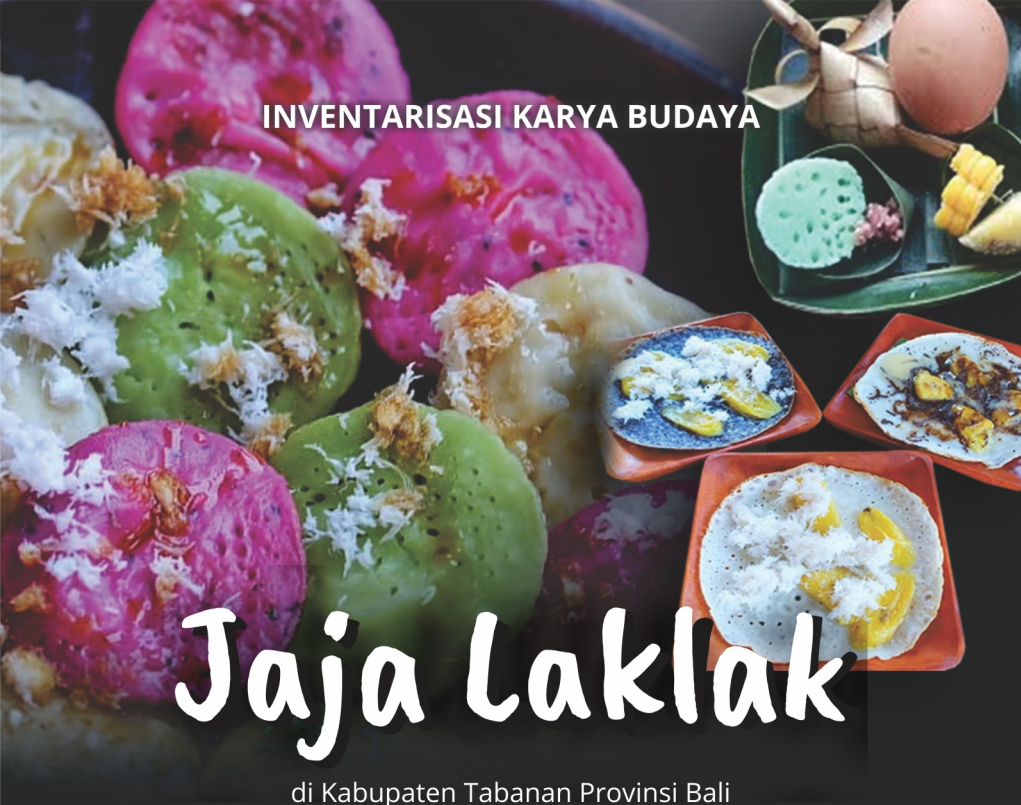
INVENTARISASI KARYA BUDAYA



Jaja Laklak

di Kabupaten Tabanan Provinsi Bali

I Putu Kamasan Sanjaya | I Wayan Suca Sumadi
I Made Purna | Nuryahman | Wakhyuning Ngarsih

KEMENTERIAN PENDIDIKAN KEBUDAYAAN RISET DAN TEKNOLOGI
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA PROVINSI BALI
TAHUN 2021

INVENTARISASI KARYA BUDAYA

JAJA LAKLAK DI KABUPATEN TABANAN PROVINSI BALI

Oleh:

I Putu Kamasan Sanjaya
I Wayan Suca Sumadi
I Made Purna
Nuryahman
Wakhyuning Ngarsih

Jaja Laklak di Kabupaten Tabanan di Provinsi Bali

© Penerbit Kepel Press

Oleh :
I Putu Kamasan Sanjaya
I Wayan Suca Sumadi
I Made Purna
Nuryahman
Wakhyuning Ngarsih

Disain cover : Winengku Nugroho
Layout & setting : Emanuel Edo M.

Diterbitkan oleh Penerbit Kepel Press untuk

Balai Pelestarian Nilai Budaya Bali
Jalan Raya Dalung Abianbase Nomor 107 Dalung, Kuta Utara, Badung, Bali 80361
Telepon (0361) 439547 Faksimile (0361) 439546
Laman: http//kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbbali/
Posel : bpnb.bali@kemdikbud.go.id ;
bpnbbali@gmail.com

Cetakan Pertama, November 2021

Anggota IKAPI

ISBN : 978-602-356-415-6

Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan dengan cara apa pun, tanpa izin tertulis dari penulis dan penerbit.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR iii

DAFTAR GAMBAR ix

DAFTAR TABEL xii

BAB I PENDAHULUAN 1
1.1. Latar Belakang 1
1.2. Rumusan Masalah 6
1.3. Tujuan Penelitian 6
1.4. Manfaat Penelitian 7
1.5. Konsep dan Teori 7
1.6. Metode Penelitian 12
1.6.1. Metode 12
1.6.2. Teknik Pengumpulan Data 12

BAB II GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN 15
2.1. Profil Kabupaten Tabanan 18
2.2. Wilayah Geografis 19
2.3. Gambaran Topografi 21
2.4. Gambaran Klimatologi 23
2.5. Demografi 25
2.6. Potensi Pendidikan 28
2.7. Sejarah Kabupaten Tabanan 30
2.7.1. Munculnya Kerajaan Tabanan 30

2.7.2. Tabanan pada Masa Penjajahan Belanda....35
2.7.3. Tabanan pada Masa Penjajahan Jepang....40
2.7.4. Tabanan pada Masa Kemerdekaan....44

BAB III EKSISTENSI *JAJA LAKLAK* 47
3.1. Sejarah *Jaja Laklak* 47
3.2. Asal Mula *Jaja Laklak* 51
3.3. Perkembangan *Jaja Laklak* 61
3.4. *Jaja Laklak* pada Masa Sekarang 67

BAB IV PROSES DAN BENTUK PEMBUATAN *JAJA LAKLAK* 75
4.1. Proses Pembuatan *Jaja Laklak* 75
4.1.1. Tahap Persiapan....76
4.1.2. Tahap Pembuatan 80
4.1.3. Tahap Penyajian 85
4.1.4. Jenis dan Bentuk *Jaja Laklak*....91

BAB V FUNGSI DAN NILAI DALAM *JAJA LAKLAK* 95
5.1. Fungsi *Jaja Laklak*....95
5.1.1. Fungsi Religi....96
5.1.2. Fungsi sebagai Jajanan Tradisional....98
5.2. Nilai dalam *Jaja Laklak*....99
5.2.1. Nilai Religius....102
5.2.2. Nilai Seni....104
5.2.3. Nilai Kolektif....106
5.2.4. Nilai Ekonomi 106
5.2.5. Nilai Kesehatan....109

5.2.6. Nilai Kenikmatan 115
5.2.7. Wujud Pelestarian 116

BAB VI PENUTUP 119
6.1. Simpulan 119
6.2. Rekomendasi.....123

DAFTAR PUSTAKA 125

LAMPIRAN FOTO 131

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Warung Jaja Laklak Men Bayu yang merupakan salah satu pengembangan Jaja Laklak di Bali. 18

Gambar 2.2. Peta Wilayah Kabupaten Tabanan 20

Gambar 3.1. Jaja Laklak yang merupakan bagian dari perlengkapan upakara (Banten) 66

Gambar 3.2. Salah satu warung yang menjual Jaja Laklak dengan kreasi baru "laklak biu" dengan aneka rasa 69

Gambar 3.3. Jaja Laklak yang disajikan di Warung Lalak Men Gabrug, Denpasar 71

Gambar 3.4. Warung Laklak Bali "RAMA" di Jalan Panji, Kwanji, Dalung Badung 72

Gambar 4.1. Cetakan *Jaja Laklak* dari tanah liat dengan 7 lubang. 78

Gambar 4.2. Cetakan *Jaja Laklak* dari logam 7 lubang, secara kualitas tidak baik 78

Gambar 4.3. Cetakan ***Jaja Laklak*** dari logam dengan 28 lubang merupakan cetakan dengan lubang paling banyak, dan secara kuantitas sangat menguntungkan. 79

Gambar 4.4. Daun suji sebagai pewarna alami agar lebih menarik dan memberi cita rasa khas..... 80

Gambar 4.5. Proses memasak *Jaja Laklak* secara tradisional menggunakan keren atau perapian tradisional agar cita rasa lebih alami. 83

Gambar 4.6. Proses pembuatan saus dari Jaja Laklak dengan menggunakan gula Jawa atau gula aren di atas kompor gas..... 85

Gambar 4.7. Proses penyajian menggunakan parutan kelapa serta gula aren 86

Gambar 4.8. Penyajian *Jaja Laklak Tape* sebagai sarana upakara *Ajengan bhuta-bhuti* di Bali. .. 87

Gambar 4.9. Proses penyajian *Jaja Laklak* sebagai sarana upakara meminang gadis atau Mejauman (*Tipat Bantal* dan *Jaja Laklak*) di Bali. 88

Gambar 4.10. Proses penyajian *Jaja Laklak Tape* sebagai sarana upakara *Ajuman Jaja Laklak* untuk persembahan pada Dewa di Bali..... 88

Gambar 4.11. Proses penyajian *Jaja Laklak Tape* sebagai sarana upakara *Jauman Jaja Laklak Tape* di Bali. 89

Gambar 4.12. Proses penyajian *Jaja Laklak Tape* sebagai sarana upakara *Ajuman Tipat Gong* di Bali. ... 90

Gambar 4.13. Proses penyajian *Jaja Laklak* sebagai sarana upakara *Ajuman Tipat Dampulan* di Bali 90

Gambar 4.14. Jenis dan bentuk pengembangan *Jaja Laklak Biu*. 92

Gambar 4.15. Jenis pengembangan *Jaja Laklak* rasa aneka buah. 93

Gambar 5.1. Salah satu penggunaan Jaja Laklak sebagai upakara *(Banten Rarapan)* 98

Gambar 5.2. Menu *Jaja Laklak* disajikan di hotel 99

Gambar 5.3. Aneka penyajian *Jaja Laklak* 105

Gambar 5.4. Daun suji yang digunakan untuk pewarna alami pada *Jaja Laklak* 114

Gambar 5.5. Ibu Narti dan putrinya (Whina) pembuat dan membuka usaha *Jaja Laklak Bali* di Desa Pasekan-Tabanan. 117

Gambar 5.6. Bupati dan Wakil Bupati Tabanan mencoba membuat *Jaja Laklak Biu* di stand pameran I Ketut Sutarman. 118

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Luas Wilayah Kabupaten Tabanan Menurut Kecamatan 20

Tabel 2.2. Banyaknya Curah Hujan Tertinggi di Kabupaten Tabanan pada Beberapa Kecamatan Tahun 2015..... 24

Tabel 2.3. Jumlah, Distribusi, dan Pertumbuhan Penduduk dan KK Keseluruhan di Kabupaten Tabanan Tahun 2016..... 26

Tabel 2.4. Angka Partisipasi Murni (APM) Menurut Jenjang Pendidikan di Kabupaten Tabanan Tahun 2016..... 29