



Volume 5 Nomor 1 Juni 2022, pages: 51-62

## LAWAR KULINER BAIRAWA MENUJU KULINER PARIWISATA KHAS BALI

### *LAWAR BAIRAWA'S CULINARY TOWARDS BALINESE CULINARY TOURISM*

Esther Lia Margaretha<sup>1</sup>, Anastasia Sulistyawati<sup>2</sup>  
Seni Kuliner, Politeknik Internasional Bali<sup>1,2</sup>  
prof.sulistyawati@yahoo.com<sup>2</sup>

Received:05/05/2022

Revised:10/05/2022

Accepted:08/06/2022

#### **Abstrak**

Bali memiliki sejumlah keunggulan yang pantas untuk diperkenalkan ke kancah dunia, salah satunya adalah segi kuliner. Keunikan Bali sebagai destinasi wisata kuliner unggulan karena memiliki sejarah dan budaya kuliner yang cukup kental. Salah satu kuliner Bali yang kental akan sejarah dan budaya Bali adalah lawar. Lawar, salah satu makanan khas Bali yang biasanya terbuat dari parutan kelapa, daging cincang, *basa genep*, dan darah segar atau setengah matang sebagai pewarnanya, ditetapkan sebagai salah satu Warisan Budaya Tak Benda Dunia (WBTB ICH UNESCO). Selain merupakan hidangan favorit dalam setiap kegiatan upacara adat Hindu di Bali, lawar ternyata memiliki filosofi tersendiri dan berkaitan dengan persebaran suatu ajaran sekta agama (Bairawa). Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui jenis kuliner lawar serta filosofinya sebagai sarana upacara umat Hindu di Bali, serta mengetahui proses komodifikasi kuliner lawar dalam kaitan pengembangan kuliner pariwisata khas Bali saat ini. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif analitis, dengan menggunakan metode kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan lawar awalnya berasal dari peninggalan kuliner sekta Bairawa yang berhasil mempengaruhi paham Siwa Sidhanta Hindu di Bali, namun sifat kreatif masyarakat Bali yang begitu tinggi menyebabkan lahirnya berbagai jenis lawar tradisional khas lainnya. Lawar, masakan khas Bali mengandung filosofi keseimbangan dan keselarasan atau keharmonisan dalam hidup. Adaptasi menu lawar yang disesuaikan dengan kebutuhan wisatawan diperlukan untuk membangun paradigma kuliner pariwisata khas Bali yang toleran, sehingga bisa menjadikan kuliner lawar mendunia.

**Kata Kunci:** Lawar, Kuliner Bairawa, Pariwisata, Bali

#### **Abstract**

Bali has a number of advantages that deserve to be introduced to the world scene, one of which is the culinary aspect. The uniqueness of Bali as a leading culinary tourism destination is because it has a fairly thick culinary history and culture. One of the Balinese cuisines that is thick with Balinese history and culture is lawar. Lawar, a Balinese food which is usually made from grated coconut, minced meat, *base genep*, and fresh or semi-cooked blood as a coloring agent, is designated as one of the World Intangible Cultural Heritage (WBTB ICH UNESCO). Apart from being a favorite dish in every traditional Balinese activity, lawar has its own philosophy and is related to the spread of a religious sect teaching (Bairawa). The purpose of this study was to determine the type of lawar culinary and its philosophy as a means of ritual for Hindus in Bali,

*and to know the process of commodifying lawar culinary in relation to the development of Balinese tourism culinary today. This research is an analytical descriptive research with qualitative methods. The results showed that the lawar originally came from the culinary heritage of the Bairawa sect which succeeded in influencing the understanding of Shiva Sidhanta Hinduism in Bali, but the creative nature of the Balinese people was so high that various types of traditional lawar were born. Lawar, Balinese cuisine contains a philosophy of balance and harmony or harmony in life. Lawar menu adaptations that are tailored to the needs of tourists are needed to build a tolerant Balinese culinary tourism paradigm, so that lawar cuisine can become global.*

**Keywords:** *Lawar, Bairawa's Culinary, Tourism, Bali*

---

## 1. PENDAHULUAN

Kementrian Pariwisata (Kemenpar) sejak tahun 2015 telah menetapkan lima daerah di Indonesia sebagai destinasi wisata unggulan. Salah satunya yang cukup *familiar* adalah Bali. Alasannya berdasarkan berbagai aspek, setelah dilakukan peninjauan dari sejumlah aspek penting, mulai dari *amenity, accessibility, dan attraction*, Bali telah dianggap memenuhi syarat sebagai destinasi wisata kuliner unggulan. Seperti diketahui, dari segi *attraction* atau pengembangan produk kulinernya, Bali memang memiliki sejumlah keunggulan yang pantas untuk diperkenalkan. Keunikan Bali sebagai destinasi wisata kuliner unggulan karena memiliki sejarah dan budaya kuliner yang cukup kental. Bisa dilihat dari salah satu contoh makanan khasnya seperti aneka *lawar* (lifestyle.okezone.com, 2015).

Makanan khas merupakan makanan umum yang biasa dikonsumsi sejak beberapa generasi, dimana perbedaan budaya dan pangan yang tersedia mengakibatkan pengolahan produk makanan berbeda-beda, sehingga menghasilkan aneka jenis produk makanan dengan karakter yang berbeda (Rahman, 2021). Makanan khas dapat menjadi elemen penting dalam mengkomunikasikan suatu budaya, dalam hal ini kuliner memiliki kekuatan untuk meningkatkan citra destinasi dan menggarisbawahi keunikan destinasi wisata (Prihantini, 2019). *Lawar* sebagai salah satu makanan khas Bali, telah ditetapkan sebagai salah satu Warisan Budaya Tak Benda Dunia (WBTB ICH UNESCO) pada Tanggal 01-02-2011 oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Direktorat Warisan dan Diplomasi Budaya, Gerakan Literasi Nasional (<https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/>).

*Lawar* sebagai makanan khas Bali pada umumnya terbuat dari parutan kelapa, cincangan

daging (babi atau ayam atau penyu), *basa genep*, dan darah segar atau setengah matang sebagai pewarna alaminya. *Lawar* menjadi masakan wajib yang biasanya ada di setiap upacara keagamaan di Bali. Selain enak, *lawar* sebagai makanan tradisional Bali ternyata memiliki filosofi tersendiri bagi persembahan yajna umat Hindu di Bali.

Bukan rahasia lagi Bali memiliki kuliner yang beragam dan juga dengan berbagai kekhasan rasanya. Keberagaman kuliner di Bali ini sangat unik untuk diangkat dan dikulik lebih dalam lagi untuk menyajikan cerita-cerita yang tidak hanya dalam menarik nafsu makan, namun juga penuh dengan ide yang membawa kisah menarik dalam gastronomi. Salah satu kisah di antaranya adalah menyajikan *lawar* berkaitan dengan persebaran suatu ajaran sekta agama (Bairawa) dengan berbagai makna dari simbol agamanya. Makanan *lawar* yang memiliki presentasi mengandung nilai sejarah dan budaya tersebut patut untuk dikenalkan ke masyarakat dunia.

Bagi masyarakat Bali makanan atau kuliner *lawar* bukan sekadar pemuas lidah, melainkan juga sarana meraih berkah. Kenyataannya saat ini, sudah bukan hanya harapan tapi sudah menjadi fakta *lawar* telah menjadi berkah yang datang dari Tuhan, Ida Sang Hyang Widhi Wasa. Melalui sebuah revolusi industri yang disebut pariwisata *lawar* telah menjadi sebuah komoditas bisnis kuliner pariwisata khas Bali yang sangat menjanjikan. Pemerintah Indonesia dan para pelaku bisnis melalui pariwisata Bali tinggal memanfaatkan sumber daya budaya Bali ini dengan sedikit polesan sebagai sebuah daya tarik pariwisata, untuk mendapatkan berkah yang lebih besar.

Salah satu jenis masakan *lawar* yang spektakuler yaitu *lawar barak* (merah darah), yang belum diketahui secara pasti sejarah serta asal-usulnya. Beberapa sumber mengemukakan

*lawar* merah berasal dari pemuja Bairawa yang berkembang ke Bali setelah raja Singasari Kertanegara berhasil menaklukkan Bali tahun 1284 Masehi. Para pemuja Bairawa saat itu memuja aspek feminine dari Bairawa yaitu Bhairawi (Dewi Durga). Pada jaman itu pemujaan dilakukan dengan *yadnya*, menggunakan persembahan daging mentah, dan persembahan darah melalui upacara *sambleh*. Hal ini dinilai terkait dengan makanan *lawar* barak sebagai persembahan *yadnya*. Persembahan *yadnya* melalui sajian makanan daging beserta darah mentah mirip dengan pemujaan yang dilakukan oleh pengikut Kapalika pada suku bangsa Dravida (hindu.web.id, 2016).

*Lawar* merah, *lawar* putih dan *lawar* gadang yang digunakan untuk ritual awalnya dipengaruhi oleh Tatranya. Pada umumnya pada masyarakat Bali modern (dewasa ini) biasa mneyantap *lawar* putih dan hijau yang bahan utamanya adalah parutan kelapa dan daging cincang. Dimasa lampau semua masyarakat di Bali membuat *lawar* saat hari-hari besar keagamaan. Biasanya setelah selesai dimasak *lawar* juga diberikan kepada tetangga sebagai wujud rasa persaudaraan yang disebut juga dengan Jotan. Untuk persembahan para Dewata maka makanan pun harus diubah menjadi wujud kedewataan, dan *lawar* merupakan salah satunya.

Saat ini tradisi ngelawar (membuat *lawar*) sudah menjadi tradisi turun temurun di masyarakat Bali. Walaupun demikian, kini *lawar* juga sudah terkenal di Indonesia, dan *lawar* tidak hanya dibuat pada saat upacara adat saja, melainkan juga sudah bisa dijumpai di berbagai pasar dan warung makan bahkan sudah ada pada hotel/restoran di Bali (tribun.newswiki, 2019). Dengan demikian, manfaat dari penelitian ini dari segi teoritis adalah dapat memperdalam pengetahuan terkait kuliner *lawar* serta filosofinya sebagai sarana upakara umat Hindu di Bali. Manfaat secara praktis, penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan atau rekomendasi komodifikasi kuliner *lawar* dalam kaitannya dengan pengembangan kuliner pariwisata khas Bali.

## 2. METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif analitis (*descriptive analitic*) yang bertujuan untuk mendapatkan informasi terkait

kuliner *lawar* sebagai peninggalan sekta Bairawa di Bali. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif yang fokus pada pengamatan dan pemahaman yang mendalam terhadap kuliner *lawar* itu sendiri. Studi pustaka berupa penelitian-penelitian terkait topik dikumpulkan berdasarkan hasil jelajah dunia maya. Data yang dikumpulkan kemudian dianalisis dengan melalui tiga tahapan alur kegiatan, yaitu tahap pertama mereduksi data, kemudian menyajikan data, dan tahap akhir yaitu penarikan kesimpulan dari data yang disajikan.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dua tujuan khusus dari penelitian yang dilakukan, yaitu (1) mengidentifikasi dan inventarisasi mengenai berbagai jenis kuliner *lawar* sebagai kuliner Bairawa yang telah lama dikenal umat Hindu di Bali, disamping melihat sejarahnya sampai mempengaruhi paham Siwa Sidhanta Hindu di Bali saat ini, serta memahami makna filosofi dan simbolik penggunaannya sebagai sarana *upakara* dan juga sebagai suguhan sajian makan bersama umat Hindu di Bali; (2) mengetahui perkembangan komodifikasi *lawar* sebagai ikon menuju kuliner pariwisata khas Bali sampai saat ini.

### 3.1 Jenis Kuliner Lawar di Bali, Sejarah, Filosofi dan Makna Simboliknya

*Lawar* sendiri memiliki berbagai jenis nama biasanya disesuaikan dengan nama jenis bahan yang dipakai *lawar*. Jenis *lawar* berdasarkan bahan utama daging cincangan dan *ramesan* kulitnya, bisa dari beberapa jenis hewan, misalnya: 1) *lawar celeng* (berisi cincangan daging dan *ramesan* atau irisan/potongan-potongan tipis dan kecil kulit babi), 2) *lawar sampi* atau banteng (berisi cincangan daging dan *ramesan* kulit sapi), demikian juga dengan jenis *lawar* lain seperti 3) *lawar kebo* (kerbau), 4) *lawar boko/empas* (sebangsa penyu lainnya), 5) *lawar siap* (ayam), 6) *lawar bebek* (itik), 7) *lawar sarati* (entog, sejenis itik badannya lebih lebar dan kakinya lebih cebol), 8) *lawar* kambing, 9) bahkan di suatu tempat seperti Payangan ada *lawar lindung* (belut), dan 10) dari daging hewan lainnya. *Lawar* yang paling umum dikenal adalah dengan bahan utamanya daging

ayam, bebek, babi dan sapi mentah berkualitas baik termasuk juga bagian kulitnya.

Bahan campuran *lawar* yang lainnya adalah kelapa parut dan beberapa jenis sayuran utama, bisa dari jenis dedaunan (daun kacang, paku/pakis, ketela pohon, terutama daun belimbing muda, dll.) atau sayuran dari jenis buah-buahan muda dan palawija seperti nangka, *klungah* (batok kelapa muda), *biu batu* (pisang klutuk/biji), *gedang* (pepaya muda), *paya* (pare), *lentor* (kacang panjang), *kelongkang* (kecipir), dll. Oleh karena itu, ada juga sebutan *lawar* sesuai dengan jenis sayur yang dipakainya tersebut, yaitu: 1) *lawar nangka*, 2) *lawar klungah*, 3) *lawar biu batu*, 4) *lawar gedang*, 5) *lawar don belimbing*, 6) *lawar paya (pepahit)*, 7) *lawar kacang*, 8) *lawar kelongkang*, dan 9) sesuai nama sayur lainnya.

Menurut Suandra (1990 dan Kardji dalam Atmaja, ed., 1993: 129) sebutan jenis *lawar* juga dapat dibedakan berdasarkan penekanan atau penonjolan jenis rasa bumbunya, umumnya dibedakan atas tiga rasa utama, yaitu: 1) *lawar bima krodha* yang menonjolkan unsur pedas cabe, 2) *lawar sangut dekah* yang menonjolkan unsur pedas merica, dan 3) *lawar rangda ngelur* yang mengutamakan rasa asin. Demikian pula dalam lontar *Dharma Caruban*, menjelaskan terkait olah rasa dalam makanan, termasuk dalam makanan *lawar*. Rasa digolongkan menjadi 6 (enam), yang biasanya disebut dengan *sad rasa* diantaranya adalah sebagai berikut:

- 1) *Dharma Wiku*, merupakan olahan yang menonjolkan rasa asin "*rasa lawana*", biasanya berupa *urab* berwarna putih, sebagai persembahan *upakara* dan suguhan kepada para Wiku (pendeta).
- 2) *Bima Krodha*, merupakan olahan yang menekankan rasa pedas "*ketuka*", berbentuk *lawar* merah, untuk persembahan *upakara* dan suguhan para tamu kecuali orang suci atau pendeta.
- 3) *Jayeng Satru*, merupakan olahan yang menonjolkan rasa sepet "*kesaya*", biasanya berupa *gegecok/penyon* berwarna kuning, selain sebagai persembahan *yadnya*, juga dapat disuguhkan kepada *Wiku*.
- 4) *Gagar Mayang*, merupakan olahan yang menonjolkan rasa pahit "*tikta*", berbentuk *gegode* atau bahan sayuran yang

berwarna hijau, selain sebagai persembahan *yadnya*, juga dapat disuguhkan kepada *Wiku*.

- 5) *Nyunyur Manis*, merupakan olahan yang menonjolkan rasa manis "*madhura*", biasanya merupakan campuran dari olahan-olahan makanan sehingga menjadi berwarna *brumbun*, selain sebagai persembahan *yadnya*, juga dapat disuguhkan kepada tamu kecuali *Wiku* (karena terdapat campuran daging merah dan darah).
- 6) *Galang Kangin*, merupakan olahan makanan yang menonjolkan rasa asam "*amla*", biasanya berbentuk *penyon*, dibuat dari buah belimbing dicampur *kalas* (santan pekat berisi *basa genep*), berisi campuran daging yang telah dicincang halus dan dimasak, disuguhkan untuk persembahan *yadnya* termasuk *Wiku*.

Ke-enam rasa "*sad rasa*" pada olahan *lawar* diyakini keluar dari *rasa tan matra* yaitu salah satu bagian dari *Panca Tan Matra* (lima benih zat halus yang telah bersemayam di alam semesta). Kelima benih zat alam semesta tersebut terdiri atas: *gandha tan matra* (unsur bau) *menjadikan zat padat/tanah 'pertiwi'*, *rasatan matra* (unsur rasa) *menjadikan zat cair 'apah'*, *sparsatan matra* (unsur sinar) *menjadikan udara 'bayu'*, *rupatan matra* (unsur rupa) *menjadikan panas dan cahaya 'teja'*, dan *sabdatan matra* (unsur suara) *menjadikan ruang, hampa, kosong 'akasa/ether'*.

Keenam sari rasa dari *Rasa Tan Matra* yang ada di alam semesta yang terdiri dari rasa pedas "*ketuka*", pahit "*tikta*", sepet "*kesaya*", manis "*madhura*", asin "*lawana*", dan asam "*amla*". Sari dari *sad rasa* inilah menjadi sumber kekuatan kehidupan di dunia, karena kalau terjadi pada laki-laki akan memiliki kekuatan "*sukla*" (spermatozoa) dan pada wanita menjadi kekuatan "*swanita*" (sel telur). *Sad rasa* inilah yang akan merangsang munculnya libido, dimana apabila spermatozoa bertemu dengan sel telur akan tercipta kehidupan baru. Pasangan dua kekuatan yang saling berlawanan ini disebut kekuatan *lingga* (*purusa*, maskulin) dan *yoni* (*pradhana*, *feminism*).

Mengenai sejarah *lawar*, Menurut Sirtha (1998), dikatakan bahwa makanan

tradisional Bali dapat dikatakan mulai berkembang sejak masuknya Agama Hindu ke Bali. Makanan khas Bali telah menjadi makanan orisinalitas Bali, yang disuguhkan bukan hanya untuk masyarakat Bali, melainkan juga untuk persembahan *yadnya* atau upacara. *Lawar* sudah menjadi simbol keharmonisan, keseimbangan dalam *pengider bhuwana*. Hal berkaitan dengan simbol makanan jenis ini sudah dituangkan dalam lontar Indik Maligia (<https://kulineria.id/explore/mitos/ayambetutu-simbol-kesucian-dalam-sepiring-hidangan>).



**Gambar 1.** Lawar Barak

Sumber: <http://umkm-bali.blogspot.com/>

Dugaan lain, tradisi *ngelawar* merupakan tradisi yang telah ada di zaman pra Hindu, namun setelah terjadinya lokalisasi Tantrayana melalui Hindu-Buddha di Bali, *lawar* kemudian disajikan sebagai simbol *pangider-ider* (dewata di semua arah mata angin). Lawar hitam (hijau) di arah kaja (utara), lawar merah di selatan, lawar putih di timur, lawar kuning di barat, sedangkan di tengah adalah sate dan sambal. Komposisi arah mata angin dengan komposisi kiblat letak warna dan dewatanya ini tampak jelas dalam upacara-upacara agama Hindu di Bali. Penataan *tetandingan lawar* sesuai *pengider-ider* merupakan salah satu bagian kecil dari penjabaran ajaran *tantra* dalam konsep Panunggalan jiwa manusia (*Bhuwana Alit*) dengan jiwa alam semesta (*Bhuwana Agung*).

Pengaruh *tantra* pertama di Bali dibawa oleh agama Buddha kemudian diikuti oleh agama Hindu, yang selanjutnya secara filosofis metafisika disatukan secara bertahap oleh para Rsi (terutama Rsi Markandeya), para Mpu (terutama Mpu Kuturan), setelah itu oleh para Pendeta di Bali lainnya (terutama Pedanda

Sakti Wawu Rauh (Dang Hyang Nirartha) sehingga secara bertahap menjadi lebur (sublim) menyatu ke dalam paham Siwa Sidhanta Bali seperti saat ini.

Setelah tegaknya paham Siwa Sidhanta pada masyarakat Hindu di Bali maka tradisi *ngelawar* itu rutin dilaksanakan saat merayakan hari kemenangan *Dharma* (kebajikan) melawan *Adharma* (kebatilan) yang disebut Hari Raya Galungan. Menurut Lontar Purana Bali Dwipa, umat Hindu di Bali pertama kali merayakan hari raya Galungan pada Caka 804 (882 Masehi) di zaman kerajaan Bali Kuna, dari Dinasti Singhamandawa. Dalam lontar itu disebutkan, “*Punang aci Galungan ika ngawit, Bu (Buda), Ka (Kaliwon), Dungulan sasih kacatur, tanggal 15, isaka 804. Bangun indra Buwana ikang Bali rajya*”. Artinya: “Perayaan (upacara) Hari Raya Galungan itu pertama kali adalah pada hari Rabu Kliwon, (*Wuku*) Dungulan sasih Kapat tanggal 15, tahun 804 Saka. Keadaan Pulau Bali bagaikan Indra Loka.” Sejak itu Galungan terus dirayakan oleh umat Hindu di Bali secara meriah (Surpi, ed., 2011: 103).

Kisah kemenangan *dharma* inilah disimbolkan ke dalam patung Dewi Durga (Sakti dari Siwa) yang berdiri di atas atau sedang membunuh Asura berwujud seekor kerbau sehingga dikenal sebagai Durgamahesuramardhini (kemenangan Durga melawan Mahesasura). Sehari sebelumnya dikenal sebagai Penampahan Galungan dilakukan kegiatan pemotongan babi, biasanya dipimpin seorang *Mancegera* atau *Belawa* (ahli masak), dijadikan berbagai olahan makanan untuk *upakara/banten* dan juga untuk suguhan makanan konsumsi bersama hari itu dan juga sekaligus untuk persiapan lauk pauk di hari Galungan besoknya. Salah satu jenis masakan yang harus ada adalah *lawar* dan sate.



**Gambar 2.** Tradisi *Ngelawar*

Sumber: <https://denpasartourism.com/>

Paham Siwa Sidantha dalam agama Hindu di Bali tidak dapat dilepaskan dari konsep Tantrayana yang sangat erat kaitannya dengan pengurbanan daging babi sebagai sarana *upakara* atau *bantennya*, misalnya seperti pada banten *Gelar Sanga* (sate babi), banten *Bebangkit* (guling babi), dan pada *Gayah* (*sate renteng* berbentuk senjata *Dewata Nawa Sanga*). Segala jenis *Banten* yang berbahan dasar daging babi ini semuanya ditujukan kepada Bhatari Durga (baliberkarya.com, 2016).

Dalam konteks sebagai kelengkapan *banten caru*, maka *bakaran* dilengkapi dengan jenis *bali* lain disebut dengan *kawisan*, yang dijadikan satu set penataan (*tetandingan*) di atas alas (*aled/taled*) daun pisang dipotong kecil. Salah satu olahan kuliner dalam *upakara* (*bali* atau *wali*) *kawisan* yang harus ada adalah *lawar* dengan berbagai jenisnya dan sate untuk bahan *upakara* serta *komoh* (kuah berisi potongan daging dan balung serta sedikit sayur). Setelah usai pengolahan berbagai jenis lauk pauk atau makanan tersebut barulah dibuat *tetandingan* sesaji (*upakara/banten/bali/wali*) yang terbuat dari sate dan *lawar* serta *jeroan* disebut *Kawisan* dan *Bakaran*.

*Kawisan* merupakan sebuah *taledan* (alas daun pisang) berisi *urab-uraban* (*lawar*) dan sejumlah sate, serta dilengkapi dengan garam dan sambel. Sedangkan *bakaran* adalah *taledan* kecil yang diisi dengan potongan kecil daging berasal dari bagian *jeroan* (organ-organ dalam) hewan kurban, antara lain: hati, jantung, paru, usus, dan darah mentah (kpbtabatan.blogspot.com,2018).

Persembahan sajen *kawisan* dan *bakaran* dilakukan bertujuan untuk mewujudkan keselarasan hidup manusia melalui pembinaan keharmonisan hubungan antara manusia dengan Tuhan Yang Maha Esa (*Parhyangan*), antara manusia dengan manusia atau sesama (*Pawongan*) dan hubungan antara manusia dengan lingkungan alam sekitarnya (*Palemahan*).

Dalam lingkup kepentingan upacara lebih luas misalnya saat pembukaan lahan pekarangan baru atau *ngeruak karang*, baik untuk perumahan ataupun tempat suci (pura) maka *kawisan* dan *bakaran* ini sering dipergunakan sebagai kelengkapan dari *Banten Caru*. Secara etimologi, istilah *caru* berasal dari bahasa Jawa Kuna yang memiliki makna hewan

kurban atau berkurban atau mengurbankan, ketel kurban, atau kawah kurban (Simpen, 1982: 52). Sedangkan ketel kurban atau kawah kurban secara harfiah dapat dimaknai sebagai tempat *mecaru* (melaksanakan upacara kurban) atau perut di dalam badan manusia (*Bhuwana Alit*).

*Kawisan*, *Bungan Kawisan*, *Penataan Kawisan + Bakaran* (isinya irisan kecil Hati, Jantung, Paru-Paru, Usus, dan Darah mentah)



**Gambar 3.** *Kawisan* dan *Bakaran* saat Penampahan Galungan. Kiri ke Kanan: Dasar  
Sumber: <https://denpasartourism.com/>

Sedangkan pengertian *caru* dalam Kamus Sanskerta berarti manis, enak, cantik, harmonis, menarik (Sudiana, 2018:68). Berdasarkan simpulan dari pengertian kata tersebut serta implementasinya, dapat dinilai *caru* sangat sesuai apa yang menjadi tujuan dari adanya prosesi mengurbankan hewan sebagai sebuah persembahan adslah untuk mencapai tujuan keharmonisan, keindahan, keseimbangan kembali alam semesta. Menurut Gunawan, bentuk serta tata cara upacara *caru* dan pelaksanaannya sangat berhubungan dengan praktik ajaran *Tantra* khususnya sekta *Bairawa*. Ajaran *Bairawa* lebih mnegupayakan usaha secara mistis (*niskala* dan metafisika) untuk merih tujuan yaitu kebahagiaan sempurna, dengan melaksanakan persembahan berupa *pasu* (hewan kurban: daging, darah), minuman keras, gerak tari dan hubungan intim,

sebagai simbol religius yang disebut dengan istilah dengan *Panca Makara*.

Pelaksanaan *Panca Makara* sebagai praktek ajaran *Bairawa* masih dapat dijumpai hingga saat ini, yang kemudian akhirnya mengalami modifikasi atau penyesuaian-penyesuaian, terutama pada penggunaan daging mentah dan darah (*Mamsa*) pada olahan lawar dan sate *caru*. *Mina* yaitu unsur ikan diimplementasikan dengan penggunaan *rerasmen* pada *bantenCaru*. *Mada* yaitu unsur-unsur minuman keras dimodifikasi dengan penggunaan arak *tetabuhan*. *Mudra* yaitu gerak tangan simbolik religius, dalam pelaksanaan *caru* diwujudkan dengan *prasawya* pada prosesi *ngrebeg* atau *ngilehin caru*. Sedangkan untuk *Maithuna* disimbolkan dengan melakukan prosesi *matabuh rah* (kurban darah) *panglebar caru* (penutup) sesuai dengan tradisi masing-masing daerah (kpbtabatanan.blogspot.com, 2018)



**Gambar 4.** Prosesi Mecaru,

Sebagai sarana menetralsir dan *nyomia*(penenang)  
*Bhuta Kala* (kekuatan alam)  
Sumber: Mardika, 2021

Dengan demikian, dalam sejarah Nusantara ajaran *Bairawa* tidak hanya berkembang di Bali, juga telah adadi wilayah Nusantara yang menjadi tempat perluasan wilayah kekuasaan kerajaan Singosari lainnya. Beberapa sumber sejarah menyebutkan saat itu pemujaan terhadap *Bairawa* yang dilaksanakan oleh raja Kertanegara adalah *Bairawa Kalacakra* dengan tujuan untuk mendapatkan kekuatan. Raja Kertanegara memiliki misi melindungi kerajaannya dari serangan Kaisar Khu Bhi Lai Khan (penganut *Bairawa Heruka*). Sedangkan Kebo Parud (selaku patih Singasari) menganut *Bairawa Bima* memiliki misi mengimbangi kekuatan *Durga Bairawa Raja*

Bali. Pada saat itu, ajaran *Bairawa* bersifat politis dan digunakan para penguasa untuk dapat disegani oleh lawannya (majalah hinduraditya.blogspot.com, 2012).

Kemungkinan periode transisi perubahan dominasi ajaran *Bairawa* menuju paham *Siwa Sidhanta* berpaham *Tri Murthi* di desa-desa Bali lain terjadinya juga hampir secara bersamaan dengan tahapan periode perubahan yang terjadi di desa Kaba-Kaba tersebut. Tradisi *ngelawar* para penganut *Bairawa* Majapahit ini kemudian juga mempengaruhi ajaran *upakara* pada paham *Hindu Siwa Sidhanta* yang diajarkan oleh para orang suci (pendeta) penyempurna *Hindu* di Bali. Kemungkinan lain, tradisi *ngelawar* di Bali untuk merayakan *Galungan* semakin mendapat penguatan dari tradisi upacara *Panca Yadnya* yang dibawa para pendatang dari Majapahit.

Hal ini menjadi sesuai dengan pendapat *Sejarawan Kuliner*, *Fadly Rahman* menyatakan bahwa kuliner khas Bali merupakan hasil dari pengaruh budaya Majapahit, seperti misalnya makanan yang sudah populer di telinga wisatawan yaitu *lawar* dan *betutu*. *Lawar* sudah ada sejak masa Kerajaan Majapahit berkuasa di Nusantara, termasuk Bali. *Fadly Rahman* menyatakan, saat itu warga Majapahit yang memeluk Agama *Hindu* banyak yang akhirnya pergi ke wilayah Bali. Sehingga saat itu juga budaya Majapahit turut menghiasi Bali, termasuk budaya kuliner. (denpasarupdate.pikiranrakyat.com, 2020).

*Lawar* pada umumnya dibuat dari bahan olahan daging dan kulit babi. Dalam kitab *Nagarakrtagama* (1365), daging babi disebutkan sebagai salah satu jenis hidangan yang terdapat pada Istana Majapahit. Untuk memenuhi kebutuhan babi di Jawa (Majapahit), selain Madura, pada abad ke-14 Bali dikatakan juga sebagai wilayah pengekspor ternak ke Jawa hingga saat ini. Pada abad ke-19 hingga awal abad ke-20, babi menjadi hewan ternak utama selain lembu yang dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan utama rumah tangga di Bali. Pada kurun waktu tersebut menurut beberapa sumber, dominasi keluarga di Bali memiliki paling sedikit satu sapi dan beberapa ekor babi yang diperuntukan memenuhi kebutuhan pribadi dan juga menjalankan fungsi ekonomi/ jual beli (<http://sejarahhari.rayahindu.blogspot.com>).

Untuk filosofi dan makna simbolik lawar, dapat dibedakan berdasarkan bumbu lawar yang digunakan, *tetandingan banten*, dan rasa lawar. Berdasarkan bumbu lawar yang digunakan, Sidemen (2020) menjelaskan mengenai kandungan bahan-bahan bumbu terkait simbol pemujaan tokoh pewayangan (keluarga *pandawa*) sampai nilai *urip* (kekuatan angkanya) seperti telah dijelaskan dalam Lontar *Dharma Caruban*, diantaranya adalah sebagai berikut: a). *Cekuh*, merupakan simbol dari *Sahadewa* (Timur) dengan nilai *urip* 5; b). *Isen*, merupakan simbol dari *Sang Bima* (Selatan) dan memiliki nilai *urip* 9; c). *Kunyit*, merupakan simbol dari *Sang Arjuna* (Barat) dengan nilai *urip* 7; d). *Jahe*, merupakan simbol *Sang Nakula* (Utara) dan memiliki nilai *urip* 4; e). *Bawang Merah*, merupakan simbol dari *Sang Dharma Wangsa* (Tengah) dengan nilai *urip* 8; dan f). *Lemo* merupakan simbol dari *Dewi Drupadi*, memiliki sifat menyatukan kelima Pandawa.

Berdasarkan *tetandingan banten*, tata letak (*tetandingan*) lawar pada *aled upakara* (alas sesajen dari anyaman janur yang berbentuk segi empat sama sisi ini) mengikuti pola letak warna pada *pengider-ider bhuwana* (penguasa penjuru arah mata angin) sebagai simbol perwakilan dari *Panca Dewata* (empat arah mata angin yang memiliki pusat di tengah), letaknya juga masing-masing mengikuti perputaran arah jarum jam (*purwa daksina*) adalah Timur, Selatan, Barat, Utara, dan Tengah. Dengan demikian ada 5 (lima) jenis warna lawar yang digunakan untuk sesajen oleh masyarakat Bali, yaitu: 1) *Lawar putih* di arah Timur (*Purwa* artinya awal) menjadi simbol wilayah kekuasaan Dewa Iswara; 2) *Lawar abang* (merah darah) di arah Selatan (*Daksina*) menjadi simbol wilayah kekuasaan Dewa Brahma; 3) *Lawar penyon* (kuning) terletak di arah Barat menjadi simbol wilayah kekuasaan Dewa Mahadewa; 4) *Lawar ijo* (hijau) di arah Timur menjadi simbol wilayah kekuasaan Dewa Wisnu; dan 5) *Lawar padamara* (campuran yang sama empat lawar tersebut) di Tengah menjadi simbol wilayah kekuasaan Dewa Siwa sebagai pusat orientasi atau pemersatu semua Dewa (<https://www.rappler.com/world/bahasa-indonesia/lawar-gusti-nyoman-darta-baliubud>).



**Gambar 5.** Sesajen Terbuat dari lima jenis Lawar Oleh Gusti Nyoman Darta  
Sumber: Matt Oldfield/Ubud Food Festival

Berdasarkan rasa lawar, lawar sebagai makanan tradisional Bali (yang berbumbu base genep) dalam *upakara* menurut Gde Aryantha Soethama (2012), selain rasanya yang enak ternyata juga memiliki makna atau filosofi (*tattwa*) tersendiri. Filosofi yang terkandung dalam lawar, memiliki makna keseimbangan (*balance*) dan keharmonisan. Filosofi ini dapat dilihat dari simbol empat arah mata angin yang melambangkan keseimbangan. Komponen lawar, berupa parutan kelapa (putih, simbol Dewa Iswara di Timur); darah (merah, simbol Dewa Brahma di Selatan); bumbu-bumbu (kuning, simbol Dewa Mahadewa di Barat); dan terasi (hitam, simbol Dewa Wisnu di utara). Karakteristik rasa dari bahan penyusunnya yang berupa kelapa yang menonjolkan rasa manis, garam dengan rasa asinnya, limau dengan rasa pahit, bumbu bali dengan rasa pedasnya, darah yang menonjolkan amis, asam yang menonjolkan cita rasa asam, terasi yang menonjolkan bau busuk, keseluruhan komposisi tersebut apabila mampu meraciknya dengan tepat akan menghasilkan rasa yang nikmat. Keseimbangan rasa dari segala elemen penyusun lawar, merupakan filosofi seorang pemimpin yang hendaknya dapat mengoptimalkan potensi-potensi rakyatnya yang berbeda-beda (keberagaman) sehingga bisa menciptakan keharmonisan atau ketentraman hidup dalam kebersamaan atau toleransi (Soethama; <http://smbbali.blogspot.com/2012/12/filosofi-lawar-bali.html>).

### 3.2 Komodifikasi Lawar Menuju Kuliner Pariwisata Khas Bali

Kuliner lawar kini juga dapat dikembangkan peranannya sebagai sarana diplomasi.



Maksudnya adalah kuliner *lawar* dikembangkan sebagai media mewujudkan persaudaraan antar bangsa dan Negara melalui kegiatan pariwisata dan kunjungan kenegaraan. Untuk mencapai tujuan ini maka perlu adanya modifikasi dalam berbagai hal yang dianggap perlu sesuai dengan kondisi umat, etnis dan bangsa yang belum pernah mengenal atau belum pernah mengomsumsi kuliner *lawar* dalam hidupnya.

Sebagai salah satu Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) Indonesia, kuliner *lawar* digolongkan sebagai salah satu bentuk Keterampilan dan Kemahiran Kerajinan Tradisional (jenis makanan/kuliner), asal Provinsi Bali. Kuliner *lawar* digolongkan sebagai makanan tradisional yang masih ditradisikan hingga saat ini oleh masyarakat Bali.

*Lawar* merupakan salah satu jenis masakan khas Bali, dimana menurut ahli Gastronomi disebut sebagai garis *walace*-nya (pembatas antara seni makanan Barat dan Timur di Indonesia, serta peralihan dari makanan manis di Jawa, ke makanan pedas di Timur) seni kuliner nusantara. Untuk meningkatkan peranan kuliner *lawar* sebagai sarana diplomasi, komponen *lawar* yang mengandung unsur haram diharapkan disubstitusikan dengan komponen lain yang netral sehingga kuliner *lawar* dapat turut dinikmati atau menjadi kesukaan umat lain. Membuang unsur haram dari *lawar* adalah salah satu segi dari keberhasilan pengembangan paradigma pariwisata kuliner khas Bali, sebagai perhatian atas nilai toleransi antar agama. Melalui paradigma kuliner pariwisata khas Bali, maka potensi makanan dan minuman yang masih ditradisikan oleh komunitas adat di Bali, dapat dikembangkan sebagai salah satu bentuk atraksi wisata ke forum nasional dan internasional. Oleh karena itu, *lawar* sangat berpotensi dikembangkan sebagai salah satu atraksi wisata dari bidang kuliner yang dapat dinikmati oleh seluruh umat beragama di Indonesia.

### 3.2.1 Ebatan Seselaman Kuliner Diplomasi Raja Karangasem

Menurut Nala Antara, awalnya *ebatan seselaman* hanya biasa disajikan pada jamuan makan bersama (*megibung*) saat ada hajatan

bersama dengan umat selain Hindu, khususnya Islam. Acara *megibung* pertama kali dikembangkan oleh raja Karangasem I Gusti Anglurah Ketut Karangasem (Raja VII Karangasem). I Gusti Anglurah Ketut Karangasem merupakan putra bungsu atau anak ketiga dari Raja I Gusti Anglurah Made Karangasem Sakti, yang mampu memberikan kejayaan kepada Kerajaan Karangasem hingga kekuasaannya meluas sampai ke Lombok NTB di era sekitar tahun 1614 Caka atau 1692 Masehi.

I Gusti Anglurah Made Karangasem setelah berhasil menguasai wilayah sampai ke Lombok Barat, banyak memiliki rakyat berasal dari etnis Sasak beragama Islam, yang sebagian besarnya juga turut dibawa ke Karangasem Bali untuk memperkuat pertahanan kerajaan Karangasem. *Ebatan seselaman* ini dibuat dan diperkenalkan setelah Islam masuk Bali, khususnya di wilayah Kerajaan Karangasem yang tetap dilestarikan hingga kini. *Ebatan seselaman* tidak hanya untuk disajikan bagi tamu yang berbeda keyakinan ini, tetapi juga sering turut dilibatkan langsung dalam tahap persiapan dan proses pembuatannya serta menikmati dengan duduk makan bersama dalam satu kelompok 8 orang secara melingkar disebut *megibung*.

Nala Antara yang juga kini menjabat sebagai Direktur BASA BALI WIKI membenarkan bahwa *ebatan seselaman* sangat erat kaitannya dengan upaya masyarakat Bali untuk membangun toleransi dengan umat beragama lain melalui sajian makanan. Apalagi maksud penyediaan *ebatan seselaman* memang untuk dihidangkan bagi tamu atau saudara yang berbeda keyakinan.

### 3.2.2 Ebatan Seselaman Sebagai Kuliner Pariwisata Saat Ini

Perkembangan saat ini *ebatan seselaman* telah menjadi sebuah bisnis kuliner *lawar* khas Bali di dunia pariwisata. Usaha ke arah itu dewasa ini juga sudah banyak dilakukan masyarakat, yang dapat dijumpai di berbagai tempat di Bali saat ini. Salah satunya seperti ditulis Yunda Ariesta (Minggu 06 Juni 2021) tentang Warung Makan yang berlokasi di Jalan Veteran, Karangasem, Bali, yang mencoba berinovasi dan membuat kuliner *lawar* khas Bali dengan bahan utama daging

kambing. Tujuannya supaya wisatawan (khususnya yang beragama Islam) bisa mencicipi *lawar* bumbu rempah *base genep* khas Pulau Dewata tanpa harus merasa was-was akan ke-halal-an bahan baku penyusunnya.



**Gambar 6.** Lawar kambing Kadek Yudi Apsari salah satu kuliner khas Bali bagi wisatawan  
Sumber: <https://www.denpasarkota.go.id/>

Perkembangan pariwisata kuliner khas Bali kini telah semakin mendapat minat banyak wisatawan, baik domestik maupun mancanegara. Bahkan di Ubud, ada yang telah membuka program wisata *Cooking Class*, yang merupakan salah satu kegiatan wisata yang diminati oleh wisatawan. Kegiatan *cooking class* juga diadakan pada hotel-hotel berbintang untuk memberikan pengalaman yang berbeda kepada wisatawan yang menginap. Jadi banyak wisatawan yang datang ke Ubud bahkan menginap dan tinggal di Ubud, sekedar meluangkan waktu agar dapat menyempatkan diri untuk mencoba belajar memasak kuliner khas Bali (<https://travel.kompas.com/read/2015/12/04/140500727/Susah.tetapi.Seru.Belajar.Masak.Lawar.dan.Sate.Lilit?page=all#page2>). Tentu bagi wisatawan muslim akan memilih *Cooking Class* masakan khas Bali non babi.

Dengan semakin berkembangnya makanan khas daerah Bali yang bernama *lawar* dan menu-menu lainnya, dapat memberikan peluang bagi masyarakat lokal untuk dapat bersaing di era pasar bebas dan menjadi daerah tujuan wisata dunia. Keragaman Makanan Khas Daerah Bali sangat berpeluang digunakan sebagai atraksi wisata yang dapat menarik wisatawan domestik maupun mancanegara, baik dilihat dari gastronominya maupun komposisi menunya.

#### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan uraian di atas, beberapa simpulan yang dapat dikemukakan pada penelitian ini

adalah sebagai berikut. Masyarakat Bali dikenal memiliki kekayaan aneka ragam masakan tradisional khas setempat, salah satu kuliner tradisional khas yang tidak ada duanya di dunia adalah *lawar*. Walaupun *lawar* awalnya berasal dari peninggalan kuliner sekta Bairawa yang berhasil mempengaruhi paham Siwa Sidhanta Hindu di Bali, yang notabena terbuat dari daging babi berarti mengandung unsur haram bagi umat muslim yang mayoritas di Indonesia.

Namun sifat kreatif masyarakat Bali yang begitu tinggi menyebabkan lahirnya berbagai jenis *lawar* tradisional khas lainnya yang bersifat netral (tidak haram). Jenis kuliner *lawar* tersebut sebagian besar berpotensi dapat dikembangkan mejadi salah satu kuliner *lawar* pariwisata khas Bali.

Sejarah *lawar* di Bali berkaitan dengan berkembangnya paham tantraisme di Bali. Namun ada pendapat para pakar yang menduga *lawar* merupakan masakan asli Bali, yang kemudian menjadi semakin berkembang setelah masuknya paham tantra ke Bali, terutama tantra Buddha yang disebutkan prasasti telah ada sekitar abad ke-8 Masehi, kemudian diikuti oleh tantra Siwa. Berkat peran aktif para Rsi, Mpu, Pendeta dan para tokoh kerajaan di Bali yang sangat bijaksana maka tantra dapat tumbuh berkembang menjadi tradisi yang lebih luwes dan indah (*sundaram*) sebagai tradisi upacara agama, sehingga masyarakat Hindu di Bali saat ini yang suka *mebat* atau *ngelawar* memiliki dan tetap bisa mewarisi tradisi kuliner *lawar* yang tiada duanya di dunia.

*Lawar* termasuk salah satu jenis olahan tradisional Bali tergolong olahan lembab. Tradisi *ngelawar* (membuat *lawar*) memiliki kaitan erat dengan persembahan sesaji dan *caru* yang menggunakan berbagai macam daging hewan (*pasu*) kurban, untuk dijadikan berbagai macam bentuk olahan seperti dirangkum dalam lontar Darma Caruban. Lontar ini menguraikan mengenai seluk beluk masakan atau olahan yang digunakan dalam sesaji dan juga untuk dikonsumsi. Berbagai macam olahan yang dikenal sampai saat ini seperti sate dengan berbagai jenisnya.

*Lawar* merupakan produk kebudayaan masyarakat Bali sebagai pemeluk Hindu Siwa Sidhanta yang lebih berkiblat pada aliran tantra Siwa Bairawa, dengan dewa pujaan tertingginya adalah Dewa Siwa. Namun dalam

prakteknya lebih banyak melakukan ritual-ritual pemujaan kepada Sakti Dewa Siwa yakni Sanghyang Bhairawa atau Dewi Durga. Bahkan hari raya terbesar dan terpopuler bagi umat Hindu di Bali adalah Galungan diperingati sebagai hari pemujaan kepada Sakti atau Dewi Durga, yang dipuja sebagai Dewi Kemenangan *Dharma* (Kebajikan) di Bumi. Tradisi *ngelawar* dikaitkan dengan perayaan kemenangan *dharma* melawan *adharmaini*, yang ditandai dengan pemotongan hewan (babi) sehari sebelum Hari Raya Galungan, sehingga disebut Hari Penampahan Galungan. Pemotongan babi dilakukan untuk dijadikan berbagai lauk-pauk *upakara* (sesajen) Galungan dan juga untuk suguhan konsumsi keluarga saat itu, disamping persiapan konsumsi pada hari Raya Galungan besoknya.

*Lawar* sesungguhnya memiliki nilai filsafat tinggi. Masakan *lawar* yang dibuat dari berbagai jenis bahan diolah menjadi satu kesatuan yang harmonis dan seimbang, menimbulkan rasa khas *lawar* yang enak dan serasi, selaras atau harmonis. Di dalamnya terkandung nilai filosofi pentingnya arti keseimbangan dan keselarasan atau keharmonisan dalam hidup ini. Prinsip keseimbangan dan keselarasan atau keharmonisan ini menjadi tujuan utama dalam setiap pelaksanaan upacara agama Hindu di Bali, yang disimbolkan ke dalam berbagai seni atau keindahan persembahan kepada leluhur, dewata, dan Ida Sang Hyang Widhi Wasa. Simbolisasi ke dalam berbagai bentuk *upakara* ini, salah satunya biasa dilakukan dengan seni kuliner *lawar* disebut dengan *ben banten* (lauk pauk *upakara*). Tujuannya adalah mengajarkan atau mengaktifkan kembali semangat umat Hindu untuk senantiasa mewujudkan ketaqwaan dan keimanannya melalui penegakan nilai-nilai *satyam, sivam, sundaram* (kebenaran, kebajikan dan keindahan) di dalam diri.

Hal ini sangat dibutuhkan dewasa ini saat merebaknya kembali intoleransi antar kelompok anak bangsa. Belajar dari nilai kuliner *lawar*, kita dapat memetik pelajaran untuk tidak selalu melihat perbedaan jenis dan warna setiap orang, karena jika disatukan bakal menjadi enak, harmonis, seimbang, serasi, selaras, penuh nilai toleransi tinggi. Hidup saling bertoleransi antar umat dan etnik di Bali bukan hanya suatu angan, tetapi telah sejak

lampau berhasil dilaksanakan masyarakat Bali dibawah pimpinan raja-raja Bali, terutama Raja Anak Agung Gde Anglurah Karangasem dalam bentuk *megibung* yaitu kegiatan *ngelawar* dan makan bersama duduk sesuai arah kiblat dalam satu lingkaran yang tertib dan akrab. Bahkan sejak itu, *lawar* pun bisa dibuat dari bahan netral (tidak haram) bagi warga non Hindu seperti pada warga muslim di Bali, yang juga sama-sama menjadi rakyat raja Karangasem.

Seni kuliner Bali sebagai salah satu aspek kebudayaan Bali dapat diadaptasi sehingga dapat menjadi wisata boga khas Bali. Dengan membangun paradigma kuliner pariwisata khas Bali, secara tidak langsung tradisi Agama Hindu sangat berpotensi dan berperan penting menentukan keberhasilan pembangunan identitas dan citra pariwisata Bali, dengan mengadaptasi menu *lawar* sebagai salah satu kuliner pariwisata (tidak haram) khas Bali. Adaptasi tersebut dari segi bentuk, tujuan dan makna meliputi adaptasi bahan makanan, rasa, pengolahan, penataan/penyajian dan cara makan disesuaikan dengan kebutuhan wisatawan. Dengan modifikasi teknik pengolahan dan seni penyajian berstandar internasional akan menjadikan kuliner *lawar* mendunia. Pada akhirnya, dengan terangkatnya seni kuliner Bali sebagai penunjang pariwisata juga akan memberi dampak budaya, sosial, rasa bangga serta pemenuhan kebutuhan harga diri bagi masyarakat Bali.

## REFERENSI

- Ardika, I Wayan. 2011. "Gastronomi dalam Pariwisata Budaya", dalam I Nyoman Darma Putra dan I Gde Pitana (eds). *Pemberdayaan & Hiperdemokrasi dalam Pembangunan Pariwisata*, Persembahan untuk Prof. Ida Bagus Adnyana Manuaba, pp.17-27. Denpasar: Pustaka.
- Ariani, Risa Panti. 2017. *Mengenal Kuliner Bali*. Jakarta: Rajawali Pers, PT. Raja Grafindo Persada.
- 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.

- Gautama, Wayan Buda. 2004. *Dharma Caruban Tuntunan Membuat Olahan/Ebatan*. Surabaya: Paramita.
- Goris, Roelof. 1986 (1974). *Sekte-Sekte di Bali*. Jakarta : Bhratara Karya Aksara.
- Phalgunadi, Prof.Dr. Lit. I Gusti Putu M.A. Ph.D. 2001 *Pasu Yadnya Dalam Jaman Weda di India (Terjemahan)*. New Delhi
- Pinanatri, Putu Diah Sastri dan Putra, I Nyoman Darma. 2016. *Wisata Kuliner, Atribut Baru Destinasi Unud*. Denpasar: Jagatpress bekerja sama dengan Program Studi Magister Kajian Pariwisata Universitas Udayana.
- Prihantini, Lilies. 2019. *Kuliner Sebagai Ikon Promosi Destinasi Wisata Indonesia*. *Jurnal Kuliner Pariwisata*, Vol 4. No 4.
- Remen, I Ketut. 1987. *Olah Olahan Paebatan*. Mengwi: Tanpa Penerbit.
- Suamba, I.B. Putu. 2009. *Siwa-Buddha di Indonesia, Ajaran dan Perkembangannya*. Denpasar, Program Magister (S2) Ilmu Agama dan Kebudayaan Universitas Hindu Indonesia bekerjasama dengan Widya Dharma.
- Suandra, I. M. (1972). *Dharma Caruban*. Denpasar: CV Kayumas Agung.
- Sudiana, I Gusti Ngurah. 2018. *Caru Dalam Upacara di Bali*. Denpasar, IHDN Press.
- Surasmi, I Gusti Ayu. 2007. *Jejak Tantrayana di Bali*. Denpasar : CV Bali Media Adhikarsa.
- Titib, I Made. 2000. *Teologi Hindu dan Simbol-Simbol dalam Agama Hindu*. Surabaya: Paramita.
- \_\_\_\_\_. 2000. *Teori Tentang Simbol*. Denpasar: Penerbit Widya Dharma.
- Wikarman, I Nyoman Singgin. 1994. *Leluhur Orang Bali: Dari Dunia Babad dan Sejarah*. Bangli: Yayasan Widya Shanti Bangli
- \_\_\_\_\_. 2006. *Caru Palemahan dan Sasih*. Surabaya: Penerbit Paramita.
- Wirasiati, Wijaya, Suter, dan Wiranata. 2017. *Kuliner Tradisional Bali*. Denpasar: Udayana University Press.
- Wirasiati, Luh Putu, dkk. 2017. *Kuliner Tradisional Bali: Balinese Traditional Culinary (Jajanan Tradisional, Masakan Tradisional, Sayuran Tradisional)*. Denpasar: Udayana University Press.
- Studi Internet:**
- Aktual. 2015. Bali Terima Sertifikat Warisan Budaya Tak Benda dari Mendikbud. (serial online). [akses 2018 Okt. 27]. Available from URL: <https://www.aktual.com/bali-terima-sertifikat-warisan-budaya-tak-benda-dari-mendikbud/>.
- Anonim. 2012. Sejarah Sekte-sekti di Bali. (serial online). [akses 2018 Okt. 27]. Available from URL: <http://cakepane.blogspot.com/2012/12/sejarah-sekte-sekte-di-bali.html>.
- Muliarta, I Nengah. 2018. Ebatan Seselaman sebagai Bentuk Sajian Kuliner Bermakna Toleransi di Bali, sumber: <https://www.aboutbali.beritabali.com/read/2018/06/24/201806240010/ebatan-seselaman-sebagai-bentuk-sajian-kuliner-bermakna-toleransi-di-bali/>.
- Nengah, Pastika. 2014. MAKNA BANTEN. (serial online). [akses 2018 Okt. 27]. Available from URL: <http://pastikanengah.blogspot.com/2014/01/makna-bebantenan.html>.
- Rahman, Faadly. 2010. Menelusuri Kebiasaan Makan Daging Babi di Bali. (serial online). [akses 2018 Okt. 27]. Available from URL: <https://www.kompasiana.com/detikhidup/550056a38133115318fa74a9/menelusuri-kebiasaan-makan-daging-babi-di-bali>.
- Rupa, I Wayan. 2010. Pasu Yadnya Dalam Kehidupan Masyarakat Hindu Bali. (serial online). [akses 2018 Okt. 27]. Available from URL: <https://varianwisatabudaya.sundakecil.blogspot.com/2010/05/pasu-yadnya-dalam-kehidupamasyarakat.html>.
- Sanjiwani, Tirta. 2017. Makna Tattwa Banten Pulagembal-Akhir. (serial online). [akses 2018 Okt. 27]. Available from URL: <https://ngurahtirta.wordpress.com/2017/08/21/makna-tattwa-banten-pulagembal-akhir/>.
- Sudarma, I Wayan. Banten Sebagai Bahasa Simbol, sumber: <https://phdi.or.id/artikel/banten-sebagai-bahasa-simbol-1>