

IDENTIFIKASI HIDANGAN *LAWAR* DI DESA DANGIN PURI KELOD KOTA DENPASAR

I Komang Dani Setiawan¹, Cokorda Istri Raka Marsiti², Ni Made Suriani³
dani.setiawan@undiksha.ac.id¹, raka.marsiti@undiksha.ac.id², made.suriani@undiksha.ac.id³
Universitas Pendidikan Ganesha

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi hidangan lawar di Desa Dangin Puri Kelod ditinjau dari bahan pembuatan, teknik pengolahan dan cara penyajian. Metode yang digunakan deskriptif kualitatif, pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Penentuan informan dilakukan dengan menggunakan teknik Purposive Sampling dan Snowball Sampling. Analisis data dilakukan dengan metode analisis deskriptif kualitatif meliputi tahapan pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan menarik kesimpulan. Hasil penelitian di Desa Dangin Puri Kelod menunjukkan hidangan lawar Selain lawar nangka, gedang dan don belimbing, terdapat juga lawar timbul, lawar jepang, lawar don tabia lipah, lawar palem, dan lawar campuh. Bahan pembuatan terdiri dari bahan pokok nabati; (timbul, buah jepang don tabia lipah, nyuh palem), bahan hewani; daging ayam, daging babi, rempela ayam atau kulit babi dan darah ayam, bumbu yang digunakan yakni basa penyangluh, basa selem, basa kuning, basa wangen matah, basa mba megoreng, basa sera mealumin. Teknik pengolahan meliputi penggunaan alat persiapan, alat pengolahan serta menggunakan metode pengolahan tradisional Bali meliputi; teknik ngelablab, ngeramas, ngalumin, nektek, ngadonin. Cara penyajian lawar disajikan sehari hari dan disajikan pada kegiatan kesempatan khusus serta sebagai sesaji pelengkap upacara yang terselip makna kesakralan.

Kata Kunci: Kuliner Tradisional Bali, *Lawar*, Desa Dangin Puri Kelod.

ABSTRACT

The research aims to identification the Balinese tradisional lawar dish from Dangin Puri Kelod Village in terms of Ingredients, Processing techniques and presentation dish. The research method applies qualitative descriptive, collecting data using observation, interviews, and documentation technique. The selected informants using purposive sampling and snowball sampling. Data analysis was using the qualitative analysis method, comprises; data collecting, data reduction, data presentation, and conclusion. The reseach results in Dangin Puri Kelod Village indicate moreover of lawar nangka, gedang and don belimbing dish, there's also the lawar timbul, lawar jepang, lawar don tabia lipah, lawar palem and lawar campuh dish. The main ingredients for these dishes consist of plants bassed ingredients such as timbul fruit, chayote fruit, cabya leaves, and semi-mature coconut. Animal bassed ingredients such as pork skin, chicken gizzards, chicken breast, pork or chicken blood. The Balinese tradisional seasoning used such as, basa penyangluh, basa selem, basa kuning, basa wangen matah, basa mba megoreng, basa sera mealumin. the processing technique used the preperation, processing and served tools and aplly Balinese tradisional cooking methods such as ngelablab, ngeramas, ngalumin, nektek, ngadonin. the technique served of lawar dishes for serve every day and serve for special activities as well for the complement of Hinduism prayer has relligius meaning.

Keywords: Balinese Tradisional Cullinary, *Lawar*, Dangin Puri Kelod Village.

PENDAHULUAN

Bali sebagai salah satu provinsi yang dikenal dengan sebutan “Pulau Dewata”. Bali sebagai daerah pariwisata mengandalkan potensi yang dimiliki yakni Budaya Bali (Sidemen & Putra, 2024). Budaya Bali menjadi fondasi utama melandasi kepariwisataan Bali dikancah nasional dan internasional. Bali memilih dan memutuskan jenis pariwisata yang dikembangkan yaitu Pariwisata Budaya atau Cultural Tourism (Mudana, 2018). Budaya Bali adalah suatu pola kehidupan masyarakat Bali yang berkembang dan diwariskan secara turun temurun (Sweta, 2020) Kementerian Pariwisata mengelompokkan produk Pariwisata

Budaya, satunya Kuliner Tradisional (Wibawanti & Adhiningsih, 2021).

Kuliner tradisional adalah hidangan yang telah diwarisi secara turun temurun dari suatu kelompok tertentu yang mencerminkan nilai sejarah, budaya dan identitas suatu daerah (Rahmatia, dkk., 2025). Keunikan dari kuliner tradisional perpaduan dari penggunaan bahan lokal dengan teknik memasak yang khas, kuliner tradisional menjadi bagian dari suatu budaya daerah tertentu.

Kuliner tradisional Bali adalah makanan diwarisi turun temurun, diolah menggunakan bahan dan bumbu tradisional, mempunyai rasa, tekstur, warna dan aroma yang khas cita rasa hidangan Bali (Putri,dkk., 2021). Kuliner dalam kehidupan masyarakat Bali berfungsi sebagai hidangan untuk dikonsumsi sehari – hari dan juga sebagai sajian pada upacara agama oleh masyarakat Bali. Penerapan konsep Tri Hita Karana dalam kuliner tradisional Bali, hidangan yang disajikan kepada Tuhan sebagai wujud syukur mencerminkan aspek Parhyangan dan Palemahan, hidangan yang dikonsumsi mencerminkan aspek Pawongan (Marsiti,dkk., 2019).

Bali sebagai daerah pariwisata budaya menyimpan kuliner tradisional sebagai produk budaya, dapat dilihat dari hidangan khas Bali berupa makanan lawar (Margaretha & Sulistyawati, 2022). Hidangan lawar tersedia di setiap upacara keagamaan di Bali memiliki arti tersendiri bagi persembahan yajna umat Hindu di Bali (Gumala & Cintari, 2021). Lawar umumnya disajikan pada saat hari raya Penampahan Galungan, dibuat oleh secara bergotong royong untuk melaksanakan mebat. Mebat sebagai suatu keterampilan yang khas warga Bali dalam meracik makanan (Sari, dkk., 2020)

Pada umumnya Bali memiliki aneka hidangan lawar yang beragam, memiliki perbedaan di tiap daerah baik dari segi bahan, bumbu atau teknik pengolahan hidangan lawar (Margaretha & Sulistyawati, 2022). Seperti hidangan lawar klungah khas dari Kabupaten Jembrana dan lawar plek khas dari Kabupaten Gianyar. Hidangan lawar dapat mencerminkan identitas dan budaya kuliner masing – masing daerah. Kuliner tradisional Bali yang diminati oleh wisatawan salah satunya hidangan Lawar (Jaya, dkk., 2024). Tetapi belum banyak olahan hidangan yang diketahui oleh masyarakat luas. Salah satunya adalah hidangan lawar di Desa Dangin Puri Kelod. Secara umum di Desa Dangin Puri Kelod terdapat olahan lawar angka, lawar gedang, dan lawar don belimbing. Namun, ditemukan pula jenis lawar timbul, lawar don tabia lipah, lawar jepang, lawar palem dan lawar nyampuh yang berbeda pada lawar umumnya.

Jenis Lawar tersebut belum diketahui oleh masyarakat luas. Penelitian yang dilakukan oleh Margaretha & Sulistyawati, (2022) mengenai hidangan lawar dan buku literatur oleh Ariani, (2017) mengenai lauk pauk tradisional Bali hanya menyebutkan hidangan lawar yang terbuat dari angka, gedang dan don belimbing. Hidangan lawar di Desa Dangin Puri Kelod belum menonjol sebagai khazanah kuliner tradisional Bali. Dengan demikian, hal tersebut sebagai dasar peneliti untuk mengidentifikasi hidangan lawar di Desa Dangin Puri Kelod untuk diuraikan dan dideskripsikan secara ilmiah. Hal ini juga sebagai upaya untuk menginventarisir dan memperkaya pengetahuan mengenai hidangan lawar tradisional Bali.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk mendeskripsikan dan menggambarkan fenomena yang diteliti secara aktual terkait dengan hidangan lawar di Desa Dangin Puri Kelod dilihat berdasarkan bahan pembuatan, peralatan yang dipergunakan, proses pengolahan dan teknik penyajian. Rancangan Penelitian dapat dilihat pada gambar berikut.



Bagan 1. Rancangan Penelitian

Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi. Observasi dilakukan melalui pengamatan secara langsung terhadap objek hingga dapat mengarahkan pada proses identifikasi hidangan lawar di Desa Dangin Puri Kelod. Wawancara dilakukan dengan cara komunikasi dengan informan melalui percakapan terkait dengan hidangan lawar di Desa Dangin Puri Kelod. Dokumentasi dilakukan untuk mendokumentasikan peristiwa atau fenomena berupa pengambilan gambar agar memudahkan pada proses identifikasi hidangan lawar di Desa Dangin Puri Kelod. Penelitian ini menggunakan teknik Purposive sampling dan Snowball Sampling untuk menentukan Informan. Instrumen yang digunakan pada penelitian ini yakni lembar pedoman wawancara dan lembar pedoman observasi dan dokumentasi. Berikut kisi – kisi Instrumen penelitian seperti tabel dibawah ini

Tabel 1. Kisi – kisi Instrumen Penelitian

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Metode	Instrumen
Identifikasi Hidangan Lawar Di Desa Dangin Puri Kelod	Bahan pembuatan	1. Bahan utama 2. Bumbu (basa)	- Wawancara - Observasi - Dokumentasi	- Pedoman wawancara - Pedoman observasi
	Teknik Pengolahan	1. Peralatan 2. Tahap pengolahan		
	Teknik Penyajian	1. Penyajian sehari-hari 2. Penyajian kesempatan khusus 3. Makna simbolis penataan hidangan <i>lawar</i>		

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini, menggunakan model analisis data yang dikemukakan oleh Miles dan Huberman (dalam Sugiono, 2013). Teknik pengumpulan data meliputi 4 (empat) tahapan, meliputi; pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Identifikasi Hidangan *Lawar* di Desa Dangin Puri Kelod Kota Denpasar ditinjau dari Bahan Pembuatan, Teknik Pengolahan dan Cara Penyajian

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, selain dari *lawar nangka*, *lawar gedang* dan *lawar don belimbing*, teridentifikasi 5 jenis hidangan *lawar* yang terdapat di Desa Dangin Puri Kelod, diantaranya; *lawar timbul*, *lawar jepang*, *lawar don tabia lipah*, *lawar palem* dan *lawar campuh*.

Bahan Pembuatan Hidangan *Lawar* di Desa Dangin Puri Kelod Kota Denpasar

Bahan dalam pembuatan hidangan terdiri dari Bahan utama dan *basa* (bumbu). Bahan utama terdiri dari dua jenis bahan, yaitu; a) bahan nabati meliputi; *buah timbul* dipilih yang masih muda, *buah jepang* dipilih yang masih muda, *don tabia lipah* dipilih daun dibagian pucuk yang muda, dan buah *nyuh palem* (kelapa) yang baru beranjak tua. Bahan seperti *buah timbul*, *buah jepang* dimasak terlebih dahulu untuk selanjutnya direbus, *don tabia lipah* dimasak terlebih dahulu, kemudian direbus. Proses perebusan ditambahkan dengan garam untuk menghilangkan getah dan rasa sepat. *Nyuh palem* diambil bagian daging kelapa, cukup dibersihkan dengan air. Bahan nabati tersebut digunakan untuk *ramasan* dalam pembuatan *lawar*, di Desa Dangin Puri Kelod. Selain itu juga menggunakan daging kelapa untuk *ramasan*. b) Bahan hewani meliputi; kulit babi dan rempela ayam digunakan untuk *ramasan isi*, direbus hingga matang menggunakan *basa bebangket*. Daging babi atau ayam untuk *ketekan*, dicincang hingga halus, dimatangkan dengan dipanggang. Penggunaan darah ayam/babi pada pembuatan *lawar* bersifat opsional sesuai dengan kebutuhan *lawar* yang dibuat.

Adapun *basa* (bumbu) yang digunakan meliputi; *basa selem*, *basa penyangluh*, *basa kuning*, *basa wangen matah*, *basa mba megoreng* dan *basa sera mealumin*. a) *basa selem*; terbuat dari campuran bawang putih, bawang merah, kencur, lengkuas, kemiri, ketumbar, merica hitam, *basa wangen* (*mesui*, *jangu*, *bangle*, kulit jeruk purut, pala, cengkeh dan *tabia bun* kering) dan terpenting kulit kelapa bakar sebagai ciri khas *basa selem*. b) *basa penyangluh* terbuat dari campuran bawang putih, lengkuas, kencur, kemiri, ketumbar, dihaluskan kemudian ditumis. c) *basa kuning* terbuat dari campuran bawang putih, bawang merah, kunyit, kencur, dan beras putih yang dihaluskan dengan ulekan, dimatangkan dengan diungkep dengan sedikit air hingga mengental. *Basa wangen matah* terbuat dari campuran *mesui*, *jangu*, *bangle*, kulit jeruk purut, pala, cengkeh dan *tabia bun* kering yang dicincang hingga halus. *Basa Mba megoreng* terbuat dari bawang merah, bawang putih dan cabai yang diiris, digoreng satu persatu. *Basa sera mealumin* terbuat dari *sera* (terasi) yang ditumis hingga mengeluarkan aroma khasnya yang kuat. Pada pembuatan *lawar* terdapat bahan pelengkap yang digunakan yaitu; gula, garam dan jeruk limau.

Teknik Pengolahan Hidangan *Lawar* Di Desa Dangin Puri Kelod

Teknik pengolahan dalam penelitian ini mencakup peralatan yang digunakan dan teknik pengolahan hidangan. Peralatan pengolahan dikategorisasi menjadi 3, yaitu a) alat persiapan talenan, *tiuk*, *blakas*, *bendo*, *kapar*, *pego*, *jembung*, ulekan, *penyeluhan*, *lesung* dan *luu*. b) alat pengolahan meliputi; pengorengan, panci, kompor, *siut besi*, *sepit*, *penyaringan tiing*, dan *penyanyan*. c) peralatan penyajian meliputi; piring, *ingka*, kertas minyak, talam, dan *tamas*. Tahap pengolahan dikategorikan menjadi 2 tahap, tahap persiapan dan tahap pengolahan. Adapun masing tahapan dapat dilihat pada tabel

Tabel 2. Tahapan persiapan

Tahapan	Langkah Prosedur
Persiapan Bumbu (<i>basa</i>)	1. Membersihkan ngupas bahan bahan 2. Membersihkan bahan bumbu

	3. Menyengrai ketumbar 4. Membakar (<i>tunu</i>) kulit kelapa 5. <i>Merajang</i> bahan bumbu 6. <i>Merajang basa wangen matah</i> 7. Menghaluskan bumbu yang telah dirajang dengan ulekan atau lesung
Persiapan bahan pokok (nabati)	1. Memilih daun <i>tabia lipah</i> yang muda 2. Meremas daun <i>tabia lipah</i> 3. Mengupas dan mencuci <i>buah timbul, buah jepang</i> 4. Membelah dan mengeluarkan isi <i>palem</i> 5. <i>Ngeramas timbul, buah jepang</i> dan <i>palem</i> 6. <i>Ngeramas</i> daging kelapa yang sudah dihilangkan kulit setelah dibakar
Persiapan Bahan pokok (hewani)	1. Membersihkan dan mencuci kulit babi 2. Membersihkan daging babi dari lemak babi 3. Membersihkan dan mencuci rempela ayam 4. Membersihkan dan mencucui daging ayam 5. Mencincang daging babi/ayam untuk enteban 6. Membungkus enteban dengan daun pisang.

Tabel 3. Tahapan pengolahan

Tahapan	Langkah Prosedur
Pengolahan bumbu	1. Menumis bumbu <i>basa selem, basa pengangluh, basa kuning</i> dan <i>basa sera</i> 2. Menggoreng <i>basa mba</i>
Pengolahan Bahan Nabati	1. Perebusan daun <i>tabia lipah</i> yang sudah diremas 2. Perebusan <i>buah timbul, buah jepang</i> yang sudah di ramas
Pengolahan Bahan Hewani	1. Perebusan kulit babi dan rempela ayam 2. <i>Ngeramas</i> kulit babi dan rempela ayam 3. Memanggang <i>enteban</i>
Pencampuran (<i>ngadonin</i>)	<i>Lawar Barak</i> 1. Mencampurkan <i>ramasan buah jepang, ramasan</i> kelapa bakar, <i>ramasan isi, denga darah segar</i> 2. <i>Masukan enteban, basa putih, basa selem, basa mba, basa sera, wangen matah,</i> dan bahan tambahan (garam, gula pasir, jeruk limau). 3. <i>campurkan semua bahan hingga tercampur rata.</i>
	<i>Lawar Putih</i> 1. Mencampurkan <i>ramasan buah timbul, ramasan</i> kelapa bakar dan <i>ramasan isi, enteban, basa putih, basa selem, basa mba, basa sera, wangen matah,</i> dan bahan tambahan (garam, gula pasir, jeruk limau). 2. <i>Campurkan semua bahan hingga tercampur rata</i>
	<i>Lawar Kuning</i> 1. Mencampurkan <i>ramasan palem, ramasan isi, enteban, basa putih, basa kuning, basa selem, basa mba, basa sera, wangen matah,</i> dan bahan tambahan (garam, gula pasir, jeruk limau). 2. <i>Campurkan semua bahan hingga tercampur rata.</i>
	<i>Lawar Selem</i> 1. Mencampurkan <i>don tabia lipah ramasan isi, enteban, basa putih, basa selem, basa mba, basa sera, wangen matah,</i> dan bahan tambahan (garam, gula pasir, jeruk limau). 2. <i>Campurkan semua bahan hingga tercampur rata.</i>

	<i>Lawar Campuh</i> 1. Mencampurkan keempat jenis warna <i>lawar</i> (<i>lawar putih, lawar merah, lawar kuning dan lawar hitam</i>) menjadi kesatuan.
--	--

Cara Penyajian Hidangan Lawar Di Desa Daging Puri Kelod Kota Denpasar

Penyajian hidangan *lawar* di Desa Daging Puri Kelod ditinjau berdasarkan penyajian sehari-hari dan penyajian pada kesempatan khusus. a) penyajian sehari hari *lawar* difungsikan sebagai lauk yang dikonsumsi bersama nasi. Dibatasi sesuai dengan kebutuhan, disajikan dengan pelengkap sambal *mba* atau kerupuk babi.



Gambar 1. Penyajian *lawar* sehari-hari

- a) penyajian pada kegiatan kesempatan khusus *lawar* dibuat dalam jumlah banyak. *Lawar* yang disajikan terdiri dari *lawar putih, lawar barak, lawar kuning dan lawar selem*. *Lawar* disajikan dalam bentuk jamuan prasmanan. Pada kesempatan khusus *lawar* disajikan untuk persembahan (*banten*), *lawar* harus suci dan bersih (*sukla*). Penyajian *lawar* untuk sesaji terdapat aturan penataan hidangan yang memiliki arti keseimbangan.



Gambar 2. Penyajian *lawar* pada kesempatan khusus

Pembahasan

Hidangan *lawar* di Desa Daging Puri Kelod merupakan suatu keunikan hidangan khususnya olahan *lawar* tradisional yang belum dikenal luas oleh masyarakat Bali. Hal ini selaras dengan Krisnawati, (2022) bahwa keunikan hidangan merupakan karakteristik yang tercipta dari penggunaan bahan, bumbu tradisional, teknik pengolahan dan cara penyajian yang disebabkan karena budaya dan kebiasaan memasak masyarakat lokal sehingga memiliki ciri khas tertentu.

Dalam penelitian ini, keunikan hidangan *lawar* di Desa Daging Puri Kelod menggunakan bahan seperti *buah timbul, buah jepang, don tabia lipah, dan nyuh palem*. Hal ini menunjukkan temuan baru dan berbeda. Sebagaimana dalam penelitian Margaretha & Sulistyawati, (2022) memaparkan bahan nabati sebagai campuran *lawar* seperti sayur jenis dedaunan; daun kacang, *paku* (pakis), ketela pohon, daun belimbing muda atau dari jenis sayuran buah; *nangka, klungah, biu batu, gedang, paya, klongkang*.

Hidangan *lawar* di Desa Daging Puri Kelod tetap mempertahankan identitas kuliner tradisional Bali. Hartini, (2021) identitas kuliner mengacu pada keberadaan dan ciri khusus

dari budaya kuliner seperti penggunaan bahan makanan, pengolahan makanan serta cara penyajian hidangan yang menjadi kearifan masyarakat lokal. Sejalan dengan penelitian ini, penggunaan bahan pangan lokal Bali seperti *buah timbul*, *buah jepang*, *don tabia lipah*, dan *nyuh palem* serta penggunaan *basa* (bumbu tradisional Bali) seperti; *basa selem*, *basa penyangluh*, *basa kuning*, *basa wangen*, *basa mba megoreng* dan *sera mealumin*.

Pada teknik pengolahan hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod masih tetap menggunakan peralatan dan metode pengolahan tradisional Bali, seperti; *nektek*, *ngeramas ngintuk*, *ngulek*, *ngelablab*, *ngalumin*, *ngadonin*. Hal ini sejalan dengan (Ariani, 2017) kuliner tradisional Bali diolah menggunakan alat dan metode tradisional sesuai dengan ciri khas dan digunakan secara turun temurun. Seiring perkembangan zaman terdapat penggunaan piranti modern berupa kompor yang diadaptasi dalam proses pengolahan tradisional Bali. Sejalan dengan Hendrayana, (2011) tujuan penggunaan peralatan modern untuk mempersingkat waktu, agar praktis dan menampilkan citra pengolahan hidangan tradisional yang higienis.

Cara penyajian hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod disajikan sebagai hidangan sehari hari dan disajikan pada kesempatan khusus hal ini sejalan dengan penelitian Purna & Dwikayana, (2019) bahwa kuliner tradisional Bali memiliki fungsi profan sebagai hidangan untuk dikonsumsi dan sakral sebagai pelengkap dari upacara yadnya. Hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod memiliki arti representatif dalam tata cara penataan hidangan *lawar* sebagai pelengkap sesaji upacara. Hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod tidak hanya menampilkan rasa, namun juga keharmonisan, pengorbanan dan kesakralan. Pambudi, dkk., (2025) Kuliner tradisional Bali tidak hanya makanan sebagai sasaran konsumsi, namun warisan budaya yang mempunyai nilai dan makna spiritual didalamnya.

Cara penataan hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod memiliki makna sakral fungsinya sebagai pelengkap upacara. Selaras dengan Dewi & Rahayu, (2013) sesajen memiliki simbol yang disampaikan melalui penggambaran atau perumpamaan terhadap hal-hal tertentu. Hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod memiliki makna keseimbangan. Sejalan dengan Margaretha & Sulistyawati, (2022) bahwa *lawar* oleh masyarakat Bali di sebut memiliki simbol keharmonisan dan keseimbangan dalam konsep *pangider-ider*.



Gambar 3. Penataan hidangan *lawar* sebagai pelengkap sesaji upacara

Lima jenis *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod memiliki warna yang berbeda, bukan sekedar warna visual namun sebagai bentuk manifestasi dewa dalam teologi Hindu. Wiyani, (2024) bahwa lima warna merujuk pada *Konsep Panca Warna* yang juga berkaitan erat dengan *Konsep Panca Dewata* terdiri dari warna putih, merah, hitam, kuning, dan campuran empat warna tersebut, disebut dengan *brumbun* yang dimanifestasikan dengan masing-masing dewa penguasa arah mata angin.



Gambar 4. Hidangan Lawar untuk sesaji upacara

Cara penataan hidangan *lawar* di Desa Dangin Puri Kelod diwadahi dengan *tamas* yang melambangkan bumi atau *Bhuana Agung*. Penataannya dengan meletakkan *lawar* sesuai dengan masing-masing warna berdasarkan konsep arah mata angin menurut agama Hindu. Hal ini sejalan dengan Wiyani, (2024) *Konsep Panca Warna* dalam persembahan kaitannya dengan penataan hidangan sebagai sesaji diletakan sesuai dengan arah mata angin (*pangider*), warna putih disisi timur (kangin/*purwa*) melambangkan *Dewa Iswara*, warna merah disisi selatan (kelod/*daksina*) melambangkan *Dewa Brahma*, warna kuning disisi barat (kauh/*pascima*) melambangkan *Dewa Mahadewa*, warna hitam disisi utara (kaja/*uttara*) melambangkan *Dewa Wisnu*, Warna Campuran (*campuh/brumbun*) disisi tengah/pusat (*madya*) melambangkan *Dewa Siwa*.

Dengan demikian, cara penataan hidangan *lawar* di Desa Dangin puri Kelod sebagai pelengkap sesaji disesuaikan dengan penempatan warna menurut teologi Hindu untuk menjaga keseimbangan dan keharmonisan alam, serta menunjukkan identitas kuliner tradisional Bali dalam peran sebagai pelengkap ritual keagamaan Hindu di Bali.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan, penelitian ini telah dapat mengidentifikasi hidangan lawar di Desa Dangi Puri Kelod, Kota Denpasar. Lawar di Desa Dangin Puri Kelod merupakan wujud keunikan variasi hidangan lawar meliputi lawar timbul, lawar jepang, lawar don tabia lipah, lawar palem dan lawar campuh. Bahan yang digunakan berbeda dari lawar pada umumnya. Penggunaan bumbu dan teknik pengolahan yang khas, mencerminkan lawar yang terdapat di Desa Dangin Puri Kelod sebagai identitas kuliner Bali untuk dapat diinventarisasi sebagai warisan budaya kuliner tradisional Bali.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, R. P. (2017). *Mengenal Kuliner Bali*. Depok: Rajawali Pers.
- Dewi, N.M.K, & Rahayu, D. (2013). Kajian Ragam Dan Makna Sesajen Pada Upacara Perang Tipat Bantal Di Desa Kapal Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung Provinsi Bali. *Ejournal Boga*, 2(3), 118–126.
- Gumala, N. M. Y, & Cintari, L. (2021). *Gizi Kuliner Tradisional Bali*. Malang: CV. Literasi Abadi.
- Hartini, S. (2021). Pelestarian Nasi Tumpang Sebagai Identitas Kuliner Lokal Masyarakat Boyolali. *INNOVATIVE : Research & Learning in Primary Education*, 1(2), 822–828.
- Hendrayana, M. (2011). Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Bali Di Hotel Area Sanur-Denpasar. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 2(1).
- Jaya, dkk. (2024). Pengembangan Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Pariwisata Di Desa Tenggalinggah (Development of Traditional Culinary As a Tourism Attraction in Tenggalinggah Village). *Jurnal Pariwisata PaRAMA: Panorama, Recreation, Accomodation, Merchandise, Accessibility*, 5(2), 86–100. <https://doi.org/10.36417/jpp.v5i2.761>
- Krisnawati, Inti. (2022). Nasi Liwet Solo, Kuliner Tradisional dengan Keunikan Sejarah, Budaya dan Filosofi. *Destinesia Jurnal Hospitaliti & Pariwisata*, 3(2), 102–111.

- Margaretha, E. L., & Sulistyawati, A. (2022). Lawar Kuliner Bairawa Menuju Kuliner Pariwisata Khas Bali. *Journey : Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5(1), 51–62. <https://doi.org/10.46837/journey.v5i1.105>
- Marsiti, C. I. R., Suriani, N. M., & Sukerti, N. W. (2019). Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Berbasis Teknologi Informasi Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. *Jurnal IKA*, 17(2), 128–135.
- Mudana, I. G. A. M. G. (2018). Eksistensi Pariwisata Budaya Bali Dalam Konsep Tri Hita Karana. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 8(2), 61–68. <https://doi.org/10.22334/jihm.v8i2.139>
- Pambudi, Bondan, Darsana, M., & Wahyu, G. E. (2025). Meracik Ulang Warisan Rasa : Revitalisasi Gastronomi Bali Kuna melalui Rembuk Rasa Gastronomi. *MUMTAZA : Jurnal Of Community Management*, 1(2), 1–12.
- Purna, I. M., & Dwikayana, K. (2019). Betutu Bali : Menuju Kuliner Diplomasi Budaya Indonesia Betutu Of Bali. *Pratanjala*, 9(2), 165–280. <https://doi.org/10.30959/patanjala.v11i2.478>
- Putri, K. M., Masdarini, L., & Ariani, R. P. (2021). Identifikasi Bumbu Khas Tradisional Bali Pada Desa Bali Aga Di Kabupaten Buleleng. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 12(1), 17–23. <https://doi.org/10.23887/jppkk.v12i1.32577>
- Rahmatia, dkk.,. (2025). Leksikon Kuliner Tradisional Berbahan Dasar Daging Sebagai Pendamping Nasi Dalam Lingkup Budaya Masyarakat Kota Serang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(C), 187–202.
- Sari, dkk.,. (2020). Pelatihan Mebat Sebagai Kearifan Lokal Pelestarian Budaya dan Keterampilan Bagi Generasi Milenial. *Jurnal Bakti Saraswati*, 09(01), 70–77.
- Sidemen, I. B. P., & Putra, I. G. B. B. (2024). Kuliner Bali dari Ritual menuju Komersial. *WIDYANATA*, 6(2), 71–78.
- Sugiono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif R&D*. Bandung: ALFABETA, CV.
- Sweta, I. M. (2020). Kebudayaan Bali Dalam Konteks Pengembangan Pariwisata Budaya. *Coutrure*, 1(1).
- Wibawanti, D. & Adhiningsih, P. (2021). Upaya Undonesia dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya Dunia. *Jurnal of Tourism and Creatifity*, 5(1), 36–44.
- Wiyani, K. (2024). Śruti : Jurnal Agama Hindu Śruti : Jurnal Agama Hindu. *Jurnal Agama Hindu*, 5(1), 62–72.