

KULINER TRADISIONAL

TOPOT PELIATAN

DESA PELIATAN, KECAMATAN UBUD

KABUPATEN GIANYAR



DINAS KEBUDAYAAN

2022

KULINER TRADISIONAL
TOPOT PELIATAN
DESA PELIATAN KECAMATAN UBUD
KABUPATEN GIANYAR

Oleh
Tim Penyusun

DINAS KEBUDAYAAN
2022

TIM PENYUSUN

- Penasehat : 1. Bupati Gianyar
2. Wakil Bupati Gianyar
- Penanggungjawab : Ir. I Gusti Agung Sri Widiawati, M.Si
(Kepala Dinas Kebudayaan Kabupaten Gianyar)
- K e t u a : I Made Kriya Gunartha, S.STP
(Sekretaris Dinas Kebudayaan Kabupaten Gianyar)
- Sekretaris : I Wayan Sila, S.S.
(Kepala Bidang Sejarah dan Tradisi)
- Koordinator/ : Cokorde Dalem Krisnadhi Widnyana, S.S.
Penulis (Pamong Budaya Ahli Muda)
- Wakil Koordinator/ : I Wayan Supertama, S.S., M.Hum
Penulis (Pamong Budaya Ahli Muda)
- Anggota : 1. Anak Agung Sri Gamatri, S.Sn
(Pamong Budaya Ahli Muda)
2. I Made Pasti, S.S.
(Pamong Budaya Ahli Muda)
3. Ni Pande Kadek Malinawati
(Penggiat Budaya Kemendikbudristek)
4. Dewa Koming Basudewa, S.Pd
(Staf Bidang Sejarah dan Tradisi)
4. Pande Kadek Purnawijaya
(Staf Bidang Sejarah dan Tradisi)
5. Ni Luh Tusti Satrianingsih
(Staf Bidang Sejarah dan Tradisi)
6. I Wayan Gede Arisyasa
(Staf Bidang Sejarah dan Tradisi)

- Staf Sekretariat : 1. Cokorda Krisna Antara
(Staf Bidang Sejarah dan Tradisi)
2. Ida Ayu Putu Sucihati
(Staf Bidang Sejarah dan Tradisi)
3. I Made Ode Andreana
(Staf Bidang Sejarah dan Tradisi)
4. I Gusti Ngurah Dirgayusa
(Staf Bidang Sejarah dan Tradisi)
5. Ni Putu Sriyanti
(Staf Bidang Sejarah dan Tradisi)
6. Ni Made Ayu
(Staf Bidang Sejarah dan Tradisi)
7. I Gusti Ngurah Catur Prabawa
(Staf Bidang Sejarah dan Tradisi)
8. Ni Wayan Sutriasni
(Staf Bidang Sejarah dan Tradisi)
9. Ngakan Gde Tio Ahadinata
(Staf Bidang Sejarah dan Tradisi)
10. Ni Wayan Resmi
(Staf Bidang Sejarah dan Tradisi)
11. I Wayan Agus Nugraha
(Staf Bidang Sejarah dan Tradisi)

ABSTRAK

Pulau Bali, yang sudah terkenal karena seni budaya terutama keseniannya, juga memiliki berbagai macam kuliner tradisional. Kuliner tradisional Bali mempunyai andil yang cukup besar terhadap industri pariwisata di Pulau Dewata. Salah satu kuliner tradisional Bali yang belum dikenal secara luas adalah *topot*, yaitu makanan khas Bali yang berasal dari Banjar Tengah, Desa Peliatan, Kecamatan Ubud. Kuliner tradisional ini memiliki bentuk yang unik, karakteristik dan cita rasa yang khas.

Topot diusulkan sebagai salah satu warisan budaya tak benda Kabupaten Gianyar demi menjaga kelestarian dari kuliner tradisional ini. Narasumber dalam penelitian *topot* ini adalah beberapa orang yang memiliki pengetahuan serta pengalaman yang memadai terutama terhadap kuliner tradisional *topot*. Penelitian ini juga menggunakan teknik *snowball sampling*, penulis melakukan wawancara terhadap narasumber tersebut.

Hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa *topot* adalah kuliner tradisional Bali berbahan dasar dari beras yang dicampur dengan minyak kelapa murni dan sedikit garam lalu dibungkus dengan daun bambu. *Topot* adalah kuliner tradisional khas Kabupaten Gianyar yang berasal dari Desa Peliatan, Kecamatan Ubud. Dewasa ini keberadaan *topot* sudah semakin langka oleh sebab itu dibutuhkan upaya-upaya pelestarian dan perlindungan.

Selain menjaga kelestariannya, *topot* juga perlu dilindungi, karena kuliner *topot* bukan saja hanya sebagai panganan biasa, akan tetapi erat kaitannya dengan pelaksanaan ritual agama Hindu di Bali khususnya di Desa Peliatan. Sesaji yang lebih lasim disebut *upakara* atau *bebanten* pada dasarnya adalah sebagai *niyasa*/simbol perwujudan dari Dewa Siwa dalam bentuk Siwa Lingga. Dari sekian banyak keberadaannya, wujud *upakara* atau *bebanten*, pada intinya adalah terdiri dari tiga bentuk, yaitu :

- Berbentuk Segi Tiga, mengambil sifat api yang menyala yang berbentuk segi tiga merupakan lambang kekuatan Dewa Brahma manifestasi Tuhan sebagai pencipta.
- Berbentuk Segi Empat, yaitu mengambil sifat air yang selalu mendatar, sebagai lambang kekuatan Dewa Wisnu, manifestasi Tuhan sebagai pemelihara.
- Berbentuk Bundar, yaitu sebagai lambang udara yang selalu memenuhi segenap ruang yang merupakan simbol Dewa Siwa manifestasi Tuhan sebagai penyempurna atau pelebur.

Dilihat dari wujud *upakara* tersebut, maka *topot* yang memiliki bentuk segi empat dijadikan lambang kekuatan Dewa Wisnu, manifestasi Tuhan sebagai pemelihara. Oleh sebab itulah, *topot* perlu mendapatkan perhatian kita bersama untuk dilestarikan dan dilindungi.

KATA PENGANTAR

Om Swastyastu

Sesanti angayu bagia dipanjatkan kepada *Ida Sang Hyang Widhi Wasa*/Tuhan Yang Maha Esa atas tersusunnya buku ini. Kuliner tradisional *topot* merupakan salah satu warisan budaya tak benda yang ada di Kabupaten Gianyar. Kami menyadari bahwa buku ini masih jauh dari kata sempurna dan kami mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak terkait yang telah membantu dalam proses penyusunan buku ini, antara lain:

1. Perbekel Desa Peliatan;
2. Bendesa Desa Adat Peliatan;
3. Bapak I Wayan Sukra dan Ibu Ni Gusti Ayu Suardani sebagai produsen kuliner tradisional *topot*;
4. Para Mahasiswa Jurusan Pariwisata Budaya, Fakultas Dharma Duta Universitas Hindu Negeri I Gusti Bagus Sugriwa Denpasar yang melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) pada Dinas Kebudayaan Kabupaten Gianyar selama 3 bulan (bulan Juli s. d September 2020), yaitu : I Gusti Ayu Sri Yulianti, Ni Made Sutriani, Ni Putu Tasya Eka Putri, I Kadek Yoga Devananda, I Wayan Sunarta, I Kadek Dedi Sandra Putra, yang telah membantu dalam wawancara di lapangan dengan para narasumber.

Dalam kesederhanaan buku ini, kami menaruh harapan agar buku ini bermanfaat baik bagi para pembaca terutama yang tertarik untuk mengetahui keberadaan kuliner tradisional *topot*.

Om Santih, Santih, Santih Om

SAMBUTAN KEPALA DINAS KEBUDAYAAN KABUPATEN GIANYAR



Om Swastyastu,

Pertama-tama sebagai umat beragama, kita wajib selalu mengucapkan *angayubagya* ke-Hadapan Ida Sanghyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat karunia-Nya, kita memiliki kekuatan untuk melaksanakan berbagai tugas, tak kecuali tugas untuk menyelesaikan buku **KULINER**

TRADISIONAL TOPOT PELIATAN DESA PELIATAN, KECAMATAN UBUD KABUPATEN GIANYAR Tahun 2022. Kuliner tradisional *topot* merupakan salah satu kuliner tradisional yang berasal dari Banjar Tengah, Desa Peliatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar. Kini kuliner tradisional *topot* sudah sangat jarang ditemukan, bahkan di daerah asalnya, *topot* hanya dibuat oleh sepasang suami istri, yaitu Bapak I Wayan Sukra dan Istrinya Ibu Ni Gusti Ayu Suardani. Mereka merupakan generasi ketiga produsen *topot* di desa Peliatan. Alasan suami istri ini untuk tetap memproduksi *topot* adalah rasa keprihatinan mereka terhadap kelestarian dari makanan tradisional yang merupakan bagian dari warisan budaya leluhur.

Selain menjaga kelestariannya, *topot* juga perlu dilindungi, karena kuliner *topot* bukan saja hanya sebagai panganan biasa, akan tetapi erat kaitannya dengan pelaksanaan ritual agama Hindu di Bali khususnya di Desa Peliatan. Dalam Agama Hindu, makanan memainkan peranan penting dalam ritual dan ibadah. Makanan bukan hanya untuk memuaskan selera, tetapi juga sebagai sarana untuk mendapatkan berkah dari sang pencipta. Oleh sebab itu masyarakat Bali selalu menyiapkan makanan untuk persembahan ritual keagamaannya. Dapat dikatakan bahwa tidak ada makanan tanpa ritual dan tidak ada ritual tanpa persembahan makanan. Makanan harus selalu hadir sebagai

persembahkan sebelum dapat dinikmati oleh manusia, karena diyakini dan dipercaya bahwa semua alam adalah milik Tuhan.

Dalam pandangan Agama Hindu, makanan pertama-tama harus dipersembahkan kepada Tuhan yang mengatur kehidupan manusia dan alam semesta, dan kemudian baru dapat dinikmati oleh manusia yang disebut *Prasadam*. *Prasadam* merupakan istilah dalam Bahasa Sanskerta yang artinya anugrah Tuhan, yang berupa hasil atau sisa dari persembahkan kepada Ida Sanghyang Widhi Wasa yang telah disucikan. Pada masyarakat Hindu di Bali *prasadam* lebih dikenal dengan sebutan *lungsuran/surudan*, kalau kita telisik lebih dalam *lungsuran/surudan* menunjukkan strata atau kelas yang bermula dari sebuah haturan persembahkan dalam wujud sesaji (*bebanten*).

Sesaji yang lebih lasim disebut *upakara* atau *bebanten* pada dasarnya adalah sebagai *niyasa*/simbol perwujudan dari Dewa Siwa dalam bentuk Siwa Lingga. Dari sekian banyak keberadaannya, wujud *upakara* atau *bebanten*, pada intinya adalah terdiri dari tiga bentuk, yaitu :

- Berbentuk Segi Tiga, mengambil sifat api yang menyala yang berbentuk segi tiga merupakan lambang kekuatan Dewa Brahma manifestasi Tuhan sebagai pencipta.
- Berbentuk Segi Empat, yaitu mengambil sifat air yang selalu mendatar, sebagai lambang kekuatan Dewa Wisnu, manifestasi Tuhan sebagai pemelihara.
- Berbentuk Bundar, yaitu sebagai lambang udara yang selalu memenuhi segenap ruang yang merupakan simbol Dewa Siwa manifestasi Tuhan sebagai penyempurna atau pelebur.

Dilihat dari wujud upakara tersebut, maka *topot* yang memiliki bentuk segi empat dijadikan lambang kekuatan Dewa Wisnu, manifestasi Tuhan sebagai pemelihara. Oleh sebab itulah, *topot* perlu mendapatkan perhatian kita bersama untuk dilestarikan dan dilindungi.

Kemajuan teknologi dan proses globalisasi, akan cenderung menyebabkan masyarakat menjadi individualistis, pragmatis, dan konsumtif. Oleh karenanya, eksistensi kuliner tradisional *topot Peliatan* Desa Peliatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar dan penghayatan

terhadap eksistensinya, akan mampu menghasilkan budaya yang dapat meredam dampak proses globalisasi yang semakin tahun akan semakin menghebat.

Inilah merupakan faktor penting dari penulisan buku *Kuliner Tradisional Topot Peliatan Desa Peliatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar Tahun 2022* dimasa depan. Buku ini, akan menjadi dokumen penting bagi generasi muda, khususnya di Kabupaten Gianyar, untuk mengenal tradisi dan budaya leluhurnya yang maha agung. Kemudian diharapkan akan mampu menimbulkan kebanggaan pada daerahnya dan bangsanya.

Berkaitan dengan berbagai hal yang disebutkan di atas, maka kami mengucapkan banyak terima kasih kepada Tim Pelaksana Kegiatan yang telah bekerja dengan sekuat tenaga untuk menjadikan *Kuliner Tradisional Topot Peliatan Desa Peliatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar* menjadi Warisan Budaya Tak Benda Nasional dan mewujudkan buku ini sebagai dokumentasinya. Selanjutnya buku ini dipersembahkan kepada khalayak untuk dapat dimanfaatkan sebagaimana mestinya. Besar harapan kami, kiranya terbitan buku ini akan bermanfaat adanya.

Om Santih, Santih, Santih Om

Gianyar, Nopember 2022

Kepala Dinas Kebudayaan
Kabupaten Gianyar,

Ir. I Gusti Agung Sri Widiawati, M.Si.

Pembina Utama Muda

Nip.19670707 199303 2 001

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Tim Penyusun	ii
Abstrak	iv
Kata Pengantar	v
Sambutan	vi
Daftar Isi	xi

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Penamaan	2
C. Kondisi Saat Ini	2

BAB II PROSES PRODUKSI

A. Kuliner	3
B. Tahap Persiapan	4
C. Tahap Pengolahan	4
D. Tahap Penyajian	9

BAB III HUBUNGAN MAKANAN DAN RITUAL

A. Hubungan makanan dan Ritual Agama Hindu di Bali	10
B. Nilai Filosofis	14

BAB IV UPAYA PERLINDUNGAN DAN PELESTARIAN

A. Kendala Dalam Produksi Kuliner Tradisional Topot	19
B. Langkah Pelestarian	20
1. Festival jajanan Tradisional Berskala Lokal dan daerah	20
2. Luonching Kuliner Daerah	21
3. Kebijakan Pemerintah daerah	21
C. Rencana Aksi	21
1. Peran Dekranasda dan PKK	21
2. Festival Kuliner	21

BAB V KONTRIBUSI

A. Khasanah Kuliner Tradisional	24
B. Peningkatan Ekonomi	24
 BAB VI PENUTUP	
A. Simpulan	26
B. Saran	26
 DAFTAR PUSTAKA	27
DAFTAR INFORMAN	28
LAMPIRAN	29