

Kuliner Ritual dalam *Gama Patemon Rajapurana Batur*

I Ketut Eriadi Ariana
Universitas Udayana
eriadiariana@unud.ac.id

Abstrak

Artikel ini mengeksplorasi warisan kuliner ritual dalam teks *Gama Patemon*, salah satu teks *Rajapurana Pura Ulun Danu Batur*. Data utama diperoleh dari digitalisasi lontar *Gama Patemon Rajapurana Batur* yang dikerjakan atas kerja sama Unit Lontar Universitas Udayana bersama Pangemong Pura Ulun Danu Batur, Kintamani, Bangli, pada tahun 2024. Data tersebut didukung oleh alih aksara naskah *Gama Patemon Rajapurana Batur* koleksi Museum Bali, Gedong Kirtya-Singaraja, dan Pusat Dokumentasi Kebudayaan Bali-Denpasar. Data dianalisis menggunakan pendekatan gastrokritik yang ditekankan pada interpretasi terhadap wacana kuliner ritual di dalam teks. Hasil kajian menemukan bahwa teks *Gama Patemon* menarasikan beragam kuliner ritual yang menyimpan nilai-nilai kultural-ekologis. Kuliner ritual menjadi tanda kekayaan hayati Bali sekaligus indikator daya lenting ekologi yang dapat menjadi refleksi kondisi ekologi Bali saat ini.

Kata Kunci: kuliner ritual, *Gama Patemon*, sastra ekologis

Abstract

This article explores the ritual culinary heritage contained in the *Gama Patemon* manuscript, one of the *Rajapurana Pura Ulun Danu Batur*. The primary data were obtained from the digitization of the *Gama Patemon Rajapurana Batur* palm-leaf manuscript, a project carried out in 2024 through a collaboration between the Unit Lontar Universitas Udayana and the administrators of Pura Ulun Danu Batur, Kintamani, Bangli. The primary data are further supported by transliterations of the *Gama Patemon Rajapurana Batur* manuscript held at the Bali Museum, Gedong Kirtya–Singaraja, and the Bali Cultural Documentation Center in Denpasar. The material was analyzed using a gastrocritism approach, with particular emphasis on interpreting the discourse of ritual cuisine found within the text. The study reveals that *Gama Patemon* narrates a variety of ritual foods imbued with cultural and ecological significance. Ritual cuisine signifies the richness of Bali's biodiversity, while also serving as an indicator of ecological resilience, offering a reflection of Bali's current ecological condition.

Keywords: ritual culinary; *Gama Patemon*, ecological literature

1. Pendahuluan

Isu krisis iklim mendorong diskusi hangat tentang masa depan pangan dunia. Peningkatan suhu rata-rata bumi diperkirakan akan berdampak pada adaptasi berbagai jenis tanaman pangan di masa depan. Kondisi ini dikhawatirkan akan bermuara pada krisis pangan dan bencana kelaparan global. Pada tahun

2022 Greenpeace mencatat bahwa 11,7 persen dari populasi dunia atau sekitar 924 juta jiwa umat manusia mengalami kerawanan pangan pada tingkat parah. Mereka memantau tren situasi ini kian meningkat pada tahun-tahun setelahnya (<https://www.greenpeace.org/indonesia/cerita/55507/krisis-pangan-dan-tantangan-masa-depan/>).

Krisis pangan oleh Pemerintah Republik Indonesia dipandang sebagai ancaman bagi kedaulatan negara. Meskipun memunculkan diskursus baru dalam hal keadilan sosial-lingkungan, Presiden Joko Widodo pada periode kedua pemerintahannya menggagas program lumbung pangan nasional (*food estate*) di sejumlah daerah. Sementara itu, pada masa pemerintahan Presiden Prabowo Subianto, arah kebijakan pangan ditegaskan melalui program unggulan “Asta Cita”. Pada program prioritas itu, swasembada pangan dipandang pemerintah sebagai salah satu “alat pertahanan keamanan negara” selain energi, air, ekonomi kreatif, ekonomi hijau, dan ekonomi biru.

Cita-cita mewujudkan swasembada pangan untuk ketahanan dan kemandirian negara tentu merupakan kebijakan strategis yang perlu diapresiasi. Namun demikian, dalam perspektif ekologi, kebijakan ini ditengarai turut berpartisipasi memicu dampak domino lingkungan lantaran alih fungsi hutan untuk lahan pertanian dan modifikasi lingkungan di luar ambang batas. Selain itu, kebijakan swasembada juga dikhawatirkan kian membuka jarak antara masyarakat dengan pangan lokal sebagaimana yang pernah terjadi pada masa Orde Baru. Melansir Tempo (<https://www.tempo.co/gaya-hidup/daya-tahan-pangan-lokal-ntt-2081388>), program Revolusi Hijau pada masa Orde Baru diduga berkontribusi pada terpinggirkannya bahan pangan lokal seperti jagung, umbi-umbian, atau sagu. Bahan pangan lokal tersebut digeser oleh beras yang sukses dinarasikan sebagai simbol pangan kelas sosial lebih tinggi.

Apabila ditinjau dari perspektif kebudayaan, peristiwa keterpinggiran pangan lokal merupakan penanda penting dalam dinamika kebudayaan. Makanan pada hakikatnya merupakan wujud kebudayaan itu sendiri. Kuliner adalah identitas kebudayaan yang diwarisi sebagai ingatan kolektif masyarakat. Artinya, kuliner yang tersaji di meja makan merupakan citra kebudayaan yang terhubung dengan cara pandang manusia terhadap lingkungan tempatnya hidup dan bertumbuh; pengetahuan dalam mengelola sumber daya alam; teknologi produksi yang digunakan untuk bertahan hidup; bahkan tertaut dengan sistem keyakinan religi yang dianut oleh komunitas setempat.

Barthes (1997) memandang kuliner sebagai seperangkat tanda yang berhulu pada ideologi dan identitas masyarakat. Makanan bukan sekadar benda yang dapat dikonsumsi, tetapi sistem tanda yang dapat dibaca sebagai sistem komunikasi manusia. Kuliner menjadi cermin atas identitas sosial sekaligus sebagai media memahami ideologi masyarakat. Maka dari itu, mengonsumsi makanan tidak ada bedanya dengan mengonsumsi nilai-nilai dari masyarakat tempat kuliner itu terlahir.

Pendapat Barthes sejalan dalam pandangan studi sastra yang belakangan dikenal sebagai gastrokritik, yakni studi kritik sastra dalam perspektif gastronomi. Saryono (dalam Endraswara, S., 2021) mengatakan bahwa gastrokritik atau studi sastra-gastronomi merupakan bidang kajian transdisipliner yang memusatkan perhatian pada pertautan gastronomi (boga) dengan sastra. Menurut Endraswara (2021) menjelaskan bahwa sastra sering menghadirkan pertautan antara makanan dengan tokoh-tokoh, seting, dan berbagai metafora kehidupan. Sastra tidak hanya melukiskan tokoh-tokoh mengonsumsi dan menikmati makanan, tetapi juga bersifat sosial kultural, di mana tokoh-tokoh tersebut sedang mengkonstruksi identitas budaya dan prinsip hidup melalui makanan. Sementara itu, menurut Rosalia Ayuning Wulansari (dalam Budiarni, A.D. & Mulyawati, I.M., 2024) makanan dapat dilihat sebagai wahana pembentukan karakter. Identitas lokal maupun nasional dari para tokoh digambarkan dengan kecondongan melestarikan makanan yang berakar lokal dan nasional melalui memasak, menyajikan, dan menikmatinya,

Kehadiran kuliner dalam sastra tidak hanya muncul dalam teks sastra modern. Sastra pramodern Indonesia, misalnya sastra Jawa Kuno—teks sastra pramodern yang menggunakan bahasa Jawa Kuno atau Kawi—pun menunjukkan model yang tidak jauh berbeda. Karya sastra seperti *Adiparwa*, *Kakawin Ramayana*, *Kidung Tantri*, *Tantu Panggelaran*, hingga teks-teks yang lebih muda dari tradisi Bali seperti *Sri Purana Tattwa*, *Kakawin Purwaning Gunung Agung*, hingga teks-teks *babad* dan *purana* banyak menarasikan prihal makanan dan bahan pangan masyarakat. Kehadiran kuliner maupun bahan pangan di dalam karya sastra tersebut tampaknya tidak serta-merta diupayakan sebagai unsur pelengkap, tetapi sebagai se bentuk struktur makna untuk merujuk identitas maupun ideologi tertentu.

Salah satu teks tradisional Bali yang banyak membicarakan kuliner adalah teks berjudul *Gama Patemon*. Teks ini adalah satu dari 13 *cakep* (bendel) *Rajapurana Pura Ulun Danu Batur* (selanjutnya ditulis *Rajapurana Batur*). Teks-teks *Rajapurana Batur* dalam kehidupan kultural-spiritual masyarakat Bali—khususnya bagi masyarakat adat Batur dan masyarakat *subak* yang berhulu pada Pura Ulun Danu Batur—sangat disakralkan (Ariana, 2023). Posisi penting teks-teks *Rajapurana Batur* tidak terlepas dari narasi yang memuat tentang praktik agraris manusia Bali, khususnya *subak* yang kini diakui menjadi warisan budaya dunia. Teks-teks *Rajapurana Batur* secara kuat merekam kearifan ekologis manusia Bali yang dapat direfleksikan ke masa kini untuk menjawab tantangan zaman, khususnya dalam bidang pangan.

Naskah lontar *Gama Patemon Rajapurana Batur*¹ saat ini disimpan di Pura Ulun Danu Batur sebagai benda sakral yang disucikan. Naskah tidak boleh dibaca pada waktu, tempat, dan oleh sembarang

¹ Sampai saat ini naskah lontar *Gama Patemon Rajapurana Batur* koleksi Pura Ulun Danu Batur dianggap sebagai autograf dengan berbagai pertimbangan, antara lain runutan penyajian wacana, dan sejarah penyalinannya. Pada perkembangannya, naskah ini tampaknya telah disalin ulang dan disertakan sebagai sampalan pada beberapa *cakep* naskah *Rajapurana Batur*

orang. Kondisi ini selama ini menjadi salah satu hambatan untuk memasyarakatkan, terlebih melakukan kajian untuk menunjang bidang akademik yang bermanfaat bagi masyarakat. Beruntung pada tahun 2024, Pangemong Pura Ulun Danu Batur yang bekerja sama dengan Unit Lontar Universitas Udayana melakukan digitalisasi naskah-naskah tersebut untuk akses naskah yang lebih inklusif. Hasil digitalisasi menjadi sumbangan yang berharga untuk inklusivitas teks ke depan, di samping memperkuat naskah hasil alih aksara yang telah dilakukan pada masa-masa yang lebih dahulu (lihat Budiastara, P., dkk, 1979a; Budiastara, P., dkk, 1979b; Mertha, I P. 1997).

Berpijak pada alasan-alasan akademis maupun praktis di atas, penelitian ini dipandang penting untuk dilakukan. Penelitian dilakukan tidak saja berupaya membaca, mendeskripsikan, dan “mengorbitkan” kembali teks-teks lama warisan leluhur Bali ke era saat ini. Jauh dari itu, penelitian ini mencoba merefleksikan teks ke dalam kehidupan saat ini untuk menjawab tantangan umat manusia yang kian kompleks, khususnya dalam keberlanjutan ekologi dan ketahanan pangan.

2. Metode

Penelitian ini dilakukan berpijak pada metode studi pustaka. Data dikumpulkan melalui kajian terhadap pustaka-pustaka yang tersedia, baik dalam bentuk naskah lontar maupun hasil kajian. Sumber utamanya adalah digitalisasi lontar *Gama Patemon Rajapurana Batur* yang digitalisasinya dikerjakan oleh Unit Lontar Udayana (2024). Pada proses ini data dikumpulkan dengan teknik membaca, mencatat, mengalih aksara, dan mengalih bahasa.

Data yang terkumpul selanjutnya dipilah dan dipilih sesuai kebutuhan. Data yang terkurasi dikaji menggunakan metode deskriptif analisis dengan pendekatan teori gastrokritik dibantu dengan teori semiotik sebagaimana dinyatakan Roland Barthes. Hasil analisis data disusun dalam bentuk laporan dengan ejaan bahasa Indonesia sesuai dengan kaidah penyajian prosiding Seminar Nasional Bahasa, Sastra, dan Budaya (SNBSB) Fakultas Ilmu Budaya Universitas Udayana tahun 2025.

3. Hasil

Gama Patemon Rajapurana Batur secara fisik adalah naskah yang terdiri atas 53 lembar naskah lontar yang disatukan dalam cakep dengan sampul kulit aren berwarna coklat dengan variasi corak kehitaman.

lainnya. Pada tahun 1979, naskah *Gama Patemon* bersama dengan 12 naskah lainnya dialih aksara oleh Budiastara, dkk (1979a; 1979b) dan disajikan dalam dua jilid naskah. Alih aksara ini selanjutnya diketik ulang untuk dijadikan koleksi Gedong Kirtya Singaraja pada tahun 1980. Naskah koleksi Kirtya terdiri atas beberapa naskah, yang dikembalikan menurut masing-masing judul. Naskah alih aksara Budiastara, dkk (1979) pada tahun 1997 juga dijadikan dasar untuk pengadaan koleksi Pusat Dokumentasi Kebudayaan Bali (Mertha, I P., 1997) serta disalin untuk pengadaan duplikat naskah tembaga yang saat ini disimpan di Pura Ulun Danu Batur.

Dimensi naskah adalah 46,5 cm (panjang) dan 3,4 cm (lebar). Setiap lembar naskah disatukan dengan seutas tali berwarna coklat keputihan berukuran 117 cm pada lubang tengah lontar. Ujung tali di bagian depan disimpul uang kepeng dengan hiasan permata berwarna biru, sedangkan pada bagian belakang tali hanya disimpul uang kepeng.

Apabila ditinjau menurut nomor naskah, naskah ini dapat dibagi menjadi tiga kelompok, yakni kelompok dengan nomor naskah (ditulis di sebelah kiri atas sebelum) sejumlah 39 lembar; kelompok tanpa nomor pertama sebanyak 10 lembar; dan kelompok tanpa nomor kedua sebanyak 4 lembar. Naskah kelompok pertama bernomor 1 s.d. 40, tetapi nihil nomor 28. Namun demikian, apabila ditinjau secara narasi, kelompok pertama ini menunjukkan wacana yang masih terhubung dari lembar pertama s.d. lembar ke-40.

Naskah ditulis dengan aksara Bali dengan ejaan *purwa dresta* model *jajar sambung*. Setiap lembar ditulis empat baris, kecuali pada halaman 1b (lembar ke-1 verso) dan halaman 2a (lembar ke-2 rektro). Teks ditulis dari halaman 1a (lembar ke-1 rektro) dengan kalimat awal, “*nyan gama patēmon, ddhinane mwañ natmu, mwah masomahan, mwañ masomahan*”. Sementara itu, halaman 40b (lembar ke-40 verso) tertulis kalimat akhir, “*niyan gamannya woñ yatna mañalah ukur, ne kaduh yolih sañ nyan desa, maka mwa jro sañ nyan ka bali...*”

Ditinjau dari wacana yang disampaikan, *Gama Patemon Rajapurana Batur* menjelaskan tata sosial masyarakat Batur, khususnya terkait pernikahan. Wacana ini sejalan dengan judul teks, di mana *Gama Patemon* disusun oleh dua kata. *Gama* dalam khazanah bahasa Jawa Kuna berarti ‘kemungkinan sesuatu terjadi’, ‘kesempatan’. Kata ini merupakan kata serapan dari bahasa Sanskerta yang berarti ‘perjalanan’, ‘jalan’ (Zoetmulder, P.J., 2011:267). Kata *gama* dalam bahasa Bali tampak mengalami perkembangan menjadi ‘hukum’ atau ‘ketetapan’. Sementara itu, kata *patemon* berasal dari kata dasar *temu* yang berarti ‘bertemu’, ‘berhubungan’, ‘bersentuhan’ (Zoetmulder, P.J., 2011:1238). Kata ini kemudian mendapat konfiks *pa-an* yang dapat memberi makna kata dasarnya sebagai tempat atau kumpulan keseluruhan (Gautama, 1928: 50-51). Konfiks *pa-an* mengubah kata *gama* secara morfologis menjadi *patemon* yang memberikan arti sebagai ‘tempat pertemuan’ atau ‘kumpulan pertemuan’. Menurut konteks isinya, *Gama Patemon* yang diidentifikasi sebagai judul naskah ini dapat diartikan sebagai ‘kumpulan ketetapan atau hukum tentang pernikahan’ (Ariana, I K. E., 2023).

Wacana disusun secara deskriptif pasal per pasal dengan sekitar 32 pasal. Pada wacana-wacana tersebutlah narasi tentang kuliner banyak dibicarakan. Hampir seluruh kuliner yang muncul dalam teks terkait dengan pelaksanaan ritual, baik ritual dalam kategori *dewa yadnya* (persembahan kepada dewa), *rsi yadnya* (ritual kepada orang suci dan inisiasi pengurus desa), *manusa yadnya* (ritual untuk manusia:

pernikahan), dan *buta yadnya* (persembahan kepada unsur *bhuta*).

Secara umum, ragam kuliner yang muncul dalam teks terdiri atas makanan dan minuman. Kuliner ritual berbentuk makanan setidaknya dapat dibedakan menjadi 10 ragam olahan makanan serta dua jenis minuman. Sepuluh jenis olahan kuliner ritual yakni (1) olahan serelia (biji-bijian), (2) olahan daging babi dan kambing, (3) olahan daging bebek, (4) olahan daging ayam, (5) olahan telur, (6) olahan ikan dan binatang air, (7) olahan daging dengan sayuran, (8) beragam jenis buah-buahan, (9) sirih-pinang, dan (10) rempah. Selanjutnya dua jenis minuman yang banyak muncul dalam teks adalah *arak* (minuman alkohol hasil fermentasi nira kelapa, aren, atau lontar) dan *tuak* (nira kelapa, aren, atau lontar). Berikut ini akan ditampilkan ragam kuliner tersebut dalam tabel sbb.

Tabel 1. Ragam Kuliner Ritual yang Muncul Dominan dalam *Gama Patemon Rajapurana Batur*

Ragam Olahan	Ragam Kuliner	Keterangan
Olahan Serelia	beragam olahan nasi	olah-olahan nasi
	<i>penek</i>	nasi yang dibentuk berbentuk silinder sebagai lambang <i>yonis</i> (unsur feminis), biasanya ditumbuk halus sebelum dibentuk.
	<i>tumpeng</i>	nasi yang dibentuk berbentuk kerucut sebagai simbol <i>lingga</i> (unsur maskulin)
	<i>tumpeng kuning</i>	<i>tumpeng</i> yang diwarnai kuning
	<i>kuskus ketan</i>	olahan ketan
	<i>kuskus injin</i>	olahan ketan hitam
	<i>kacang goreng</i>	olahan dari kacang yang digoreng
	<i>kacang jambal</i>	sejenis olahan kacang
	<i>krutuk</i>	olahan jenis kacang tertentu yang digoreng kering
	<i>kedelai</i>	kedelai
Olahan Daging Babi dan Kambing	<i>komak</i>	sejenis kacang
	<i>be karangan</i>	daging babi dipotong dadu yang berisi bagian kulit, lemak, dan sedikit daging.
	<i>bawi maserotutu</i>	daging babi yang diolah dalam bentuk tertentu, umumnya digunakan sebagai <i>unuhan</i> (kurban) ritual.
	<i>jatah; sate</i>	sate
	<i>lawar</i>	olahan daging, kelapa, dan bahan lain yang umumnya menggunakan bagian dari kulit babi.
Olahan Daging Bebek	<i>wdus masarotutu</i>	daging kambing yang diolah dalam bentuk tertentu untuk <i>unuhan</i> (kurban) ritual
	<i>Bebek maserotutu</i>	bebek yang diolah dalam bentuk tertentu, umumnya sebagai <i>unuhan</i> (kurban) ritual
	<i>bebek panggang</i>	bebek yang diolah dipanggang
Olahan Daging Ayam	<i>ayam</i>	ayam yang diolah dengan cara dipanggang

Bahasa, Sastra, dan Budaya dalam Perspektif Humaniora Digital		
	<i>ayam rempah</i>	ayam yang diolah dalam bentuk tertentu untuk keperluan ditual
Telur	<i>taluh</i>	telur
	<i>taluh madadar</i>	telur dadar
Olahan Ikan dan Binatang Air	<i>nyalian goreng</i>	ikan wader yang digoreng
	<i>be pasih</i>	jenis ikan air asin (ikan laut)
	<i>kuyuh</i>	ikan gabus
	<i>simbuh</i>	ikan lele danau
	<i>bedu</i>	ikan betok
	<i>lindung</i>	belut
Buah-buahan	<i>pisang</i>	berbagai jenis pisang, misalnya pisang kayu
	<i>kelapa</i>	berbagai jenis buah kelapa
Sirih Pinang	<i>base</i>	sirih
	<i>buah</i>	pinang
Rempah	<i>basa-basa</i>	berbagai macam rempah
	<i>basa genep</i>	rempah-rempah dalam formula lengkap
Olahan perpaduan tumbuhan dan daging lainnya	<i>lawar</i>	olahan daging (khususnya babi) yang dipadukan dengan sayur tertentu
	<i>urab</i>	olahan beberapa jenis sayuran (umumnya kacang dan kecambah) dengan parutan kelapa
	<i>gegencok</i>	sejenis olahan sayuran

Sumber: Ariana, I K.E. (2025)

4. Pembahasan

Berbagai macam jenis kuliner yang tercatat dalam *Gama Patemon Rajapurana Batur* sebagaimana yang disajikan dalam Tabel 1. Di depan akan dianalisis dalam dua sub-pembahasan. Pembahasan pertama menyangkut tentang klasifikasi kuliner ritual yang muncul dalam teks. Selanjutnya, pembahasan kedua akan berupaya memahami makna yang terkandung dalam ragam kuliner yang mencitrakan identitas dan ideologi yang termuat di dalam teks.

a. Ragam Kuliner Ritual

Ragam kuliner ritual yang muncul dalam teks *Gama Patemon Rajapurana Batur* secara umum dapat dibedakan dalam tiga kelompok besar, yaitu (1) kuliner yang muncul sebagai bagian dari ritual pernikahan, (2) kuliner yang difungsikan sebagai unsur ritual inisiasi (penyucian) tetua desa, (3) serta ritual berfungsi dalam ritual ruwatan desa. Berikut ini dijelaskan contoh kuliner tersebut.

1. Kuliner Ritual Pernikahan

Pernikahan dalam *Gama Patemon Rajapurana Batur* dijelaskan sebagai ritual yang sangat sakral dan memerlukan kesiapan mental maupun material dari mempelai, khususnya laki-laki. Menurut teks, pernikahan wajib disahkan oleh para tetua desa yang disebut sebagai Jro Balirama, Jro Hulu Tengah, dan Jro Kubayan. Tetua desa yang berperan dalam pengesahan pernikahan selanjutnya akan dipersembahkan makanan menurut tatanan yang ditentukan.

Pertama, ketika akan merencanakan pernikahan, mempelai laki-laki wajib menyatakan komitmen melalui persembahan sirih bernama *base kekojongan* pada enam dan tiga hari sebelum pelaksanaan upacara serta pada hari pelaksanaan. Kedua, selain mempersembahkan sirih, mempelai juga wajib mempersembahkan makanan-minuman yang terdiri atas tuak, rempah, kacang goreng matang, *nasi panjunjung* (olahan nasi), dan *be karangan* sebagaimana tampak dalam kutipan berikut ini.

*nyan gama patēmon, ddhinane mwañ ñatmu, mwah masomahan, mwañ masomahan, bwin hasiya dina patmone raris **maturan base**, mañaturan **base** riñ jro balirama pada maka kakojoñan wiji-wiji, pada madwañ kakojoñan katur riñ jro balirama, **base mañēñēm dinayañ, base mañatēlunañ, base mañatusan**, malih di mañatusane mañaturan **twak, basa** atakēh ajun gde, makacañ goreng lebeñañ aceeñ, tur base kakojoñan aturan jro balirama ka bale deśa, mañañrawosan kahyañane, mwah apañ kna titiyañ desane kuniñ, lwih jro kubayan mwah bahu, mwah jro hulu tēñah, di patēmone jro kubayan katurran **nasi pañjuñjuñ acupak be akarañ**, jro bahu katuran **nasi pañjuñjuñ acupak**, be karañan, jro hulu tñah katuran **nasi pañjuñjuñ acupak be karañan**, makentēn gama sakeñ ñuni, elñakna (GP, 1a-1b)*

Terjemahannya:

Inilah Gama Patemon. [tatanan tentang] hari dan pertemuan, menikah dan menikahkan. Sembilan hari sebelum pernikahan digelar patut mempersembahkan *base* (sirih) *mangatusang* kepada Jero Balirama sama-sama berbentuk *kojong*, satu per satu, yang jumlahnya sama sebanyak dua *kojong*. Persembahkan *base mangelēm dinayang* (sirih pemberitahuan H-6 acara) kepada Jro Balirama, demikian pula *base mangetelunang* (sirih pemberitahuan H-3 acara), serta *base mangatusang* (sirih pemberitahuan saat pelaksanaan acara). Selanjutnya saat hari pelaksanaan persembahkan tuak rempah sebanyak satu kendi besar, lengkap dengan kacang goreng matang sebanyak satu *ceeng*, serta *base kokejongan*. Mohon Jro Balirama hadir ke balai desa, mengantarkan puja persembahan di pura, demikian pula tujuannya agar tetua desa tahu, yang terkemuka yakni Jero Kubayan, Bawu, serta Jro Hulu Tengah. Pada saat pelaksanaan pernikahan, Jro Kubayan dipersembahkan seporsi *nasi pañjungjung* dan *be karangan*. Jro Bahu dipersembahkan seporsi *nasi pañjungjung* dan *be karangan*. Jro Hulu Tengah juga dipersembahkan seporsi *nasi pañjungjung* dan *be karangan*. Demikianlah tatanan yang telah ditetapkan sejak dahulu

2. Kuliner Ritual Inisiasi Tetua Desa

Beberapa bentuk ritual inisiasi yang dilaksanakan untuk mengangkat atau menyucikan kembali tetua desa juga berkaitan keberadaan kuliner tertentu. Bentuk-bentuk ritual inisiasi itu antara lain adalah ritual *munggah makraman* untuk menobatkan seorang Jro Balirama, ritual penobatan *pamangku*, serta ritual *parebuan* yang secara esensi berfungsi sebagai penyucian kembali tetua desa setelah melewati kondisi tertentu, misalnya setelah seorang *pemangku* menikah.

Pada saat salah seorang tetua desa akan melakoni ritual *munggah makraman*, maka selain yang bersangkutan wajib melengkapi sesajian ritual berupa beragam jenis makanan berupa *tatebogan* dengan olahan ketan dan beras, di mana beras akan diolah menjadi *nasi kuning* dengan lauk ikan *nyalian goreng*,

telur, dan arak sebagaimana kutipan berikut ini.

malih kaknan sañ amungah makraman, tatebogan, kêtannya petañ catu, orat siyu tĕlah ipune bĕrasnya pĕtañ catu, orat siyu tĕlah ipune bĕrasnya petañ catu tĕlah gen nasi kuniñ, magĕnceñ ñalyan goreñ, mataluh, arak pada magĕlas adiri. (GP, 30v)

Terjemahannya:

Adapun kewajiban lainnya bagi orang yang akan melaksanakan ritual *mungguh makraman* adalah *tatebogan* dengan ketan empat *catu* seberat seribu sehabisnya, beras empat *catu* seberat seribu sehabisnya, di mana berasnya yang empat *catu* diolah menjadi *nasi kuning* dengan lauk ikan wader digoreng, lengkap dengan telur, serta arak sebanyak satu gelar tiap orangnya.

Berbeda dengan ritual penobatan *mungguh makraman* untuk Jro Balirama, penobatan seorang pemimpin spiritual bernama *pamangku* dilengkapi dengan ritual yang didominasi olah-olahan ikan, antara lain olahan ikan *be pasih* yang lengkap, *kuyuh*, *simbuh*, *bedu*, *lindung*, *nyalian goreng*. Kuliner pelengkap ritual tersebut dapat dilihat dalam kutipan berikut ini.

malih pamañkune makarya sasantun, mwah magut, dagiñ magute, tumpĕñ dadwa, syap pañgañan ukud, be pasih gnĕp, tahañ kuyuh ukud, tahañ simbuh, ta[hañ] bĕdu, tahañ lindun, ñalyan goreñ, kakrutukan sarwa magoreñ, kakupa magoreñ, kuskus kĕtan magoreñ, kuskus inñjin magoreñ,.. (GP, 25r)

Terjemahannya:

Selanjutnya *pemangku* membuat *sasantun* dan *magut* yang berisi dua buah *tumpeng*, ayam panggang seekor, ikan laut lengkap, *tahang* seekor ikan gabus, *tahang* seekor lele danau, *tahang* seekor ikan betok, *tahang* belut, ikan wader yang digoreng, berbagai jenis *krutuk* yang digoreng, jajan *kekupa* yang digoreng, *kuskus ketan* yang digoreng, *kuskus* ketan hitam digoreng,...

Selanjutnya, apabila dilaksanakan ritual penyucian kembali yang disebut *parebuan* atau *pateles ring Ratu Bhatara Sri*, maka peserta ritual akan dikenakan persembahan kuliner yang terdiri atas olahan nasi berupa *tumpeng*, ayam panggang, olahan *kuskus* ketan dan ketan hiatam, biji-bijian, pisang *kayu*, hingga kelapa yang bernama *nyuh sangging*. Persembahan tersebut ditujukan kepada entitas Tuhan yang bergelar Ida Ratu Bhatara Sri yang bersemayam di Pura Bale Agung.

3. Kuliner Ruwatan

Teks *Gama Patemon Rajapurana Batur* merekam berbagai informasi tentang ruwatan yang harus dilakukan warga desa dalam mengupayakan harmonisasi alam. Wacana ruwatan dalam teks ini sejatinya cukup dominan. Rekomendasi pelaksanaan ritual ruwat dilatarbelakangi oleh tindakan-tindakan tertentu

yang dilakukan oleh seseorang dan/atau sekelompok orang yang dipandang berdampak pada situasi mendegradasi kesucian. Satu wacana yang menarik untuk dilihat adalah pelaksanaan ritual ruwat yang dilatarbelakangi oleh pelaksanaan pernikahan terlarang.

Gama Patemon Rahapurana Batur sebagai teks yang banyak membicarakan tatanan pernikahan menjelaskan pernikahan-pernikahan yang ditabukan untuk dilakukan oleh warga desa. Pernikahan-pernikahan tersebut antara lain adalah pernikahan *masomahan misan* (menikahi sepupu), *mamaduung nyama* (memadu saudara), dan *makedengan ngad* (pernikahan silang antara dua keluarga). Apabila ada warga melakukan pernikahan seperti disebutkan, maka yang bersangkutan akan dikenakan pelaksanaan ritual ruwatan dengan sarana ritual yang menyajikan makanan tertentu.

Pernikahan antara sepupu dilarang dalam adat pernikahan Batur sebagaimana yang tercatat dalam *Gama Patemon Rajapurana Batur*. Apabila ada warga adat yang nekat melakukan pernikahan ini, maka yang bersangkutan akan dikenakan upacara *pagegendan* ke hadapan I Ratu Solas Lubang dengan ritual yang cukup rumit. Pada ritual itu terdapat beberapa bentuk makanan seperti daging babi yang diolah *masarotutu*, *penek* sejumlah 22 buah, nasi, *nasi manuju kraman*, *sate*, *urab*, dan lain sebagainya. Penjelasan tentang praktik ruwatan itu dapat dilihat pada kutipan berikut.

peliñ gaman anak kasomahan misan, kna mañaturan pagëgëndan riñ i ratu solas lubañ, unuhan bawi, 1000, ebat gnëp sarotutu, sasayut aguñ, pabañkit gnëp, sahononan, pabañkit, pëñëk, 22, buñkul, nasi maceeñ, nasi manuju kraman, sasate makatih, urab barak aceeñ, putih aceeñ, gagecok aceeñ, lawar aceeñ, raris jro kraman desa masaji di bale aguñe, raris kramane mañankëpin, raris ne madwe karya mañaturan padañka riñ ida i ratune, ne maduwe pañuñgine carikan ida pandañkane mantuk riñ pañuñgin ida, tumpëñ kalih, benya bebek, 2, wnañ syap, 1, wnañ taluh, 10 (GP, 3r)

Terjemahannya:

Peringat bagi seseorang yang melakukan pernikahan *masomahan misan*, dikenakan mempersembahkan *pagegendan* (sanksi) ke hadapan I Ratu Solas Lubang dengan kurban berupa babi seberat 1000 diolah lengkap *sarotutu*, dengan *sasayut agung*, *pabangkit* lengkap, berbagai kelengkapan *pabangkit* berupa *penek* sebanyak 22 buah, *nasi* dalam ukuran *ceengan*, *nasi manuju kraman*, dua tusuk *sate*, *urab* merah satu *ceeng*, *urab* putih satu *ceeng*, *gagecok* satu *ceeng*, dan *lawar* satu *ceeng*. Selanjutnya Jro Kraman Desa mempersembahkan di Bale Agung, sedangkan masyarakat melengkapi. Ketika itu warga yang melaksanakan ritual mempersembahkan *padangka* ke hadapan Ida I Ratu, yang menyunggi Beliau diberikan *pandangka* tersebut, yang berupa dua buah *tumpeng* dengan daging bebek sebanyak dua ekor. Apabila tidak ada, dibenarkan seekor ayam atau 10 butir telur.

Seperti halnya pernikahan *masomahan misan*, praktik memadu saudara juga ditabukan dalam *Gama Patemon Rajapurana Batur*. Sanksi yang diberikan kepada warga adat yang berani melakoni praktik seperti

itu adalah pelarangan untuk tinggal di kawasan inti desa. Pelaku harus tinggal di luar *mandala* inti permukiman, agar tidak “merusak tatanan suci” untuk menjaga energi suci permukiman. Sanksi tersebut baru akan dicabut apabila salah satu istrinya meninggal. Apabila pelanggar ingin kembali tinggal di pusat permukiman, maka ia wajib mempersembahkan ritual *pabangkit* dengan kurban berupa olah babi seharga 1000 yang diolah *sarotutu* lengkap dengan ritual pelengkapannya. Persembahan itu ditujukan ke hadapan Ida I Ratu Dalem sebagaimana tertulis dalam kutipan berikut ini.

peliñ gaman anak mamadwañ ñama, reñcañ jro baliwayah mwah jro balirama, yanya masomahan mamadwañ ñama, nora dados magenah riñ tampurhyañ, mapaumahan mwah madesa mwah patakaturun boya dados manoños riñ batur, wanrah ka jaba bubuñ, magēnah ka dura desa magēnah, samañkana gama ika, yen pamati somahnyane asiki kados mulih ka batur madesa, naniñ mañaturan pisalit di tañgun bale aguñe, unuhanya bawi, ji, 1000, pēñēk solas, abuñkul lēbēñan, dwañ catu nasi mapabañkit, gnēp sahononan pabañkit bawi ēbat, gnēp sarotutu, katur riñ i ratu dalēm, tiñkah anak maturan mañayun balyan, mahēlis kalambigi, damah sagawu gnēp saeteh-eteh pañahēp saha, raris krama macacar nasi di bale aguñe, maceeñ nasi, ulamnya ebat-ebatan mwañ pada maceeñ asuwahan, tandiñane manuju kraman, baluñ iga pada nuju kawos, mapēñēk solas aneh, pēñēk aguñ dadwa, mapadañka, sabatēk i ratune madwe pamañkune (GP, 4r)

Terjemahannya:

Pengingat bagi warga yang melaksanakan pernikahan *mamaduang nyama*. Apabila ada warga Jro Baliwayah maupun Jro Balirama melakoni seperti itu tidak diperbolehkan tinggal di Tampurhyang. Mereka tidak dibenarkan bermukim maupun menjadi bagian adat indi di Desa Batur. Mereka dibenarkan untuk ditempatkan di Jaba Bubung, di luar permukiman. Demikian aturan sejak dahulu kala. Namun, apabila salah satu istrinya ada yang meninggal dunia, diperbolehkan untuk kembali ke desa, tetapi dengan syarat mempersembahkan *pisalit* di ujung Bale Agung dengan kurban berupa babi seberat 1000 lengkap dengan 11 buah *penek* matang, dua *catu* nasi dengan *pabangkit*. Kelengkapan *pabangkit* yakni daging babi yang diolah *sarotutu* lengkap, dipersembahkan ke hadapan I Ratu Dalem. Tatanan mempersembahkan ritual itu adalah dihantarkan oleh [Jero] Balian, dengan sarana *helis kalambigi, damah sagawu*, lengkap dengan *pahatep*. Setelah itu masyarakat disajikan nasi di Bale Agung sebanyak satu *ceeng* dengan lauk ebat-ebatan sama-sama satu bagian. Itu semua disajikan kepada semua tetua berupa daging iga sebagai *kawos*, dengan 11 bagian *penek*, dua buah *penek* besar, lengkap dengan *padangka* yang dipersembahkan kepada seluruh dewa yang memiliki pamangku.

Praktik pernikahan lain yang ditabukan dalam *Gama Patemon* adalah pernikahan *makedengan ngad*. Pernikahan jenis ini terjadi ketika ada laki-laki dari keluarga A menikahi seorang perempuan di keluarga B, tetapi sebelumnya adik atau kakak perempuan dari laki-laki keluarga A itu telah menikah dengan laki-laki yang merupakan adik atau kakak dari perempuan di keluarga B. Pernikahan semacam ini dianggap telah melanggar ketentuan, sehingga yang bersangkutan wajib melaksanakan ritual ruwatan desa dengan sarana bernama *pabangkit lidi*. Kuliner yang harus ada dalam ritual tersebut antara lain *bebek blangkalung* yang diolah *sarotutu*, babi *sarotutu*, *jatah*, *jerimpen*, *penek*, *urab*, *gagecok*, serta lawar. Berikut

ini penjelasan ritual ruwatan yang harus dilakukan mempelai ketika terjadi praktik pernikahan *makedengan ngad*.

nyan gaman anak masomahan makēdēnan nād, ne durian mañuwañ ñakapi salit, anak dukiñ ratu, kna masakapan di bale pegat, raris katañguñ tukad, unuhanya bebek blangkaluñ, mapabañkit lidi raris makēdēñ hēñade, bebek ebat masarotutu, malih di tañgun bale aguñe, unuhanya bawi ebat gnēp masarotutu, mapabañkit gnēp sahononan pabañkit, majajatah majērimpēñ, mapēñēk dwalikur, manasi tandiñan manuju kraman, ulamnya urab barak putih gagecok lawar pada maceeñ, asuwahan, mapane añar, maduwi-duwi maimbuh sañket, mapañuskusan, yeh mahadan mañali janur, raris makakēdēnan tēken ipahe, mañayunin balyan, magadēñ aketi nēmdasa, matutup (GP, 4)

Terjemahannya:

Inilah adat *masomahan makedengan ngad*, ketika pasangan yang menikah belakangan mengambil *nyakapi salit*, maka yang bersangkutan dimarahi oleh dewa. Sanksinya dikenakan ritual *masakapan* di Bale Pegat, kemudian ke ujung jurang dengan sarana *bebek blangkalung* dengan *pabangkit lidi* yang selanjutnya sembilunya ditarik. Selanjutnya dipersembahkan bebek yang diolah *sarotutu* dipersembahkan di Bale Agung dengan kurban berupa babi yang diolah lengkap *sarotutu*, lengkap dengan *pabangkit* dengan kelengkapan berupa sate, *jerimpen*, 22 buah *penek*, dengan nasi yang disajikan kepada tetua desa. Lauknya adalah *urab* putih, *gagecok*, *lawar* sejumlah masing-masing satu *ceeng*, dengan gerabah baru, duri-durian serta *sangket*, kukusan, air pilihan *mangali janur*. Selanjutnya ditarik oleh iparnya, Jero Balian menghantarkan pujanya, dengan *gegaden* 1060 ditutup.

b. Kuliner, Identitas, dan Ideologi

Kuliner ritual yang muncul dalam teks *Gama Patemon* memberi gambaran tentang bagaimana masyarakat pendukung teks tersebut menciptakan pranata masyarakat yang mapan. Seperti pandangan Barthes (1997), dalam kasus ini kuliner-kuliner tersebut bukan saja bermakna sebagai makanan konsumsi belaka. Jauh lebih dalam, kuliner-kuliner itu hadir sebagai media dalam membangun identitas dan ideologi komunal.

Kuliner yang dipersembahkan sebagai piranti dalam melaksanakan pernikahan dapat dibaca kehadiran kelas sosial. Persembahan sirih-pinang hingga makanan kepada tetua desa adalah bentuk legitimasi atas kelompok masyarakat yang dituakan di desa tersebut. Tetua desa tampak sangat dihormati oleh warga, sehingga menimbulkan pranata masyarakat yang khas dengan nuansa yang penuh kekeluargaan. Pada satu sisi tetua desa dihormati penuh dengan persembahan makanan sementara seorang lelaki “diuji” kemapamanannya sebelum menginjakkan langkah untuk membangun keluarga. Kemapaman mental dan material ini tentu sangat penting dalam upaya membangun keluarga yang sehat secara mental maupun material di kemudian hari.

Pada sisi yang lain, kuliner juga difungsikan sebagai media melegitimasi kesucian hingga kontrol

sosial. Kuliner dalam kasus persembahan ritual bagi pernikahan-pernikahan yang dilarang seolah “menjadi alat” untuk membangun keteraturan. Persembahan babi seberat 1000 sebagaimana dinyatakan di atas bukan saja bermakna objek konsumtif, melainkan alat untuk melindungi perempuan dari praktik dimadu dengan saudaranya hingga menjaga jarak aman pernikahan sedarah yang sangat berisiko secara kesehatan.

Apabila ditinjau dalam perspektif keberagaman kuliner yang muncul dalam *Gama Patemon Rajapurana Batur*, tampak adanya pandangan holistik masyarakat pendukung teks tersebut dalam melihat sumber daya alam. Ragam kuliner dalam setiap ritual berpadu antara aspek keragaman tumbuhan dan binatang. Meskipun nasi paling konsisten disebut di dalam wacana, tetapi teks tidak lupa menyebut jenis serelia yang tidak kalah pentingnya dalam bingkai keberagaman sumber pangan. Asupan protein juga menunjukkan pandangan holistik antara sumber daya daratan dengan perairan. Berbagai jenis ikan mendapat sorotan yang cukup banyak dalam teks yang memperkuat latar belakang ekologis masyarakat pendukung teks. Pada sisi yang tidak kalah penting, kehadiran sumber daya pangan dalam teks, baik tumbuhan maupun binatang, menjadi indikator esensial dalam upaya menjaga kelestarian sumber daya secara berkelanjutan dan berkeadilan. Narasi ini turut serta menjaga keanekaragaman pangan lokal sebagai bentuk kedaulatan atas pangan.

Pada akhirnya citra kuliner yang hadir di dalam teks telah merajut identitas maupun ideologi masyarakat pendukung teks sebagai komunitas yang menghargai, memuliakan, dan terhubung langsung dengan alam. Upaya-upaya harmonisasi alam diupayakan bukan saja dengan menjaga unsur fisiknya, tetapi menata laku selaras alam.

5. Kesimpulan

Kuliner ritual yang muncul dalam teks *Gama Patemon Rajapurana Batur* sangat beragam. Kuliner tersebut berupa makanan maupun minuman. Makanan antara lain berupa olahan serelia, olahan daging, ikan, buah-buahan, hingga rempah. Sementara itu minuman antara lain berjenis tuak dan arak.

Kuliner ritual di dalam *Gama Patemon Rajapurana Batur* terkait dengan praktik kultural-spiritual masyarakat pendukung teks, seperti pernikahan, inisiasi, maupun ruwatan alam (wilayah desa). Kehadiran kuliner ini telah membentuk identitas maupun ideologi teks, yang adalah citra dari identitas dan ideologi masyarakat pendukungnya sebagai komunitas yang terhubung, memuliakan, dan selaras dengan alam.

6. Daftar Pustaka

Naskah

Digitalisasi Lontar *Gama Patemon Rajapurana Pura Ulun Danu Batur* (koleksi pribadi)

Naskah Alih Aksara *Gama Patemon* Koleksi Gedong Kirtya Singaraja (Kode Koleksi: IIA/4482)

Naskah Alih Aksara *Gama Patemon* Koleksi Pusat Dokumentasi Kebudayaan Bali (Kode Koleksi Kan. 101)

Buku dan Jurnal

Ariana, I. K. E. (2023). “*Sapatha* dalam *Gama Patemon Rajapurana Pura Ulun Danu Batur*”. dalam W. Indiarti & Suyami (eds.), *Khazanah Pernaskahan Nusantara: Rekam Jejak dan Perkembangan Kontemporer* (hal. 227–254). Penerbit BRIN.

Barthes, R. (1997). “Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption”, dalam C. Counihan and P. van Esterik (eds), *Food and Culture: a Reader*. Routledge.

Budiarni, A.D. & Mulyawati, I.M. (2024). “Kuliner Tumpeng di Kabupaten Boyolali: Tinjauan Gastronomi Sastra” dalam *Basastra: Jurnal Bahasa, Sastra, dan Pengajaran*, Vol. 12, No. 1, april 2024, (hal. 1-10)

Budiasra, P., & dkk. (1979a). *Rajapurana Pura Ulun Danu Batur KIntamani Bangli Volume 1*. Museum Bali.

Budiasra, P., & dkk. (1979b). *Rajapurana Pura Ulun Danu Batur Kintamani Bangli Volume 2*. Museum Bali.

Endraswara, S. (2021). *Metodologi Penelitian Botani Sastra*. Gajah Mada University Press

Gautama, W. B. (2006). *Tata Bahasa Kawi*. CV Kayumas Agung

Mertha, I P. (1997). *Alih Aksara Lontar Tahun 1997 Raja Purana Hulun Danu Batur*. Kantor Dokumentasi Budaya Bali

Zoetmulder, P. J., & Robson, S. O. (2011). *Kamus Bahasa Jawa Kuna-Indonesia (Darusuprpta dan Sumarti Suprayitna, Penerj.)*. Gramedia Pustaka Utama.

Artikel Internet

<https://www.greenpeace.org/indonesia/cerita/55507/krisis-pangan-dan-tantangan-masa-depan>

<https://www.tempo.co/gaya-hidup/daya-tahan-pangan-lokal-ntt-2081388>