

Majalah Kerajinan Rakyat Provinsi Bali

ꦒꦸꦁꦁꦤꦱꦤꦠ

Zungansandat

EDISI III • 2020



NY. PUTRI KOSTER

**Puji Kreativitas Perajin Bali Saat
Tinjau Pasar Gotong Royong**

Dewan Redaksi

Pelindung

Sekretaris Daerah Provinsi Bali

Pengarah

Ketua Dekranasda Provinsi Bali

Pemimpin Redaksi

Kepala Diskominfo Provinsi Bali

Wakil Pemimpin Redaksi

Kepala Bidang Informasi dan Komunikasi Publik Diskominfo Provinsi Bali

Redaktur

- Kepala Seksi Layanan dan Pengelolaan Informasi Publik Diskominfo Provinsi Bali
- Tri Vivi Suryani

Reporter

- Ni Made Sanjiwarni, S.Sos.
- Made Sudiarta, S.Sn.
- Gst Komp. Sudarsana
- I Wayan Sukardi
- Ni Putu Diah Rani Ana Trisna
- I Wayan Gede Sukarharja, S.E.
- I Gede Yuda Antara Kresna Putra, S.Kom.

Fotografer

Putu Nanda Sathya

Editing Artikel

A.A. Gd. Agung Kemara Jaya, S.Kom.





Layout dan Desain

Anita Eka Dharanita, S.Ds.

Tokoh di Foto Sampul Depan

"Ny. Putri Suastini Koster"

Hubungi Kami

-  fb.com/diskominfo Bali
-  @diskominfo Bali
-  @Diskominfo_Bali
-  Diskominfo Bali



Dinas Komunikasi, Informatika, dan Statistik Provinsi Bali

Jalan D. I. Panjaitan Nomor 7 Denpasar-Bali 80235.

Telp : (0361) 225859. Fax : (0361) 227810.

Situs : diskominfo.baliprov.go.id



Sambutan Redaksi

Om Swastiastu.
Salam Bungansandat.

Puji pangastuti angayubagia kami panjatkan ke hadapan Hyang Widhi Wasa, Tuhan Yang Maha Esa, karena atas astung kertha wara nugrahanya, Majalah Kerajinan Rakyat Provinsi Bali “Bungansandat” dapat melanjutkan edisi ke-3 di tahun 2020 ini. Majalah Bungansandat adalah majalah yang fokus mengangkat kisah-kisah sukses, kreatif, maupun inspiratif para perajin yang berada di Bali. Berbeda seperti edisi-edisi sebelumnya, kini pada edisi III tahun 2020, redaksi Majalah Bungansandat mengangkat khusus kuliner khas kabupaten/kota di Bali.

Bukan rahasia lagi Bali memiliki kuliner yang beragam dan memiliki rasa yang khas. Kuliner di Bali yang beragam ini sangat unik untuk diangkat dan dikulik lebih dalam lagi untuk menyajikan cerita-cerita yang tidak hanya menarik dalam nafsu makan, namun juga penuh ide yang membawa kisah menarik. Salah satu kisah di antaranya adalah sepuluh tahun berjalannya Mangboo, kuliner khas Sangeh yang menyajikan lawar berbahan utama Kerbau. Bali Barat juga memiliki kisah kulinernya dengan Jaje Bendu oleh Kelompok Tani Eka Cita yang berbasis di Kabupaten Jembrana. Ayam keren khas Bangli hidangan para raja zaman dahulu yang dibuat dengan dikerem di bara sekam. Hingga khasnya Ayam TokTok yang memiliki khas pembuatan dengan cara digetok dengan cita rasa yang gurih, pedas, dan manis.

Kuliner khas Bali dengan cita rasa daerah juga redaksi hadirkan demi menambahkan aroma yang unik di setiap pelosok Bali, seperti Sambal Bejek Blayu dari Tabanan, Serombotan Sere Limau khas Bu Awi dari Klungkung, Lawar Klungah kuliner khas Jembrana. Tidak luput juga Siobak Khe Lok yang menjadi khas rasa Buleleng hingga kisah inspiratif Made Arsana yang berawal dari hobi menyelamnya menjadikannya mendirikan Warung Seafood Becol di Serangan, Denpasar.

Kisah-kisah mereka juga tidak luput dari tegarnya menghadapi pandemi dan berjuang demi tetap berjalan di tengah usaha menggerakkan ekonomi lokal. Seiring dengan Pergub Bali Nomor 99 tahun 2018 tentang Pemasaran dan Pemanfaatan Produk Pertanian, Perikanan, dan Industri Lokal Bali, redaksi melalui Majalah Bungansandat ingin menaikan gairah kuliner lokal yang memiliki cita rasa tinggi dan khas. Semoga dengan hadirnya edisi III yang khusus mengulik nikmatnya kuliner Bali kali ini bisa memikat pembaca menjadi semakin mencintai dan sadar hadirnya kuliner Pulau Dewata juga mampu menjadi pulau seribu cita rasa.

Om Shanti Shanti Shanti Om.
-Redaksi Bungansandat-



Daftar Isi



06

Tinjau Pasar Gotong Royong,

Ny Putri Koster 10
Puji Kreativitas
Perajin Bali

10 Wirausahawan Muda di Balik
Ketenaran Warung Babi Guling
Pande Egi

14 Ayam Keren, Hidangan Khas
Kerajaan Bangli di Masa Lalu

18 Mangboo, Sepuluh Tahun
Ngelawar Kebo



22 Sambel Bejek Belayu,
Semangkok Kenikmatan dari
Tabanan

26 Serombotan Sere Limau
Khas Warung Bu Awi

30 Ayam Toktok, Ciri Khas
Blayag Karangasem

34 “Bendu”, Kuliner Khas Bali
Barat

38 Lawar Klungah, Kuliner
Khas Kabupaten
Jembrana

42 Made Arsana “Becol”:
Menyelam di Lautan
Kuliner Seafood

46 Kuliner Khas Buleleng,
Siobak Babi Khe Lok
Berdiri Sejak 1963



Tinjau Pasar Gotong Royong, Ny. Putri Koster Puji Kreativitas Perajin Bali



Denpasar – Ketua TP PKK Provinsi Bali sekaligus Ketua Dekranasda Provinsi Bali, Ny Putri Suastini Koster meninjau pelaksanaan pasar gotong royong yang berlangsung di depan Kantor Gubernur Bali, Jumat (4/9/2020).

Selain melibatkan petani yang menjajakan produk pangan, pasar gotong royong di awal bulan ini juga melibatkan pelaku UMKM penghasil produk seperti pakaian, keben dan dupa.

Pelaksanaan pasar gotong royong kali ini juga terbilang istimewa karena mendapat atensi dari Kepala Divisi Tim Pengembangan Ekonomi Kantor BI Perwakilan Bali Donny Heatubun.

Saat meninjau beberapa stand, Ny Putri Koster mempromosikan sejumlah produk unggulan UMKM Bali, di antaranya tenun khas Pulau Dewata yaitu songket dan endek. Ia berharap, pelaku UMKM ini memperoleh perhatian dan bisa menjadi binaan Bank Indonesia (BI).

Di hadapan penjaga sejumlah stand di arena pasar gotong royong, perempuan yang dikenal sebagai penyair berbakat itu memuji kreativitas yang ditunjukkan para perajin Bali. Pujian tersebut antara lain ditujukan kepada desainer Dayu Karang yang memadukan karya busana dengan sentuhan pis bolong (uang kepeng).

“Wah, keren ini. Luar biasa,” pujinya begitu masuk stand ‘Body and Mind’ yang memajang karya desainer Dayu Karang. Dengan karya dominan hitam putih, Dayu Karang menciptakan hasil karya berupa atasan dan bawahan beragam model. Pakaian berbahan kain polos warna hitam dan putih disulap menjadi karya berkelas dan elegan dengan penambahan aksesoris pis bolong.

Dayu Karang menyebutkan, pis bolong yang ditambahkan bukan yang biasa dijual di pasaran untuk kebutuhan upacara. Ia menjamin pis bolong aksesoris pakaian ini tak akan berkarat karena dibuat dengan bahan khusus.

Ny Putri Koster berharap, kreativitas yang ditunjukkan oleh Dayu Karang bisa dicontoh oleh perajin lain untuk menghasilkan karya berkualitas dan bisa bersaing di pasaran. Sementara kepada penjual keben berbahan fiber, ia menyarankan agar perajin lebih banyak memproduksi yang berbahan kayu. “Alasannya memakai fiber pasti agar lebih ringan, padahal dengan teknik khusus, kayu juga bisa dibuat ringan. Hasilnya pasti jauh lebih berkualitas,” katanya, menandaskan.

ALLI





Istri Gubernur Bali Wayan Koster itu juga mengharapkan manfaat dari pelaksanaan pasar gotong royong ini benar-benar dirasakan oleh petani dan perajin yang terkendala pemasaran di tengah pandemi Covid-19.

Sementara itu, Kepala Divisi Tim Pengembangan Ekonomi Kantor BI Perwakilan Bali Donny Heatubun, mengatakan sangat mengapresiasi gagasan Gubernur Bali melaksanakan pasar gotong royong. Ia menyatakan kesediaan untuk bekerja sama dalam upaya memajukan dunia UMKM di Provinsi Bali. (Baliprov.go.id)

Wirausahawan Muda dibalik Ketenaran

Warung Babi Guling Pande Egi





Bali merupakan suatu daerah yang kaya akan adat istiadat, tradisi, budaya serta kulinernya. Setiap daerah di Bali memiliki ciri khas kuliner masing-masing. Untuk wilayah Gianyar sangat dikenal dengan kelezatan babi gulingnya. Olahan babi guling dari daerah Gianyar umumnya memiliki ciri khas bumbu yang pedas dan kaya akan bumbu rempah-rempah.

Salah satu babi guling yang hits saat ini terletak di Banjar Pande Lingkungan Kaja Kauh, Beng, Kabupaten Gianyar. Warung Babi Guling Pande Egi namanya. Memiliki view yang instagramable terletak di antara hamparan sawah yang luas, menjadi daya tarik tersendiri bagi Warung Babi Guling Pande Egi.

Sangat lengkap rasanya ketika menikmati hidangan babi guling disertai pemandangan hamparan sawah dan hembusan angin yang

menyejukkan. Selain view yang bagus, harga yang terjangkau membuat Warung Babi Guling Pande Egi ramai didatangi pengunjung. Hanya dengan uang Rp10 ribu saja pengunjung sudah bisa membawa pulang olahan khas Warung Babi Guling Pande Egi. Untuk pengunjung yang ingin merasakan sensasi makan di Warung Babi Guling Pande Egi sambil menikmati pemandangan, harga yang ditawarkan mulai dari Rp18 ribu saja untuk satu porsi babi guling.

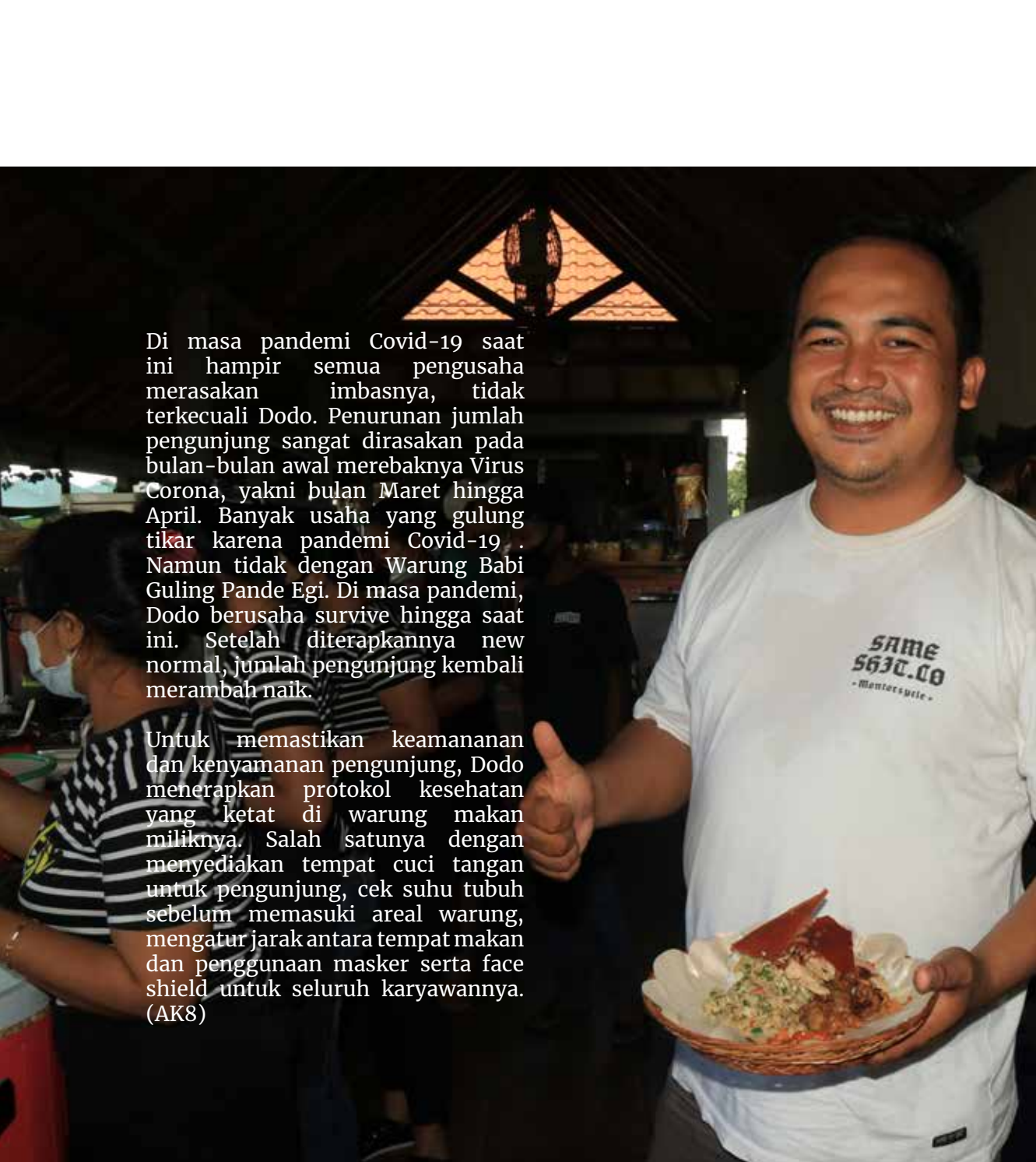
Sudah bukan rahasia lagi bagi penggemar babi guling, pasti mengincar kulit babi guling yang crispy. Di Warung Babi Guling Pande Egi kulit babi gulingnya dijamin crispy. Nah, bagi yang belum puas dengan porsi standar bisa memesan menu spesial dengan kulit, sate, lawar serta lauk lainnya yang terpisah dan tentunya dengan porsi yang lebih besar.



Di balik ketenaran nama Warung Babi Guling Pande Egi, siapa sangka pemilik dari usaha ini merupakan wirausahawan muda. Ia adalah Pande Anggya atau lebih akrab dipanggil Pande Dodo. Di umurnya yang baru menginjak 30 tahun ia sudah memiliki usaha yang terbilang menjanjikan. Nama Babi Guling Pande Egi diambil dari nama ayahnya yang memang sebelumnya merintis usaha ini pada tahun 1992.

Sebelum membuka usahanya, Dodo bekerja sebagai karyawan di sebuah

hotel selama kurang lebih 8 tahun. Melihat peluang yang lebih besar di usaha kuliner, pada tahun 2014 Dodo mencoba mengembangkan usaha babi guling yang dirintis ayahnya. “Saya sebelumnya bekerja di hotel selama kurang lebih 8 tahun. Karena saya di rumah sendiri dan harus ada yang meneruskan usaha ini, jadi saya berinisiatif mengembangkan usaha babi guling ini,” ujarnya. “Dari yang sebelumnya hanya jualan di rumah, saya kemudian berinisiatif untuk membuka warung seperti sekarang ini,” katanya.

A photograph of a man in a white t-shirt with the logo 'SAME 5630.CO - Montersycle -' on it. He is smiling and holding a plate of food. In the background, there is a woman wearing a face mask and a striped shirt, and a restaurant interior with a wooden structure and a hanging lantern.

Di masa pandemi Covid-19 saat ini hampir semua pengusaha merasakan imbasnya, tidak terkecuali Dodo. Penurunan jumlah pengunjung sangat dirasakan pada bulan-bulan awal merebaknya Virus Corona, yakni bulan Maret hingga April. Banyak usaha yang gulung tikar karena pandemi Covid-19. Namun tidak dengan Warung Babi Guling Pande Egi. Di masa pandemi, Dodo berusaha survive hingga saat ini. Setelah diterapkannya new normal, jumlah pengunjung kembali merambah naik.

Untuk memastikan keamanan dan kenyamanan pengunjung, Dodo menerapkan protokol kesehatan yang ketat di warung makan miliknya. Salah satunya dengan menyediakan tempat cuci tangan untuk pengunjung, cek suhu tubuh sebelum memasuki areal warung, mengatur jarak antara tempat makan dan penggunaan masker serta face shield untuk seluruh karyawannya. (AK8)

Warung Babi Guling Pande Egi "Pande Anggya"

Banjar Pande, Beng, Kec. Gianyar, Kabupaten
Gianyar, Bali
Telp. 087761284490

Ayam Keren,

Hidangan Khas Kerajaan
Bangli di Masa lalu





Banyak kuliner khas Bali yang digemari hingga mancanegara. Salah satunya ayam betutu. Betutu sendiri artinya adalah proses mengolah daging yang umumnya menggunakan ayam ataupun bebek. Jadi, sebutan betutu sesungguhnya bukan nama makanan melainkan proses memasaknya.

Setiap daerah di Pulau Dewata memiliki betutu khasnya masing-masing. Yang membedakan satu dari yang lainnya adalah cara pengolahannya. Di Kabupaten Bangli ada jenis kuliner betutu yang menjadi makanan khas kabupaten ini. Namun penyebutannya sedikit berbeda yakni ayam atau bebek keren.

Hidangan ini diolah dengan cara tradisional dengan bumbu cabe, bawang putih, bawang merah, lengkuas, kunyit, serta rempah khas Bali lainnya atau sering disebut dengan base genep. Ayam atau bebek yang sudah dibersihkan diberi bumbu yang sudah dihaluskan kemudian dibungkus pelepah pinang atau disebut upih, lalu ditutup dengan gerabah tanah liat dan ditimbun bara sekam. Proses memasak ayam keren ini memang membutuhkan kesabaran karena untuk membuatnya matang sempurna harus menunggu 8 hingga 12 jam.

Proses memasak yang panjang hingga berjam-jam akan terbayar saat mencicipi hasilnya. Wangi gurih bumbu yang mengering karena pembakaran di dalam upih begitu menggugah selera saat kuliner ini dihidangkan. Daging yang lembut dan bumbu yang meresap sempurna menjadi ciri khas hidangan ini.

Anak Agung Ayu Sugantini atau akrab disapa Bu Agung, seorang yang masih melestarikan resep turun-temurun pembuatan ayam keren khas Bangli mengungkapkan, hidangan ini dinamakan ayam keren karena proses memasaknya. “Yang membuat nama hidangan ini ayam keren karena cara memasaknya yang di kerem di bara sekam. Itulah kenapa di Bangli hidangan ini dinamakan ayam/bebek keren, “ ucapnya.

Dijelaskan pula olehnya, ayam keren ini dulunya merupakan hidangan yang hanya bisa dinikmati oleh para Raja khususnya Raja Bangli pada saat itu. Kakek dari Bu Agung dulunya merupakan koki kepercayaan Kerajaan Bangli. Yang dipercaya untuk memasak masakan kesukaan Raja yakni ayam atau bebek keren. Resep itulah yang kemudian diwariskan turun-temurun hingga saat ini.



Awalnya Bu Agung memasak ayam keren hanya untuk dikonsumsi bersama keluarga. Karena banyaknya permintaan mulailah ia memproduksi ayam/bebek keren untuk dijual.

Dalam sehari Bu Agung bisa menjual rata-rata 30 porsi ayam atau bebek keren dengan kisaran harga 115 ribu untuk ayam dan 150 ribu untuk bebek. (AK8)



Ayam Keren Khas Bangli
"Anak Agung Ayu Sugantini"

Gg. II No.3, Kawan, Kec. Bangli, Kabupaten
Bangli, Bali
Telp. 082143909359



Mangboo, Sepuluh Tahun Ngelawar Kebo



Terdapat berbagai macam makanan yang tersedia di Pulau Bali. Kuliner yang dapat dinikmati di Bali sangatlah beragam dengan bumbu-bumbu khas dan berbagai bahan yang kaya. Lawar adalah satu di antara banyak kuliner khas Pulau Dewata yang terkenal. Lawar yang umumnya menggunakan bahan utama babi dilihat sebagai potensi oleh Ida Bagus Made Bawa, pemilik Mangboo, yang menawarkan alternatif lawar yang halal berbahan utama kerbau.

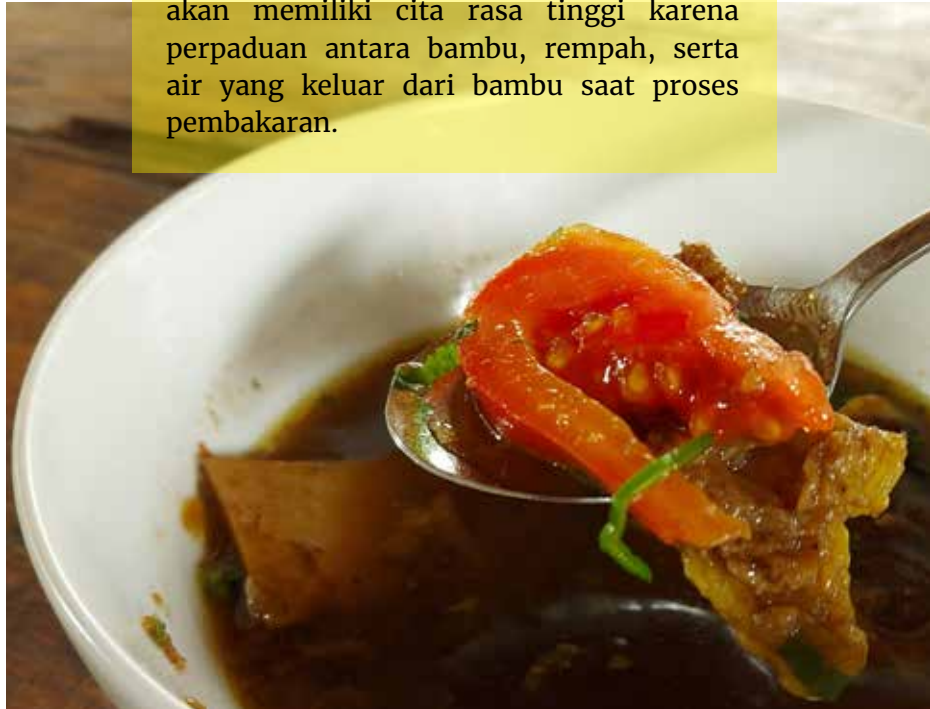
Berdiri sejak 2010, “Mangboo Lawar Kebo” merupakan rumah makan spesial yang menjadikan daging kerbau sebagai bahan utamanya. Menurut Ida Bagus Putu Pandu Tirta Sena, pengelola Mangboo, juga merupakan rumah makan masakan daging kerbau pertama dan satu-satunya di Bali.

Terinspirasi dari masakan khas Bali yang kaya akan rempah-rempah, Gus Pandu --begitu ia dipanggil, mengatakan bahwa masakan di Mangboo dipadukan dengan daging kerbau, dimasak dengan cara tradisional yang umumnya menggunakan kayu bakar. Mangboo juga dikatakannya sebagai yang pertama dan satu-satunya di Bali yang menyediakan style lawar kerbau tanpa sayur-sayuran.



“Soalnya kami lebih mengutamakan di rasanya karena kami mencari rasa yang se-simpel mungkin,” ujar Gus Pandu. Menurut penjelasannya, Lawar Kerbau Mangboo merupakan campuran daging kerbau super yang dipanggang dan dicincang dengan kulit kerbau yang telah direbus selama enam jam secara tradisional menggunakan kayu bakar hingga matang, diolah bersama rempah-rempah yang memberikan rasa dan aroma pedas alami.

Selain lawar, Mangboo juga menyediakan beberapa masakan lain di antaranya Timbungan, Pepes Kulit Kerbau, Rendang Kerbau, Bakso Kerbau, hingga Balung Kerbau. Salah satunya Timbungan yang dalam penjelasan menunya dibuat menggunakan daging kerbau cincang yang diolah bersama bumbu rempah-rempah yang dihaluskan, kemudian dimasukkan ke dalam batang bambu muda. Batang bambu tersebut kemudian dibakar secara tradisional menggunakan kayu bakar setidaknya selama 20 menit. Timbungan akan memiliki cita rasa tinggi karena perpaduan antara bambu, rempah, serta air yang keluar dari bambu saat proses pembakaran.



Gus Pandu mengaku bahwa pada awalnya Mangboo tidak memiliki strategi pemasaran, namun Mangboo mulai dikenal ke publik setelah salah satu stasiun televisi meliput dalam bazar kuliner di daerah Sanur, Denpasar. Penikmat Mangboo juga dilihat sangat majemuk oleh Gus Pandu. Beberapa dari mereka kebanyakan datang dari luar kota, termasuk luar pulau. Bahkan Gus Pandu mengaku pernah mengemas makanan untuk dikirim ke Jakarta untuk sebuah acara. “Ada juga yang datang dari Australia. Umumnya yang datang dari luar (adalah), mereka familiar dengan balinese food”, ujarnya.

Rumah makan yang sebelumnya berawal dari tajen dan wantilan Pasar Sangeh ini, sebelum pandemi memiliki pendapatan hingga Rp

1.500.000 per harinya. Pendapatan ini sekarang jauh menurun akibat pandemi Covid-19. Kini Mangboo hanya mampu mengantongi Rp 500.000 per harinya. “Penurunan jelas, namun kami masih tetap bertahan. Pegawai masih bisa mengerti karena shift diturunkan dari delapan orang (lima orang pelayan dan tiga orang di dapur) menjadi tiga orang per hari,” tuturnya.

Pengunjung juga dirasanya sangat berkurang di hari-hari kerja, namun ramai di akhir pekan. “Sekitar 50% menurun di hari biasa. Akhir pekan ramai, namun terjadi penurunan dibandingkan dengan sebelum pandemi,” katanya, menjelaskan. Gus Pandu berharap pandemi cepat berlalu agar roda perekonomian dapat berjalan kembali seperti semula. (nasth)



Mang Boo Restaurant
“Ida Bagus Putu Pandu Tirta Sena”

Jl. Ciung Wanara No.49, Sangeh, Kec.
Abiansemal, Kabupaten Badung, Bali
Telp. (0361) 7993064

Sambal Bejek Belayu, Semangkok Kenikmatan dari Tabanan

Pulau Bali memiliki berbagai macam kuliner yang nikmat dan harganya juga cukup murah seperti Ayam Betutu, Es Daluman, Sambal Matah, Lawar Kuwir, dan lainnya. Kebanyakan makanan dari Pulau Bali memiliki rasa yang lumayan pedas, entah itu berkat bumbunya atau tambahan sambal pada menunya. Sambal seperti sambal matah dan sambal terasi adalah jenis panganan dengan pemakaian paling sering oleh kuliner-kuliner Bali sebagai pelengkap.

Salah satu kuliner khas Bali yang terkenal adalah Sambel Bejek. Sekilas mirip dengan sambal matah ataupun sambal bongkot. Sama halnya dengan sambal bongkot, Sambal Bejek juga menggunakan bahan dasar bongkot (kecombrang). Warung dengan sambal bejek ini dapat dijumpai di Kabupaten Tabanan, lebih tepatnya di pinggir Jalan Jurusan Marga-Denpasar, di Banjar Gunung Siku, Desa Belayu, Kecamatan Marga.





Pemilik Warung Nasi Belayu Sambel Bejek bernama I Nyoman Winten, mengatakan bahwa dirinya meneruskan usaha milik orang tuanya yang dirintis sejak tahun 1978. Menu yang ditawarkan di Warung Nasi Belayu Sambel Bejek yaitu nasi yang berisi 'tum' (sejenis pepes) ayam, semangkok sup sayur hijau berkuah


bening dengan taburan kecambah, dan semangkok Sambel Bejek Belayu. Sebanyak 200 porsi Nasi Sambel Bejek Belayu ludes setiap harinya oleh pembeli yang tidak hanya berasal dari Tabanan namun adapula berasal dari mancanegara seperti Australia dan Belanda, dengan mematok harga satu porsinya yaitu 17 ribu rupiah.



Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Sambel Bejek adalah, daging ayam yang disuwir, bunga kecombrang, bawang merah mentah, limau, cabai dan minyak kelapa murni. I Nyoman Winten sedikit membocorkan rahasia dari resep sambel bejeknya adalah dengan menggunakan minyak kelapa yang diolah sendiri.

Di tengah situasi pandemi Covid-19, boleh dibilang hampir semua sektor usaha terkena dampaknya secara langsung, termasuk usaha di bidang makanan. Tidak terkecuali Warung Nasi Belayu Sambel Bejek yang mengalami penurunan omzet sampai 50%, di mana sebelum pandemi Covid-19 mampu meraup 3 juta rupiah per harinya.





Warung Nasi Belayu Sambel Bejek
"I Nyoman Winten"

Jl. Wisnu Belayu, Peken, Marga, Kabupaten
Tabanan, Bali
Telp. 081338456919

Untuk mengatasinya, I Nyoman Winten memilih menstabilkan bahan baku agar tidak ada bahan yang terbuang. Selain itu, ia berharap agar pandemi Covid-19 segera

berakhir dan pemerintah mampu mengatasinya, termasuk dampak dari Covid-19, khususnya bagi sektor usaha makanan. (AD)



Serombotan Sere Limau Khas Warung Bu Awi



Kabupaten Klungkung adalah salah satu dari 9 kabupaten/kota di Provinsi Bali yang terletak di daerah timur. Selain memiliki objek wisata bernama Kerta Gosa, Klungkung juga memiliki ciri khas kulinernya yaitu 'Serombotan'. Tak jarang jika seputar kotanya banyak berjejer pedagang serombotan.

Salah satunya Serombotan Bu Awi, terletak di Desa Sampalan Kabupaten Klungkung menjual berbagai macam serombotan dengan ciri khasnya yaitu serombotan sere limau. Serombotan yang berbahan dasar sayuran yaitu kacang panjang, tauge, bayam, buncis, paria, terong dan biji kacang-kacangan ini, dipadukan dengan sambal yang terdiri atas sambal kacang, sambal sager dan sambal andalan yakni sambal sere (terasi) limau.

Setiap harinya sayuran yang diperlukan sekitar 5kg, berbagai macam kacang-kacangan dan kelapa sekitar 8 buah untuk membuat sambal sager yang digoreng tanpa minyak atau dinya-nyah.





Cara mengolah serombotan inipun gampang-gampang susah. Pertama semua sayuran direbus, setelah itu ketiga sambal itu dicampurkan dengan sayuran yang sudah direbus, diisi berbagai macam kacang-kacangan, kemudian dipercantik sedemikian rupa. Selain serombotan, Bu Awi juga menjual beberapa jajanan khas Bali, seperti tipat cantok dan minuman daluman.

Usahanya inipun sudah berdiri semenjak 20 tahun silam dengan dibantu oleh keluarganya. Bernama lengkap Ni Nyoman Sarwi, dengan

dibantu suaminya I Nengah Dana, biasanya berjualan mulai pukul 13.00 siang sampai dengan pukul 20.00 malam. Anak-anak dari Ni Nyoman Sarwi pun ikut membantu pada usahanya saat ini, dikarenakan efek pandemi Covid19 membuat mereka harus dirumahkan.

Dengan kisaran harga menu Rp 3.000 – Rp 5.000, serombotan Bu Awi dapat meraih omzet sekitar Rp 1.000.000 juta per harinya. Ibu berumur 55 tahun ini berharap pemerintah dapat menyediakan media promosi untuk usahanya saat ini. (RAT)

Warung Serombotan Bu Awi “Ni Nyoman Sarwi”

Sampalan Tengah, Kec. Dawan, Kabupaten
Klungkung, Bali
Telp. 081353368535

Ayam Tok Tok

Ciri Khas Blayag Karangasem





Blayag adalah salah satu makanan tradisional yang diwariskan secara turun-temurun khas Pulau Dewata, blayag sendiri menyerupai bentuk ketupat atau lontong yang dibungkus rapi dengan janur. Blayag ini sendiri dapat dijumpai di Kabupaten Buleleng dan Kabupaten Karangasem, namun kedua daerah tersebut memiliki ciri khasnya masing-masing. Seperti Kabupaten Karangasem, daerah yang berjarak sekitar 70 km dari pusat Kota Denpasar, memiliki ciri khas blayag yang dipadukan dengan ayam toktok.

Ni Made Suningsih atau dikenal dengan sebutan Dek Ani, adalah salah satu pengusaha yang menjual blayag khas Karangasem sejak tahun 1999. Ia dibantu oleh suaminya Ketut Suartama membuka warungnya mulai pukul 08.00 pagi s.d 17.00 sore. Selain itu, Dek Ani dalam kesehariannya juga dibantu oleh 4 orang karyawan. Biasanya Dek Ani akan mulai mengulat (membungkus) blayag atau ketupat pada siang hari, dan dimasak pada dini hari. Sekitar 10 kg beras per harinya dihabiskan Dek Ani untuk mengisi ketupat. Gampang-gampang susah gampang untuk mengisinya, karena jika diisi lebih, ketupat akan padat saat matang. Begitu juga sebaliknya jika kurang mengisi beras, akan membuat ketupat tersebut menjadi lembek.

Warung Blayag Dek Ani
"Ni Made Suningsih"

Jl. Diponegoro Gang Batu Aya Amlapura,
Karangasem, Bali
Telp. 082247800938



Dalam 1 porsi blayag ini terdapat berbagai macam lauk yang dipadukan, salah satu ciri khasnya adalah ayam toktok. Sesuai namanya, ayam toktok, cara pengolahannya juga harus ditoktok atau digetok menggunakan palu agar lembaran daging menjadi pipih, kemudian direbus bersama kuah santan “base genep” (bumbu lengkap khas Bali) yang memiliki cita rasa gurih. Selain dengan ayam

toktok, blayag juga dipadukan bersama telur dan tempe goreng tercampur dengan kentang yang dipotong kecil dengan bumbu yang pedas manis. Hal ini membuat blayag Dek Ani yang dibandrol dengan harga Rp15.000 – Rp20.000 per porsi, memiliki cita rasa yang gurih, pedas dan manis. Biasanya pada jam makan siang, warungnya akan dipadati oleh pembeli yang dominan take away.



Omzet yang diperoleh wanita berumur 47 tahun itu mencapai Rp6 juta perharinya. Namun dikarenakan efek dari pandemi Covid-19, membuat usahanya mengalami penurunan omzet sekitar 50% dari sebelumnya. Walaupun mengalami penurunan

drastis, ia mengaku tetap berusaha bangkit dengan membuka warungnya setiap hari dan tetap mempekerjakan karyawannya. Ia berharap agar pemerintah dapat membantu dalam menyediakan media promosi untuk usahanya. (RAT)

A close-up photograph showing a hand wearing a white latex glove rolling a cylindrical food item, known as Bendu, on a large green banana leaf. The Bendu is coated in a colorful, textured powder, likely made from rice flour and natural pigments. The background is dark, and a portion of a metal pot is visible in the upper left corner.

“Bendu”

Kuliner Khas Bali Barat



Bendu dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia dikenal dengan nama sahabat atau kawan. Selaras dengan namanya, Jaja Bendu yang dikenal di Kabupaten Jembrana ini telah menjadi sahabat masyarakat Jembrana sejak dahulu, biasanya disuguhkan pada saat acara pernikahan atau dipersembahkan untuk upacara yadnya. Tak heran jika Jaja Bendu adalah salah satu makanan khas kuliner Bali Barat yang sering dijumpai di kalangan usaha. Salah satu pengusaha Jaja Bendu ini adalah Kelompok Tani Eka Cita.

Kadek Sukani selaku pengelola Kelompok Tani Eka Cita dibantu oleh tiga orang karyawannya telah lihai membuat Jaja Bendu, karena kelompok ini sudah berdiri dari tahun 1997. Kelompok ini membuat tiga varian Bendu, yaitu Bendu Ketan, Bendu Ubi dan Bendu Suji. Bahan untuk membuat ketiga varian bendu ini pun tak sulit dicari, hanya membutuhkan tepung ketan, ubi ungu, daun suji, daun pucuk, perisa vanilla, gula merah, dan kelapa parut.





Adonan jaja bendu disaring bersama pewarna alami dan tepung ketan. Setelah disaring sampai halus, adonan ini dimasak menggunakan bara api sedang di atas penggorengan tanpa minyak alias dinya-nyah. Setelah dinyanyah, adonan bendu yang matang diisi unti. Unti adalah kelapa parut yang dinyanyah bersama gula merah yang sudah dicairkan. Setelah adonan jaja bendu diberi unti, adonan akan dibalut dengan daun pisang yang dililit dan disematkan dengan bilahan bambu atau biasanya disebut semat. Dalam pengolahannya, istri dari Nyoman Sukadana itu mengatakan, rasa dan tekstur bendu tergantung dari tangan si pembuatnya.


Dahulu Kelompok Tani Eka Cita sering mengikuti pameran dan lomba pangan untuk tingkat provinsi. Pembelinya pun tak hanya dari Bali, melainkan hingga Jakarta dan lintas negara yaitu Jepang. Omzet yang diperoleh dari menjual jaja bendu, berkisar antara Rp 500.000 sampai dengan Rp 1.000.000. Namun karena efek pandemi Covid-19, penjualannya mengalami penurunan omzet hingga 80%. Ia berharap pemerintah dapat membantu dalam hal promosi untuk usahanya, serta perekonomian Bali segera pulih. (RAT)

Kelompok Tani Eka Cita "Kadek Sukani"

**Desa Penyaringan Banjar Anyar Kelod,
Kecamatan Mendoyo, Jembrana, Bali
Telp. 085237646479**



Lawar Klungah, Kuliner Khas Kabupaten Jembrana



Lawar merupakan salah satu kuliner khas yang terdapat di seluruh kabupaten di Bali. Tentunya setiap daerah di Pulau Dewata punya ciri khas lawarnya masing-masing. Ada beberapa jenis lawar yakni lawar putih, lawar merah, lawar daun blimbing, lawar klungah, dan masih banyak jenis lawar yang lainnya.

Lawar klungah merupakan jenis lawar khas dari Kabupaten Jembrana. Tidak mengherankan jika hampir setiap kegiatan keagamaan maupun adat di Jembrana, kuliner ini selalu ada. Sesuai dengan namanya lawar klungah, bahan utamanya adalah klungah. Klungah

merupakan kelapa muda yang belum berisi daging. Bagian klungah yang akan digunakan sebagai lawar adalah batoknya yang masih muda dan lentur.

Jika dibayangkan batok kelapa muda menjadi makanan, tentu yang terbayang adalah keras dan rasanya yang pahit. Namun faktanya, dengan kreativitas, masyarakat di kabupaten paling barat Pulau Bali ini bisa membuatnya menjadi kuliner yang unik dan lezat. Tentunya dengan pengolahan yang benar.





Pengolahannya melalui beberapa tahap, yakni diawali dengan merebus batok klungah dengan air klungah hingga matang. Lalu dipotong kecil-kecil kemudian dicampur dengan daging ayam dan daging ikan laut yang sudah dicincang. Untuk bumbunya sama seperti bumbu lawar pada umumnya yakni base genep atau bumbu lengkap ala Bali. Selanjutnya batok klungah yang sudah dipotong kecil-kecil, dicampur dengan base genep dan daging cincang hingga merata. Cukup simpel dan lawar klungah siap dihidangkan.

Untuk para wisatawan yang ingin menikmati rasa kuliner asli Jembrana ini, bisa mencobanya langsung di warung makan yang ada di Kabupaten Jembrana. Salah satunya Warung

Makan D'Jepun. Untuk para tamunya, Warung D'Jepun menyediakan banyak tempat duduk yang nyaman dan lingkungan yang asri karena bersebelahan dengan persawahan.

Terletak di lokasi yang strategis yakni di seputaran Puspem Jembrana, warung makan milik I Ketut Suartama selalu ramai pengunjung. Untuk melayani pengunjungnya, Ketut dibantu 16 orang karyawan. Di sini tersedia lawar klungah dan beberapa kuliner pelengkap lainnya seperti brengkes (pepes ikan tenggiri), komoh (kuah) dan jangan lupa minumannya es klungah.

Warung Jepun "I Ketut Suartama"

"Jalan U" Areal Civic Center
Telp. 08563829951
087861243690

Untuk harga tak usah khawatir, karena satu porsi nasi campur lawar klungah dikatakan Ketut dibanderol hanya Rp 15 ribu saja. “Lawar klungah ini kami jual sepaket sudah lengkap dengan nasi dan komoh, harganya 15 ribu saja. Bagi yang ingin hidangan tambahannya bisa memesan brengkes yang harganya 10 ribu,” ujarnya.

Warung yang didirikan pada tahun 2014 itu buka dari pukul 8.00 Wita hingga pukul 15.00 Wita. Masa pandemi Covid-19 saat ini juga dirasakannya, yakni penurunan omzet hingga 30 persen. Walaupun demikian Ketut tak mau merumahkan para karyawannya. Ia tetap berusaha untuk bisa bertahan. Selain mengelola warung makan Ketut juga sangat aktif mengikuti baksos. (SR)





Made Arsana 'Becol': Menyelam di Lautan Kuliner Seafood

Sudah bukan rahasia lagi bahwa Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki hasil kekayaan laut yang melimpah. Memiliki hamparan laut lebih dari 6 juta kilometer persegi, Indonesia merupakan rumah dari berbagai penduduk laut yang menghuni 77 persen dari total wilayah Indonesia. Luasnya hamparan laut membuat kuliner laut menjadi salah satu unggulan di Indonesia, juga tak terkecuali Bali. Memiliki 'rumah' dengan area laut yang luas, membuat tidak sedikit pula orang yang mencintai kehidupan maupun kuliner bahari.

Tidak terkecuali Made Arsana 'Becol', perintis Warung Seafood Becol. Berawal dari kegemarannya dalam menyelam dan sebagai pengantar tamu (guide), membuatnya kenal dengan Andre, temannya yang memintanya untuk mengantarkan mencari makanan shasimi di Sanur. Saat itu, ada celetukan Andre pula yang meminta Becol untuk membuka rumah makan ikan bakar. Tidak hanya itu, Andre juga bersedia untuk memberinya modal untuk memulai usaha sehingga dapat terwujud, yang kini dikenal dengan sebutan Warung Seafood Becol.



Upaya banting setir dari semula berjualan sembako, Arsana Becol mulai merintis warung ikan sejak tahun 2000 dengan menyediakan menu-menu khas Warung Becol seperti Kerupuk Keong Laut, dan juga masakan bahari seperti Ikan Bakar, Ikan Goreng, Sup Ikan, Kepiting, Cumi, Udang, hingga Sayur dan Rumput Laut, Bulung Boni serta Rujak. Warung Becol menggunakan bahan utama isi lautan yang diambil langsung di perairan Serangan dengan cara menyelam atau melalui jasa para nelayan.

Warung Becol, bukan hanya untuk diri seorang Becol sendiri. Dengan membeli bahan masakan dari para nelayan sekitar dengan harga yang bersaing, juga akan turut menciptakan lapangan pekerjaan di sekitar Serangan. Meskipun menjual ikan atau cumi dengan harga sesuai pesanan, usahanya berbuah manis. Rumah makan yang dibuka di Jalan Tukad Guming, Desa Serangan itu mampu meraup untung bruto sebanyak Rp 5.000.000 per hari. Pemilik warung asli Karangasem ini juga mengaku memiliki penikmat kuliner nasional hingga internasional, antara lain dari Tiongkok, Jepang, bahkan hingga daratan Eropa, seperti Perancis.

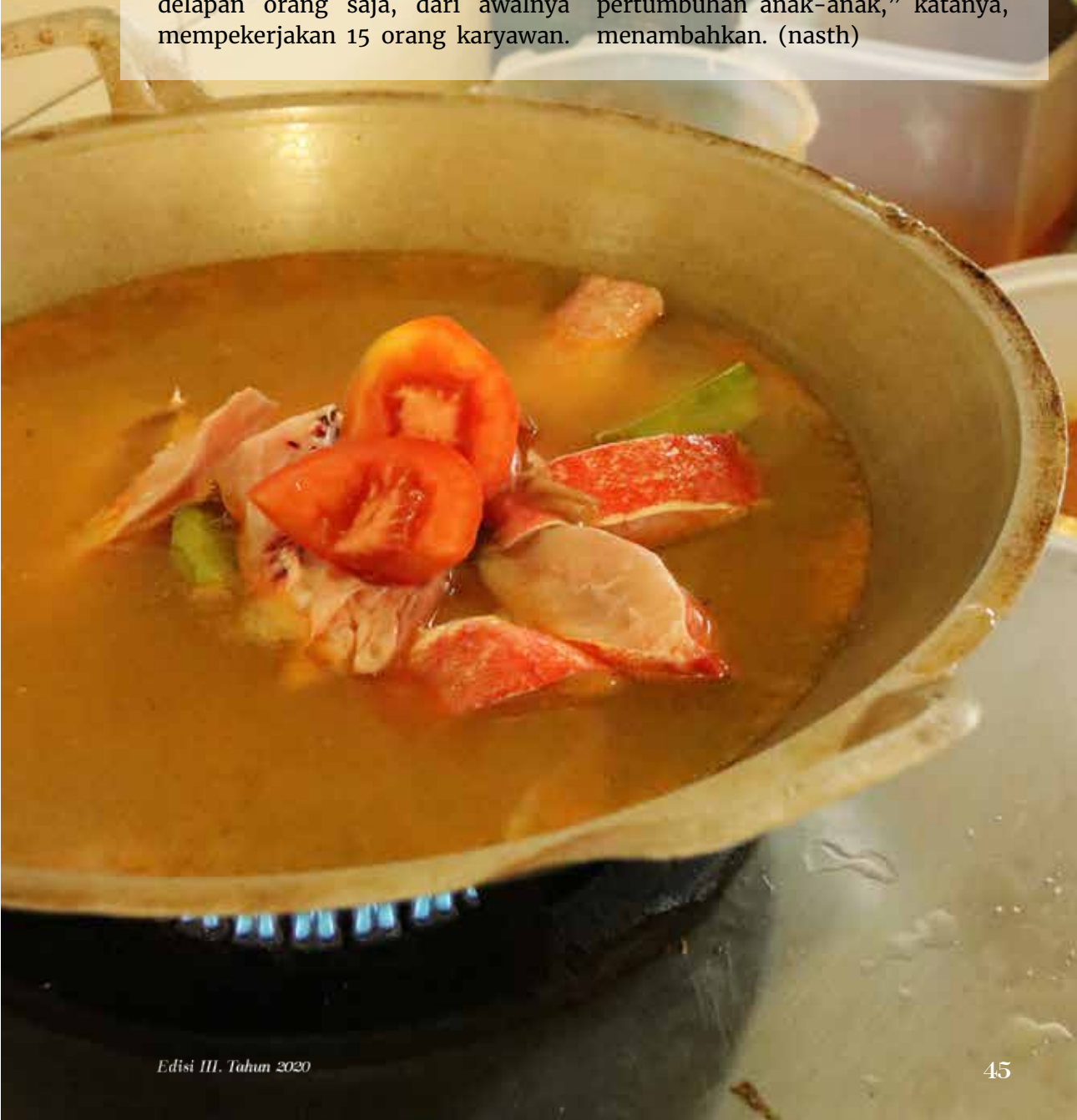
Warung Becol
"Made Arsana"

Jl. Tukad Guming, Serangan,
Kec. Denpasar Sel., Kota Denpasar, Bali
Telp. 085237174854

Seperti usaha lainnya, Warung Becol juga sedang menghadapi efek kerasnya pandemi. Omzetnya turun hanya mendapatkan satu hingga dua juta rupiah saja per harinya. Meskipun pada akhir pekan tetap terasa ramai, namun ayah dari tiga anak ini mengaku jumlah pengunjung ke warungnya turun hingga 75%. Warung Becol bahkan memangkas jumlah karyawan menjadi hanya delapan orang saja, dari awalnya mempekerjakan 15 orang karyawan.

Efek pandemi membuatnya mulai bekerja sama dengan jasa daring (online) seperti ojek daring dalam pengantaran pesanan.

Ke depannya, Becol memiliki rencana membuka cabang lain dan memperluas usahanya. Dari usaha ini ia juga mengharapkan masyarakat mulai gemar makan ikan. "Ikan sebagai sumber protein yang baik bagi pertumbuhan anak-anak," katanya, menambahkan. (nasth)



Kuliner Khas Buleleng, Siobak Babi Khe Lok Berdiri Sejak 1963





Wisata kuliner khas Bali sering menjadi salah satu alasan, mengapa banyak wisatawan yang berkunjung ke Pulau Bali. Selain untuk melihat objek wisata, wisatawan lokal maupun mancanegara juga berbondong-bondong ke Bali untuk menikmati kuliner. Beraneka ragam makanan dan cita rasa yang khas, tentu sangat menggugah selera.

Pulau Bali tidak hanya mempunyai Pantai Kuta sebagai objek wisata pantai yang terkenal, namun di wilayah Bali Utara ada pantai bernama Lovina yang terletak di Kabupaten Buleleng. Mulai dari pemandian air panas, gunung maupun pantai, Buleleng juga terkenal dengan Pantai Lovina dan lumba-lumbanya yang cantik. Selain wisata alam, ada juga wisata kuliner yang lezat dan enak yang mana selalu banyak diburu oleh warga setempat maupun wisatawan lokal dan mancanegara.



Salah satu kuliner asli dari Kabupaten Buleleng yaitu Siobak Babi Khe Lok yang merupakan olahan bahan baku daging babi. Menariknya, hampir semua bagian tubuh babi dapat digunakan untuk dijadikan bahan baku siobak. Mulai dari kulit, daging, jeroan hingga tulang rawannya. Proses pembuatan siobak babi dilakukan dengan merebus daging babi bersama kecap manis dan kecap asin serta beberapa rempah-rempah hingga menjadi empuk.

Siobak Babi Khe Lok merupakan usaha keluarga yang awal mula dibuka oleh Tan Khe Lok sejak tahun 1963 dan kini dilanjutkan oleh Ketut Antara yang merupakan anak kandungnya. Dari awal dibuka sampai saat ini memiliki rasa yang stabil dari generasi ke generasi dengan bumbu racikan keluarga Tan Khe Lok. Tidak heran jika Siobak Babi Khe Lok yang berlokasi di Jalan Surapati No. 66 Kampung Baru, Buleleng, selalu ramai didatangi pembeli. Pengunjungnya tidak hanya berasal dari Kabupaten Buleleng, Tabanan, Jembrana dan Kota Denpasar, melainkan juga dari

daerah lain hingga turis mancanegara, seperti Inggris.

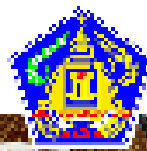
Di masa pandemi Covid-19, banyak usaha kuliner yang merugi, termasuk dengan Siobak Babi Khe Lok. Menurut Ketut Antara, usaha makanan Siobak Babi Khe Loknya merugi sampai 75% dikarenakan sepi pengunjung yang datang. Sebelum pandemi Covid-19 mampu meraup omzet sampai 3-4 juta rupiah per harinya, kini hanya menghasilkan omzet sebanyak 500 ribu rupiah sampai dengan 1 juta rupiah saja per harinya. Ketut Antara mematok harga, seperti Siobak Babi Khe Lok 25 ribu per porsi dan sate babi 25 ribu per porsinya.

Ketut Antara mengutarakan harapannya di masa pandemi Covid-19 ini agar pajak diringankan, dikarenakan pemasukan yang berkurang menjadikan beban saat membayar pajak. Selain itu, ada perhatian dari pemerintah bagi usaha di bidang kuliner khususnya, karena pemasukannya didapat dari wisatawan yang datang ke Bali. (AD)



Siobak Babi Khe Lok
"Ketut Antara"

Jl. Surapati No.66, Kp. Baru, Kec. Buleleng,
Kabupaten Buleleng, Bali
Telp. (0362) 22760



KALI

PEMERINTAH PROVINSI BALI

DEWAN KERAJINAN NASIONAL DAERAH PROVINSI BALI

GEDUNG JAYA SABHA

JALAN SURAPATI NO 40/1 DENPASAR TIMUR, DENPASAR-BALI 80282

@dewankebijaksanaan

@dewankebijaksanaan

@dewankebijaksanaan