

BERBAGAI MAKNA SATE PADA UPAKARA UMAT HINDU DI BALI

Anastasia Sulistyawati

Email: prof.sulistyawati@yahoo.com

Politeknik Internasional Bali

Abstract

One of the famous culinary cultures and many types in Bali is the culinary type of satay. Satay in Balinese Hindu philosophy is not only a dish, but also for the Gods. The purpose of this research is to identify and take an inventory of the various types of satay known to Hindus in Bali, to recognize the philosophical meaning of the use of the types of satay that exist in Hindu ceremonies in Bali, and to know the various ingredients and spices and how to process the types of satay in Bali. The theory used is the theory of gastronomy and semiotics. The research method used in this study is a qualitative method with data collection in the form of literature study.

The result of the research is that satay in Bali has two functions, namely offering satay and dish satay. In terms of shape, there are 13 types of satay. In terms of meat, there are chicken, duck, pork, and turtle satays. Sate is a symbolism of Linga/Brahma Purusa (God the Creator). Sate is also a symbol of the weapon of Dewata Nawa Sanga used by Goddess Durga to defeat Kala. The sate seasoning called basa genep/base gede contains the symbol nyasa (concentration of mind). So, the existence of all kinds of satay is a form of understanding Shiva Sidhanta's philosophy in Bali related to the symbolic form (nyasa) of the attribute of Dewi Durga (the magic of Lord Shiva as the highest God). So, satay symbolizes the nature of Purusa. The data can be used as input for other researchers.

Keywords: *Concept, Meaning of Satay, Hindu Ceremony*

Abstrak

Salah satu budaya kuliner yang terkenal dan banyak jenisnya di Bali adalah kuliner jenis sate. Sate pada filosofi Hindu Bali bukan hanya hidangan, tetapi juga diperuntukkan bagi Dewa-Dewi. Tujuan penelitian adalah mengidentifikasi dan inventarisasi mengenai berbagai jenis sate yang dikenal umat Hindu di Bali, mengenali makna filosofi penggunaan dari jenis sate yang ada pada *upakara* umat Hindu di Bali, dan mengetahui berbagai bahan dan bumbu serta cara pengolahan jenis sate di Bali. Teori yang digunakan adalah teori gastronomi dan semiotika. Metode penelitian

yang digunakan pada penelitian adalah metode kualitatif dengan pengumpulan data berupa studi kepustakaan.

Hasil penelitian adalah sate di Bali mempunyai dwi fungsi, yaitu sate persembahan dan sate hidangan. Dari segi bentuknya terdapat 13 jenis sate. Dari segi dagingnya, ada sate ayam, bebek, babi, dan penyu. Sate merupakan simbolisme *Lingga/Brahma Purusa* (Tuhan Maha Pencipta). Sate juga merupakan simbol senjata *Dewata Nawa Sanga* yang dipakai Dewi Durga mengalahkan *Kala*. Bumbu sate yang disebut *basa genep/base gede* mengandung simbol *nyasa* (pemusatan pikiran). Jadi, keberadaan semua jenis sate adalah salah satu bentuk pemahaman filosofi Siwa *Sidhanta* di Bali yang berkaitan dengan bentuk simbol (*nyasa*) atribut Dewi Durga (*sakti* Dewa Siwa sebagai Dewa tertinggi). Jadi, sate menyimbolkan sifat *Purusa*. Data dapat digunakan sebagai masukan untuk peneliti lain.

Kata Kunci: Konsep, Makna Sate, *Upakara* Umat Hindu

1. Pendahuluan

Agama Hindu telah menjiwai adat serta tradisi masyarakat Bali, oleh karena itu filosofi-filosofi dalam ajaran Hindu turut mempengaruhi hampir sebagian besar tradisi masyarakat Bali, termasuk dalam tradisi dan budaya kulinernya. Salah satu budaya kuliner yang terkenal dan banyak jenisnya ditemukan di kalangan masyarakat beragama Hindu di Bali adalah kuliner jenis sate. Dalam agama Hindu di Bali, makanan memainkan peran penting dalam ritual dan ibadah. Dilihat dari segi spiritual, masyarakat Hindu di Bali melihat makanan memiliki nilai karma, oleh karena itu, sebelum makanan itu dimakan harus dipersembahkan lebih dahulu kepada dewata atau Tuhan, agar mendapat berkat-Nya dan bisa terlepas dari karma negatif yang mungkin melekat dalam makanan tersebut (<https://travel.kompas.com/read/2013/05/02/08423979/Makanan.Harus.Hadir.sebagai.Persembahan?page=all>).

Dalam sistem religi Hindu pada berbagai etnis sering dijumpai kenyataan bahwa sajian makanan tertentu digunakan sebagai “persembahan” dari alam manusia kepada alam kedewataan/ketuhanan itu

tergolong sebagai “sajen”. Bentuk “sajen” itu dapat berupa makanan olahan lauk seperti berbagai jenis sate yang akan diteliti, ataupun dari bahan mentah yang disertai pula benda-benda khusus seperti dupa, canang, dan *tirta*. Sudah tentu setelah upacara selesai komponen boga dalam sesajen itu boleh dimakan oleh khalayak sebagai *prasadam*.

Dalam penyelenggaraan upacara ada beberapa *upakara* (sesajennya) yang harus dilengkapi dengan olahan sate. Proses pengolahan makanan yang *satvika* (bernilai suci) diyakini juga bisa menjadi salah satu sarana menjalani disiplin spiritual dalam bentuk *nyasa* (memusatkan pikiran atau meditasi) ke obyek tertentu bagi seorang Hindu, khususnya dalam mendekati dirinya dengan dewa-dewi atau aspek-aspek lain dari *Ida Sang Hyang Widhi Wasa* (ISHWW).

Sate selain telah menjadi kuliner tradisional khas Bali juga sejak lama telah di kenal oleh etnis-etnis lain di Indonesia. Marsiti, dkk (2019) menunjukkan bahwa hidangan lauk pauk tradisional khas Bali meliputi: *urutan be celeng*, lawar merah, lawar putih, tum ayam, *pesan cakep*, *gerangsem*, ayam betutu, *tum be celeng*, sate *empol*. Penelitian Marsiti tidak sepenuhnya benar. Bali memiliki banyak jenis sate tidak hanya sate *empol*. Sate di Bali juga kaya akan makna dan simbol-simbol yang terkandung secara religi.

Sate sebagai lauk dari segi kuliner yang menjadi sumber protein asli bagi masyarakat Indonesia sudah diakui dunia. Karena inilah maka sate telah ditetapkan menjadi salah satu dari makanan nasional oleh Kementerian Pariwisata Indonesia. Jadi, kalau ingin meneliti makna kekayaan kuliner berbagai jenis sate, baik dalam fungsi asalnya sebagai fungsi religi dan juga dalam fungsi lain sebagai sajian jamuan makan serta untuk melihat filosofi dan penggunaannya akan lebih tepat di Bali.

Demikian pula dengan bahan dan bumbu yang digunakannya akan lebih kaya di Bali. Berdasarkan latar belakang tersebut di atas maka

dilakukan penelitian berjudul “Berbagai Makna Sate pada *Upakara* Umat Hindu di Bali” yang bertujuan untuk mengidentifikasi dan inventarisasi mengenai berbagai jenis sate yang dikenal umat Hindu di Bali, mengenali makna filosofi penggunaan dari jenis sate yang ada pada *upakara* umat Hindu di Bali, dan mengetahui berbagai bahan dan bumbu serta cara pengolahan jenis sate di Bali.

2. Teori

Teori yang digunakan untuk memecahkan masalah dalam artikel ini adalah teori gastronomi dan teori semiotika.

2.1 Teori Gastronomi

Gastronomi memiliki arti semua hal yang berkaitan dengan rasa nikmat yang didapat dari makanan dan minuman (Gillesoie, 2001). Fossali menyebutkan gastronomi sebagai studi mengenai hubungan antara budaya dan makanan, gastronomi mempelajari berbagai komponen budaya dengan makanan sebagai pusatnya (seni kuliner). Keterkaitan antara budaya dan kenikmatan makanan dan minuman terbentuk karena gastronomi merupakan produksi dari kegiatan pertanian, sehingga perwujudan warna, aroma, dan rasa suatu masakan (makanan) dapat diketahui asal-usulnya dari tempat bahan bakunya dihasilkan (Barrera, 2008).

Gastronomi meliputi pengetahuan terperinci terkait dengan makanan dan minuman nasional dari Negara-negara besar dunia. Gastronomi dapat menjadi landasan untuk memahami makanan dan minuman digunakan dalam keadaan tertentu. Gastronomi dapat memberi persamaan atau perbedaan pandangan terhadap makanan dan minuman pada berbagai negara dan budaya (<https://id.wikipedia.org/wiki/Gastronomi>). Teori gastronomi dipergunakan untuk menganalisis masalah pertama dan ketiga pada penulisan ini.

2.2 Teori Semiotika

Semiotika atau semiologi diartikan sebagai ilmu yang mengkaji tanda-tanda dalam kehidupan manusia. Artinya, semua yang hadir dalam kehidupan manusia dilihat sebagai tanda, yakni sesuatu yang harus diberi makna (Hoed, 2011: 3). Dalam buku *Course in General Linguistic*, oleh Saussure, semiologi merupakan ilmu yang mengkaji mengenai tanda-tanda dalam kehidupan sosial (Saussure, 1996: 82-83). Saussure menyebutkan teori mengenai tanda linguistik perlu menemukan tempatnya di dalam teori yang lebih umum, sehingga nama semiologi digunakan oleh Saussure (Hidayat, 2009: 132).

Kesimpulan dari rumusan Saussure maksudnya adalah satu tanda mempunyai makna tertentu disebabkan adanya kesepakatan sosial di antara komunitas penggunanya tentang makna tersebut (Chaer, 2012: 348). Dalam tinjauan semiotika, tanda merupakan aspek atau objek yang akan dikaji, sehingga dalam kasus representasi simbol sate pada masyarakat Hindu di Bali banyak tanda yang perlu diungkap sehingga dapat memahami makna secara nyata. Sehingga akhirnya akan menjawab masalah kedua pada penulisan ini.

3. Metode

Jenis penelitian adalah deskriptif analitis yang bertujuan untuk memperoleh secara jelas tentang cara membuat kuliner dan kaitannya dengan makna dengan umat Hindu di Bali. Penulisan ini menggunakan metode kualitatif dengan sumber data berupa data sekunder dari berbagai dokumen dan artikel terkait dengan penulisan. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini berasal dari studi kepustakaan dan data internet. Lokasi yang menjadi fokus adalah Bali, Indonesia. Teknik analisis adalah analisis data kualitatif, yaitu data dokumen dilakukan dengan tiga alur kegiatan,

yaitu reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan atau verifikasi (Susilo, 2010: 78).

4. Hasil dan Pembahasan

Hasil dan pembahasan akan menjawab masalah agar dihasilkan tujuan penulisan. Menurut Suandra (1988) dan Gautama (2004: 6-21), dalam bukunya *Dharma Caruban, Tuntunan Membuat Olahhan/Ebatan* terdapat beberapa jenis pengolahan, *ebat* dapat dikelompokkan menjadi tiga, yakni *olahan tuh* (adonan kering), *olahan beteg* (adonan lembab), dan *olahan enceh* (adonan encer atau cair). Selain itu, ada juga olahan lain dengan cara mengolah daging secara utuh sehingga disebut *olahan utuh* (dikasi adonan bumbu dalam keadaan utuh). Dari berbagai cara pengolahan jenis olahan kuliner tradisional Bali, sate termasuk ke dalam olahan kering.

4.1 Jenis Sate Umat Hindu di Bali

Terdapat 13 jenis sate yang digunakan dalam tradisi Hindu di Bali yang sangat berkaitan dengan simbol dan makna dalam konsep senjata para dewata di penjuru alam semesta, antara lain: a) sate *lembat*, b) sate asem, c) sate *kuung* (*kekuung*), d) sate *sepit gunting*, e) sate jepit babi, f) sate *jepit balung*, g) sate *serapah*, h) sate *letlet*, i) sate *suduk ro*, j) sate *empol*, k) sate *pusut*, l) sate *kablet*, dan m) sate *kebek* (Gautama, 2004: 6). Berdasarkan jenis bahan asal daging dari sate maka Remen (1987: 23-32) menyebutkan beberapa nama jenis sate antara lain: a) sate *serapah celeng* (babi), b) sate *serapah penyu*, c) sate *asem celeng*, d) sate *lembat celeng*, e) sate *gede (isi) celeng*, f) sate *letlet celeng*, g) sate *sari celeng*, h) sate *lembat penyu*, i) sate *gede (isi) penyu*, j) sate *serapah penyu*, k) sate *orab celeng*, dan l) sate *orab penyu*.

Surayin (2007: 25) berdasarkan olahan sate yang berbahan daging sapi menyebut ada jenis: sate *bentul* (bumbu I), sate *bentul* (bumbu II), dan sate *serapah*. Terdapat tiga jenis sate yang menggunakan bahan utama daging babi, yaitu: sate *kablet*, sate *bentul*, dan sate manis. Sedangkan sate yang berbahan daging ayam disebut sate *serapah ayam*, dan yang berbahan daging bebek yaitu sate bebek. Begitu pula Ariani (2017: 84-85) juga menemukan dan mencatat ada jenis sate berbahan selain yang telah tersebut di atas, yaitu berbahan jantung (bunga) pisang disebut sate *pusuh*; dan dari bahan ikan disebut sate *languan* dan sate pentol; serta berbahan siput sawah atau *kakul* disebut sate *kakul*; bahkan ada sate berbahan ulat sagu yang disebut sate *subatah*. Berbagai jenis nama sate *metunu* (memanggang/membakar) yang khas di Bali adalah: a) sate *plecing*, b) sate asem, c) sate *pusut*, d) sate *lembat*, e) sate *lilit*, f) sate *pusuh*, g) sate *languan*, h) sate *kables*, i) sate *pentol*, j) sate *lalab*, k) sate *kakul*, l) sate *orob*, dan m) sate *subatah* (Ariani, 2017: 80-85).

4.2 Makna Filosofi Penggunaan Sate dalam Banten

Dari ke-13 sate atau *jatah* yang digolongkan oleh Gautama (2004: 7-10) tersebut di atas, maka dapat dijelaskan satu persatu makna simbolnya. Sembilan dari 13 bentuk sate disebut sate *galungan* atau sate *penawa sangan*: (1) Sate *Lambat* (*Kreta Semaya*) mempunyai dwi fungsi, yaitu sebagai sate persembahan/*yadnya* atau *satén banten* (lauk *upakara*/sesajen), simbol *gada* (senjata dari Dewa Brahma). Selain itu, juga bisa memiliki fungsi sebagai salah satu sate hidangan kepada roh leluhur dan bagi para tamu. (2) Sate *Asem*, juga memiliki dwi fungsi yaitu sebagai persembahan/*yadnya*, simbol senjata bentuk cakra sebagai senjatanya Dewa Wisnu. Selain itu, juga sebagai sarana kelengkapan hidangan bagi para tamu atau juga roh leluhur. (3) Sate *Kuung* (Sate *Kekuung*), sebagai sate *yadnya* yang menyimbolkan *Padma*, senjatanya

Sang Hyang Siwa. (4) Sate *Sepit Gunting* (*Gunting-gunting*) simbol dari trisula, senjatanya Dewa Sambu. (5) Sate Jepit (Apit) Babi berfungsi sebagai sarana *upakara yadnya*, yang menyimbolkan *bajra*, senjata Dewa Iswara. (6) Sate *Jepit Balung* atau *Jepit Iga* (tulang rusuk) melambangkan *naga pasa* senjata dari Sang Hyang Mahadewa. (7) Sate *Serapah*, melambangkan *dupa* (api), senjata dari Sang Hyang Mahecora. (8) Sate *Letlet* (lilit) melambangkan *moksala*, senjata dari Dewa Rudra. (9) Sate *Suduk Ro* melambangkan *angkus*, yaitu senjata dari Sang Hyang Sangkara. (10) Sate *Empol* merupakan salah satu sate *linggih/tegak* (jamuan), yang diperuntukkan bagi tamu pejabat (punya kedudukan penting), baik itu pejabat rendah, menengah maupun pejabat tinggi. (11) Sate *Pusut* berfungsi sebagai sate hidangan untuk para tamu atau juga kepada leluhur. (12) Sate *Kablet* salah satu sate hidangan yang bahannya dari *babi*. (13) Sate *Kebek* fungsinya sama dengan sate *kablet*.

Selain penjelasan tentang makna simbolis dari 13 sate dalam banten di atas, penulis juga menjelaskan beberapa istilah sate.

- 1) Sate *Galungan* atau sate *Penawa Sangan* merupakan sembilan jenis sate yang menjadi simbol sembilan senjata yang dipergunakan Dewi Durga dalam peperangan melawan *Kala* jahat untuk menegakan kembali *Dharma* (kebenaran) di alam semesta, yang dikumpulkan dari seluruh senjata *Sang Hyang Nawa Dewata* (*Dewata Nawa Sanga*), yaitu sembilan dewa yang ber-*stana* di segala penjuru mata angin dan di pusat mata angin alam semesta. Sate galungan atau *sate penawa sangan* ini harus dibuat dari bahan daging babi karena memiliki filosofi khusus sebagai sarana pemujaan Dewi Durga (*sakti* dari Dewa Siwa).
- 2) Sate *Linggih*, sebagai hidangan yang akan disuguhkan kepada roh leluhur atau jamuan kepada para tamu undangan atau orang yang hadir pada upacara agama tersebut (Gautama, 2004: 11).

3) Sate *Renteng* merupakan rangkaian berbagai olahan *jatah* atau sate babi yang kemudian membentuk satu kesatuan simbol baru disebut *gayah*, yang khusus disusun menyerupai gunung yang dipergunakan sebagai sarana upacara hanya dalam upacara *Yadnya* besar agama Hindu di Bali. Umumnya dibuat dari bahan dasar daging babi (*celeng*), karena



Gambar 4.1

Sate *Renteng* berbentuk *Gayah Agung*

gampang diolah juga menjadi simbol *Awatara Wisnu*. Bahan buah kelapa atau potongan batang pohon pisang sebagai simbol *bhuwana agung*, dan cabai sebagai simbol taring Dewi Durga. Ada berbagai jenis seni dan bentuk sate *renteng/gayah* Durga Dewi, antara lain: sate *gayah*, sate *renteng/gayah sari*, sate *renteng/gayah utuh*, dan sate *renteng/gayah agung*. Sate *Renteng* adalah simbol dari energi yang masih bersifat negatif, yang kemudian menjadi positif setelah diberikan puja mantra oleh pendeta (*Ida Pandita*) dengan diberi kurban (*laba caru*) yang ada di bawahnya.

Sate *renteng* berdasarkan bentuk dan kegunaannya memiliki beberapa makna dan nilai seperti: nilai religius, estetika, dan sosial (<https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/ditwdb/sate-renteng-rangkaian-olahan-daging-babi/>). Nilai religius, memiliki simbol-simbol tertentu sehingga harus dibuatkan sesaji *pemlaspasan* (penyucian) khusus untuknya pada saat akan dipajangkan, media bagi dunia *sekala* dan *niskala* dan sebagai persembahan kepada *Ida Sang Hyang Widhi Wasa* yang dipercayai memiliki kekuatan 108 simbol *mudra* (lambang sikap mistis pemutar alam semesta menuju ke arah keharmonisan). Nilai estetika, dapat dilihat dari bentuk dan ragam hiasnya. Nilai sosial,

sebagai sarana pelengkap upacaranya tidak dapat dipisahkan dari peran manusia sebagai makhluk sosial yang bersama-sama dengan sukarela (*ngayah*) dalam melaksanakan *yadnya*, dimulai dari persiapannya hingga pelaksanaan dan perayaannya.

- 4) Sate *Ancak Bingin* merupakan salah satu dari berbagai variasi bentuk *sate renteng*. Tetap berisi bagian-bagian: (a) Kepala babi matang direbus, dipancangi dalam tingkat ganjil; (b) Dibuatkan hiasan simbar dari *babi* (kulit babi yang masih dilekati lemak dan dagingnya), (c) Dipancangi sate *galungan* sesuai dengan letak *stana* masing-masing *Dewata Nawa Sanga* (Gautama, 2004: 39).
- 5) Sate *Penyeneng* Bebek merupakan sate *galungan* ditambah dengan lilit linting dari kulit bebek, yang ditata sedemikian rupa pada sebuah media (*sendi*). Sebagai *sendi* atau dasar dari sate *penyeneng* ini adalah kelapa atau potongan patang pisang sebagai simbol bumi atau *bhuwana*, yang berisi kepala, sayap, kaki, dan ekor dari bebek.
- 6) Sate *Caru*, bentuk paling sederhana adalah berbentuk sate *lembat*, sate *calon* (*pentol*) dan sate *asem*, namun semuanya dibuat dalam ukuran mini atau sangat kecil. Penggunaan sate *caru* ini dalam *tetandingan* (*penataannya*) ada yang lepasan disebut *ketengan* (*sate lembat* saja) dan ada yang terikat satu sama lain disebut *pajegan*. Ketiga jenis sate ini diikat menjadi satu sebagai bahan *tetandingan pajegan caru* (*paketan lengkap daging caru*) yang melambangkan *Tri Kona* (tiga proses dinamika dalam hidup: penciptaan, pemeliharaan dan peleburan). Ketiga bentuk sate *caru* tersebut adalah simbol *Sang Kala Tiga Bhucari*. Mengenai jumlah sate *tetandingan pajegan caru* tergantung dari jenis warna hewan sajen *caru* dan arah penempatannya pada penjuru mata angin. Semuanya mengikuti jumlah *urip* (nilai angka neptu) dari masing-masing arah yang akan ditempati oleh jenis

warna masing-masing ayam *caru* (<https://vaprakeswara.wordpress.com/2010/04/03/olahan-caru-manca-sato/>).

- 7) Sate untuk *Be/Ulam Banten*, dibuat saat *penampahan galungan* yang akan disantap saat hari itu dan juga disiapkan untuk di hari Galungan esokan harinya.

Sate baik sekedar sebagai salah satu sarana pelengkap sesajen (*banten*) maupun sate sebagai satu kesatuan simbol yang utuh (*uparengga*) merupakan simbol (*nyasa*) atau *yantra* Hindu dalam memahami Tuhan yang Tak Terpikirkan (*Acintya*), Tak Berwujud, Tak Berkepribadian dengan Kemahakuasaan-Nya yang tak terbatas. Melalui simbol-simbol kekuasaan-Nya yang terbatas, umat Hindu di Bali ingin menunjukkan nilai-nilai spiritual *Sradha* (keyakinannya) dan *Bhakti* (kesujudannya dan ketulusannya) dengan cara yang paling mudah untuk menuju Tuhan Yang Maha Esa, yang tak terpikirkannya dan meleburkan diri ke dalamnya.

4.3 Bahan dan Bumbu serta Cara Pengolahan Jenis Sate di Bali

Bumbu sate tergantung jenis daging bahan sate yang akan dibuat, masing-masing memiliki variasi yang sedikit berbeda tetapi tetap memiliki dasar bumbu yang sama. Misalnya, dalam membuat jenis sate dari bahan daging ayam, daging bebek, dan daging babi yang dikenal ada banyak variasinya, seperti: *serapah celeng*, sate *asem celeng*, sate *lebat celeng*, sate *gede (isi) celeng*, sate *letlet celeng*, sate *sari celeng*, dan sate *orab celeng*.

Semua jenis bumbu yang digunakan untuk membuat sate Bali adalah bumbu lengkap disebut *basa genep* atau *base gede*. Bahan-bahan bumbu ini di dalam agama Hindu menurut Sidemen, Dosen Program Studi Pendidikan Agama, Universitas Hindu Indonesia Denpasar (<https://www.denpasarinstitute.com/berita/read/37/dharma-caruban-dhar>

maning-paebatan.html) mengandung simbol *nyasa* (pemusatan pikiran) kepada masing-masing Pandawa.

Hal ini dalam lontar *Dharma Caruban*: (a) *cekuh* (kencur), merupakan simbol *nyasa* (pada Sang Sahadewa dengan posisi timur dan *urip* (jumlah nilai angkanya) lima, (b). *isen* (laos), kepada Sang Bima dengan posisi selatan dan *urip* sembilan, (c). kunyit (kunir), kepada Sang Arjuna dengan posisi barat dan *urip* tujuh, (d) jahe, pada Sang Nakula posisi utara dan *urip* empat, (e). bawang merah, kepada Sang Dharma Wangsa posisi tengah dengan *urip* delapan, (f). buah lemo (limao) kepada Dewi Drupadi dengan sifat bisa menyatukan kelima Pandawa sebagai lambang penyatuan poros dan kiblat (arah) di alam semesta.

Dalam lontar *Dharma Caruban*, juga diberikan penjelasan mengenai rasa olahan yang dibagi menjadi enam rasa disebut dengan *sad rasa*. Keenam jenis rasa tersebut adalah: (1) *Dharma Wiku*, olahan memiliki rasa “*lawana*” atau asin, berupa *urab* putih, biasanya disuguhkan untuk *upakara* juga untuk para *Wiku* (orang suci), (2). *Bima Krodha*, olahan rasa “*ketuka*” atau pedas, berupa lawar merah, untuk *upakara* juga untuk di konsumsi semua orang kecuali *Wiku*, (3). *Jayeng Satru*, olahan yang dibuat memiliki rasa “*kesaya*” atau sepet, berupa *gegecok/penyon* berwarna kuning, disuguhkan untuk bahan *upakara* dan para *Wiku*, (4). *Gagar Mayang*, olahan rasa “*tikta*” atau pahit, berupa *gegode* berwarna hijau disuguhkan untuk *upakara* dan para *Wiku*, (5). *Nyunyur Manis*, adalah rasa olahan rasa “*madhura*” atau manis, berupa olahan campuran berwarna *brumbun* (kumpulan warna), disuguhkan untuk *upakara* dan juga bisa bagi semua orang kecuali *Wiku*, dan (6). *Galang Kangin*, olahan memiliki rasa “*amla*” atau masam (asam), berupa *penyon*, dibuat dari buah belimbing yang diiris tipis dan telah masak, dicampur *kalas*, berisi daging halus yang telah di masak, disuguhkan untuk *upakara* dan juga boleh untuk *Sang Wiku*.

Dari rasa olahan ini terkandung “*sad rasa*” yang keluar dari kekuatan *panca tan matra* (lima benih unsur kekuatan yang bersifat halus) yang telah bersemayam di alam semesta ataupun tubuh manusia, yaitu *ganda tan matra* (benih penciuman), *sparsa tan matra* (benih sentuhan), *sabda tan matra* (benih suara), *rupa tan matra* (benih penglihatan), dan *rasa tan matra* (benih rasa).

Sari *sad rasa* tersebut berubah menjadi kekuatan kehidupan yang ada di dunia. Kekuatan tersebut disebut kekuatan “*sukla*” (spermatozoa) kalau berada pada laki-laki dan kekuatan “*swanita*” (sel telur) bila berada pada wanita. *Sukla* bertemu *swanita* terjadilah kekuatan penciptaan kehidupan, kekuatan lingga yoni, dan bila keduanya menyatu maka akan melahirkan kekuatan baru/pembiakan menjadi banyak. Rasa olahan mengandung makna dan sebagai simbol kekuatan *purusa* (lingga) dan kekuatan *prakerti* (*yoni*).

5. Simpulan dan Rekomendasi

Berdasarkan pembahasan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut ini. Dari segi bentuknya terdapat 13 (tiga belas) jenis sate yang dikenal dalam tradisi *upakara* Hindu di Bali. Dari segi bahan dagingnya, dikenal ada sate ayam, sate bebek, sate babi, satu penyu, dan jenis sate lainnya sesuai dengan jenis hewan kurban yang dijadikan sarana *upakara*. Sembilan dari 13 bentuk sate disebut sate *galungan* atau sate *penawa sangan*. Sate sebagai salah satu sarana pelengkap *upakara* atau *banten* juga sarat akan makna simbolisme yang begitu tinggi bagi umat Hindu di Bali. Sate dalam tradisi Hindu di Bali juga sangat berkaitan erat dengan simbol konsep senjata para dewata di penjuru alam semesta.

Sate dalam tradisi Hindu di Bali mempunyai dwi fungsi, yaitu sebagai sate persembahan/*yadnya* atau *satén banten* (lauk *upakara*/sesajen) dalam kaitan pemujaan Tuhan (Brahma Purusa) secara umum dan

secara khusus sebagai *uparengga* sebagai simbol pemujaan Durga dan Wisnu, di samping juga sebagai sate hidangan bagi para tamu. Bumbu sate Bali adalah bumbu lengkap disebut *basa genep* atau *base gede*. Bahan-bahan bumbu ini di dalam agama Hindu mengandung berbagai simbol yang memiliki makna mendalam.

Rekomendasi dari penulisan ini diharapkan para peneliti lain khususnya di bidang seni kuliner, adanya fungsi sate sebagai *suguhan* yang bisa disajikan untuk tamu, mungkin bisa dijadikan inspirasi untuk diteliti lebih mendalam untuk dapat dikembangkan menjadi kuliner khas Bali, dalam rangka memperkaya menu kuliner pariwisata di Bali.

Daftar Pustaka

- Ariani, Risa Panti. (2017) *Mengenal Kuliner Bali*. Depok: Rajawali Pers.
- Barrera E, Alvaradi OB. (2008). "Food trails: tourist architectures built on food identity", *Gastronomic Sci*. Vol. 3 (8): 56-63.
- Chaer, Abdul. (2012). *Linguistik Umum*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Ditwdb. 2019. Sate Renteng, Rangkaian olahan daging Babi. (serial online). [cited 2020 Okt. 12]. Available from URL: <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/ditwdb/sate-renteng-rangkaian-olahan-daging-babi/>.
- Gautama, Wayan Buddha. (2004). *Dharma Caruban: Tuntunan Membuat Olahan Ebatan*. Surabaya: Penerbit Paramita.
- Gillesoie, Cousins JA. (2001). *European Gastronomy Into the 21st Century*. Oxford: Butterworth-Heinenmann.
- Hidayat, Asep Ahmad. (2009). *Filsafat Bahasa: Mengungkap Hakikat Bahasa, Makna, dan Tanda*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Hidayat, July. (2006). "Estetika Ruang Kosong: Studi Banding Konsep Sintaks Denah Rumah Tinggal Tradisional Bali dan Cina" *Jurnal Dimensi Interior*. Vol. 4 (1): 31-37.
- Hoed, Benny H. (2011). *Semiotik & Dinamika Sosial Budaya*. Jakarta: Komunitas Bambu.
- Kaltim, Vaprakeswara's Blog. (2007). Olahan Caru Manca Sato. (serial online). [cited 2020 Okt. 12]. Available from URL: <https://vaprakeswara.wordpress.com/2010/04/03/olahan-caru-manca-sato/>.
- Kompas. (2013). Makanan Harus Hadir sebagai Persembahan. (serial online). [cited 2020 Okt. 12]. Available from URL:

- <https://travel.kompas.com/read/2013/05/02/08423979/Makanan.Harus.Hadir.sebagai.Persembahan?page=all>.
- Marsiti, Cokorda Istri Raka, Suriani, Ni Made, dan Sukerti, Ni Wayan. (2019). “Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Berbasis Teknologi Informasi Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali”, *Jurnal IKA*. Vol. 17 (2): 128-135.
- 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.
- Sidemen, IB. Purwa (2020). Dharma Caruban Dharmaning Paebatan. (*serial online*). [cited 2020 Okt. 12]. Available from URL: <https://www.denpasarinstitute.com/berita/read/37/dharma-caruban-dharmaning-paebatan.html>
- Suandra, I Made. (1988). *Dharma Caruban (Tuntunan Ngebat)*. Denpasar: Kayu Mas
- Surayin, Ida Ayu. (2007). *Masakan Bali*. Surabaya: Paramita.
- Susilo, Edi. (2010). *Dinamika Struktur Sosial Dalam Ekosistem Pesisir*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Wikipedia. (2020). *Gastronomi*. (*serial online*). [cited 2020 Okt. 12]. Available from URL: <https://id.wikipedia.org/wiki/Gastronomi>

Profil Penulis

Prof. Dr. Ir. Anastasia Sulistyawati, M.S., M.M., M.Mis., D.Th., Ph.D., D.Ag memperoleh gelar BAE, Bidang Arsitektur di Universitas Udayana (UNUD) pada tahun 1971. Melanjutkan pendidikan S1 Bidang Arsitektur di UNUD dan ITS pada tahun 1980. S2 Bidang Ilmu Lingkungan dan Ekologi Manusia di Universitas Indonesia tahun 1989, Program S3 Arsitektur di Oxford Brookes-UK pada tahun 1995, Program S2 Manajemen pada tahun 2000 di Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Widya Jayakarta, Jakarta, Program S2 (2010) dan S3 (2013) Bidang Agama Kristen pada STTII Yogyakarta, Program S3 Bidang Pariwisata di UNUD dan selesai tahun 2017, terakhir adalah sedang menempuh Program S3 Bidang Agama Hindu di IHDN Denpasar. Jabatan pengajar yang dimiliki adalah Guru Besar Arsitektur, Fakultas Teknik UNUD tahun 2000, dan menjadi dosen di bidang Kajian Budaya (1996-2010). Memiliki 15 karya yang telah dipublikasikan. Sejak 2017 sampai sekarang menjabat sebagai Direktur Politeknik Internasional Bali, Tanah Lot, Tabanan.

