikumpulkan untuk diolah dan dianalisa yaitu:

- 1) Data primer adalah data yang dikumpulkan langsung melalui obyeknya (sumber utama) yaitu karyawan tetap di tiap departemen yang bekerja di hotel Dewi Sinta, melalui daftar pertanyaan atau kuisioner
- 2) Data sekunder adalah data yang diperoleh dari: a) Internal data turnover dan jumlah karyawan hotel Dewi Sinta, b) Wawancara dengan pihak hotel Dewi Sinta untuk mengetahui employee empowerment yang telah dilakukan.

#### **4. GAMBARAN DEWI SINTA HOTEL**

Dewi Sinta Hotel berjarak hanya 5 menit jalan kaki dari Pura Tanah Lot dan Pura Batu Bolong. Hotel ini menawarkan kolam renang outdoor dan Wi-Fi gratis di area umumnya. Layanan pijat dan restoran juga turut tersedia di hotel ini. Dewi Sinta Hotel and Restaurant berjarak 40 menit jika berkendara dari Kuta, dan 45 menit berkendara ke Bandara Internasional Ngurah Rai. Minibar, fasilitas membuat teh/kopi, dan TV kabel adalah fasilitas standar di semua kamar. Kamar mandi dalamnya dilengkapi dengan perlengkapan mandi dan bathtub.

Hotel ini menawarkan pengaturan perjalanan wisata di meja layanan wisata, serta penjemputan bandara berdasarkan permintaan. Layanan binatu dan dry cleaning juga tersedia. Staf juga dapat membantu dengan pemesanan sesi bermain golf di lapangan golf di dekatnya. Para pelanggan dapat menikmati berbagai masakan lokal Indonesia di restoran

hotel, yang juga menawarkan layanan kamar. Saat ini hotel Dewi Sinta cukup populer dengan memiliki skor 8,7 di booking.com.



Gambar 1 Papan Nama Dewi Sinta Hotel

Sumber: [https://www.tripadvisor.co.id/LocationPhotoDirectLink-g297697-d1650012-i61685100-Hotel\\_Dewi\\_Sinta-](https://www.tripadvisor.co.id/LocationPhotoDirectLink-g297697-d1650012-i61685100-Hotel_Dewi_Sinta-)

## 5. PEMBAHASAN

pembahasan pada artikel ini terbagi menjadi tiga buah subbab penelitian yaitu Dewi Sinta Hotel, Employee Empowerment, dan TurnOver Intention. Berikut adalah masing-masing penjabarannya.

### 5.1 *EMPLOYEE EMPOWERMENT*

Pada employee empowerment, paling tidak terdapat tujuh buah komponen yang harus menjadi pokok pembahasan. Komponen-komponen tersebut antara lain: *meaningfulness*, *competence*, *self determination*, *impact*, *dynamic structural framework*, *control of workplace decisions*, dan *fluidity in information sharing*. Berikut adalah masing-masing penjabaran komponen tersebut.

#### a) Variabel *Meaningfulness*

*Meaningfulness* berarti pekerjaan yang dilakukan karyawan tersebut dirasakan bernilai atau bermakna oleh karyawan berdasarkan

ideal atau standar yang dimiliki masing-masing karyawan tersebut.

*Meaningfulness* pada penelitian ini menggunakan indikator:

1. Pekerjaan karyawan yang dilakukan merupakan hal yang penting bagi dirinya. Hal ini sudah dapat dirasakan bagi karyawan khususnya di departemen kantor depan di Dewi Sinta Hotel.
2. Aktifitas kerja yang dilakukan karyawan di hotel secara pribadi berarti bagi dirinya.
3. Pekerjaan yang karyawan lakukan sesuai dengan idealisme karyawan, mengingat sebagian besar karyawan Dewi Sinta Hotel memiliki idealism bekerja di hotel.

b) Variabel *Competence*

*Competence* memiliki arti bahwa seorang karyawan yakin dengan kemampuan yang dimilikinya untuk melaksanakan tugas atau pekerjaan sesuai dengan skill yang dimilikinya. *Competence* pada penelitian ini menggunakan indikator:

1. Karyawan mampu menyelesaikan tugas dengan jangka waktu yang telah ditentukan. Hal ini cukup cocok di hotel Dewi Sinta mengingat mereka cenderung dapat menyelesaikan tugas tepat waktu.
2. Karyawan menguasai keterampilan yang diperlukan untuk melakukan pekerjaannya. Para karyawan direkrut dari sekolah perhotelan ternama sehingga dipastikan memiliki kompetensi sesuai pekerjaannya.
3. Karyawan memiliki kepercayaan diri terhadap kemampuan yang dimilikinya untuk menyelesaikan pekerjaan. Di mana karyawan selalu percaya diri di dalam bekerja, menyambut tamu hotel, hingga dalam menerima keluhan pelanggan.

c) Variabel *Self-determination*

*Self-determination* berarti karyawan memiliki wewenang dalam memprakarsai atau mengatur segala tindakannya dalam melakukan pekerjaan. *Self-determination* pada penelitian ini menggunakan indikator sebagai berikut.

1. Karyawan memiliki keleluasaan dalam menentukan bagaimana ia menyelesaikan pekerjaannya. Dengan kata lain, karyawan di Hotel Dewi Sinta diberi keleluasaan dalam menarik sebuah keputusan.
2. Karyawan mempunyai kesempatan untuk menggunakan inisiatif dalam melaksanakan pekerjaan. Hal ini cukup belum terasa di Dewi Sinta, di mana inisiatif seringkali datang dari pihak atasan.
3. Karyawan mempunyai peluang untuk tidak bergantung kepada atasan dalam melaksanakan pekerjaannya. Kemandirian karyawan di Dewi Sinta Hotel patut kembali dipertanyakan sebab mereka cukup sering membuat pertanyaan kepada atasan dalam penyelesaian pekerjaan.

d) Variabel *Impact*

*Impact* berarti seberapa besar pengaruh hasil pekerjaan yang dilakukan seorang karyawan di dalam sebuah lingkungan kerja. *Impact* pada penelitian ini menggunakan indikator:

1. Karyawan mempunyai pengaruh yang besar terhadap keberhasilan pekerjaan di departemennya. Saat ini seluruh karyawan memberi andil cukup besar pada sukses tidaknya operasional di Dewi Sinta Hotel.
2. Hasil kerja karyawan berdampak pada sistem perusahaan. Sistem di Dewi Sinta Hotel sudah berjalan baik, meskipun masih perlu ditingkatkan lebih lanjut.

3. Opini yang diberikan karyawan menjadi bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan departemen. Opini karyawan Dewi Sinta Hotel tetap diperhatikan, meskipun bukan menjadi alat kunci pengambilan keputusan.

e) Variabel *Dynamic structural framework*

*Dynamic structural framework* berarti dimana perusahaan menyediakan sebuah pedoman (*guidelines*) yang kemudian dapat disesuaikan untuk karyawan. *Dynamic structural framework* pada penelitian ini menggunakan indikator:

1. Perusahaan menyediakan informasi mengenai apa yang ingin dikerjakan oleh perusahaan di masa yang akan datang.
2. Perusahaan menyediakan informasi tentang bagaimana cara untuk meraih goal atau tujuan perusahaan.
3. Perusahaan menyediakan pedoman untuk menyelesaikan tugas karyawan dengan baik.
4. Karyawan dapat memodifikasi pedoman dalam mengambil keputusan.
5. Karyawan dilibatkan dalam pembentukan visi perusahaan.
6. Karyawan dilibatkan dalam pembentukan misi perusahaan.

f) Variabel *Control of workplace decisions*

*Control of workplace decisions* berarti karyawan mendapatkan kesempatan untuk memberikan masukan didalam semua aspek karir professional mereka. *Control of workplace decisions* pada penelitian ini menggunakan beberapa indicator, yaitu:

1. Karyawan dapat memberikan masukan pembentukan program untuk pengembangan skill karyawan. Program pengembangan skill masih

- belum dilakukan, sehingga perlu melibatkan pihak ketiga baik akademisi maupun lembaga pelatihan.
2. Karyawan dapat memberikan masukan dalam hal mempekerjakan karyawan baru. Keberadaan karyawan sebagai sumber referensi perekrutan karyawan baru cukup dilihat.
  3. Karyawan mempunyai keleluasaan dalam mengambil cuti mereka. Saat ini pihak manajemen hotel memberikan kebebasan pengambilan hak cuti, selama tidak berbenturan dengan tingkat okupansi hunian.
  4. Karyawan dapat memberikan pendapat dalam mengubah kebijakan perusahaan. Pemberian kesempatan menyalurkan pendapat diberikan saat *General Staff Meeting*, oleh pihak manajemen Dewi Sinta Hotel.

g) Variabel *Fluidity in information sharing*

*Fluidity in information sharing* berarti informasi yang menyangkut perusahaan dan dapat diakses oleh semua individu yang tergabung dalam perusahaan tersebut. *Fluidity in information sharing* pada penelitian ini menggunakan indikator: 1. Perusahaan memiliki cara yang efisien untuk

menyebarkan informasi kepada seluruh tingkat hirarki perusahaan.

1. Perusahaan memiliki cara yang efektif untuk menyebarkan informasi kepada seluruh tingkat hirarki perusahaan. Saat ini penyebaran informasi dilakukan melalui media sosial maupun media komunikasi whatsapp. Metode ini cenderung cukup efektif bagi sebuah penyebaran sebuah kebijakan.
2. Perusahaan menyediakan informasi kepada karyawan mengenai customer. Setiap harinya, duty manager akan menyampaikan informasi perihal kedatangan dan kepergian tamu, hingga tingkat hunian kamar di Dewi Sinta Hotel.

3. Perusahaan menyediakan akses kepada sumber informasi yang dibutuhkan karyawan dalam menyelesaikan pekerjaan. Akses sumber informasi ditempel di media baik di kantor kepegawaian maupun akses lainnya.

## 5.2 *TURN OVER INTENTION*

*Employee Turnover Intention* adalah keinginan dari karyawan untuk keluar dari perusahaan tempatnya berkerja. *Employee turnover intention* pada penelitian ini diukur dengan pertanyaan yang dikembangkan dari Lum et.al (1998, pp.305-320), Hom dan Griffeth (1991) dalam Panggabean (2004) yang meliputi:

- a) Keinginan mencari pekerjaan di bidang yang sama di perusahaan lainnya.

Karyawan di Dewi Sinta Hotel cenderung tidak akan mudah untuk mencari pekerjaan baru di hotel lain. Hal ini disebabkan adanya bentuk pemberdayaan karyawan yang dilakukan secara intensif, baik oleh pemilik, manajemen, maupun penyelia, di tingkat organisasi yang terdapat di Dewi Sinta Hotel.

- b) Keinginan mencari pekerjaan baru di bidang yang berbeda.

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa karyawan di Dewi Sinta Hotel masih ingin mencoba bentuk pekerjaan baru di luar industri perhotelan. Beberapa karyawan menyebutkan bahwa mungkin saja mereka akan berpindah profesi yang masih terkait di bidang industri perhotelan, seperti konsultan ataupun tenaga pendidik. Sebagian dari mereka ada yang berniat untuk tidak ingin berlama-lama di industri perhotelan, dan berkeinginan untuk mencoba jenis pekerjaan lainnya di bidang pelayanan.

c) Keinginan untuk mencari profesi baru

Selama bekerja di Dewi Sinta Hotel, banyak di antara para karyawan masing berkeinginan untuk kembali ke profesi orang tua mereka, yaitu berdagang dan menjadi petani di sawah. Hal ini cukup wajar mengingat sebagian besar karyawan hotel masih memiliki lahan untuk melakukan aktivitas lainnya di luar pekerjaan di hotel.

d) Adanya pemikiran untuk meninggalkan pekerjaan.

Banyak di antara karyawan yang merasa bahwa beban untuk bekerja di hotel cukup berat. Dengan demikian, mereka berpikir untuk mencoba meninggalkan pekerjaan yang mereka sudah geluti bertahun-tahun. Beberapa tekanan yang cukup sering muncul bisa datang dari pelanggan (mayoritas), lalu kemudian dari para atasan, kebijakan yang sering berubah, hingga sesama karyawan.

e) Karyawan telah mengevaluasi kerugian yang diakibatkan jika keluar dari pekerjaan.

Adanya turnover intention yang cukup rendah di Dewi Sinta belakangan ini diakibatkan bahwa karyawan tidak berani keluar karena mereka belum mampu menanggung biaya hidup apabila keluar dari pekerjaan. Beberapa dari karyawan senior tetap ingin bertahan di hotel ini, sebab mereka telah melakukan kalkulasi adanya kerugian yang cukup besar apabila mereka keluar dari pekerjaan yang sekarang.

f) Karyawan memiliki kemungkinan untuk pindah pekerjaan pada waktu yang akan datang.

Meskipun pada beberapa departemen, hampir tidak ditemukan kemungkinan pindah pekerjaan dalam waktu dekat, namun karyawan pada departemen yang lain tetap memberikan pendapat kemungkinan mereka pindah bekerja, baik atas alasan keluarga maupun atas alasan profesionalisme.

Meskipun demikian, hasil dari penelitian menyebutkan bahwa persepsi *employee empowerment* berpengaruh terhadap *turnover intention*. Selain itu, terdapat hubungan yang kuat antara persepsi *employee empowerment* dan *turnover intention*. *Employee empowerment* yang dilakukan oleh Dewi Sinta Hotel secara simultan mampu mengurangi keinginan karyawan untuk keluar dari perusahaan. Terdapat dua variabel persepsi *employee empowerment* yang tidak signifikan berpengaruh terhadap keinginan karyawan untuk keluar dari perusahaan yaitu: *competence* dan *fluidity in information sharing*. Adapun faktor *meaningfulness*, *self-determination*, *impact*, *dynamic structural framework*, *control of workplace decisions* secara parsial signifikan berpengaruh terhadap keinginan karyawan untuk keluar dari perusahaan. Berdasarkan pada hasil pengolahan data yang dilakukan, faktor *meaningfulness* merupakan faktor paling dominan berpengaruh terhadap *turnover intention*.

## 6. PENUTUP

Berdasarkan hasil observasi dan pembahasan. Maka kesimpulan dari penelitian ini adalah:

- a) Persepsi *employee empowerment* berpengaruh terhadap *turnover intention*.
- b) Terdapat hubungan yang kuat antara persepsi *employee empowerment* dan *turnover intention*.
- c) *Employee empowerment* yang dilakukan oleh Dewi Sinta Hotel secara simultan mampu mengurangi keinginan karyawan untuk keluar dari perusahaan.
- d) Terdapat dua variabel persepsi *employee empowerment* yang tidak signifikan berpengaruh terhadap keinginan karyawan untuk keluar

dari perusahaan yaitu: *competence* dan *fluidity* in information sharing. Adapun faktor *meaningfulness*, *self-determination*, *impact*, *dynamic structural framework*, *control of workplace decisions* secara parsial signifikan berpengaruh terhadap keinginan karyawan untuk keluar dari perusahaan.

- e) Berdasarkan pada hasil pengolahan data yang dilakukan, faktor *meaningfulness* merupakan faktor paling dominan berpengaruh terhadap *turnover intention*.

Selain itu, saran yang diajukan untuk penelitian ini adalah:

- a) Dewi Sinta Hotel sebaiknya lebih memberikan kepercayaan kepada karyawan agar dalam melaksanakan pekerjaan agar tidak bergantung kepada atas.
- b) Perusahaan sebaiknya lebih mengoptimalkan setiap briefing dan rapat-rapat yang dilakukan pada setiap bagian untuk mengetahui opini yang diberikan oleh karyawan.
- c) Perusahaan memberikan kesempatan yang sama kepada karyawan agar dapat memodifikasi pedoman misalnya dalam pembuatan keputusan yang berhubungan dengan lingkungan kerja yang telah disediakan oleh perusahaan. Perusahaan lebih melibatkan karyawan dalam pembentukan visi dan misi perusahaan.
- d) Perusahaan memberikan kesempatan kepada karyawan untuk memberikan masukan dalam semua aspek karir profesional karyawan.
- e) Variabel *fluidity* in information sharing memiliki nilai rata-rata sedang, karena itu walaupun tidak signifikan terhadap *turnover intention*, peneliti merasa perlu memberi saran kepada perusahaan agar dapat meningkatkan *fluidity* in information sharing yaitu dengan cara menyediakan akses kepada sumber informasi yang dibutuhkan

karyawan dalam menyelesaikan pekerjaan serta lebih terbuka terhadap karyawan mengenai informasi-informasi yang menyakut *functioning perusahaan*.

Perusahaan sebaiknya menemukan cara yang lebih efisien lagi dalam menyebarkan informasi kepada seluruh tingkat hirarki. Misalnya dengan menciptakan sebuah program komputer yang berfungsi seperti email (intranet) yang hanya digunakan untuk membagi informasi-informasi penting perusahaan. Setiap karyawan, sebelum memulai pekerjaannya di pagi hari, diwajibkan untuk mengetahui informasi terbaru dari perusahaan. Dan untuk karyawan operasional, sebaiknya supervisor dari setiap departemen operasional mengeceknya, kemudian sebelum memulai pekerjaan memberikan briefing kepada karyawan operasional mengenai informasi terbaru dari perusahaan. Pelatihan yang dapat mempertajam pemahaman karyawan tentang *employee empowerment* perlu diadakan agar dapat lebih meningkatkan dampak dari penyelenggaraan *employee empowerment* lebih lanjut.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Conger, J. A., & Kanungo, R. N. (1988). The empowerment process: Integrating theory and practice. *Academy of Management Review*. 13, 471-482.
- Gibson, Ivancevich, Donnely (1985). *Organisasi*. Jilid 1. (5th ed.). Jakarta: Erlangga.
- Harnoto. (2002). *Manajemen sumber daya manusia* (2nd ed.). Jakarta: PT. Prenhallindo.
- Handoyo, R. (1987). Hubungan keikatan terhadap perusahaan dengan kepuasan kerja, absensi dan intensi turnover karyawan pada PT. Busana Rama Textil dan Garment di Tange- rang Jawa Barat. Unpublished undergraduate thesis, Fakultas Psikologi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Hom, P.W & Griffeth, R.W. (1991). Structural equation modelling test of a turnover theory: Cross-sectional and longitudinal analysis. *Journal of Applied Psychology*. 76(3), 350-366.

- Kazlauskaitė, R., Buciniene, I., dan Turauskas, L. (2006). Building employee commitment in the hospitality industry. *Baltic Journal of Management*, 1(3), 300. Retrieved December 23, 2008, from <http://proquest.umi.com/pqdweb?did=1138782801&sid=2&Fmt=3&clientId=20901&RQT=309&VName=PQD>.
- Lashley, C. (2001). *Empowerment: HR strategies for service excellence*. Oxford: Butterworth Heine-mann.
- Ross, Darren L. (1999). *HRN in tourism & hospitality*. New York: Cassel.
- Light, J.N. (2004). The relationships and effects of employee involvement, employee empowerment, and employee satisfaction by job-type in a large manufacturing environment. Capella University. A dissertation.
- Lum L, Kervin J, and Clark K. (1998). Explaining nursing turnover intent: Job satisfaction, pay satisfaction or organizational commitment. *Journal of Organizational Behavior*. 24, 543- 565.
- Luthans, F. (1998). *Organizational behaviour* (5th ed.). Boston: Irwin.
- Matthews, R.A., Diaz, W.M. and Cole, S.G. (2003). The organizational empowerment scale. *Personnel Review*. 32(3), 297-318. Retrieved December 23, 2008, from ABI/INFORM Global (Proquest) database.
- Mello, J. A. (2002). *Strategic human resources management*. Canada: Thomson Learning.
- Mishra, A.K & Spreitzer, G.M. (1998). Explaining how survivors respond to downsizing the role of trust, empowerment, justice, and work redesign. *Academy of Management Review*. 23(3), 568-588.
- Nedd, N. (2006). Perceptions of empowerment and intent to stay. *Nursing Economics*. Piman: Jan/Feb 2006, 24(1), 13-19. Retrieved December 23, 2008, from <http://proquest.umi.com/pqdweb?did=995470941&sid=1&Fmt=4&clientId=20901&RQT=309&VName=PQD>.
- Panggabean, M. S. (2004). *Manajemen sumber daya manusia* (2nd ed.). Bogor Selatan: Ghalia Indonesia.
- Parasuraman, S. (1989). Nursing turnover: An integrated model. *Research in Nursing and Health*. 12, 267-277.
- Quinn, R.E. and Spreitzer, G.M. (1997). The road to empowerment: Seven questions every leader should consider. *Organizational Dynamics*. 26(2), 37-49.
- Robbins, S. P. (1994). *Essentials of organizational behavior* (4th ed.). San Diego State University. USA: Prentice-Hall, Inc.

- Roseman, E. (1981). *Managing turnover: A positive approach*. New York: Amacom.
- Salazar, J.P. (2000). *The relationship between hospital employee empowerment, overall job satisfaction, and organizational commitment: a study of race and gender differences*. Auburn University. A dissertation.
- Sanderson, P. A. (2003). *The relationship between empowerment and turnover intentions in a structured environment: An assessment of the Navy's Medical Service Corps*. Ph.D. dissertation, Regent University, United States -- Virginia. (Publication No. AAT 3144617). Retrieved April 8, 2009. From [www.proquest.com](http://www.proquest.com)
- Spreitzer, G. M. (1995). Psychological empowerment in the workplace: Dimensions, measurement, and validation. *Academy of Management Journal*. 38(5), 1442-1466. From <http://proquest.umi.com/pqdweb?did=7748688&Fmt=4&clientId=46969&RQT=309&VName=PQD>
- Spreitzer, G.M. (1997). Toward a common ground in defining empowerment. *Research in Organizational Change and Development*. 10, 31- 62.
- Stewart, A. M. (1998). *Empowering people: Pemberdayaan sumber daya manusia*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sugiyono. (2008). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sullivan, J. (2009). *The ideal turnover rate*. Monster.ca. Retrieved February 2, 2009, from <http://hiring.monster.ca/hr/hr-best-practices/recruitinghiring-advice/strategicworkforce.../employeeeturnover-rate-canada.aspx>.
- Thomas, K.W. and Velthouse, B.A. (1990). Cognitive elements of empowerment: an 'interpretive' model of intrinsic task motivation. *Academy of Management Review*. 15(4), 666-81. Retrieved January 23, 2009, from ABI/INFORM Global (Proquest) database.
- Thoha, M. (1997). *Perilaku organisasi: Konsep dasar dan aplikasinya*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Wilkinson, A. (1988). Empowerment: Theory and practice. *Personnel Review*. 27(1), 40-56.

## **PROFIL PENULIS**

**I Gede Sunarjaya, S.Par.,M.Par** lahir di Denpasar tanggal 31 Maret 1992 menyelesaikan studi sarjana pariwisata di Universitas Udayana tahun 2014, kemudian melanjutkan studi di Magister Pariwisata Pascasarjana Universitas Udayana dan lulus tahun 2016. Sunarjaya menjadi salah satu pengajar di Elizabeth Internasional dan Dosen di Politeknik Internasional Bali.

**Yudha Eka Nugraha, S. Kesos., M. Par** lahir di Pati, 04 April 1991 adalah alumnus program S1 Kesejahteraan Sosial Universitas Indonesia, Depok pada tahun 2014. Ia melanjutkan Pendidikan di Magister Pariwisata Universitas Udayana, Denpasar lulus tahun 2018. Yudha memiliki beberapa pengalaman dalam dunia industri seperti sales dan marketing di perusahaan farmasi PT. Darya Varia Laboratoria, Hotel Royal Casa Ganesha. Selain itu ia juga pernah beberapa kali bekerja di lembaga sosial seperti Pertamina Foundation dan Mien R. Uno Foundation sebagai officer program Kewirausahaan



**IMPLEMENTASI KONSEP *TRI HITA KARANA*  
PADA AKOMODASI PARIWISATA DI NUSA DUA, BALI  
(Study Kasus: *Melia Bali Villas and Spa Resort*)**

**Dinar Sukma Pramesti**

Email: [dinar.pramesti@pib.ac.id](mailto:dinar.pramesti@pib.ac.id)

POLITEKNIK INTERNASIONAL BALI

**ABSTRACT**

*Environmental issues influence the changes in tourist consumption patterns. Tourists tend to choose tourism accommodations such as hotels that are environmentally friendly. This research aims to describe the implementation of Tri Hita Karana concept at the Melia Bali Hotel. The location of this research is in Melia Bali Villas and Spa Resort, which is classified as a 5-star hotel in Nusa Dua Bali with special achievements as the winner of Tri Hita Karana Award. This research methods is a qualitative research with descriptive data types. Data is collected using observation techniques, interviews and literature studies. The results of this study show that Melia Bali Hotel has implemented the Tri Hita Karana concept in architectural design and hotel management. This concept can increase the competitiveness of Melia Bali Villas and Spa Resort among other hotels in Bali.*

*Keywords: Green Hotel, Competitiveness, Hotel*

**ABSTRAK**

Isu lingkungan mempengaruhi perubahan pola konsumsi wisatawan. Wisatawan cenderung lebih memilih akomodasi pariwisata seperti hotel yang ramah lingkungan. Penelitian ini berupaya menggambarkan implementasi konsep *Tri Hita Karana* di Hotel Melia Bali. Lokasi penelitian ini yaitu *Melia Bali Villas and Spa Resort*, yang diklasifikasikan sebagai hotel bintang 5 di Nusa Dua Bali serta mendapatkan *Tri Hita Karana Award*. Penelitian merupakan penelitian kualitatif dengan jenis data deskriptif. Data dikumpulkan dengan menggunakan Teknik observasi, wawancara dan studi pustaka. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa Hotel Melia Bali telah menerapkan konsep *Tri Hita Karana* dalam design arsitektur dan manajemen hotel. Konsep ini mampu meningkatkan daya saing *Melia Bali Villas and Spa Resort* diantara hotel-hotel lain di Bali.

Kata kunci: *Tri Hita Karana*, Daya Saing, Hotel

## 1. PENDAHULUAN

Isu lingkungan menjadi hal yang penting dalam perkembangan ekonomi global (Kirkwood and Walton, 2010). Hal tersebut disebabkan karena semakin meningkatnya pembangunan industri dan sektor lainnya yang menimbulkan berbagai permasalahan lingkungan seperti pencemaran, kerusakan sumber daya alam dan kekeringan. Isu lingkungan tersebut berdampak pada perubahan pola konsumsi wisatawan dalam memilih amenities pariwisata seperti hotel. Rahmafitria (2014) dalam penelitiannya mengungkapkan sebagian dari wisatawan sudah mulai menjadikan parameter konsep dan manajemen ramah lingkungan sebagai salah satu tolak ukur dalam memilih sarana akomodasi.

Melihat fenomena kecenderungan perubahan pola konsumsi wisatawan tersebut, maka konsep sadar atau ramah lingkungan menjadi suatu keharusan bagi para pengelola hotel dalam menjalankan bisnisnya. Selain untuk menarik wisatawan, konsep ramah lingkungan juga memiliki nilai investasi jangka panjang yang mampu menciptakan loyalitas wisatawan, menciptakan reputasi manajemen, penghematan biaya operasional, terjalinnya hubungan dengan komunitas lokal serta mampu menciptakan manajemen yang sehat.

Bali merupakan salah satu daerah tujuan wisata favorit di Indonesia. Sebagai daerah tujuan wisata favorit, tentunya Bali memiliki banyak hotel. Menurut ketua Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia (PHRI) Provinsi Bali, Tjokorda Oka Artha Ardhana Sukawati, jumlah hotel di Bali tahun 2017 baik itu hotel berbintang lima hingga non berbintang mencapai 130.000 hotel dengan total kamar kurang lebih mencapai 47 juta (Surya, 2017). Penerapan ramah lingkungan pada hotel-hotel di Bali disinyalir akan mampu meningkatkan daya saing hotel itu

sendiri maupun daya saing Bali sebagai daerah tujuan wisata yang lebih bertanggung jawab.

Hotel adalah ujung tombak pariwisata dan merupakan bagian terpenting dalam pariwisata, sebab hotel menyediakan jasa kamar, makanan, hiburan, pemandangan, cinderamata, investasi yang besar dan peyerapan tenaga kerja yang banyak, karena itu hotel pantas mendapatkan perhatian khusus. di Bali sudah ada usaha pembinaan dan pemberian penghargaan terhadap pengembangan pariwisata khususnya hotel yang menerapkan ramah lingkungan. Salah satu penghargaan yang cukup terkenal dan sesuai dengan konsep kearifan lokal Bali adalah *Tri Hita Karana Awards*. Program *Tri Hita Karana Awards* merupakan ide Bali *Travel News* yang diluncurkan pertama kali pada 22 Desember 2000. Peluncuran program ini dimaksudkan sebagai upaya untuk membangun pariwisata Bali yang berkesinambungan dan harmonis dengan lingkungan. Kompetisi ini mengikutsertakan hotel-hotel dan lokasi wisata di Bali untuk dapat mengamalkan sebuah konsep kearifan lokal yaitu *Tri Hita Karana* (THK).

THK adalah konsep trilogi pembangunan di Bali. THK menuntun adanya keharmonisan lingkungan dengan cara hidup berke-Tuhanan, menjaga kelangsungan lingkungan dan bertoleransi dalam masyarakat (Pendit, 1996: 14). Penerapan nilai-nilai THK secara sadar dan dinamis akan membangun proses hubungan kehidupan yang seimbang antara alam dan manusia. Dalam konteks kehidupan sosial, implementasi konsep THK dapat dilihat dari pelaksanaan upacara keagamaan, gotong royong dalam kehidupan masyarakat serta memanfaatkan alam lingkungan untuk kesejahteraan manusia dengan tetap memperhatikan keseimbangannya. Konsepsi THK merupakan landasan yang kuat dalam pembangunan umat Hindu di Bali (Arwati, 2006: 6). Leluhur masyarakat Bali cukup kuat mempertahankan THK dengan menjaga, memelihara dan

melestarikannya secara turun-temurun tanpa syarat atau pamrih selain mengharapkan keselarasan hidup dalam kebersamaan di muka bumi ini.

Konsep THK sudah banyak diadaptasi oleh hotel dan *resort* di Bali. Salah satunya yang paling sukses mengimplementasikan THK adalah Melia Bali *Villas and Spa Resort* yang akrab disebut dengan Melia Bali. Melia Bali terletak di kawasan BTDC (*Bali Tourism Development Corporation*) Lot 1. Nusa Dua, Bali. Nusa Dua berada di Kabupaten Badung dengan letak geografis antara 8<sup>o</sup>14'20" Lintang Selatan dan 115<sup>o</sup>05'00"-115<sup>o</sup>26'16" Bujur Timur. Kawasan BTDC yang terletak di Nusa Dua ini merupakan kawasan sebuah enklave berisi *resort* besar internasional berbintang lima dan merupakan daerah tujuan wisata pantai.

Mengacu pada uraian tersebut, maka penulis mengangkat penelitian yang berjudul Implementasi Konsep *Tri Hita Karana* pada Akomodasi Pariwisata di Nusa Dua, Bali dengan studi kasus di Melia Bali *Villas and Spa Resort*. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan gambaran mengenai akomodasi pariwisata yang menjunjung manajemen ramah lingkungan dan keberlanjutan melalui penerapan konsep masyarakat setempat yaitu konsep THK. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini, adalah (1) Bagaimana implementasi konsep *Tri Hita Karana* pada design hotel Melia Bali *Villas and Spa Resort*? (2) Bagaimana implementasi konsep *Tri Hita Karana* pada manajemen hotel Melia Bali *Villas and Spa Resort*?

## **2. KONSEP DAN TEORI**

Konsep dan teori yang dipilih untuk menjelaskan penelitian ini terangkum sebagai berikut.

## 2.1 KONSEP *TRI HITA KARANA*

Di dalam kehidupan masyarakat Hindu di Bali, kesehariannya menganut pola THK yang meliputi tiga unsur yaitu hubungan manusia dengan Tuhan (*Parahyangan*), hubungan manusia dengan sesama manusia (*Pawongan*) dan hubungan manusia dengan lingkungan (*Palemahan*). *Parhyangan* lebih menekankan agar manusia menjaga kebersihan dan kesucian dirinya secara lahir dan batin serta selalu mendekatkan diri pada Tuhan melalui *tri sandhya*, *tirtayatra*, yoga dan *samadi*. *Pawongan* melandasi rasa kasih sayang, saling menolong dan toleransi. *Palemahan* menekankan pada kemampuan manusia untuk memelihara, menjaga dan memperbaiki kualitas lingkungannya melalui serangkaian upacara tertentu (Gde Rai, 2010: 45).



Gambar 1. Konsep *Tri Hita Karana*

Sumber: <http://www.topholidaysbali.com/wp-content/uploads/2011/11/Tri-Hita-Karana-Concept-for-Life.jpg>

Dasar filosofi dari THK berdasarkan pada Bhagawad Gita III. 10, yaitu unsur dari THK adalah *Prajapati*, *Praja*, dan *Kamadhuk*. Filosofi hidup dalam THK untuk mewujudkan sikap hidup seimbang dan

konsisten untuk percaya dan bakti pada Tuhan, mengabdikan pada sesama dan memelihara kesejahteraan alam lingkungan. Pemahaman tentang THK tidak boleh sepotong-sepotong, tetapi THK dipahami sebagai suatu kesatuan yang utuh, sinergis dan konsisten sebagai filosofi hidup yang universal (Wiana, 2007: 8).

Dalam ajaran THK yang menjadi unsur sentral adalah manusia, karena hanya manusia yang memiliki *Sabda*, *Bayu*, dan *Idep*. Dalam diri manusia merupakan sesuatu yang sangat kompleks karena semua yang ada di dunia ini sudah terdapat dalam tubuh manusia. Dengan ajaran THK hidup menjadi selaras dan seimbang. Setiap unit kehidupan masyarakat Hindu di Bali senantiasa mengarah kepada ajaran THK dan telah tercermin dalam hidup harmonis di masyarakat dengan suku bangsa lainnya di Indonesia, bahkan terhadap para wisatawan yang berkunjung ke Bali. Kini THK, bukan saja baik diterapkan di Bali, juga di dunia terutama yang menginginkan suasana hidup aman, tenteram, sejahtera, dan sentaosa. Hidup berdampingan secara damai.

## 2.2 KONSEP AKOMODASI PARIWISATA

Akomodasi dalam pariwisata adalah segala sesuatu yang disediakan untuk memenuhi kebutuhan seseorang ketika berwisata. Akomodasi bias berupa tempat dimana seorang wisatawan bias menginap, beristirahat, makan, minum, mandi (Munavizt, 2009). Definisi akomodasi pariwisata lainnya adalah suatu tempat penginapan yang dilengkapi pelayanan lainnya seperti layanan makan dan minuman. Contoh akomodasi pariwisata adalah hotel, bungalow, losmen (SK Menteri Pariwisata No. 37/PW.304/MPT/86). Berdasarkan Pengertian akomodasi pariwisata tersebut, dalam penelitian ini ranah akomodasi pariwisata di khususkan yaitu akomodasi pariwisata berupa hotel.

## 2.3 KONSEP HOTEL

Definisi Hotel menurut Prastowo dan Suryo (2002:11), “Hotel adalah penginapan yang diwajibkan memenuhi aturan yang berlaku dalam menawarkan penginapan, makanan dan perlindungan atas barang bawaan pada tamunya. Secara fisik hotel adalah sebuah bangunan yang terdiri dari beberapa ruangan yang digunakan oleh tamu untuk beberapa saat serta menyediakan jasa serta fasilitas yang dibutuhkan oleh tamunya”. Sedangkan definisi hotel menurut SK Menparpostel Nomor: KM 34/HK 103/MPT-87 adalah sebagai berikut (Sugiarto, 1997 :20): Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bagiannya untuk menyediakan jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial serta memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan di dalam keputusan pemerintah

Berdasarkan uraian konsep maka, penelitian berjudul Implementasi Konsep *Tri Hita Karana* pada Akomodasi Pariwisata di Nusa Dua, Bali dengan studi kasus *Melia Bali Villas and Spa Resort*, berupaya untuk menganalisis penggunaan konsep THK di akomodasi wisata berupa hotel yaitu *Melia Bali Villas and Spa Resort* sebagai upaya pihak hotel dalam menerapkan pariwisata berkelanjutan. Falsafah THK telah menjadi landasan pembangunan Bali sejak tahun 1969 dan telah diimplementasikan dalam setiap aktivitas pembangunan di Bali.

THK *Awards* merupakan penghargaan kepada industri perhotelan di Bali yang telah menerapkan standar THK. Pihak penyelenggara menggunakan buku THK *Tourism Awards and Accreditations* sebagai acuan bagi tim penilai dan sasaran program (objek ternilai). Poin-poin penilaian penghargaan ini meliputi tiga unsur utama: *Parahyangan*, *Pawongan*, dan *Palemahan*. *Parahyangan* mengacu pada usaha hotel dan lokasi wisata dalam menyelaraskan aktivitasnya dengan konsep-konsep ke-Tuhanan yang diterapkan di Bali (Yayasan THK 2012: 10-12),

*Pawongan* mengacu pada keselarasan para pelaku pariwisata di hotel dan lokasi wisata (Yayasan THK, 2012: 13). *Palemahan*, mengharuskan pelaku pariwisata di hotel ataupun di lokasi wisata untuk mencintai dan menjaga alam atau selaras dengan alam (Yayasan THK, 2012: 17-20).

Kriteria THK *Awards* ini cukup ketat dan tidak semua hotel di Bali dapat menjadi peserta dalam *awards* ini, karena sebuah hotel yang baik harus berdasar atas tiga unsur utama, hotel tersebut harus memiliki konsep *Pawongan*, *Palemahan*, dan *Parahyangan* yang baik serta inovasi-inovasi apa saja yang dilakukan oleh hotel juga menjadi salah satu kriteria penilaian *awards* ini. Hotel-hotel yang memiliki lingkungan yang buruk, manajemen yang tidak baik seperti terjadi pemecatan dan pemogokan karyawan, apalagi tidak ada keharmonisan antar manajemen, tentu saja tidak diperkenankan ikut serta dalam *awards* ini.

Dari segi implementasinya, hotel yang baik di Bali memiliki persyaratan khusus yaitu memiliki pura, dan pura tersebut harus lengkap, untuk *Parahyangan*-nya, pura hotel tersebut setidaknya harus memiliki *palebahan*. *Palemahan* sebuah hotel harus mampu mengurus limbah sendiri, agar tidak sampai mencemari lingkungan. Untuk *Pawongan*, hotel, harus memiliki semacam suka duka ikatan dalam setiap karyawan, banjar dan warga banjar agar selalu terjalin harmonis.

Program THK *Awards* yang berlangsung sejak tahun 2000 hingga kini dilaksanakan secara konsisten dan simultan. Terdapat beberapa tantangan yang dihadapi dalam melaksanakan program tersebut, seperti semakin tingginya konflik kepentingan antar sektor pembangunan di Bali, serta tuntutan agar program ini dapat diimplementasikan secara nasional dengan penyelenggaraan yang lebih profesional. Beberapa lembaga telah memberikan dukungan terhadap penyelenggaraan program ini seperti pemerintah daerah (kabupaten/kota/provinsi), lembaga swadaya masyarakat, kementerian lingkungan hidup dan budpar, dan

organisasi internasional (WTO). Oleh karena itu, peran berbagai pihak semakin dibutuhkan dalam memberikan kontribusi yang nyata terhadap upaya-upaya penyempurnaan program ini.



Gambar 2. Lambang *Tri Hita Karana*

Sumber: <http://www.phribali.or.id/wp-content/uploads/2013/12/tri-hita-karana-in.jpg>

## 2.4 TEORI PARIWISATA BERKELANJUTAN

Teori yang digunakan yaitu teori pariwisata berkelanjutan McIntyre (1993). Menurut McIntyre (1993: 17) dalam buku yang berjudul *Sustainable Tourism Development Guide for Local Planner* dinyatakan bahwa ada tiga komponen penting yang saling terkait dalam pengembangan *sustainable tourism* dan apabila ketiga komponen ini dilibatkan maka akan terjadi peningkatan kualitas hidup. Ketiga komponen yang dimaksud adalah

1. Industri pariwisata adalah dapat menciptakan lapangan pekerjaan, meningkatkan pendapatan, mendorong penanaman modal, meningkatkan kesempatan untuk mengembangkan bisnis.
2. Lingkungan. Agar kepariwisataan dapat bertahan lama maka tipe dan tingkat aktivitas kepariwisataan harus diseimbangkan dengan kapasitas tersedianya sumber daya, baik alam maupun buatan.
3. Masyarakat. Pengembangan kepariwisataan memerlukan perubahan yang berhubungan dengan pemeliharaan, maka perlu bagi masyarakat sekitarnya untuk memperoleh keuntungan dan kepariwisataan yang

dapat memuaskan mereka sehingga mereka mempunyai motivasi untuk mengadakan perubahan tersebut. Peningkatan taraf hidup masyarakat adalah faktor pokok. Keinginan masyarakat untuk terlibat adalah merupakan kunci untuk mengadakan perubahan yang akan meningkatkan kualitas hidup. Jika masyarakat terlibat dalam berbagai tahap maka masyarakat akan merasa termotivasi dan bertanggung jawab. Para tertua dan orang-orang kuno memerlukan perhatian khusus, karena mereka sulit untuk menerima perubahan-perubahan. Sejak awal sebaiknya masyarakat diberikan pengertian mengenai kepariwisataan dan dampak-dampak yang mungkin terjadi, sehingga nantinya tidak akan terjadi kesalahpahaman.

### **3. METODE PENELITIAN**

Sebelum dilakukan penelitian, disiapkan rancangan penelitian dengan cakupan komponen-komponen yang diperlukan. Menurut Moleong (1994: 236), rancangan penelitian dapat membimbing peneliti dalam proses pengumpulan data, analisis, dan interpretasi yang dicapai dapat digeneralisasikan terhadap situasi-situasi yang berbeda. Penelitian merupakan penelitian deskriptif kualitatif yang menjelaskan mengenai Implementasi Konsep *Tri Hita Karana* pada Akomodasi Pariwisata di Nusa Dua, Bali pada hotel Melia Bali *Villas and Spa Resort*

Terdapat beberapa langkah dalam teknik pengumpulan data. Teknik ini dapat dilakukan dengan tiga cara, yaitu observasi, survei dan dokumen (studi pustaka).

#### **1. Observasi**

Observasi menurut Keraf (1997: 162) adalah pengamatan langsung pada suatu objek yang diteliti. Dalam penelitian ini dilakukan observasi atau pengamatan langsung pada objek yang akan diteliti. Observasi yang dilakukan yaitu dengan mengamati secara langsung

penerapan konsep THK di Hotel Melia Bali. Kegiatan observasi meliputi melakukan pengamatan, pencatatan secara sistematis kejadian, perilaku, obyek yang dilihat dan hal lainnya yang diperlukan dalam mendukung penelitian yang sedang dilakukan. Langkah awal, dilakukan observasi secara umum, kemudian dilanjutkan dengan pengumpulan data atau informasi sebanyak mungkin. Tahap selanjutnya peneliti harus melakukan observasi yang terfokus.

## 2. Wawancara

Wawancara digunakan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan dalam penelitian secara langsung dari objek penelitian. Wawancara merupakan komunikasi dari seseorang peneliti untuk mendapatkan informasi yang sesuai dengan yang diinginkan. Wawancara berarti komunikasi antara pewawancara dan orang yang diwawancara, hal ini cenderung menimbulkan perbedaan interpretasi antara keduanya. Namun dengan wawancara dapat diperoleh informasi yang lebih lengkap. Teknik wawancara merupakan teknik pengumpulan data dengan menggunakan pedoman wawancara. Wawancara ini dilaksanakan untuk memperoleh masukan dari pihak-pihak yang terkait untuk memperoleh data yang akan dibutuhkan untuk pembahasan penelitian. Wawancara dilakukan terhadap manajemen hotel Melia Bali. Wawancara dilakukan secara tidak terstruktur agar wawancara tidak kaku dan kegiatan ini dapat mengalir dengan sendirinya, sehingga peneliti mendapatkan pengetahuan yang lebih mendalam dan luas. Dengan mengalirnya wawancara secara alami informan akan lebih mudah dan santai dalam memberikan jawaban.

## 3. Studi Kepustakaan

Studi pustaka merupakan metode pengumpulan data-data yang berasal dari buku-buku literatur, majalah, internet. Keraf (1997: 165)

mengemukakan studi pustaka adalah suatu metode pengumpulan data yang memanfaatkan buku atau literatur sebagai bahan referensi untuk memperoleh kesimpulan-kesimpulan atau pendapat para ahli dengan mendapatkan kesimpulan tersebut sebagai metode tersendiri. Sedangkan Nazir (1998: 112) studi kepustakaan merupakan langkah yang penting dimana setelah seorang peneliti menetapkan topik penelitian, langkah selanjutnya adalah melakukan kajian yang berkaitan dengan teori yang berkaitan dengan topik penelitian. Studi literatur atau pustaka adalah suatu tahapan setelah permasalahan diidentifikasi secara tepat dan benar, kemudian dicari acuan dan bahan perbandingan dari buku yang telah ada sebagai penunjang. Dalam pencarian teori, peneliti akan mengumpulkan informasi sebanyak-banyaknya dari dokumentasi atau kepustakaan yang sudah ada yang merupakan hasil penelitian yang telah dibuat oleh pihak lain dan biasanya berbentuk teks. Dokumen tersebut harus memiliki relevansi dengan penelitian. Sumber-sumber kepustakaan dapat diperoleh dari buku, jurnal, majalah, hasil-hasil penelitian (tesis dan disertasi), dan sumber-sumber lainnya yang sesuai (internet, koran dll).

#### **4. GAMBARAN MELIA BALI VILLAS AND SPA RESORT**

Fokus lokasi dalam penelitian ini berada Melia Bali *Villas and Spa Resort*. Melia Bali *Villas and Spa Resort* terletak di kawasan wisata, BTDC Lot 1, Nusa Dua Bali. Dari Bandara Internasional I Gusti Ngurah Rai diperlukan waktu perjalanan kurang lebih 25 menit, 750 meter dari Bali International Convention Center dan 850 meter dari Bali Nusa Dua Convention Center. Akomodasi penginapan ini berada di kawasan favorit di Nusa Dua. Hotel ini termasuk hotel bintang 5, memiliki berbagai macam fasilitas yang menunjang pelayanan tamu. Saat ini, Melia Bali

yang telah beberapa kali direnovasi memiliki 494 kamar dengan konfigurasi: 117 *Superior*, 247 *Deluxes*, 30 *Family room*, 26 *the Level Duplex Suite*, 54 *Duplex Suites*, 9 *Deluxe and Family Suites* dan 1 *Executive Suite*.

## 5. PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil observasi, Melia Bali dibangun di atas tanah 26 hektar. Arsitektur yang unik ini diciptakan oleh Emilio Nadal (Spanyol), yang telah mendedikasikan setahun penuh riset dan studi tentang arsitektur Bali dan gaya hidup di Bali sebelum mengemban tugas merancang Hotel Melia Bali. Berikut hasil pengamatan terhadap Hotel Melia Bali

### 5.1 IMPLEMENTASI KONSEP THK PADA DESIGN MELIA BALI VILLAS AND SPA RESORT

Konsep awal Melia Bali adalah konsep yang ingin memberikan kesan dan pengalaman tradisional lewat THK. Melia Bali juga mempunyai komitmen terhadap lingkungan karena lingkungan merupakan aspek yang dititikberatkan dalam pembangunan berkelanjutan. Secara nasional Melia Bali telah menjadi *Eco-Hotel* setelah pengakuan yang diberikan oleh Badan Lingkungan Nasional tahun 2000 dan di tahun yang sama memperoleh sertifikat dari Badan Pelestarian Lingkungan Internasional *Green Globe*, sekaligus menjadi hotel pertama di Bali yang memperoleh sertifikat tersebut.



Gambar 4. Logo Melia Bali Villas & Spa Resort

Sumber: <http://www.baliplan.com/images/photo/melia-bali-new-logo.jpg>



Gambar 5. Melia Bali Villas & Spa Resort  
Sumber: <http://www.baliplan.com/images/photo/melia-bali-front.jpg>

Komitmen Melia Bali terhadap lingkungan membuatnya dapat mencapai prestasi tiga kali berturut-turut sebagai pemenang *gold* (peringkat teratas) THK Awards. Saat ini Melia Bali menyandang gelar *Emerald* (penghargaan seumur hidup) karena telah mendapat penghargaan *gold* untuk yang keempat kalinya pada THK Awards 2008. Melia Bali juga menjadi yang pertama di Asia dan salah satu dari 14 hotel di dunia yang dianugerahi penghargaan tertinggi *Earth Check Platinum* sebagai pengakuan atas pentingnya program keberlanjutan sosial dan lingkungan.

Melia Bali membuat tamu merasakan berada di jantung dan jiwa eksotisme Bali. Terletak di Nusa Dua yang berpantai indah dengan pasir putih, terdapat taman tropis yang luar biasa subur sepanjang 10,7 ha, bangunan beratap jerami, dan menghadap laguna yang tenang, serta dikelilingi terumbu karang membangkitkan suasana tenang dan memberikan iklim alam sejati Bali. Dua patung dewi besar dan air mancur lotus mekar menyambut para pendatang baru di pintu masuk. Lobi utama *resort* ini memiliki nuansa Bali dengan lantai kayu, langit-langit yang tinggi, dan perabot kayu jati yang mengkilap. Pada langit-langit, para tamu dapat menyaksikan gambaran Hindu Dharma, dalam bentuk yang unik Hindu sebagai perlambang konsep THK yang

menggambarkan keseimbangan dan hubungan yang harmonis antara manusia dengan lingkungan, manusia dengan manusia, dan manusia dan Tuhan, yang dibuat ditiga tingkatan yang berbeda pada lobi. Pada sore hari Gamelan orkestra Bali memainkan musik tradisional disertai dua gadis Bali yang menari untuk menyambut tamu

Para tamu bisa berjalan-jalan ke kamar di bawah pohon kelapa, terdapat taman subur dengan bunga-bunga tropis dengan aksentuasi kolam ikan koi dan ukiran jembatan batu. Perabotan dan peralatan khas Bali memberikan sentuhan asli otentik tersendiri untuk hotel ini. Setelah menjalani renovasi pada tahun 1996, 2004 dan 2010 sentuhan Bali ditingkatkan dengan fasilitas kenyamanan dan kemewahan lain, seperti set televisi baru, program satelit internasional, akses internet Wi-Fi seluruh *resort* dengan kehidupan dan keindahan taman hotel tetap dijaga.

Apa yang membedakan *resort* ini dari pesaing lain adalah senantiasa menciptakan 'Momen Meliá', yang membuat orang-orang merasakan keinginan untuk kembali ke Melia Bali. Inilah cerminan dari sebuah surga, sebuah karya alam yang selaras dengan karya manusia. *Resort* ini memadukan alam dan kenikmatan liburan dalam kesatuan memukau tumbuhan yang hijau dengan hangatnya senyuman pelayanan.



Gambar 6. Tampak Depan dan Interior Lobby Melia Bali

Sumber: [http://www.asiarooms.com/en/hotel-reservations/171931\\_melia-bali-indonesia-bali.aspx](http://www.asiarooms.com/en/hotel-reservations/171931_melia-bali-indonesia-bali.aspx)

## 5.2 IMPLEMENTASI KONSEP THK PADA MANAJEMEN MELIA BALI *VILLAS AND SPA RESORT*

Dalam penelitian ini implementasi Konsep THK dilihat pada Manajemen hotel Melia Bali yang dibagi menjadi tiga yaitu dilihat dari segi parahyangan, palemahan dan pawongan mengacu pada konsep THK. Dilihat dari *Parahyangan* adapun kegiatan yang dilakukan manajemen Melia Bali yaitu dengan menyediakan sarana persembahyangan bagi karyawan sesuai dengan agama dan kepercayaan yang dianut karyawannya sehingga karyawan dapat melakukan kegiatan persembahyangan setiap hari secara periodik, mengadakan kegiatan-kegiatan yang mendukung hubungan karyawan dengan Tuhan seperti mengadakan darma wacana secara teratur, melakukan kegiatan tirta yatra, memberikan kesempatan bagi karyawan Muslim yang menjalankan puasa Ramadhan, mengadakan buka puasa Bersama maupun merayakan hari besar keagamaan. Karyawan Melia Bali juga diwajibkan mengembangkan sikap toleransi dan solidaritas doantara para karyawan dengan menghadiri kegiatan keagamaan dari salah satu agama yang lain.

Dalam melaksanakan konsep THK yaitu *Palemahan* ada beberapa kegiatan yang dilakukan. Kegiatan-kegiatan tersebut telah berhasil membawa Melia Bali mencapai 12% pengurangan konsumsi energi, 5% pengurangan dalam penggunaan air, 78% pengurangan limbah padat. Berikut uraian kegiatan yang dilakukan Melia Bali terkait konsep THK *palemahan*:

a) Penghematan energi dan sumber daya alam

Melia Bali menerapkan efisiensi energi dan mengurangi emisi gas rumah kaca. Melia Bali dapat mencapai penghematan energi sebesar 336.276 kWh dengan mengurangi jam operasional pencahayaan dan mengganti keefisiensian pencahayaan. Dengan rincian: Mengganti lampu taman 1000, 80W dengan 23W,

Mengganti spot lamps 1200, 50W dengan 1.5W lampu LEDc, mengganti incandescent lamps 291, 60W dengan 11W PLCd, mengurangi jumlah lampu di bagian back office. Melia Bali juga melakukan instalasi fasilitas hemat air seperti air penabung pada keran kamar mandi dan otomatis timer untuk penyiraman taman, melakukan pemeriksaan kebocoran di semua outlet air secara mingguan dan melaksanakan program pelatihan bagi seluruh karyawan serta membuat program khusus bagi karyawan untuk menyumbangkan ide-ide baru untuk mengurangi konsumsi energi dan memberikan pemahaman penghematan energi

b) Pengelolaan sampah dan limbah

Pengelolaan sampah yang dilakukan Melia Bali yaitu terkait dengan program *reuse, reduce, dan recycle*. Adapun praktek yang dilakukan yaitu: *Reduce* dilakukan untuk mengurangi penggunaan bahan-bahan yang bisa merusak lingkungan. Melia Bali menerapkannya dengan membuat peraturan untuk mengurangi jam operasional laundry pada saat tingkat hunian kamar kurang dari 70%. Hal ini dapat mengurangi limbah yang berasal dari sabun cuci pakaian yang dihasilkan oleh laundry tersebut. Melia Bali juga mengurangi penggunaan pestisida yang mengandung zat berbahaya jika penggunaannya melampaui batas. *Reuse* dilakukan Melia Bali dengan memanfaatkan Teknik *capturing rain water* dan memanfaatkan air daur ulang melalui BTDC untuk pengadaan 65% air bersih untuk kepentingan operasionalnya. *Recycle* dilakukan Melia Bali dengan melaksanakan program pengurangan limbah padat dengan cara memisahkan limbah organik dan non-organik. Sehingga limbah organik tersebut dapat didaur ulang menjadi kompos dan dimanfaatkan untuk pemeliharaan taman hotel. Melia Bali juga melakukan daur ulang terhadap penggunaan kertas yang banyak berasal dari *back office*.

c) Melaksanakan penghijauan dan penyehatan lingkungan.

Hotel Melia Bali melakukan *Corporate Social Responsibility* (CSR) di bidang lingkungan dengan melakukan penanaman pohon, melakukan kegiatan bersih-bersih di pantai di sekitar kawasan BTDC.

Melia Bali Villas & SPA Resort Nusa Dua-Badung merupakan salah satu hotel berbintang lima dan bertaraf internasional di Bali yang mengutamakan pengelolaan karyawan secara baik dan profesional. Resort ini memiliki karyawan yang berjumlah 563 orang dan terbagi dalam lima belas departemen pada tahun 2016. Dalam melaksanakan konsep THK yaitu *Pawongan*, manajemen melakukan berbagai kegiatan seperti:

- a) Melia Bali memahami bahwa kegiatan dalam masyarakat harus berkontribusi untuk mengurangi perbedaan sosial dan mengurangi kemiskinan, melalui kesempatan untuk pertumbuhan ekonomi yang saling menguntungkan dengan masyarakat lokal. Berdasarkan hal tersebut maka Meli Bali melaksanakan program CSR dengan memberikan beasiswa sekolah untuk karyawan dan anak dari karyawan hotel yang kurang mampu untuk melanjutkan sekolah, dan membantu masyarakat miskin
- b) Melia Bali berupaya peka terhadap kebutuhan sosial karyawan dan ingin berbagi komitmen dengan karyawan, menampung kekhawatiran karyawan untuk solidaritas. Beberapa kegiatan yang dilakukan Melia Bali untuk memfasilitasi karyawan adalah dengan menyediakan kotak saran bagi karyawan, membentuk komite untuk menangani fasilitas bagi karyawan, menyediakan ruangan/tempat istirahat, rekreasi bagi karyawan, membentuk perkumpulan suka duka bagi karyawan, mengadakan kegiatan piknik untuk karyawan dan keluarga, melakukan pengembangan karyawan dengan cara melakukan pelatihan sesuai dengan pekerjaannya., mengikutsertakan

karyawan dalam berbagai lomba/kejuaraan di luar perusahaan seperti lomba bartender, memasak, menata kamar.

- c) Melia Bali berupaya untuk dekat dengan para pemangku kepentingan, mendengarkan, dan mengenal lebih baik; itu sebabnya Melia Bali selalu memiliki sikap didekati terbuka.

Berbagai upaya yang telah dilakukan Melia Bali tersebut dapat dilihat keseriusan dan komitmen Melia Bali untuk mencapai keseimbangan antara kebutuhan generasi sekarang dan masa depan, antara pembangunan ekonomi, sosial budaya dan lingkungan dan pelestarian, dan antara memuaskan kebutuhan pemangku kepentingan. Melia Bali mengidentifikasi dampak lingkungan dari operasi pada lingkungan alam, mengurangi dan membantu untuk melestarikan keanekaragaman hayati. Melia Bali berusaha untuk efisiensi energi dan penggunaan yang bertanggung jawab dari sumber daya. Semua upaya tersebut telah membuahkan hasil sehingga Melia Bali mendapat berbagai penghargaan dibidang lingkungan.



Gambar 7. Penghargaan Melia Bali

Sumber: <http://www.balitrawelnews.com/wp-content/uploads/2012/01/4.jpg>

## 6. PENUTUP

Dari hasil pembahasan mengenai THK dan implementasinya pada studi kasus Melia Bali dapat disimpulkan dua hal, yaitu sebagai berikut:

1. Melia Bali mengimplementasikan THK pada konsep awal didirikannya Melia Bali. Hal ini karena melia Bali memiliki visi

untuk menciptakan suasana dan pengalaman tradisional Bali dimana nuansa itu tertuang dalam THK yang diimplementasikan di hotel. Implementasi konsep THK dapat terlihat pada design arsitektur Melia Bali. Konsep ini sengaja diterapkan karena berpengaruh pada keberlanjutan pembangunan budaya Bali. Dengan implementasi tersebut keseimbangan spiritual, manusia dan alam telah tercapai dan berpengaruh terhadap keberlanjutan.

2. Tujuan filosofi dan visi Melia Bali sama dengan konsep THK yaitu mencapai tujuan *resort* yang berkelanjutan dan menjaga kelestarian budaya Bali. Melia Bali dengan sungguh-sungguh menerapkan konsep THK tidak hanya pada design arsitektur tetapi juga pada manajemen hotel seperti dalam pengelolaan sampah, efisiensi energi, efisiensi air, pengelolaan limbah, sehingga Melia Bali mampu mendapatkan THK *Awards* dengan penghargaan tertinggi Emerald pada tahun 2004, setelah sebelumnya meraih peringkat Gold selama tiga tahun berturut-turut.

Konsep THK hendaknya diterapkan secara luas sebagai strategi bersaing yang efektif untuk meraih pangsa pasar yang pro- keberlanjutan dan kondisi pasar yang semakin berkembang terhadap kepedulian lingkungan. Dalam kasus ini, THK yang diterapkan oleh industri hotel di Bali memiliki tanggung jawab untuk menyediakan kualitas pengalaman berwisata dengan menjaga keseimbangan antara tujuan pemangku kepentingan untuk mengejar pertumbuhan destinasi dengan keberlanjutan sumber daya. Keberlanjutan menjadi sangat relevan dalam pengembangan kepariwisataan karena produk pariwisata di Bali berbasis pada alam dan budaya, sehingga sektor perhotelan sangat berkepentingan pada pelestarian sumber daya tersebut. Terlebih lagi tren pengembangan produk wisata menunjukkan *nature and people contact* yang semakin menentukan motivasi wisatawan untuk mengun- jungi suatu hotel.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agenda 21 Sektoral 2000. Agenda Pariwisata Untuk Pengembangan Kualitas Hidup Secara Berkelanjutan.
- Charter, M. 1992. *Greener Marketing: A responsible Approach to Business. Sheffield*. UK: Greenleaf Publishing.
- Coddington, Walter 1993. *Environmental Marketing: Postive Strategies for Reaching Green Consumer*. New York: Mc Graw-Hill.
- Graci, S. & Dodds, R. 2008. Innovations and Barriers to Achieving Sustainable Tourism in Island Destinations. Refereed conference Proceedings. The greening of industry conference. leeuwarden, The Netherlands June 26-28, 2008.
- Gunn, Clare A., and Turgut Var. 2002. *Tourism Planning: Basics, Concepts, Cases*. London: Routledge.
- Inskeep, E. 1991. *Tourism Planning: An integrated and sustainable development approach*. New york.
- ivanovic. M., at al. 2009. *Tourism Development Fresh Perspectives*. Pearson Education and Prentice Hall.
- ottman, J.A. 1993. *Green Marketing, Challenges & opportunities for the New Marketing Age*. Chicago: NTc Business Books, (chapter 3).
- Panduan Penilaian Green Hotel Award. 2011. Direktorat Standardisasi Pariwisata Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata.
- Peattie, K. 1995. *Environmental Marketing Management: Meeting the Green Challenge*. Pitman.
- Picard, Michael. 1992. *Pariwisata Budaya dan Budaya Pariwisata*. Jakarta: Kepustakaan Populer Gramedia.
- Sujatno, Bambang A. Mensikapi Jogja dari Sisi Bisnis Hospitality. Makalah Seminar. Dipresentasikan pada 16 Juli 2008 Di-selenggarakan oleh Perhimpunan Hotel Restoran indonesia (PHRI BPD Bali).
- Sprastayasa, I Gusti NA. 2008. Mass Tourism atau Quality Tourism: Sebuah Pemikiran untuk Pengembangan Pariwisata bali Masa Depan. *Jurnal Ilmiah Kepariwisataan*. Vol. 13 No. 1 Maret 2008 (32-44). Jakarta: IP3M STP Tri Sakti.3
- Kementerian Lingkungan Hidup. 2012. Revitalisasi Sistem Amdal. (serial online). [cited 2012 Sep. 29]. Available from URL: <http://www.menlh.go.id/amdal/>.
- Anonim. 2012. Why Should Hotels Be Green? (serial online). [cited 2012 Sep. 28]. Available from URL: <http://www.greenhotels.com>.

## **PROFIL PENULIS**

**Dinar Sukma Pramesti, ST.,MT** lahir di Denpasar 12 September 1988. Menyelesaikan Pendidikan Sekolah Dasar hingga SMA di Bali. Menamatkan Sarjana Teknik Arsitektur di Universitas Udayana pada tahun 2010. Melanjutkan Pendidikan Magister di bidang arsitektur dengan mengambil konsentrasi Arsitektur Kajian Lingkungan Binaan Etnik di Pascasarjana Universitas Udayana yang diselesaikan tahun 2013. Memiliki pengalaman sebagai arsitek selama 3 tahun di sebuah perusahaan arsitek, kontraktor, konsultan dan design planning di Denpasar. Pernah bekerja selama 5 tahun sebagai asisten Prof. Dr. Ir. Sulistyawati, M.S., M.M., M.Mis., D.Th., Ph.D, seorang Profesor yang aktif dalam membuat buku dan penelitian di bidang arsitektur dan pariwisata. Pengalamannya ini membawanya menjadi Dosen D4Manajemen Perhotelan di Politeknik Internasional Bali mengajar mata kuliah Seni Budaya Bali dan Metodologi Penelitian.

## **PENERAPAN HIGIENITAS DAN SANITASI DI RESTORAN THE VIEW ROOFTOP GRAND LA VILLAIS SEMINYAK**

**Yudha Eka Nugraha**

Email: yudha.eka@pib.ac.id

POLITEKNIK INTERNASIONAL BALI

### **ABSTRAK**

Penerapan Higienitas dan sanitasi di Restoran the View Rooftop Grand La Villais Bali merupakan upaya penting yang harus diperhatikan dalam proses pelaksanaannya. Hal ini dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan yang dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti manusia, area kerja, peralatan, sistem penyimpanan bahan dan produk. Penentuan standar kebersihan *personal*, area kerja maupun peralatan harus dilakukan dengan tepat dan benar agar setiap produk yang dihasilkan restoran hotel aman untuk dikonsumsi. Metode penelitian dilakukan dengan beberapa metode deskriptif kualitatif dengan beberapa strategi yaitu observasi, metode wawancara dan studi pustaka. Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan, didapat hasil bahwa dengan adanya standar penerapan higienitas dan sanitasi yang baik di sebuah restoran hotel dapat meningkatkan standar kesehatan, kebersihan, dan mutu suatu produk apabila dilakukan sesuai dengan prosedur yang ada.

**Kata Kunci:** Higienitas, Sanitasi, Restoran Hotel

### **ABSTRACT**

*Application of hygiene and sanitation in The View Rooftop Grand La Villais Bali is important thing to note in the process of implementation. This matters are compulsory to prevent food contamination that can be caused by several factors such as, human, work area, kitchen utensil, material storage systems and product. Because of this determination of standarts personal hygiene, area and utensil must be done correclty so that each product is safe for consumption. Research carried out by qualitative methods using observation, interview and study of documents. Based on the result of research and discussion conducted, authors concluded that the presence of load application standard of hygiene and sanitation in hotel restaurants can be improved especially in parts of the standard of health, hygiene and quality of a product when it is done in accordance with existing procedures.*

*Keyword:* Hygiene, Sanitation, Restaurant

## 1. PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan industri yang cukup kompleks, cakupannya meliputi industri-industri lain seperti industri perhotelan, industri rumah makan (restoran), industri kerajinan atau cinderamata, dan industri perjalanan. Dalam Instruksi Presiden No. 9 Tahun 1969 BAB II Pasal 2 menyebutkan bahwa pembangunan pariwisata bertujuan menaikkan jumlah devisa Negara terutama dampaknya pada pendapatan masyarakat (Soekadijo, 1997: 26). Definisi pariwisata menurut Sihite (2000), Marpaung dan Bahar (2000: 46-47) adalah suatu perjalanan yang dilakukan seseorang untuk sementara waktu, yang diselenggarakan dari suatu tempat menuju ketempat yang lainnya, meninggalkan tempatnya yang semula, dalam suatu perencanaan dan dengan tujuan bukan untuk mencari nafkah di tempat yang dikunjunginya, tetapi untuk berekreasi.

Salah satu industri dalam bidang pariwisata adalah industri rumah makan atau restoran. Restoran The View Rooftop Grand La Villais Seminyak merupakan salah satu restoran yang terletak di pusat kegiatan pariwisata di daerah Seminyak, Bali. Restoran La Villais Seminyak sering dijadikan tujuan utama pebisnis dari dalam dan luar negeri untuk mengadakan jamuan-jamuan khususnya untuk kegiatan rapat (*meeting*). Sebagai restoran favorite pengunjung, Restoran La Villain Seminyak harus mampu menghasilkan produk yang baik, bersih, sehat, dan aman untuk dikonsumsi. Guna memenuhi hal tersebut, maka diperlukan adanya proses higienitas dan sanitasi yang baik dan benar untuk memastikan produk yang disajikan kepada tamu selalu dalam kualitas baik.

Berdasarkan hal tersebut, maka sistem higienitas dan sanitasi di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Seminyak merupakan hal yang sangat penting untuk diperhatikan dalam rangka mencegah terjadinya keluhan tamu (komplain) yang dapat menurunkan citra baik hotel di mata pengunjung dan dapat menyebabkan kerugian besar hotel.

Penerapan higienitas dan sanitasi sebenarnya mencakup banyak hal seperti kebersihan dan standar kesehatan para penjamah makanan (personal Higienitas), hal ini perlu diperhatikan karena para penjamah makanan terlibat langsung dalam proses pembuatan produk makanan untuk tamu, bila penjamah makanan tidak memenuhi standar kesehatan yang ada maka tidak menutup kemungkinan makanan akan terkontaminasi oleh penjamah makanan itu sendiri.

Selain personal higienitas, kebersihan area kerja dan peralatan kerja di area Restoran The View Rooftop Grand La Villais Seminyak juga merupakan hal penting. Hal ini penting dan perlu untuk diperhatikan, dikarenakan bila peralatan dan area kerja tidak dijaga kebersihannya maka bakteri akan tumbuh dan berkembang dengan cepat sehingga produk (terutama makanan) pun dapat terkontaminasi. Proses penyimpanan bahan makanan mentah dan produk jadi juga harus diperhatikan. Bila dalam proses penyimpanannya Terjadi kesalahan akan menyebabkan rusaknya bahan dan produk makanan. Bila bahan dan produk makanan tersebut dipakai, bakteri yang tumbuh dalam bahan makanan dan produk tersebut akan membahayakan konsumen. Berdasarkan latarbelakang yang telah diraikan maka, dilakukan penelitian mengenai penerapan Higienitas dan sanitasi di Restoran the View Rooftop Grand La Villais Bali.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka diangkat penelitian berjudul Penerapan Higienitas dan Sanitasi di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Seminyak. Permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini, adalah: 1) Bagaimana penerapan standar personal higienitas dan sanitasi di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Seminyak? 2) Bagaimana penerapan prosedur penyimpanan bahan baku dan produk di *pastry* di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Seminyak? 3) Bagaimana standar kebersihan peralatan dan area di

Restoran The View Rooftop Grand La Villais Seminyak? Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini, adalah untuk mengetahui Penerapan Higienitas dan sanitasi di Restoran the View Rooftop Grand La Villais Bali.

## **2. KONSEP DAN TEORI**

Adapun konsep dan teori yang digunakan untuk membantu penelitian yaitu sebagai berikut:

### **2.1 HIGIENITAS DAN SANITASI**

Pengertian *Higienitas* dalam Fathonah (2005: 18) adalah usaha kesehatan yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh faktor lingkungan, sedangkan pengertian *higienitas* dalam Fauziah (2007: 98) adalah suatu usaha kesehatan yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh lingkungan serta membuat kondisi lingkungan sedemikian rupa sehingga terjamin pemeliharaan kesehatannya.

*Higienitas* makanan adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kebersihan atau kesehatan dan keutuhan makanan, Sujatno (2011: 28), Atmodjo (2007: 38) sanitasi adalah usaha kesehatan yang menitik-beratkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang dapat mempengaruhi derajat kesehatan dengan menurunkan bibit penyakit yang terdapat dalam lingkungan manusia. Pengertian sanitasi dalam Sujatno (2011: 28) adalah suatu usaha kesehatan yang menitik beratkan kegiatannya pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Pengertian sanitasi makanan dalam Chandra (2005: 87), sanitasi makanan adalah upaya-upaya yang ditujukan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia. Berikut beberapa faktor yang

mempengaruhi sanitasi makanan dalam Chandra (2005: 25) adalah sebagai berikut:

## 2.2 RESTORAN

Menurut Marsum (2005: 60), restoran merupakan suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya berupa makanan maupun minuman. Tujuan operasional restoran adalah untuk mencari keuntungan. Restoran memiliki tujuan bisnis atau mencari keuntungan, sedangkan tujuan operasional restoran yang utama adalah membuat puas para konsumennya.

Berdasarkan Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No.KN.73/PVVI05/MPPT-85 tentang Peraturan usaha Rumah Makan, yang dimaksud dengan pengusaha Jasa Pangan yaitu usaha yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial. Sedangkan menurut peraturan Menteri Kesehatan RI No. 304/Menkes/Per/89 tentang persyaratan rumah makan maka yang dimaksud rumah makan adalah suatu jenis usaha jasa pangan yang bertempat di sebagian atau seluruh bangunan yang permanen, dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penjualan makanan sertan minuman bagi umum di tempat usahanya.

## 2.3 PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN BAKU DAN PRODUK

Penyimpanan yang baik harus memenuhi persyaratan yang ada sesuai dengan ketentuan penyimpanan suatu barang atau bahan dan juga ketentuan dari tempat penyimpanan tersebut. Dalam Purwanti, (2008:15) bahan makanan harus dikelompokan berdasarkan jenis bahan dan suhu penyimpanannya, hal itu di lakukan guna mempermudah proses

penyimpanan bahan baku sesuai dengan standar pengelolaannya dan memberi kemudahan dalam pelaksanaannya. Dalam Purwanti (2008:20) gudang merupakan tempat yang sangat penting dan harus diperhatikan kebersihannya.

Dalam Purwanti (2008:90) penyimpanan dengan pengelompokan bahan makanan terdapat beberapa prosedur penyimpanan bahan makanan yang perlu di perhatikan antara lain: Membuat catatan penyimpanan barang, menjaga keamanannya dan melakukan pengeluaran secara tepat.

Penyimpanan makanan memiliki prosedur yang ditentukan karena proses pembuatan makanan di restoran atau hotel terkadang tidak untuk langsung dikonsumsi Adapun makanan tersebut bisa jadi disiapkan untuk malam bahkan keesokan harinya, tentunya hal ini memerlukan perhatian lebih. Setelah makanan melalui tahapan *processing*, makanan tersebut akan melalui tahap penyimpanan sebelum makanan tersebut disajikan. Oleh karena itu, maka prosedur penyimpanan makanan ini menjadi urgent untuk dianalisis dalam penelitian ini.

## 2.4 STANDAR KEBERSIHAN PERALATAN DAN AREA KERJA DAPUR

Semua peralatan dapur harus dijaga kebersihannya agar tidak terdapat banyak bakteri yang dapat mencemari makanan di dalamnya, berikut standar proses pembersihan peralatan dapur menurut Purwanti (2008) adalah sebagai berikut:

1. Alat yang terbuat dari besi banyak digunakan untuk membuat wajan. Besi sangat mudah berkarat sehingga perlu dibersihkan dengan air sabun, garam halus atau sabut gosok. Besi berlapis email dibersihkan dengan air sabun, serbuk vim, sabut halus. Besi yang berlapis teflon dibersihkan dengan air sabun dan busa halus. Lapisan teflon jangan menggunakan abu gosok dan sabut yang kasar karena akan

- mengelupas dan rusak. Untuk menghilangkan bau dan sisa lemak sebaiknya disiram dengan air panas, kemudian dilap dan dikeringkan.
2. Alat yang terbuat dari timah. Saringan dan sejenisnya sering terbuat dari bahan timah. Dalam merawat diperlukan cara yang teliti, terutama sisa makanan yang melekat. Untuk mencuci sebaiknya tidak menggunakan sabun, karena soda akan merusak alat dari bahan timah. Jadi cukup menggunakan vim atau abu gosok halus dengan sabut kemudia dibilas dan disiram dengan air panas dan dikeringkan.
  3. Alat yang terbuat dari *aluminium*. Aluminium dibersihkan dengan air sabun, serbuk gosok halus atau vim, busa, dibilas sampai bersih lalu dikeringkan.
  4. *Stainless steel*. Peralatan dari bahan stainless steel sangat baik digunakan. Harganya cukup mahal, namun banyak disukai karena pemeliharannya mudah. Alat ini dibersihkan dengan air sabun, busa atau spon, dibilas sampai bersih lalu dikeringkan atau dilap.
  5. Alat dari kayu. Peralatan dari kayu dibersihkan dengan air sabun, serbuk dibilas dan dikeringkan agar tidak berjamur.
  6. Alat dari bahan pelastik. Alat ini dibersihkan dengan sabun biasa saja atau sabun cair, lalu dibilas sampai bersih.
  7. Alat dari bahan kaca. Alat ini dibersihkan dengan air sabun atau spon lalu dibilas dan dikeringkan.

Hal - hal yang perlu di perhatikan kebersihannya di area *bakery* dan *pastry* menurut Fauziah (2007) antara lain: 1) Langit- langit, 2) Lantai, 3) Dinding- dinding porselin, 4) Saluran pembuangan air, 5) Tempat mendinginkan ice cream, 6) Alat pemasak roti (*oven*), 7) Lemari kayu (*woodwn cupboard*), 8) Lemari es, 9) Meja-meja stainless untuk persiapan, 10) Tong tong sampah.

Tiap tiap bagian di area dapur suatu hotel tidaklah senantiasa mamiliki peralatan yang sama, hal itu tergantung dari besar kecilnya

suatu hotel, sibuk tidaknya operasi di dapur, dan sebagainya. Kebersihan bagian – bagian tersebut merupakan hal yang perlu di perhatikan untuk menjaga agar makanan yang ada di dapur tidak terkontaminasi oleh debu dan kotoran.

## 2.5 TEORI STANDAR KEBERSIHAN DIRI

Teori yang digubakan pada penelitian ini adalah teori standar kebersihan diri. Pengertian *personal hygiene* (higienitas perorangan) dalam Sujatno (2011:22) adalah kebersihan penjamah makanan atau *personal hygiene*, merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Standar kebersihan diri dalam Sutrisno (2007:26) adalah sebagai berikut:

1. Menjaga kebersihan dan kesehatan rambut antara lain rambut yang bersih dan rapi, memotong rambut secara berkala, rambut dikeramas minimal 2 kali dalam satu minggu, memakai tutup kepala yang disarankan perusahaan saat bekerja sesuai pekerjaannya.
2. Menjaga kebersihan dan kesehatan mata, hidung dan telinga antara lain, jangan membersihkan kotoran mata dan hidung saat bekerja, menggunakan alat pelindung apabila menggunakan peralatan kerja yang membahayakan, memeriksa kesehatan mata secara berkala, bagi yang menderita penyakit influenzasebaiknya menggunakan masker atau saputangan saat bekerja, untuk menjaga kesehatan telinga, bersihkan kotoran telinga dengan hati – hati menggunakan *cotton bud*.
3. Menjaga kesehatan gigi dan mulut, menggosok gigi secara teratur, jangan batuk dan meludah disembarang tempat, jangan merokok selama bekerja.
4. Menjaga kebersihan tangan, kaki dan kuku yang bersih, mencuci tangan dengan air dan sabun sebelum memulai pekerjaan,

menggunakan sarung tangan saat bekerja, kuku senantiasa dipotong pendek, mengganti kaos kaki setiap hari, jangan membuka alas kaki atau sepatu saat bekerja, jangan menggunakan sepatu yang terlalu tinggi dan licin.

5. Memakai perhiasan seperlunya, hindari perhiasan yang bisa mengganggu aktivitas pada saat kerja.
6. Memakai pakaian bersih dan licin, memakai pakaian yang nyaman dan ringan, memakai pakaian yang dapat menyerap keringat, menggunakan pakaian sesuai aturan kerja.
7. Menjaga kebersihan dan kesehatan tubuh antara lain, mandi setiap hari minimal 2 kali sehari sebelum dan sesudah bekerja untuk menghilangkan debu, keringat dan bau badan, menggunakan handuk pribadi untuk mencegah penularan kulit.
8. Menjaga kebersihan makanan, makan teratur, mengkonsumsi makanan yang mengandung serat dan gizi, menyimpan makanan dengan baik agar terhindar dari serangga dan kotoran, memasak makanan dengan baik, jangan makan saat bekerja. Dalam Fathonah (2005:12) kebiasaan hidup yang baik mendukung terciptanya hygiene perorangan.

### **3. METODE PENELITIAN**

Metode penelitian yang digunakan ialah deskriptif kualitatif. Menurut Sugiyono (2014: 21) metode deskriptif adalah metode yang digunakan untuk menggambarkan atau menganalisis suatu hasil penelitian tetapi tidak digunakan untuk membuat kesimpulan yang luas. Penelitian ini berupaya untuk mendeskripsikan bagaimana keadaan higienitas dan sanitasi produk makanan di Restoran The View Rooftop Grand Villais Bali. Beberapa Teknik pengumpulan data yang dilakukan yaitu observasi, wawancara dan sudi pustaka. Informan yang diambil

dalam penelitian ini menggunakan metode purposive sampling yang artinya informan akan disesuaikan dengan tujuan penelitian ini. Peneliti menentukan berdasarkan metode ini untuk mewawancarai 5 informan utama yaitu 1 orang manajer *food and beverage department* The View Rooftop Grand Villais Bali, 2 orang chef, 3 orang tamu yang berkunjung ke restoran.

#### 4. GAMBARAN LA VILLAIS BALI

La Villais Bali merupakan salah satu hotel, villa, sekaligus akomodasi yang menyediakan restoran di lokasi terkenal di daerah Seminyak, Bali. Hotel ini hanya membutuhkan waktu sekitar 12 menit dari pantai Seminyak. La Villais Bali berjarak hanya 5 menit jika pengunjung berjalan kaki dari Seminyak Square. The la Villais Bali juga menampilkan vila-vila yang luas dengan kolam renang pribadi, hotel ini memiliki taman dan restoran. Tersedia angkutan gratis ke Pantai Kuta dan Petitenget. Wi-Fi gratis tersedia di semua area. La Villais Bali memiliki keantikan perabotan kayu gelap, semua kamar tidur di vila-vila memperlihatkan pemandangan kolam renang pribadi. Semua vila dilengkapi dengan TV layar datar, iPod dock, dan pemutar CD / DVD. La vilais Seminyak memiliki restoran terkenal yang bernama The View Rooftop Grand Villais Bali, Seminyak. Restoran ini menyajikan hidangan panas ala carte dan prasmanan Indonesia serta minuman ringan.



Gambar 1. Hotel La Villais Bali  
sumber: <https://www.lavillais.com/>



Gambar 2. The View Rooftop Grand Villais  
Bali, Seminyak

Sumber: <https://www.lavillais.com/>

## 5. PEMBAHASAN

Berikut diuraikan hasil pengamatan dan analisis terhadap penerapan Standar Personal Hygiene, Prosedur Penyimpanan Bahan Baku dan penerapan standar kebersihan alat dan area di The View Rooftop Grand La Villais Bali

### 5.2.1 PENERAPAN STANDAR PERSONAL HYGIENE

Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali telah menentukan standar personal Higienitas yang sesuai dengan teori Sujatno (2011:22) seperti:

- a) Mewajibkan staff nya untuk menggunakan pakaian kerja yang telah disediakan oleh pihak hotel.
- b) Mewajibkan para staff untuk menggunakan sepatu khusus dan penutup kepala bila berada di area kerja.
- c) Memperhatikan kebersihan para staff.
- d) Memperhatikan dan menjaga kesehatan staff dapur pastry.
- e) Memakai sarung tangan saat bekerja.
- f) Tidak memakan makanan saat berada di area kerja.
- g) Mencuci tangan sebelum dan sesudah

Artinya restoran ini sudah mampu menerapkan standar personal higienitas sesuai aturan. Permasalahan sesekali muncul karena ada kalanya para staff lupa menerapkan beberapa prosedur standar personal higienitas seperti pada beberapa contoh kegiatan sebagai berikut:

- a) Tidak menggunakan sarung tangan saat melakukan proses produksi di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali.
- b) Tidak menggunakan masker saat bekerja (dalam keadaan sakit).
- c) Kerap kali tidak menggunakan sabun saat mencuci tangan.

Walaupun kerap kali beberapa prosedur diatas sering diabaikan oleh karyawan restoran bagian dapur, namun penggunaan sarung tangan, masker dan sabun saat mencuci tangan merupakan suatu hal penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada produk makanan *pastry* di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali. Beberapa faktor yang mempengaruhi permasalahan tersebut adalah sebagai berikut:

- a) Tingkat kesadaran para *staff* di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali. Ini adalah faktor terbesar penyebab terjadinya permasalahan di atas, karena tanpa adanya kesadaran para *staff* akan pentingnya penerapan sistem *hygiene* maka prosedur tersebut tak akan mungkin dapat terlaksana.
- b) Tingkat kesibukan hotel yang tinggi. Tingginya tingkat kesibukan hotel membuat para *staff* selaku penjamah makanan disibukan dengan rangkaian tugasnya masing masing ini yang membuat para *staff* tidak melakukan prosedur *hygiene* yang telah ditentukan oleh hotel.

### 5.2.2 PENERAPAN PROSEDUR PENYIMPANAN BAHAN BAKU

Prosedur penyimpanan bahan baku adalah tahapan utama yang dilakukan oleh pihak Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali untuk menghasilkan produk yang sehat bersih dan amam untuk dikonsumsi. Maka prosedur penyimpanan bahan baku dan produk ini

memerlukan perhatian yang serius agar kualitas produk selalu terjaga dan menghasilkan produk makanan dalam kondisi higienis. Oleh karena itu prosedur penyimpanan harus dilakukan dengan baik dan sesuai dengan standarnya agar bahan baku dan produk yang disimpan tidak rusak dan terkontaminasi.

Beberapa aspek yang harus dipertimbangkan dalam penyimpanan bahan baku dan produk makanan yaitu kebersihan tempat, *turn over* bahan (FIFO), penggunaan wadah penyimpanan, penggunaan penutup wadah / wrapping dan pendistribusian rak penyimpanan.

Pada tinjauan tentang prosedur penyimpanan bahan baku dan produk makanan yang dilakukan di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali sepenuhnya telah sesuai dengan teori Purwanti, (2008:15) yaitu:

- a) Memisahkan bahan dan produk makanan sesuai dengan jenisnya.
- b) Menyimpan bahan dan produk makanan sesuai dengan tempat penyimpanannya.
- c) Menyimpan sisa bahan makanan kaleng yang tersisa kedalam tempat, menutupnya dengan rapat dan memberi label (tanggal penyimpanan dan kadaluarsanya).
- d) Selalu menerapkan sistem FIFO agar makanan atau bahan makanan tidak disimpan terlalu lama, dan mencegah terjadinya kerusakan pada bahan dan produk makanan.

Kesadaran staff akan pentingnya mengikuti prosedur penyimpanan bahan baku dan produk di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali cukup baik sehingga kualitas bahan dan produk bisa terjaga, selain itu pengawasan yang dilakukan oleh pihak hotel juga sangat baik, dan tak jarang pihak hotel memberi sangsi berupa teguran terhadap staff yang tidak melakukan prosedur penyimpanan bahan dan produk sesuai dengan prosedur yang berlaku.

### 5.2.3 STANDAR KEBERSIHAN PERALATAN DAN AREA DI PASTRY HOTEL HILTON BANDUNG

Guna menghasilkan suatu produk yang baik dan aman untuk dikonsumsi diperlukan adanya suatu standar kebersihan di dalam area dapur karena penentuan standar dan penerapan kebersihan area peralatan di area Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali merupakan salah satu cara untuk mencegah kontaminasi makanan. Oleh karena itu tak heran jika hotel menentukan beberapa standar yang harus dipenuhi untuk menjaga kebersihan area dan peralatan dapur. Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali telah menerapkan beberapa standar kebersihan yang sesuai dengan teori-teori yang ada.

Proses yang dilakukan oleh pihak dapur maupun *steward* telah mengikuti prosedur yang benar namun belum sepenuhnya dilakukan dengan baik, karena ada beberapa proses yang belum dilakukan dengan benar. Beberapa contoh proses pembersihan yang belum dilakukan dengan benar adalah sebagai berikut:

1. *Staff/trainee*. Tak jarang ada beberapa *staff /trainee* di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali tidak melakukan prosedur pembersihan peralatan dan area yang benar seperti:
  - a) Kerap kali para *staff / trainee* tidak menggunakan cairan pembersih saat membersihkan peralatan yang ada di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali
  - b) Tak jarang beberapa *staff / trainee* tidak membersihkan area kerja setelah melakukan proses produksi di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali
  - c) Tidak rutin melakukan kegiatan *general cleaning*.
2. *Staff steward*. Terkadang ada beberapa *staff steward* yang belum melakukan prosedur pembersihan peralatan dan area yang sesuai dengan standar Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali.

Beberapa contoh prosedur yang belum dilakukan adalah sebagai berikut:

- a) Walaupun telah dibuat prosedur pembersihan area kerja namun terkadang para *staff steward* hanya mengisi tabel prosedur tapi tidak melakukan semua tugas yang tertera di tabel seperti, membersihkan saklar lampu, troli dan beberapa prosedur lainnya.
- b) Dalam penanganan permasalahan tempat pencucian yang bocor terkadang lambat
- c) Terkadang masih terdapat sisa-sisa makanan yang masih menempel di peralatan operasional hotel seperti piring, gelas, dan lainnya.

Beberapa faktor yang mempengaruhi permasalahan tersebut adalah sebagai berikut:

- a) Tingkat kesibukan Hotel yang tinggi. Tingginya tingkat kesibukan di hotel terkadang membuat para *staff steward* belum melakukan pekerjaannya sesuai dengan standar yang berlaku.
- b) Kurangnya pengawasan dari pihak manajemen *steward*. Hal ini sangat berpengaruh besar karena tanpa pengawasan yang cukup permasalahan ini akan terus berlangsung tanpa adanya solusi untuk permasalahan ini.
- c) Tingkat kesadaran para *staff*. Hal ini adalah hal utama yang perlu ditingkatkan, karna tanpa adanya kesadaran dari para *staff* akan penerapan sistem sanitasi di hotel semuanya tidak akan terlaksana dengan baik.

Jadi dapat dianalisis bahwa kebersihan peralatan dan area di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali telah sesuai dengan teori-teori yang ada dan sesuai dengan standar yang berlaku namun belum sepenuhnya dikerjakan sesuai dengan standar yang berlaku

## 6. PENUTUP

Berdasarkan dari hasil pembahasan penelitian yang telah penulis lakukan, maka ditarik beberapa kesimpulan yang dapat dijabarkan sebagai berikut:

- a. Standar personal Higienitas di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali sudah dilakukan dengan baik, namun ada beberapa hal yang membuat proses penerapan standar *personal hygiene* itu tidak terlaksana dengan baik, seperti staff tidak menggunakan sarung tangan saat melakukan beberapa proses produksi, tidak menggunakan masker saat dalam keadaan sakit dan terkadang lupa untuk mencuci tangan dengan menggunakan sabun. Hal tersebut mungkin dapat menyebabkan kontaminasi produk di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali.
- b. Prosedur penyimpanan bahan baku dan produk pastry di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali telah dilakukan dengan baik dan sesuai dengan standar dan teori yang digunakan. Hal ini terwujud karena para staff menganggap prosedur penyimpanan bahan baku dan produk adalah suatu hal yang penting dilakukan untuk mencegah rusaknya bahan dan produk serta mencegah terjadinya kontaminasi bahan dan produk makanan.
- c. Standar kebersihan peralatan dan area di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali sebagian besar sudah terlaksana dengan baik namun ada beberapa hal yang perlu di perhatikan lagi seperti prosedur pembersihan area yang tidak sesuai dengan standar yang berlaku, prosedur pencucian peralatan pun terkadang tidak sesuai dengan prosedur yang berlaku karena kerap kali terdapat sisa-sisa makanan yang tertinggal di gelas ataupun piring yang biasa digunakan untuk penyajian produk

Adapun beberapa saran yang ingin penulis sampaikan agar

penerapan higienitas dan sanitasi di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali dapat terlaksana dengan baik adalah sebagai berikut:

- a. *Briefing* perlu dilakukan agar para staff dan atasan dapat bertukar pikiran untuk menyelesaikan permasalahan – permasalahan yang terjadi di hotel. *Briefing* juga perlu dilakukan antar tiap *section* seperti *pastry section*, *steward section* dan *section* lainnya hal ini dilakukan agar para staff tiap *section* dapat memberi pengarahan secara langsung tentang penerapan standar higienitas dan sanitasi di areakerja, dan menegur para karyawan yang kerap kali tidak menjalankan standar higienitas dan sanitasi yang telah ditentukan.
- b. Agar tiap produk yang dihasilkan berkualitas, sehat dan aman untuk dikonsumsi maka perlu ditingkatkan lagi tingkat kesadaran para staff akan pentingnya melaksanakan standar higienitas dan sanitasi di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali.
- c. Agar kebersihan area kerja di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Bali terjaga dan memenuhi standar, sebaiknya pihak hotel melakukan sistem monitoring secara rutin minimal 2 atau 3 bulan sekali. Hal ini dilakukan untuk memastikan apakah para staff hotel telah melakukan prosedur sesuai dengan standar dan memberi sanksi terhadap staff yang belum melakukan prosedur dengan baik dan benar

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Arisman, MB. 2009. Keracunan Makanan, Buku Ajar Ilmu Gizi. Jakarta: E G C.
- Aulia dan Aprilia. 2016. “Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta”. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*. Vol. 2 No. 2 November.
- Bambang, A, Sujatno. 2011. *Hospitaliti, Secret Skills Attitudes. and Performances for Restaurant Manager*. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET.
- Bartono, PH & Rufino E.M. 2005. *Food Product Management*. Yogyakarta: C.V ANDI OFFSET.

- Chandra, Budiman. 2005. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta: EGC.
- Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran untuk SMK. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Fatonah, Siti. 2005. Higienitas & Sanitasi Makanan. Semarang: Unnes Press.
- Marsum, W. 2005. Restoran dan Segala Permasalahannya. Edisi 4. Yogyakarta: Andi.
- Pertiwi dan Andriani. 2016. Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Pastry Hotel Hilton Bandung. Pariwisata. Vol.II No. 1 April 2016.
- Rachman, Abdul Arief. 2005. Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran. Jakarta: Graha Mulya.
- Ratih, Siti. 2011. Pelaksanaan Food Higienitas di Restoran Bumbu Desa Bali. Bali: Sekolah Tinggi Pariwisata.
- Sihite, Richard, 2000, Tourism Industry (Kepariwisataan). Surabaya: Penerbit SIC
- Subagjo, Abjad. 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiarto, Endar. 2003. Pengantar Akomodasi dan Restoran. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Sugiyono. 2007. Metode Penelitian Bisnis. Bali: Alfabeta.
- \_\_\_\_\_. 2010. Statistika Untuk Penelitian. Bali: Alfabeta.
- Sutrisno & Kusmawan Ruswandi. 2007. Prosedur Keamanan, Keselamatan & Kesehatan Kerja untuk SMK. Jakarta: Yudhistira.
- Sutrisno, Wulandari dan Sodik. 2016. “Analisis Penerapan Hospitality, Hygine dan Sanitasi Pada Usahakuliner di Kawasan Wisata Setu Babakan di Jagakarsa Jakarta Selatan”. *Journal of Applied Business and Economics*. Volume 2 Nomor 3 Maret 2016.
- Widjojo, Marsum Atmodjo & Siti Fauziah. 2007. Manajemen Stewarding. Yogyakarta: C. V ANDI OFFSET.
- Zed, Mestika, 2004. Metode Penelitian Kepustakaan. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia. (serial online). [cited 2017]. Available from URL: <https://www.booking.com/hotel/id/la-villais-exclusive-villa-spa.id.html>.

## **PROFIL PENULIS**

**Yudha Eka Nugraha, S. Kesos., M. Par** lahir di Pati, 04 April 1991 adalah alumnus program S1 Kesejahteraan Sosial Universitas Indonesia, Depok pada tahun 2014. Ia melanjutkan Pendidikan di Magister Pariwisata Universitas Udayana, Denpasar lulus tahun 2018. Yudha memiliki beberapa pengalaman dalam dunia industri seperti sales dan marketing di perusahaan farmasi PT. Darya Varia Laboratoria, Hotel Royal Casa Ganesha. Selain itu ia juga pernah beberapa kali bekerja di lembaga sosial seperti Pertamina Foundation dan Mien R. Uno Foundation sebagai officer program Kewirausahaan.



# JOURNEY

Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention, and Event Management

## POLITEKNIK INTERNASIONAL BALI

- Sate Lilit *Lindung* Dan Sate *Kakul* Kuliner Tradisional Langka Di Bali** 1  
Ejasa Sembiring dan Anastasia Sulistyawati
- Be Klipes* Dan *Be Blauk* Kuliner Serangga Air Tawar Langka Di Bali** 23  
I Gusti Ayu Ari Agustini dan Anastasia Sulistyawati
- Be Jubel* Dan *Be Ancruk* Kuliner Ekstrim Langka Di Bali** 43  
Dewa Putu Makapagal dan Nelsye Lumanauw
- Jukut Ares Kakul* Dan *Jukut Roroban Kakul* Kuliner Khas Bali** 63  
Nelsye Lumanauw dan Dewa Putu Makapagal
- Be Godogan* Kuliner Tradisional Bali Di Ambang Kepunahan** 83  
A.A Ketut Sri Candrawati dan Ni Nyoman Widani
- Be Jangkrik* Dan *Be Bluang* Sebagai Kuliner Musiman Di Bali** 101  
Ni Nyoman Widani dan A.A Ketut Sri Candrawati
- Analisis Tugas *Room Attendant* Dalam Menangani *Complaint* Tamu** 121  
***Deluxe Room* The Haven Suites Cangg**  
Made Handijaya Dewantara
- Aksesibilitas Hotel Grand Mega Resort & Spa Bali Dengan Mall Bali Galeria** 149  
Daniel Pandu Mau dan Dinar Sukma Pramesti
- Standar Operasional Prosedur *Room Service* Natya Hotel, Tanah Lot, Bali** 165  
Rimalinda Lukitasari
- Analisis Persepsi Employee Empowerment Terhadap Employee Turnover** 185  
**Intention Di Dewi Sinta Hotel**  
I Gede Sunarjaya dan Yudha Eka Nugraha
- Implementasi Konsep *Tri Hita Karana* Pada Akomodasi Pariwisata** 211  
**Di Nusa Dua, Bali (Study Kasus: Melia Bali Villas and Spa Resort)**  
Dinar Sukma Pramesti
- Penerapan Higienitas Dan Sanitasi Di Restoran The View Rooftop Grand La** 233  
**Villais Seminyak**  
Yudha Eka Nugraha



PIB Press

Penerbit & Percetakan: PIB Press

Email: [pibpress@pib.ac.id](mailto:pibpress@pib.ac.id)

[akademik@pib.ac.id](mailto:akademik@pib.ac.id)

Website: <http://pib.ac.id>

ISSN 2654-9999

