



Volume 5 Nomor 1 Juni 2022, pages:17-32

BEBEK BETUTU SEBAGAI KULINER *UPAKARA* UMAT HINDU, DALAM KAITAN BUDIDAYA BEBEK BALI DAN REVITALISASINYA SAAT INI

BETUTU DUCK AS CULINARY CEREMONY FOR HINDUS, IN RELATION TO BALINESE DUCK CULTIVATION AND ITS CURRENT REVITALIZATION

Anastasia Sulistyawati

Seni Kuliner, Politeknik Internasional Bali
prof.sulistyawati@yahoo.com

Received: 05/05/2022

Revised: 10/05/2022

Accepted: 02/06/2022

Abstrak

Dalam agama Hindu di Bali, bebek betutu memiliki peran penting sebagai sarana *upakara* untuk mendapatkan berkah. Tujuan penelitian adalah mengidentifikasi dan inventarisasi mengenai berbagai cara tradisional untuk membuat jenis kuliner *upakara* bebek betutu, memahami alasan filosofi dan etika penggunaan sarana *upakara* dari hewan bebek dalam *yadnya* umat Hindu di Bali termasuk jenis pengolahannya, dan mengetahui fungsi menggunakan bebek betutu dalam kaitan budidaya bebek Bali dan revitalisasinya di Bali sampai saat ini. Metode kualitatif digunakan dalam penelitian ini dengan pengumpulan data melalui studi kepustakaan. Hasil penelitian adalah bebek betutu merupakan olahan daging dalam bentuk utuhan, yang bakar di dalam bara api (sekam) dalam jangka panjang. Pada awalnya fungsi utamanya sebagai lauk *upakara*/banten yang bernama *Suci (Ben Banten Suci)*. Banten *suci* dengan lauk bebek betutu termasuk banten *upasaksi* (simbol saksi upacara) *yadnya* menempati posisi sebagai *ulu* (tempat tertinggi). Dipilihnya bebek karena sifat-sifat baik yang dimiliki bebek. Penggunaan bebek betutu dalam kurban suci tergolong *yadnya* jenis *janggama* dan *mantiga*. Revitalisasi menu bebek sebagai kuliner khas Bali yang dilakukan dengan modifikasi teknik pengolahan dan penyajiannya telah menjadikan kuliner bebek betutu mendunia.

Kata Kunci: Bebek, Betutu, *Upakara*, Hindu

Abstract

In Hinduism in Bali, Betutu ducks have an important role as a means of ritual to get blessings. The purpose of the study was to identify and take stock of various traditional ways to make the culinary type of duck betutu ceremony, to understand the philosophical and ethical reasons for using duck ritual facilities in the Hindu yadnya in Bali including the type of processing, and to know the function of using duck betutu in relation to Balinese duck cultivation. and its revitalization in Bali to date. The research method is a qualitative method. Qualitative method is used in this research by collecting data through literature study. The result of the research is that betutu duck is processed meat in whole form, which is grilled in hot coals (husk) for a long time. At first, its main function was as a side dish for an upakara/banten named Suci (Ben Banten Suci). The sacred Banten with duck betutu side dishes including the upasaksi banten (symbol of

the witness to the ceremony) yadnya occupies the position of the ulu (highest place). The duck was chosen because of the good qualities of the duck. The use of betutu ducks in holy sacrifices belongs to the yadnya types of janggama and mantiga. The revitalization of the duck menu as a typical Balinese culinary made by modifying the processing and presentation techniques has made the culinary of duck betutu worldwide.

Keywords: *Bebek, Betutu, Upakara, Hinduism*

1. PENDAHULUAN

Masyarakat Hindu di Bali sangat mencintai budaya kuliner tradisionalnya. Kecintaan terhadap budaya kuliner tradisional ini dalam sejarahnya tumbuh dan berkembang serta selalu dipelihara atau dilestarikan karena sangat berhubungan tali temali dengan pemenuhan kebutuhan sarana *upakara* (sesajen) dalam upacara *yajna* (kurban suci) agama Hindu. Terdapat jenis kuliner yang dibuat terpisah antara kuliner untuk sarana *upakara* dengan kuliner untuk sajian hidangan warga, namun ada beberapa jenis kuliner yang tetap diutamakan untuk sarana *upakara*, tetapi setelah acara persembahan berakhir dapat/bisa di-*lungsur* (dimohon atau diambil atau diminta) untuk sajian makan bersama sebagai *paica* (anugerah/berkat) dari *Ida Bhatara* (salah satu manifestasi Tuhan yang diyakini mampu memberi perlindungan) sesuai nama dan rupa yang disimbolkan pada upacara *yajna* tersebut. Di antara salah satu *paica* yang dapat di-*lungsur* (dimohon) untuk sajian warga dalam jenis upacara tertentu adalah kuliner jenis bebek betutu pada *upakara/banten suci* (sesajen suci), selain babi guling pada banten *bebangkit*.

Sesuai Kamus Bahasa Bali atau KKB (Gautama, 2009: 164) *ebat* artinya cencang (mencencang daging dijadikan lauk pauk) atau *ngebat* (membuat lauk pauk dari daging dengan cara mencencang). *Ebat* berdasarkan jenisnya dapat dibagi menjadi tiga, yaitu olahan kering (*ebatan tuh*), olahan lembab (*ebatan beteg*), dan olahan cair (*ebatan mekuah*). Terdapat *ebatan* tambahan yang disebut olahan utuh (*ebatan ukudan*) yang mana olahan lauk pauk yang dibuat dengan cara daging hewan dibiarkan utuh. Olahan utuh jenisnya juga dibedakan atas jenis proses pematangan yaitu *tutu*, panggang, dan guling. Jenis olahan *tutu* (bakar) atau *betutu* (daging bakar) yang diwarisi masyarakat secara umum di Bali biasanya berasal dari jenis hewan

bebek dan ayam karena ukuran badannya sesuai untuk dibuat *ebatan ukudan* atau dimasak utuhan.

Masyarakat Hindu di Bali dalam melaksanakan *yadnya* (kurban suci) atau upacara agama akan berpedoman pada *tattwa* (filsafat agama), *susila* (etika agama) dan *acara* (tradisi upacara agama yang menggunakan *upakara/sesajen* sebagai sarannya). Dikenal lima jenis *yadnya* umat Hindu (*Panca Yadnya*), yang seluruhnya tidak terlepas dari penggunaan sarana *upakara*. Dari sekian banyak jenis sarana *upakara* yang digunakan, di antaranya harus ada berasal dari berbagai jenis hewan, salah satunya adalah hewan bebek, yang dapat diolah ke dalam berbagai bentuk/jenis kuliner *upakara*. Salah satu jenis olahan kuliner *upakara* pada tingkat tertentu (*madya* dan *utama*) harus ada dari hewan itik atau bebek dalam bentuk betutu.

Kuliner betutu bebek (daging bebek bakar) atau bebek betutu di masa lampau pada awalnya sebenarnya menjadi makanan yang jarang disantap atau bukan menjadi makanan sehari-hari masyarakat Bali. Masyarakat Bali di masa lampau menikmati betutu (dari itik) hanya di saat ada upacara *yadnya* dalam skala besar. Bebek betutu bila tidak dibutuhkan dalam upacara agama Hindu, mungkin kuliner bebek betutu telah punah di telan perubahan zaman. Biasanya jenis *upakara* yang umum dilaksanakan sehari-hari yang tingkatan biasa atau sederhana (tidak tergolong *madya* dan *utama*) jarang memakai bebek betutu, tetapi lebih sering hanya memakai *ayam* betutu atau ayam panggang saja. Bebek betutu tidak menjadi hidangan biasa masyarakat Bali karena memiliki berbagai alasan, termasuk alasan yang bersifat *tattwa* (filosofis), *susila* (etika) agama, *acara* (tradisi agama), di samping adanya berbagai alasan praktis.

Sejalan dengan terjadinya perubahan zaman dan paradigma ilmu pengetahuan agama serta perkembangan pembangunan

pariwisata di masyarakat Bali, bebek betutu dewasa ini sudah menjadi salah satu makanan umum sehari-hari dan telah menjadi salah satu jenis kuliner khas Bali yang sangat dikenal oleh wisatawan dari wisatawan nusantara hingga wisatawan mancanegara yang berkunjung ke Pulau Dewata.

Bebek betutu dalam tradisi tukang banten (*tapini* atau ahli pembuat *upakara*) juga ada yang menyebutnya guling bebek, hanya ditambahkan penjelasan dipergunakan untuk *ben banten suci* (daging untuk jenis sesajen yang bernama *suci*). Jadi, dalam kehidupan masyarakat tidak terlalu dipermasalahkan perbedaan sebutan tersebut, tetapi maksud kebenarannya harus bisa ditangkap oleh penerima pesan. Penerima pesan harus kembali memperjelas pertanyaannya dengan mengaitkannya pada tujuan kegunaannya. Kalau sudah berbicara guna *ben suci* berarti yang dimaksud adalah betutu dari bebek.

Penggunaan istilah ini ditemukan dalam tulisan Gautama (2004: 35-37) dalam bukunya Dharma Caruban Tuntunan Membuat Olahan/Ebatan, yang menyebut daging bebek (itik) dapat dibuat menjadi berbagai bentuk olahan seperti: a) Sate bebek, b) Guling bebek, c) Lawar bebek, d) Brengkes bebek, e) Pamijian bebek, f) Sate galungan bebek, dan g) Sate penyenang bebek. Walau ada berbagai jenis olahan bebek yang dikenalkan tetapi penulis tidak akan membahas seluruhnya, melainkan hanya akan membahas tentang guling bebeknya saja, yang penulis samakan maksudnya dengan betutu bebek atau bebek betutu sesuai dengan judul.

Tujuan penelitian adalah untuk (1) identifikasi dan inventarisasi mengenai berbagai cara tradisional untuk membuat jenis kuliner *upakara* bebek betutu yang telah lama dikenal umat Hindu di Bali, (2) memahami alasan filosofi dan etika penggunaan sarana *upakara* dari hewan bebek dalam *yadnya* umat Hindu di Bali termasuk untuk jenis olahan kuliner bebek betutunya, dan (3) mengetahui fungsi dari *upakara yadnya* yang menggunakan bebek betutu dalam kaitan budidaya bebek Bali dan revitalisasinya di Bali sampai saat ini.

Konsep Bebek Betutu Sebagai Kuliner *Upakara* Umat Hindu, dalam Kaitan Budidaya Bebek Bali dan Revitalisasinya Saat Ini adalah berbagai macam cara tradisional dari olahan

daging bebek utuhan yang dimasak melalui cara pembakaran dalam jangka waktu lama yang dibuat sebagai kuliner untuk memenuhi kebutuhan kelengkapan sarana suatu tradisi *upakara*/banten berupa ulam/ben banten *suci* (daging/lauk *upakara* atau sesajen yang bernama *suci*) sesuai dengan filosofi (*tattwa*) dan etika (*susila*) sekelompok manusia yang memegang teguh prinsip-prinsip agama Hindu berkenaan dengan kegiatan pemeliharaan dan peternakan bebek lokal (Bali) agar memiliki nilai tambah saat waktu terbaru (tahun-tahun terakhir).

Terdapat dua teori untuk mencapai tujuan penelitian ini, yaitu teori gastronomi dan teori semiotik. Gastronomi memiliki arti semua hal yang berkaitan dengan rasa nikmat yang didapat dari makanan dan minuman (Gillesoie, 2001). Fossali menyatakan bahwa gastronomi adalah studi tentang hubungan antara budaya dan makanan. Gastronomi membahas berbagai komponen budaya dengan makanan sebagai fokusnya (seni kuliner). Keterkaitan antara budaya dan kuliner terbentuk karena gastronomi merupakan produksi dari pertanian sehingga perwujudan aroma, warna, dan rasa makanan dapat diketahui asalnya dari tempat bahan bakunya dihasilkan (Barrera, 2008).

Semiotika/semiologi adalah ilmu yang membahas mengenai tanda dalam kehidupan manusia. Semua hal dalam kehidupan manusia dilihat sebagai tanda, yakni sesuatu yang harus diberi makna (Hoed, 2011: 3). Saussure dalam buku yang berjudul "*Course in General Linguistic*", semiologi merupakan ilmu yang mengkaji mengenai tanda-tanda dalam kehidupan sosial (Saussure, 1996: 82-83). Saussure menyebutkan teori mengenai tanda linguistik perlu ditempatkan dalam teori yang lebih umum, maka sebutan semiologi digunakan oleh Saussure (Hidayat, 2009: 132). Saussure menyebutkan bahwa satu tanda memiliki makna tersendiri karena terdapat kesepakatan sosial antara komunitas pengguna tentang makna tersebut (Chaer, 2012: 348). Dalam semiotika, tanda adalah aspek atau objek yang akan dibahas, sehingga representasi bebek betutu (sebagai simbol) pada masyarakat Hindu di Bali banyak tanda yang perlu dibahas untuk dapat mengetahui maknanya.

Penelitian ini dilakukan agar dapat bermanfaat secara akademis yaitu untuk memperkaya ilmu pengetahuan, mengenai filosofi dan etika yang mendasari dilaksanakannya berbagai jenis *upakara yadnya* umat Hindu di Bali yang selalu membutuhkan kuliner bebek betutu sebagai salah satu sarana pelengkap, dan berbagai cara membuatnya, serta peranannya sebagai sarana konservasi dalam sejarah peradaban umat Hindu di Bali dan potensi revitalisasi bebek betutu dalam pengembangan pariwisata budaya Bali saat ini, sekaligus juga sebagai tambahan untuk para peneliti selanjutnya agar dapat dikembangkan melalui penelitian yang lebih mendalam lagi.

Manfaat praktis penelitian ini untuk sektor pariwisata adalah dapat memberi informasi sejarah konservasi kuliner bebek betutu tradisional Bali, yang bisa membantu dalam mengambil kebijakan terhadap berbagai hal yang terkait dan mendukung perjuangan hak kepemilikan Warisan Budaya Takbenda, sekaligus sebagai dasar pengembangan kuliner bebek betutu khas Bali untuk menunjang kebutuhan atraksi kuliner pariwisata. Di samping itu dapat memberi masukan terkait pariwisata tentang cara mengembangkan kuliner bebek betutu tradisional Bali agar bisa memenuhi standar pariwisata (hotel dan restoran) dan bisa mengatasi kendala yang mungkin akan dihadapi untuk jangka panjang.

2. METODE

Penelitian mengenai bebek betutu ini menggunakan pendekatan holistik karena peneliti perlu melihat sesuatu sebagai suatu kebulatan yang utuh. Dari segi jenisnya, penelitian merupakan penelitian deskriptif analitis karena penelitian bertujuan untuk menggali informasi mengenai bebek betutu. Penelitian deskriptif analitis digunakan karena dapat memperoleh secara jelas mengenai suatu keadaan tertentu yang ada di lokasi penelitian melalui pengumpulan data, dalam hal ini khususnya bebek betutu yang digunakan oleh masyarakat Hindu di Bali sebagai *upakara* dan revitalisasinya.

Metode penelitian adalah metode kualitatif. Metode ini menekankan aspek pemahaman dengan lebih mendalam terhadap suatu masalah (Sulistyawati, 2019: 8). Sumber data penelitian adalah data sekunder yang didapat dari beberapa dokumen dan artikel

terkait dengan bebek betutu maupun mengenai kuliner nusantara. Pengumpulan data berasal dari studi kepustakaan dan data internet. Lokasi yang menjadi fokus adalah Bali. Teknik analisis data kualitatif digunakan, maksudnya adalah data dokumen yang dilakukan melalui tiga alur kegiatan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (Susilo, 2010: 78).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan pembahasan akan mencapai seluruh tujuan di atas, sehingga penulisannya dibagi ke dalam tiga sub-bab sesuai dengan urutan tujuannya agar dapat dibahas satu persatu secara lebih rinci dan mendalam.

3.1 Berbagai Cara Tradisional Pembuatan Bebek Betutu Bali

Masyarakat dunia melalui pariwisata kulinernya telah tahu bahwa betutu bebek atau bebek betutu sebenarnya merupakan makanan tradisional khas Bali. Jenis olahan lauk utuhan tradisional ini kemudian mengalami beberapa perubahan cara dengan sedikit modifikasi atau polesan atau adaptasi tanpa harus meninggalkan ciri tradisinya, sehingga cara penyajian bebek betutu menjadi lebih berkembang sesuai dengan kebutuhan dunia pariwisata di Bali, lihat gambar di bawah.



Gambar 1. Bebek Betutu Dihidangkan Lengkap
Sumber: <https://www.kintamani.id/bebek-betutu-khas-gianyar-kuliner-bali-istimewa-yang-butuh-waktu-masak-12-jam/>, 2015

Fokus yang digali dari penelitian ini adalah berbagai cara tradisional di Bali dalam membuat olahan betutu bebek atau bebek betutu, sesuai dengan tradisi yang diwariskan para leluhur Bali menurut tempat (*desa*), waktu (*kala*), dan kondisi (*patra*) masing-masing tempat di seluruh Bali. Semua pilihan cara itu tetap dapat dibenarkan menurut tradisi

adat dan kesepahaman masyarakat setempat. Berbagai cara tradisional pembuatan bebek betutu untuk *upakara* umat Hindu yang pernah diperkenalkan berbagai tokoh di Bali dalam bentuk buku panduan, akan dibahas dan didokumentasi satu persatu di bawah ini.

3.1.1 Dokumen pertama (Surayin)

Surayin (2007: 59-60), seorang pakar banten yang kini telah menjadi *Pedanda* (pendeta Hindu), dalam bukunya “Masakan Bali” yang diterbitkan Penerbit Paramita, Surabaya telah mengenalkan ada tiga cara untuk membuat betutu bebek secara tradisional di Bali yaitu sebagai berikut ini.

1) Betutu Bebek *Tanem*

Bahannya adalah bebek yang gemuk sudah bertelur, bumbu Bali lengkap (*basa genep*), minyak, daun pisang, kelopak pangkal daun pinang (*upih*), tali bambu (tali *tutus*), merang padi atau sekam, daun asem (*celagi*). Cara membuat betutu bebek tanam adalah:

- a) Bebek dibersihkan, dikeluarkan isi perutnya (jeroannya) dari lubang yang dibuat di bawah rongga dadanya. Jangan dibuka terlalu lebar dan merobeknya harus lurus memanjang supaya mudah dijarit lagi.
- b) Bahan bumbu (*basa genep*) semuanya dirajang kemudian diuleg sehalus mungkin, lalu diberi minyak kelapa dan garam secukupnya.
- c) Badan bebek dilulur dengan air kunir (*kunyit*) yang diisi minyak kelapa dan sedikit garam, lalu diremas-remas supaya menjadi sedikit lemas.
- d) Bumbu halus dimasukkan ke dalam rongga perut bebek, tambahkan daun salam (*jangan ulam*) dan daun asam (*celagi*) untuk menghilangkan amis, lalu tutup kembali dengan baik atau dijarit bisa dengan benang atau tali *tutus* (tali kecil dari bambu arpus).
- e) Badan utuh bebek dilipat pada bagian leher/kepala dan kakinya sedemikian rupa kemudian dibungkus dengan kelopak pangkal daun pinang (*upih*) terlebih dahulu, kemudian dilapisi lagi dengan daun pisang yang cukup tebal, lalu diikat erat-erat dengan tali *tutus* (tali kecil dari bambu arpus).
- f) Buatlah sebuah lubang di tanah atau di atas abu sekam/merang untuk menaruh bungkusan bebek, sediakan *paso* atau *pane*

(jenis belanga dari tembikar) atau belanga dari logam aluminium sebagai penutupnya, lalu ditimbun lagi dengan sekam/merang baru yang di atasnya diisi bara api dari sabut kelapa kering untuk umpan mulai membakarnya. Api harus dijaga denar benar agar hidup stabil dan merata semalaman, tidak sampai mati sebelah atau sebagian, agar bebek dapat matang merata secara keseluruhan bagiannya. Biasanya bebek betutu yang matangnya bagus akan tercium bau wangi dan gurih dari bumbunya dan dagingnya akan mudah terlepas (*tustus*) dari tulangnya. Bebek betutu yang matangnya bagus tidak basi bila di simpan dua hari atau lebih.

2) Betutu Bebek Rebus

Bahan dan cara membuat betutu bebek rebus sama dengan membuat betutu bebek *tanem* (di atas). Tetapi bebek tidak dibungkus *upih*, cuma badan bebek dilipat dan diikat dengan tali *tutus* (tali kecil dari bambu arpus), kemudian langsung hanya dimasukan ke panci diberi kuah (sampai seluruh badan bebek terendam). Lalu dipanaskan dengan api sedang dan stabil untuk merebusnya, tapi nyala apinya tidak boleh terlalu besar supaya matangnya pelan-pelan dan dagingnya menjadi empuk. Pada tahapan proses ini harus rutin diperiksa jangan sampai kuahnya kering, dengan perlahan menambah air hangat, agar matang betutu bebeknya tidak sampai gosong.

3) Betutu Bebek *Panggang* (Guling)

Bahan dan cara membuat betutu bebek panggang sama dengan membuat betutu bebek *tanem* di atas. Bebek setelah dibungkus lalu dikukus dulu sampai matang, kemudian baru dipanggang atau diguling dengan membuka lebih dulu pembungkusnya. Memanggang atau mengguling bebek kurang bagus di atas nyala api kompor, sebaiknya di atas tungku dapur (tradisional/biasa) yang berisi bara api (bukan api dalam keadaan menyala). Bara api tidak boleh terlalu panas, biarkan bebek matangnya lambat supaya dagingnya menjadi lunak dan empuk.

3.1.2 Dokumen kedua (Remen)

Remen (1987: 60) seorang *mancagera* dari Desa Mengwi, Badung, Bali mengenalkan cara pengolahan kuliner bebek betutu dalam bukunya ‘Olah-olahan Paebatan Bali’. Bahan olahan bebek betutu adalah: Bebek (seekor

satu kilogram). Bahan bumbu olahan untuk seekor bebek betutu adalah: *Basa gede* (dua sendok makan), daun *kasimbukan* (segenggam), garam (satu sendok), minyak kelapa (satu sendok). *Basa Gede* terbuat dari bahan: jahe, lengkuas, kencur, bawang merah, bawang putih, kunir, kemiri, lombok, daging kelapa dipanggang, garam, merica, jangu, ketumbar, keluek, sereh, terasi, gula aren (sesuai selera), semuanya dicincang dan dihaluskan.

Cara pengolahan yang dikenalkan Remen ini mirip dengan betutu bebek rebus dari Surayin, adalah sebagai berikut:

- a) Bebek dipotong, seduh dengan air mendidih, bulu-bulunya dibersihkan, isi perut (jeroan) dikeluarkan, lalu bebek dicuci bersih.
- b) Daun kesimbukan (tanaman merambat yang daunnya kalau diremas berbau seperti kentut) ditambahkan bumbu *base gede* atau *base genep* (bumbu besar atau bumbu lengkap), ditambah garam dan minyak kelapa, lalu diaduk/*uleg* sampai lembut, terus masukan ke dalam rongga badan ayam, lalu jahit/*slimat*.
- c) Lipat leher dan kaki bebek menjadi menyatu dengan badan, lalu diikat dengan tali bambu (tali *tutus*).
- d) Rebus sampai matang dengan tinggi air awal seukuran seluruh badan bebek terendam.
- e) Setelah matang, bebek diangkat dan tiriskan.

3.1.3 Dokumen ketiga (Wrasiasi, dkk)

Wrasiasi, dkk (2017: 153) seorang dosen perguruan tinggi dari penelitiannya juga menggali cara membuat bebek betutu dalam bukunya 'Kuliner Tradisional Bali' yang diterbitkan Udayana University Press, menguraikan bahwa, bahan baku bebek betutu ialah: satu ekor bebek utuh, daun ubi kayu, sereh, daun salam, pembungkus (daun pisang, pelepah bunga pinang atau *upih*, aluminium foil).

Bahan bumbunya adalah: minyak untuk menumis, cabai merah besar, cabe rawit, jahe, kunyit dibakar, lengkuas, batang serai ambil bagian putihnya, bawang merah, bawang putih, ketumbar bubuk, kemiri digoreng, daun jeruk purut, merica hitam dan garam. Namun

dalam bukunya tidak dijelaskan lebih lanjut proses atau cara memasaknya.

3.1.4 Dokumen keempat (Safira)

Maya Safira seorang jurnalis berhasil meliput cara membuat bebek betutu yang merupakan kuliner khas Gianyar yang dimasak hingga 12 jam. Safira menjelaskan bahwa proses pembuatan bebek betutu membutuhkan waktu yang lama, namun akan menghasilkan bebek dengan daging yang empuk dan memiliki aroma yang sangat wangi. Berbeda dengan betutu daerah Gilimanuk yang terkenal dengan rasa pedasnya. Betutu khas Gianyar lebih gurih dan tidak terlalu pedas dibandingkan betutu Gilimanuk. Bumbu yang digunakan untuk memasak bebek khas Gianyar lebih banyak, sekitar 15 bumbu, dan terdapat dua jenis campuran yang digunakan yaitu, ada yang disebut *base genep* dan *base wangen*. *Basa wangen* terdiri dari: *babakan* (kulit pohon) kelor, batang cengkeh, *jebugarum*, *maswi*, lenga, menyan, jeruk purut, merica, kemiri, bawang putih, bawang merah, ketumbar, dan terasi, sehingga akan menghasilkan rasa gurih.

Proses pembuatan betutu Gianyar lebih sulit karena menggunakan *upih* atau pelepah pinang sebagai pembungkusnya, tetapi juga sulit pada olahan bebek betutunya. Sebagai kuliner tradisional khas Gianyar bebek betutu sesungguhnya adalah salah satu kuliner seremonial yang dimasak dengan waktu yang sangat lama. Bebek awalnya diolesi dengan minyak kelapa yang dicampur dengan kecap asin dan terasi sambil diremas-remas dengan kuat. Ini akan membuat daging bebek menjadi empuk.



Gambar 2. Cara Melipat dan Membungkus Bebek dengan *Upih* diikat Tali *Tutus*

Sumber: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-2863001/bebek-betutu-khas-gianyar-dimasak-selama-12-jam, 2015>

Selanjutnya rongga dalam badan bebek diisi dengan bumbu halus, campuran dari: bawang

putih, bawang merah, kencur, cabai rawit, jahe, kunyit, ketumbar, lengkuas, daun salam, kemiri, dan bahan tambahan lainnya. Sebagian bumbu campuran tersebut juga dibalurkan pada bagian luar bebek.

Terakhir bebek dibungkus dalam *upih* atau daun pisang. Sebelum diikat rapat, segelas air dituang agar bumbu larut dan daging bebek akan lunak saat dimasak. Dalam bungkusan tersebut, bebek dibakar selama 12 jam lebih dalam bara sekam padi. Bebek dimasak di dalam lubang tanah yang ditutup dengan bara api. Ini yang menyebabkan rasa bebek kecoklatan ini sangat enak dan dagingnya empuk karena bumbunya sangat meresap. Daging bebeknya pun sangat mudah lepas dari tulangnya (Safira, 2015).

3.1.5 Dokumen kelima (Gautama)

Gautama (2004: 35), seorang penekun spiritual dalam bukunya “Dharma Caruban Tuntunan Membuat Olahan/Ebatan” diterbitkan Penerbit Paramita, Surabaya juga mengenalkan guling bebek atau betutu bebek yang dibuat dengan cara sebagai berikut: Bebek yang telah disembelih/digorok lehernya dicabuti bulunya hingga bersih. Kemudian jeroannya (seluruh isi perutnya) diambil atau dikeluarkan, dagingnya kembali dicuci sampai bersih. Selanjutnya bebek itu diisi bumbu yang telah disiapkan, lalu diikat pakai tali bambu (tali *tutus*) dengan jalan melipat lehernya dan kakinya kemudian direbus sampai matang. Untuk memberantas atau menghilangkan bau anyir (*andih*) yang keluar dari dagingnya, air rebusan bebek diisi dengan asam jawa (*lunak*, bahasa Balinya). Bebek direbus dengan benar agar betul-betul matang.

Setelah matang, bebek kemudian ditiriskan sebentar, lalu ditusuk dengan tongkat kayu penggulingan terus dipanggang pada bara api sampai *crispy*. Agar nantinya bebek guling itu menjadi enak dan gurih, maka sebelumnya harus sudah disiapkan bumbu halus yang terbuat dari *kesuna cekuh* (bawang putih bercampur kencur digilas halus) diisi minyak kelapa kampung (*lengis tanusan*) untuk dipoleskan atau dibalurkan ke kulit bebek setiap saat, selama waktu proses penggulingan. Dalam penyajiannya agar tidak dihinggapi lalat dan tidak basi (bila upacara *yadnya* itu berlangsung lama atau beberapa hari), maka dapat disemprot dengan arak atau

sprite (yang mengandung soda atau alkohol) secara rutin setiap hari.

3.1.6 Dokumen keenam (Agmasari)

Silvita Agmasari seorang pemandu wisata melalui kompas.com berhasil mengenalkan cara tradisional yang otentik membuat bebek betutu lezat sebagai salah satu sajian tersohor khas Pulau Dewata, yang dicari oleh wisatawan saat berkunjung ke Bali. Agmasari berhasil meliput tuntas cara memasak bebek betutu dari pemasak handal I Ketut Rimpin yang berada di Jalan Monkey Forest Gang Arjuna Nomor 10, Ubud, Gianyar dalam acara *Food Tour Ubud Food Festival*.

Rimpin sudah berpengalaman memasak bebek betutu sejak tahun 1975. Pertamanya belajar dari kakaknya dan keluarganya yang sudah membuat bebek betutu selama 90-an tahun. Keluarga Ketut awalnya memasak bebek betutu untuk kebutuhan puri atau istana. Semakin berkembang pariwisata di Ubud, lalu keluarganya mulai menjual bebek betutu ke wisatawan dan memasok ke beberapa restoran di sekitar Ubud.

Saat peserta *Food Tour* datang, Ketut memperlihatkan demo cara membuat bebek betutu-nya secara tradisi. Awalnya mengambil bebek yang sudah dibersihkan bulunya. Kemudian membalurkan garam, asam, kecap asin, dan minyak kelapa. Menurut Ketut, bebek yang digunakan bebek lokal, karena bila menggunakan bebek lainnya (Peking) rasa akan beda dan tidak enak.



Gambar 3. Bebek Betutu Dibumbu
Sumber: Agmasari, 2018

Selesai bebek dibalurkan dengan minyak kelapa, bebek kemudian dibalurkan kembali dengan *base genep* (bumbu halus khas Bali yang terbuat dari bawang putih, bawang

merah, laos, jahe, kunyit, kencur, serai, kemiri, cabai rawit, dan berbagai jenis rempah-rempah lain). Bebek dibalurkan dengan bumbu sambil dipijat-pijat, kemudian memasukkan daun salam yang dicampur bumbu halus ke dalam rongga badan bebek. Setelah bebek dibumbui kemudian diletakan di atas potongan *upih* (pelepah daun pinang), lalu dibungkus dengan melipat tepi *upih* dan mengikat dengan tali dari bambu (tali *tutus/tustus*). Menurut Ketut "Harus pakai *upih*, karena kalau pakai daun lain (seperti daun pisang misalnya) tidak akan bisa bertahan lama karena memasaknya 12 jam, jadi lebih mudah terbakar," jelas Ketut.

Setelah itu bebek betutu siap dimasak. Memasak bebek betutu tidak butuh di atas kompor, karena yang dibutuhkan adalah bara api dari kulit ari padi (sekam) dan penutup dari tembikar (*kekeb pane* atau *paso*) atau logam seperti gambar di bawah ini. Menurut Ketut "Juga tidak bisa pakai kayu bakar, karena kalau pakai kayu itu apinya besar atau kuat, cepat habis. Bebek betutu ini harus dimasak selama 12 jam," jelas Ketut.



Gambar 4. Bebek Betutu Dimasak Tradisional
Sumber: Agmasari, 2018

Usai menaruh bungkusan bebek betutu di atas sekam, kemudian tutup dengan baskom tembikar (*kekeb pane* atau *paso*) sebagai pelindung dari jilatan langsung api. Lalu kubur baskom tembikar dengan sekam sampai dalam (tak terlihat) dan paling atasnya diisi sabut kelapa yang disiram sedikit minyak tanah sebagai umpan dan langsung disulut api atau dibakar. "Lalu sudah boleh ditinggal, untuk bisa mengambil aktivitas lain," kata Ketut. Butuh kesabaran untuk memasak hingga 12 jam sambil mengontrol bara api dan sekam agar tidak habis atau mati.

Sulit dan lamanya proses membuat bebek betutu ditambah mahalnnya harga bebek Bali dan bahan bumbu maka tak heran jika bebek betutu menjadi makanan yang sebenarnya jarang disantap oleh orang Bali.



Gambar 5. Bebek Betutu Dimasak Secara Tradisional

Sumber: Agmasari, 2018

Ketut sendiri mengatakan bahwa dirinya biasanya hanya memasak lima sampai enam bebek per hari. Saat hari raya, dirinya hanya dapat menerima pesanan maksimal 30 bebek betutu saja (<https://travel.kompas.com/read/2018/04/15/102700127/cari-bebek-betutu-otentik-datanglah-ke-ubud?page=all>).

3.1.7 Dokumen ketujuh (Suandra)

Suandra (1990) dalam bukunya Dharma Caruban (Tuntunan Ngebat) mengatakan bahwa *tutu* yang lebih akrab disebut dengan betutu (daging *tutu*), merupakan salah satu cara pengolahan lauk dari ayam, itik atau angsa dalam bentuk utuhan (*olahan utuh*) yang proses pematangannya melalui pembakaran dengan ditanam dalam bara api sekam (*matutu*).

Tahapan cara membuatnya, mula-mula ayam atau itik yang telah disembelih dikeluarkan jeroannya dengan cara melubangi bagian perutnya. Kemudian, rongga dada dan perut yang telah kosong itu diisi bumbu (*basa genep*), setelah itu kulit perut yang dirobek dijahit kembali. Jika pengerjaannya sempurna, ayam atau itik akan tampak seperti sosok aslinya, kemudian baru dilipat bagian kepala, sayap dan kakinya menjadi satu dengan badannya, lalu diikat dengan tali tali bambu kecil yang di Bali disebut *tutus*. Selanjutnya, direbus (dikukus) sampai matang, setelah itu dimasak kembali dengan cara dipanggang. Cara lain ada yang membungkus bebek dengan *upih* lebih dulu kemudian diikat dengan tali

tutus, lalu menyangrainya di atas atau di dalam periuk tanah sampai garing.

Sebenarnya masih banyak tradisi setempat lainnya mengenai cara membuat kuliner betutu bebek atau bebek betutu untuk sarana kelengkapan *upakara* atau banten, yang sekaligus juga dapat disajikan sebagai hidangan untuk warga atau masyarakat yang telah ikut membantu suksesnya jalan upacara agama yang dilaksanakan oleh salah satu warga dalam komunitas setempat di Bali. Namun, cara-cara seperti dibahas oleh beberapa tokoh di atas dapat mewakili cara-cara setempat lainnya, sehingga penulis merasa tidak perlu membahas tokoh lainnya terlalu jauh lagi.

Berdasarkan cara-cara yang telah dikenalkan oleh beberapa tokoh tersebut di atas, maka dapat diketahui bahwa *tutu* tidak mesti berarti proses membakar atau *tunu* seperti dalam pengertian konsep betutu yang telah dibahas panjang lebar di atas. Namun, ada ciri khas betutu bebek/itik yang dibahas oleh beberapa tokoh di atas, yaitu selalu dalam proses pengolahannya ada memasukan sejenis daun-daun/sayuran seperti daun singkong, daun asem, daun simbulan, serai, daun salam, dan lain-lain dicampur dengan adonan bumbu *basa genep* (yang dihaluskan) atau hanya bumbu halus (*basa genep*) dimasukkan ke dalam rongga badan bebek sebelum dijahit atau adonam bumbu halus *basa genep* yang hanya dibalurkan merata ke seluruh permukaan daging bebek. Kemudian bagian-bagian badan bebek (sayap, kaki, dan leher) dilipat menyatu dengan badan bebek dan diikat dengan tali *tutus* (tali kecil dari bambu arpus atau disebut *tiying tali* kalau di Bali).

Tetapi dari semua cara tradisional yang dikenalkan di atas terdapat perbedaan dalam proses pematangannya, yaitu bisa dengan *tutu* atau *tunu* (dibakar dengan menanam pada abu bara api sekam), ada dengan cara direbus dengan kuah dalam waktu cukup lama) atau ada yang dikukus sampai matang lalu diikuti dengan pemanggangan di atas bara api dengan proses penggulingan agar matangnya atau garingnya merata. Juga ada yang langsung disangrai dengan periuk (*payuk*) tanah, setelah dibungkus lebih dahulu dengan *upih* dan diikat dengan tali *tutus*. Namun semua cara pengolahan tersebut dapat dibenarkan menurut konsep *Desa Kala Patra*

(kebenaran menurut tempat, waktu, dan keadaan) atau sudah sesuai dengan tradisi setempat (*Desa Mawacara*).

Dari semua cara membuat bebek betutu tersebut di atas seluruhnya selalu sama-sama menyebut adanya pemakain *base genep* (bumbu lengkap) sebagai unsur penyedapnya. Yang disebut bumbu *base genep* sendiri merupakan bumbu dasar yang banyak digunakan dalam pengolahan makanan khas Bali. Terdiri dari 15 jenis bumbu dan rempah-rempah. *Base genep* memiliki empat unsur utama yaitu, *jae* (jahe), *cekuh* (kencur), *isen* (laos), serta kunyit (kunir). Keempat unsur utama tersebut biasanya dilengkapi dengan dua unsur lain yaitu tiga unsur tambahan yang terdiri dari dua unsur laut dan satu unsur pengunci.

Warna dasar dari bahan *base genep* dianggap mewakili simbol teologis warna pada masing-masing arah kiblat dalam alam semesta orang Bali (*pengider bhuwana* agama Hindu). Kencur berwarna putih mewakili arah timur sebagai representasi simbol Dewa Iswara. *Isen* (lengkuas/laos) mewakili arah selatan yang merupakan simbol Dewa Brahma. Kunyit (kunir) mewakili arah barat yang merupakan simbol keberadaan Dewa Mahadewa. *Jae* (jahe) berwarna hitam mewakili arah utara merupakan simbol Dewa Wisnu.

Dalam proses pembuatan *base genep* masyarakat Bali tidak menggunakan timbangan, tetapi para tetua dari masyarakat Bali membuat *base genep* dengan menggunakan jari. Jari telunjuk untuk kunyit, jari tengah digunakan untuk ukuran lengkuas, jari manis untuk ukuran jahe, dan jari kelingking digunakan untuk kencur. Setengahnya merupakan jumlah dari bawang merah. Setengah jumlah bawang merah merupakan jumlah untuk bawang putih. Setengah bawang putih untuk cabai. Setengah dari cabai untuk rempah-rempah. Terakhir, garam serta terasi secukupnya yang merupakan unsur laut. Dengan begitu terdapat 10 unsur yang mewakili simbol gunung dan laut pada bumbu *base genep* Bali (<https://jalurrempah.kemdikbud.go.id/base-genep-mencecap-sepiri-ng-filosofi-rempah-di-bali/>).

Namun dewasa ini masyarakat Bali mulai merasionalisasi ukuran perbandingan bahan *base genep* secara tradisional tersebut disesuaikan dengan takaran berat timbangan,

sebagai berikut: *bawang* (bawang merah) 100 gr, *kesuna* (bawang putih) 50 gr, *isen* (laos, lengkuas) 80 gr, kunyit (kunir) 40 gr, jae (jahe) 20 gr, *cekuh* (kencur) 10 gr, *sereh* (serai) 20 gr, *tingkih* (kemiri) 20 gr, *tabya* (cabe rawit) 30 gr, *tabya bun* (cabe puyang) 2 buah, *lombok* (cabe merah besar) 30 gr, *gula bali* (gula merah) 5 gr, *sera* (terasi) 10 gr, *uyah* (garam) secukupnya, dan *lengis nyuh* (minyak kelapa) 20 gr. Semua bahan ini dirajang (*tektek*) dan ditumbuk (*intuk*) halus, dipanaskan, dan ditumis sebentar dengan minyak kelapa, lalu diendapkan pada sebuah baskom sampai agak dingin dan siap digunakan (<https://yanartha.wordpress.com/an-eka-jenis-bumbu-base-genepe-ala-bali/>).



Gambar 6. Base Genep yang Telah Ditumis
Sumber: Cookmeindonesian.com, 2021

3.2 Filosofi dan Etika Penggunaan Bebek Betutu pada Upakara Upacara Yadnya

Upakara adalah simbol-simbol dalam upacara *yadnya* agama Hindu, dan salah satu syarat dari Tiga Kerangka Dasar ajaran Hindu di Bali, disamping Filsafat (*Tattwa*) agama, dan *Etika* (*Susila*) beragama. *Upakara* di Bali lebih lumrah disebut Banten. *Upakara*/banten adalah merupakan bentuk-bentuk bahasa simbolis yang memiliki nilai *tattwa* (filosofis) dari sebuah pelayanan kepada *Ida Sang Hyang Widhi Wasa* yang terwujud berupa materi dari hasil kegiatan kerja manusia untuk dikurbankan atau dipersembahkan kembali kepada Tuhan melalui wujud upacara keagamaan. Agama Hindu telah mengalami berbagai ujian sejarah seperti dikatakan oleh Abhinash Chandra Bose (2005) dalam

bukunya “The Call of Veda”. Agama Hindu selalu mempertahankan konsepsi agama dan teologinya yang bersifat inklusif, pluralistis, secara lentur menjadi universal. Teologi Hindu sejak awal telah menerima semua macam isme dan berbagai cara pandang dan juga telah mampu menerima segala macam kritik (Donder, 2009: 417-418).

3.2.1 Jenis-jenis banten suci

Terdapat tiga jenis Banten *Suci* dalam Lontar Kusuma Dewa sesuai dengan tingkatan *Nista*, *Madya* dan *Utama*. *Suci* sederhana disebut *Suci Nanampan* menggunakan satu *tamas* saja. Hanya menggunakan telur itik saja, tidak menggunakan Jajan *Saraswati* tetapi diganti dengan *baas mes* (beras basah). Banten *Suci* sederhana dipergunakan dalam upacara seperti upacara *pekala-kalaan* (*pelepas leteh*) dalam upacara pernikahan (*pawiwahan*).

Banten *suci* sedang atau *madya* disebut *Suci Sibakan*. Banten *Suci Sibakan* mempergunakan empat buah *tamas*. Dua *Tamas* untuk jajan *Sesamuhan* dan dua *tamas* untuk tempat *rerasmen* (lauk pauk) dan nasi. Banten *suci utama* adalah Banten *Suci Bungkulan* (*Suci Laksana*). Banten ini menggunakan enam buah *tamas*. Empat untuk jajan *sesamuhan*-nya dan dua untuk tempat tempat nasi dan *rerasmen* atau lauk pauknya. Dalam banten *suci* ini yang terpenting adalah jajan *sesamuhan*-nya yang dibuat dengan *suci*, seperti orang keadaan *cuntaka* tidak boleh ikut membuat jajan *sesamuhan suci* (<https://ngurahtirta.wordpress.com/2017/08/21/makna-tattwa-beberapa-banten-banten-suci-lambang-tuhan-menyaksikan-yadnya/>).

Alas dari banten *suci* ini adalah beberapa buah *tamas*. Warna jajan adalah beberapa buah *tamas*. Warna jajan adalah putih dan kuning, jajan warna putih diletakkan di sebelah kanan dan yang kuning diletakkan di sebelah kiri. Di antara jajan tersebut ada yang dinamakan "*sasamuhan*". Jajan ini terbuat dari tepung beras yang dicampur tepung ketan sedikit, parutan kelapa, serta air dan pewarna (putih atau kuning atau hitam), lalu diremas-remas (*ulet*) sampai menjadi cukup kenyal untuk dibentuk. Penting untuk diperhatikan, jumlah jajan berwarna putih jumlahnya lebih banyak dari pada jajan berwarna kuning.

Pada Banten *Suci* setiap tempat/*tamas* terdapat kelengkapan yang jumlahnya telah

ditentukan, seperti: *tamas* terbawah diisi dengan tape, pisang, buah-buahan, masing-masing lima buah/iris, jajan *sesamuhan*-nya satu biji setiap jenis: *tamas* kedua diisi dua biji/iris. Secara sederhana satu *soroh* (set) *suci* terdiri dari: *suci*, *peras*, *daksina*, *ajuman*, *tipat kelan* (enam biji tipat), *duma* (sejenis banten) pembersihan, *canag lengawangi/buratwangi*, *canang sari*, dan buah pisang. Pada upacara yang lebih besar ditambahkan *perayunan*, lauknya betutu bebek atau bebek betutu.

Di dalam banten *suci* terdapat simbol-simbol yang mendekati bentuk sakti atau kekuatan *Ida Sang Hyang Widhi Wasa*. Simbol tersebut, yakni jajan *bungan temu* (bunga tanaman jenis empon-empon) seperti temulawak, kunir, jahe, lempuyang, laos dan sebagainya sebagai simbol senjata *Bajra*, yang merupakan kekuatan *Sang Hyang Iswara*, dengan aksara sucinya 'Sang'. Jajan suci berbentuk kerang, simbol senjata *Dupa* yang merupakan kekuatan *Sang Hyang Maheswara*, dengan aksara sucinya 'Nang'. Jajan berbentuk buah *kelongkang* (jenis palawija pare) menjadi simbol senjata *Gada*, merupakan kekuatan *Sang Hyang Brahma*, dengan aksara sucinya 'Bang'.

Selanjutnya, kudapan berbentuk panji, simbol senjata *Danda*, yang merupakan kekuatan *Sang Hyang Rudra*, dengan aksara sucinya 'Mang'. Yang berbentuk *kekuluban* merupakan simbol senjata *Nagapasa* yang merupakan kekuatan *Sang Hyang Mahadewa*, dengan aksara sucinya 'Tang'. Selanjutnya *kebeber* sebagai simbol *Moksala* yang merupakan kekuatan *Sang Hyang Sangkara*, dengan aksara sucinya 'Sing'. Kemudian, jajan yang berbentuk *karna* (telinga) yang menjadi simbol *Cakra*, merupakan kekuatan *Sang Hyang Wisnu*, dengan aksara sucinya 'Ang'. Jajan berbentuk *candigara* simbol senjata *Trisula* merupakan kekuatan *Sang Hyang Sambu*, dengan aksara sucinya 'Wang'. Dan, jajan yang berbentuk *dedalas* menjadi simbol senjata *Padma* dan *Yoni*, merupakan kekuatan *Sang Hyang Siwa*, dengan aksara sucinya 'Ing'. Selain dibentuk sembilan senjata tersebut yang merupakan simbol *Dewata Nawa Sanga*, (sembilan dewa penguasa sembilan penjuru) terdapat pula dua simbol yang tak kalah penting, yakni bunga *temu utuh* simbol senjata *Kadga* (keris), merupakan kekuatan *Sang Hyang Sadha Siwa* (*Sang Hyang Widhi* yang

Saguna) dengan aksara suci 'Yang', dan jajan berbentuk cicak atau Sastra *Ongkara*, simbol senjata *Dwaja*, dengan kekuatan *Sang Hyang Parama Siwa* (*Sang Hyang Widhi* yang *Nirguna*) dengan aksara sucinya 'Om' (<https://baliexpress.jawapos.com/read/2017/09/30/16599/simbolkan-ista-dewata-banten-suci-hindar-kan-umat-dari-sebutan-kafir>).

3.2.2 Makna simbolik bebek betutu sebagai *ben/ulam* banten *suci*

Tergolong daging banten *suci* menurut Lontar Dharma Caruban, antara lain: itik atau bebek, angsa, dan penyu. Segala jenis sesajen atau *upakara* atau banten yang menggunakan banten *suci* dalam upacara untuk dipersembahkan kepada *Ida Sang Hyang Widhi Wasa*, selalu ditempatkan di arah kiblat utama sebagai *ulu* (hulu) *yadnya*, secara khusus ditempatkan pada suatu bangunan suci yaitu *Sanggar Tawang*, *Sanggar Surya*, *Sanggah Tutuan*, pasti mempergunakan daging itik atau bebek atau daging penyu (Gautama, 2004: 42). Khusus untuk lauk banten *suci* memakai olahan utuh yang disebut bebek betutu. Kedua sayap dan kaki bebek betutu dilipat ke arah dalam ke tengah badan dan kepala serta lehernya ke arah bawah sampai di dada kemudian diikat dengan tali *tutus* (dari bambu arpus), sehingga membentuk simbol Dewa Ganesha sedang beryoga samadi.

Bebek telah dijadikan lambang kesucian dan kebijaksanaan oleh umat Hindu, karena ada banyak sifat-sifat bebek atau itik yang bisa dijadikan pedoman dan panutan kebajikan dan kebenaran oleh manusia dalam menjalankan kehidupan bermasyarakat, beragama dan bernegara. Beberapa sifat baik dan benar bebek tersebut adalah sebagaimana disebutkan Putra di (<https://www.idntimes.com/life/inspiration/rivandi-pranandita-putra/pelajaran-hidup-bebek-c1c2/5>), sebagai berikut: bebek selalu hidup kompak dan saling setia dalam kebersamaan, hidup penuh toleransi dan saling rukun, tetap terlihat tenang meskipun menghadapi banyak masalah, bisa membedakan hal baik dan buruk, membudayakan antre, tetap berpikir dengan hati bersih meski dalam lingkungan yang buruk, konsisten dengan pendirian, dan

disiplin serta patuh kepada pemimpin agar mencapai tujuan bersama.

Dari berbagai aspek kebaikan sifat bebek tersebut di atas, manusia banyak mendapatkan inspirasi yang bisa diterapkan ke dalam kehidupan sehari-hari agar bisa menjadi pribadi yang baik (berbudi luhur, suci, bijak), cerdas (*pradnyan*), manusia utama (*purusotama*). Oleh karena itu, wajar bebek dipilih oleh para *Rsi* (orang suci Hindu) sebagai simbol kesucian, kebajikan dan kebijaksanaan.

3.2.3 Bebek betutu tergolong *yadnya* jenis *jenggama* dan *mantiga*

Hasil penelusuran “Bali Taman Firdaus yang Bergerak Terus”, pada Jelajah Kompas, 19 Januari 2019 terhadap pendapat sejumlah tokoh Hindu, menemukan bahwa masyarakat Hindu Bali percaya bahwa seluruh alam merupakan milik Tuhan, untuk Tuhan, dan alam semesta. Menurut rohaniwan Hindu, Ida Pandita Mpu Jaya Acharyananda, makanan harus dipersembahkan terlebih dahulu sebelum disantap oleh manusia. Tanpa persembahan, manusia dianggap mencuri milik Tuhan. kata. Dalam *yadnya* Hindu di Bali, pembunuhan hewan persembahan menunjukkan konsep kasih sayang. Roh hewan yang dipersembahkan akan diruwat, disucikan, dan ditingkatkan derajatnya agar nantinya akan terlahir kembali menjadi manusia sejahtera, bahkan biar bisa bebas dari kelahiran kembali atau moksa sebagai tujuan tertinggi agama Hindu “*Mokshartham Jagadhita ya ca iti Dharma*”. Penggunaan makhluk hidup sebagai salah satu sarana banten (sesajen) tercantum dalam Lontar Nawaruci. Unsur bahan-bahan perlengkapan banten dapat digolongkan atas tiga kelompok. Pertama, khusus perlengkapan bahan berupa golongan buah-buahan (disebut *panca-panca*); Kedua, berupa jenis tanaman dari golongan daun-daunan (*plawa*, *peselan*) dan tanaman, yang termasuk *taru* (jenis pohon-pohonan perdu), *lata* (jenis tunaman menjalar), gulma (jenis rumput), dan golongan *sthawara* (tumbuhan yang tidak bergerak). Ketiga, adalah golongan *jenggama* (jenis makhluk hidup atau berbagai jenis *wawalungan*/hewan) sebagai tambahan dalam bentuk *upakara* (sesajen) sebagai simbol *sadhana bhakti* (wujud persembahan bakti yang tulus ikhlas) bagi umat Hindu kepada para Dewa dan

lelehur. Jadi, khusus berkaitan dengan penggunaan hewan bebek sebagai sarana *upakara* ini adalah didasari dari sumber lontar Nawaruci, termasuk *yadnya* dari golongan *jenggama*.

Golongan bahan-bahan perlengkapan bebantenan lainnya diuraikan lebih jelas dalam Prembon Babantenan di Bali dan Lontar Mpu Lutuk mengenai materi banten atau *upakara*, yang juga dapat digolongkan menjadi tiga unsur, sebagai berikut:

1. *Mataya* yang merupakan bahan banten yang berasal dari tumbuhan, baik yang telah diolah, maupun yang utuh, yang berasal dari bunga, daun, dan buah.
2. *Maharya* merupakan bahan untuk banten yang berupa hewan atau makhluk yang keberadaannya berasal dari proses kelahiran seperti manusia, yang kemudian dapat digantikan dengan hewan, seperti; kambing, babi, anjing, macan, sapi, kerbau yang *nandang rapitan*, kijang, menjangan, sesuai dengan tingkatan *karya* (upacara) atau *yadnya* (kurban).
3. *Mantiga* yaitu bahan banten berupa makhluk yang keberadaannya berasal dari proses penetasan atau telur, seperti bebek, ayam, dan angsa. Termasuk juga menggunakan binatang yang menetas dari telur, terutama telur ayam dan telur bebek, sesuai dengan tingkatan *yadnya* yang dipersembahkan, terutama tingkat *Tawur Agung Eka Dasa Rudra* yang dilaksanakan setiap 100 tahun sekali di Pura Agung Besakih. *Tawur Agung Eka Dasa Rudra* juga digunakan beberapa jenis burung langka, yakni burung garuda dan elang.

Ketiga golongan bahan kelengkapan (*eteheh* banten) ini, dalam bahasa domestik atau merakyat di Bali, sering dikemukakan dalam bentuk istilah “*sarwa tumuwuh* (segala yang bertumbuh), *sarwa manakan* (segala yang beranak), *mwang sarwa mataluh* (segala yang bertelor)”. Dalam versi lain, disebutkan “*isin gumi sane maurip ring ambarane, sane maurip ring alas gununge, mwang sane maurip ring segara, danu, lwah mwang sawah* (isi bumi yang hidup di angkasa, hidup di hutan dan gunung, serta yang hidup di laut, danau, sungai dan sawah)”. Dengan demikian, konsep-konsep domestik ini memiliki titik temu dengan konsep tuntunan material dan

bahan-bahan banten yang patut digunakan Lontar Mpu Lutuk dan Prembon Babantenan berupa *mataya*, *maharya* dan *mantiga* itu.

3.3 Revitalisasi bebek betutu saat ini

Masyarakat Hindu Di Bali sangat merasa terbantu dengan adanya pedagang hewan untuk *upakara*, terutama disaat mendadak. Para penjual hewan untuk *upakara* saat ini banyak yang mengiklankan dagangannya dengan memasang pelang di depan rumahnya, lengkap dengan nomor telepon atau WA-nya. Kesibukan masyarakat di waktu musim upacara ini dilihat oleh para pedagang sebagai peluang bisnis yang bagus. Pedagang selalu menyediakan *olahan ben caru*, guling atau betutu bebek maupun ayam sebagai *ben banten* (lauk *upakara*), sehingga dapat langsung dipesan secara *online* kepada pedagang yang secara memang menjual lauk *upakara*. Sehingga dalam menyiapkan *ben banten* menjadi mudah dan praktis, khususnya bagi orang yang memiliki banyak kegiatan, sehingga sulit untuk menyiapkan sarana *upakara* sendiri.

Seringnya frekuensi adanya upacara Hindu di Bali yang memerlukan hewan *upakara* sebenarnya telah membuka banyak lapangan pekerjaan. Seharusnya secara tradisi hewan-hewan yang sering dibutuhkan harus dibudidayakan (diternak), ini artinya peluang bagi peternak untuk memelihara hewan tertentu, salah satunya hewan itik atau bebek. Selanjutnya para pedagang atau pengepul mendapat peluang untuk memasarkan hewan *upakara*, bahkan bisa langsung sampai jenis *olahan* yang diperlukan. Jadi dapat dilihat bahwa upacara agama Hindu di Bali sangat bermanfaat bagi kehidupan masyarakat atau memberikan *multiplier effect* yang cukup luas, sehingga dapat dipandang sebagai upaya meningkatkan kesejahteraan umat (Budaarsa dan Budiasa, 2013: 1, 15).

Beberapa jenis bebek yang sering dibutuhkan untuk upacara *yadnya* di Bali sesuai dengan jenis *upakaranya* dapat dilihat dari Tabel 1 di bawahini.

Tabel 1. Penggunaan Jenis Bebek atau Itik Pada Upacara *Yadnya* di Bali

Nama Bebek (Lokal/Indonesia)	Digunakan pada Upacara
Bebek putih (Bali), Itik	<i>Rsi Gana</i> , <i>Sesayut Pageh</i>

putih (Indonesia)	Urip, Mesesangi, Dll.
Bebek putih jambul (Bali), Itik putih berjambul (Indonesia)	Pemaden Caru, Tawur Agung, Pektelem
Bebek selem (Bali), Itik hitam (Indonesia)	Pemaden Caru, Sesayut Pagerwesi, Melasti, Dll.
Bebek bulu sikep (Bali), Itik berbulu elang (Indonesia)	<i>Rsi Gana</i> , Manca Rupa, Pengulah Karang, Dll.
Bebek belang kalung (Bali), Itik berbulu belang melingkar di leher seperti kalung (Indonesia)	Usaba Nini, Pemaden Cicing, Penebusan, Dll.
Bebek cemaning (Bali), Itik berkaki putih dan paruh kuning serta kalung putih (Indonesia)	Balik sumpah agung, Tabuh Gentuh, Caru Khusus, Dll.
Bebek sumbian (Bali), Itik berbulu burik kehitaman dan berkulit putih (Indonesia)	Eka Dasa Rudra, Tabuh Gentuh, Pektelem, Dll.
Bebek bulu somi (Bali), Itik berbulu coklat seperti jerami kering (Indonesia)	Ben Banten Suci, Pektelem, Penyambleh, Dll.
Bebek sebulu-bulu, Itik bulu bebas warna (Indonesia)	Balik Sumpah, Magedong-gedongan, Mesangih, Dll.

Dalam perkembangan dan perubahan zaman kemudian bebek betutu sering dijadikan lauk pada jamuan makan para elit tradisional Bali (di griya, jero dan puri) di saat acara-acara penting. Bermula hanya sebuah tradisi ritual ternyata bebek betutu kemudian menjadi salah satu citra kuliner Bali yang mendunia, setelah ditetapkan menjadi salah satu warisan budaya dunia asal Indonesia (khususnya Bali). Kuliner Betutu Bali ini sudah ditetapkan sebagai salah satu Warisan Budaya Takbenda (WBTD) Indonesia, 2017. Kuliner betutu ini ditetapkan sebagai Warisan Budaya Takbenda dunia berdasar domain 'Kemahiran dan Kerajinan Tradisional'. Disebutkan lokasi persebarannya di Kecamatan Ubud, Gianyar. Maestronya I Wayan Linggih (Ratnawati, 2016: 211). Walaupun berasal dari Majapahit, namun saat ini betutu bisa menjadi sebuah citra Bali. Sudah merupakan fakta citra bebek betutu Bali sebagai sejumput surga yang tersisa tetap bisa lestari karena adanya upacara Agama Hindu yang selalu memelihara dan mempertahankan dari kepunahan.

Makin hari kuliner bebek di Bali semakin viral. Penjualan kuliner bebek meraih sangat banyak rezeki dari penjualannya sehingga banyak muncul pengusaha yang membuka bisnis kuliner pariwisata dengan

menu utama bebek. Lihat saja di salah satu wisata terkenal di Bali, Ubud. Terdapat banyak restoran atau warung yang menjual kuliner khas Bali dengan menu bebek, seperti Bebek Nonggeng, Bebek Dawe, dan yang paling terkenal adalah Bebek Tepi Sawah. Tidak hanya ubud, daerah pariwisata Kuta juga ada yang menjadikan menu bebek sebagai hidangan utamanya, contohnya Restoran Kunit di Hotel Santika Premiere Beach Resort Bali yang juga menjajakan menu bebek. Di kawasan Jimbaran ada Kayumanis Resto yang menyajikan menu utama Bebek Panggang Mekudus sebagai andalan. Bahkan ada sebuah warung bernama “Warung Upih” yang beralamat di Jalan Raya Kerobokan No. 17X, Kerobokan Kelod, Kuta Utara, menyajikan bebek betutu *upih* secara original otentik sebagai menu spesialnya. Langkah ini dilakukan juga menjadi upaya untuk memperkenalkan rasa asli masakan Bali yang tanpa menggunakan bahan penyedap makanan kepada wisatawan.

Kuliner betutu juga dapat diusahakan untuk ditingkatkan fungsinya sebagai sarana diplomasi. Sarana diplomasi yang dimaksud adalah untuk mewujudkan tali persaudaraan, kerukunan antar umat beragama. Hal ini dapat terjadi disebabkan kuliner bebek merupakan kuliner bagi seluruh umat karena kuliner bebek bersifat netral dan tidak haram bagi kelompok agama tertentu (<https://www.nativeindonesia.com/ayam-betutu/>). Oleh karena itu dapat dikembangkan sebagai salah satu kuliner pariwisata khas Bali yang juga sangat cocok dengan wacana pariwisata halal yang berkembang di Indonesia akhir-akhir ini.

4. KESIMPULAN

Ada berbagai variasi dalam membuat bebek betutu secara tradisional di Bali. Namun istilah Bebek Betutu secara umum dapat berarti olahan daging bebek dalam bentuk utuhan, yang dimasak melalui cara pembakaran dengan menanamnya di dalam bara api (sekam) dalam jangka waktu panjang, sehingga proses pematangan terjadi perlahan dan menghasilkan daging yang empuk serta mudah lepas (*tutus*). Pengolahan lauk dengan cara *tutu* atau *matutu* ini berbeda dengan cara kukus, panggang, guling, sangrai dan goreng, walau kemudian hasil tradisinya

sering sama-sama disebut sebagai bebek betutu.

Keberadaan bebek betutu di Bali pada awalnya fungsi utamanya adalah sebagai lauk *upakara*/banten yang bernama *Suci* sehingga disebut *Ben Banten Suci*. Bebek betutu sebagai pelengkap (lauk) banten *suci* yang bersifat lokal ini, di dalamnya terkandung ajaran filsafat (*tattwa*) dan etika (*susila*) Hindu yang universal. Saksi upacara adalah Tuhan atau Dewa/i atau *Bhatara/i* atau roh suci ini salah satunya dilambangkan dengan bebek betutu.

Dipilihnya bebek untuk *ben banten suci* karena sifat-sifat baik dan benar yang dimiliki bebek, dapat dijadikan pedoman hidup dalam menjalankan ajaran agama oleh umat Hindu, yaitu selalu kompak dan saling setia dalam kebersamaan, penuh toleransi, saling rukun, tenang, dapat membedakan makanan yang baik dan buruk, membudayakan antre, berhati bersih walau ada dalam lingkungan yang buruk, pendirian konsisten, patuh dan disiplin dalam mencapai tujuan bersama, cocok menjadi simbol penekun spiritual yang selalu mencari air suci kehidupan agar selalu bisa memberi kesejukan dan kedamaian umat.

Dalam banten suci terdapat simbol-simbol yang mendekati bentuk sakti atau kekuatan *Ida Sang Hyang Widhi Wasa*. Jajan *bungan temu* simbol senjata *Bajra*, kekuatan *Sang Hyang Iswara*. Jajan bentuk kerang, simbol senjata *Dupa* kekuatan *Sang Hyang Maheswara*. Jajan bentuk buah *kelongkang* simbol senjata *Gada*, kekuatan *Sang Hyang Brahma*. Kudapan berbentuk panji, simbol senjata *Danda*, kekuatan *Sang Hyang Rudra*. Berbentuk *kekuluban* merupakan simbol senjata *Nagapasa* kekuatan *Sang Hyang Mahadewa*. Selanjutnya *kebeber* simbol *Moksala* kekuatan *Sang Hyang Sangkara*. Kemudian, jajan yang berbentuk karna menjadi simbol Cakra, kekuatan *Sang Hyang Wisnu*. Jajan berbentuk *candigara* simbol senjata *Trisula* merupakan kekuatan *Sang Hyang Sambu*. Jajan yang berbentuk *dedalas* menjadi simbol senjata *Padma* dan *Yoni*, merupakan kekuatan *Sang Hyang Siwa*.

Selain dibentuk sembilan senjata *Dewata Nawa Sanga*, terdapat pula dua simbol lain, yakni bunga temu utuh simbol senjata *Kadga* (keris), merupakan kekuatan *Sang Hyang Sadha Siwa (Sang Hyang Widhi yang Saguna)* dengan aksara suci 'Yang', dan jajan

berbentuk cicak atau Sastra *Ongkara*, simbol senjata *Dwaja*, dengan kekuatan *Sang Hyang Parama Siwa (Sang Hyang Widhi yang Nirguna)* dengan aksara sucinya 'Om'.

Penggunaan bebek sebagai sarana kurban suci sesuai dengan ajaran Kitab Manawa Dharmasastra sangat berhubungan dengan usaha pelestarian dan juga doa peruwatan sifat hewani agar roh para hewan kuban dapat lahir kembali dalam kehidupan dengan derajat yang lebih tinggi dan lebih sempurna di masa berikutnya. Menurut Lontar Mpu Lutuk dan Prembon Bebantenan serta Lontar Yajna Prakirti kurban bebek betutu tergolong *yadnya* jenis *janggama* dan *mantiga*. Maraknya kegiatan upacara Agama Hindu telah berhasil memutar roda ekonomi masyarakat Bali secara luas. Semua itu membuka lapangan kerja sektor peternakan ayam dan bebek serta sektor terkait lainnya. Dengan demikian upacara Agama Hindu mampu memberi *multiplier effect* sangat luas dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat Bali. Disamping kebutuhan upacara bebek betutu juga sering dibutuhkan untuk jamuan makan tradisi adat di puri-puri, khususnya untuk menjamu orang suci. Terlebih setelah berkembangnya pariwisata di Bali bebek betutu juga mengalami revitalisasi nilai berkembang menjadi kuliner pariwisata prestisius karena cocok sebagai makanan diplomasi (*gastrodiplomacy*) yang memperkuat pariwisata halal di Bali.

Bagi para peneliti lain khususnya di bidang seni kuliner, adanya fungsi bebek betutu sebagai sarana *upakara* dan sebagai *suguhan* yang bisa disajikan untuk tamu atau tokoh masyarakat, mungkin bisa dijadikan inspirasi untuk diteliti lebih mendalam dari segi cara pemasakannya yang terus berkembang dan inovatif untuk dapat dikembangkan menjadi kuliner bebek betutu yang otentik namun memiliki kreativitas baru untuk dijadikan daya tarik pariwisata di Bali.

REFERENSI

Ayodia, Gde Oka, Crisnapati, Padma Nyoman, Supuwingsih, Ni Nyoman. (2017). *Media Pengenalan Makanan Tradisional Ayam Betutu Khas Bali Berbasis Multimedia Sebagai Pelestarian Warisan Budaya*. Denpasar: STIKOM Bali.

- Barrera E, Alvaradi OB. (2008). "Food trails: tourist architectures built on food identity", *Gastronomic Sci.* Vol. 3 (8): 56-63.
- Bose, Abinash Chandra. (2005). *The Call of the Vedas (An Anthology of Hymns)*. Gujarat: Bharatiya Vidya Bhavan.
- Budaarsa, Komang dan Budiasa, Ketut Mangku. (2013). "Jenis Hewan *Upakara* dan Upaya Pelestariannya" *Makalah Seminar "Hewan Upakara" Fakultas Peternakan Universitas Udayana 29 Oktober 2013*. Denpasar: Universitas Udayana.
- Chaer, Abdul. (2012). *Linguistik Umum*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Donder, I Ketut. (2009). *Teologi: Memasuki Gerbang Ilmu Pengetahuan Ilmiah Tentang Tuhan Paradigma Sanatana Dharma*. Surabaya: Paramita.
- Gillesoie, Cousins JA. (2001). *European Gastronomy Into the 21st Century*. Oxford: Butterworth-Heinenmann.
- Gautama, Wayan Buda. (2004). *Dharma Caruban Tuntunan Membuat Olah/Ebatan*. Surabaya: Paramita.
- _____. (2009). *Kamus Bahasa Bali (KBB: Bali-Indonesia)*. Surabaya: Paramita.
- Hidayat, Asep Ahmad. (2009). *Filsafat Bahasa: Mengungkap Hakikat Bahasa, Makna, dan Tanda*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Hoed, Benny H. (2011). *Semiotik & Dinamika Sosial Budaya*. Jakarta: Komunitas Bambu.
- Ratnawati, Lien Dwiari (Ed). (2016). *Penetapan Warisan Budaya Takbenda Indonesia Tahun 2017*. Jakarta: Direktorat Warisan dan Diplomasi Budaya Direktorat Jenderal Kebudayaan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Remen, I Ketut. (1987). *Olah-olahan Paebatan Bali*. Mengwi: Tanpa Penerbit
- Saussure, Ferdinand de. (1996). *Cours De Linguistique Generale*. Pengantar Linguistik Umum. (Rahayu S. Hidayat, Pentj). Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Suandra, I Made. (1990). *Dharma Caruban (Tuntunan Ngebat)*. Denpasar: CV. Kayumas Agung.

- Sulistiyawati, Anastasia. (2019). "Tradisi Megibung, Gastrodiplomacy Raja Karangasem", *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*. Vol. 1 (2): 1-22.
- Surayin, Ida Ayu. (2007). *Masakan Bali*. Surabaya: Paramita.
- Susilo, Edi. (2010). *Dinamika Struktur Sosial Dalam Ekosistem Pesisir*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Wrsiati, Luh Putu, dkk. (2017). *Kuliner Tradisional Bali: Balinese Traditional Kulinary (Jajanan Tradisional, Masakan Tradisional, Sayuran Tradisional)*. Denpasar: Udayana University Press.
- Sumber Internet:**
- Agmasari, Silvita. (2018). *Cari Bebek Betutu Otentik Datanglah ke Ubud*. Available from: <https://travel.kompas.com/read/2018/04/15/102700127/cari-bebek-betutu-otentik-datanglah-ke-ubud?page=all>. [Diakses pada: 6 Oktober 2021].
- Jawa Post. (2017). *Simbolkan Ista Dewata, Banten Suci Hindarkan Umat dari Sebutan Kafir*. Available from: <https://baliexpress.jawapos.com/balinese/30/09/2017/simbolkan-ista-dewata-banten-suci-hindarkan-umat-dari-sebutan-kafir/>. [Diakses pada: 6 Oktober 2021].
- Kompas. (2018). *Cari Bebek Betutu Otentik? Datanglah ke Ubud*. Available from: <https://travel.kompas.com/read/2018/04/15/102700127/cari-bebek-betutu-otentik-datanglah-ke-ubud?page=all>. [Diakses pada: 6 Oktober 2021].
- _____. (2019). "*Bali Taman Firdaus*" yang Bergerak Terus. Available from: <https://jelajah.kompas.id/jelajah-kuliner-nusantara/baca/bali-taman-firdaus-yang-bergerak-terus/>. [Diakses pada: 6 Oktober 2021].
- Putra, Rivandi Pranandita. (2019). *8 Pelajaran Hidup dari Bebek Ini Bisa Kamu Teladani, Yuk Bijaksana!* Available from: <https://www.idntimes.com/life/inspiration/rivandi-pranandita-putra/pelajaran-hidup-bebek-c1c2/5>. [Diakses pada: 6 Oktober 2021].
- Safira, Maya. (2015). *Bebek Betutu Khas Gianyar Dimasak Selama 12 Jam*. Available from: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-2863001/bebek-betutu-khas-gianyar-dimasak-selama-12-jam>. [Diakses pada: 6 Oktober 2021].
- Sanjiwani, Tirta. (2017). *Makna Tattwa Beberapa Banten (Banten Suci Lambang Tuhan Menyaksikan Yadnya)*. Available from: <https://ngurahtirta.wordpress.com/2017/08/21/makna-tattwa-beberapa-banten-banten-suci-lambang-tuhan-menyaksikan-yadnya/>. [Diakses pada: 6 Oktober 2021].
- SatyaWedha. 2020. *Jenis BUMBU/BASE GENEPE ala Bali*. Available from: <https://yanartha.wordpress.com/aneka-jenis-bumbu-bas-e-genepe-ala-bali/>. [Diakses pada: 6 Oktober 2021].
- Suwarna, B., Koestanto, B.D., dan Arcana, P.F. (2019). *Bebek Kuyup Mandi Lumpur*. Available from: <https://jelajah.kompas.id/jelajah-kuliner-nusantara/baca/bebek-kuyup-mandi-lumpur/>. [Diakses pada: 6 Oktober 2021].
- Suyatra, I Putu. 2017. *Simbolkan Ista Dewata, Banten Suci Hindarkan Umat dari Sebutan Kafir*. Available from: <https://baliexpress.jawapos.com/read/2017/09/30/16599/simbolkan-ista-dewata-banten-suci-hindarkan-umat-dari-sebutan-kafir>. [Diakses pada: 6 Oktober 2021].