

ARAK SEBAGAI PERMENTASI MINUMAN LOKAL DAN FUNGSI KULTURAL BAGI MASYARAKAT BALI PERSPEKTIF SOSIOHISTORIS

Oleh:

I Made Sumarja¹

I Gusti Ngurah Jayanti²

¹Research Center for Prehistory and History-BRIN

²Center for Environmental Archaeological Research, Maritime and Sustainable Culture-BRIN
sumarjamd@gmail.com, igus019@brin.go.id

Proses Review 2-27 September, dinyatakan lolos 28 Spetember

Abstract

This study aims to determine arak as a local fermented drink. In addition, we want to know the function and symbolism of wine in the Balinese tradition. Research is qualitative in nature. Ethnographic approach and method of collecting data through observation, interviews, and literature. Data is analyzed according to the level of importance and then interpreted. The discussion explains that alcoholic beverages were made a long time ago by Austronesian speakers who were more dominant in farming to produce innovations and give rise to alcoholic beverages, one of which is arak. Until now, in agrarian communities in rural areas, especially in the mountains, many process coconut trees and extract the sap to make wine. The activity of producing fermented arak which has been passed down from generation to generation has developed into a material for various functions not only for drinking but also for the completeness of religious ceremonial materials. Another function is traditional medicine. Arak has now been transformed and Arak has become a symbol of cultural identity.

Keywords: wine, identity, and Balinese culture

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui arak sebagai minuman fermentasi lokal. Di samping itu ingin mengetahui fungsi dan simbolis arak dalam tradisi masyarakat Bali. Penelitian bersifat kualitatif. Pendekatan etnografi dan cara pengumpulan data melalui observasi, wawancara dan pustaka. Data dianalisis sesuai tingkat kepentingan dan selanjutnya di interpretasi. Dalam pembahasan menjelaskan bahwa minuman prementasi arak telah dibuat sejak dulu oleh penutur Austronesia yang lebih dominan dalam bercocok tanam menghasilkan inovasi dan memunculkan fermentasi minuman salah satunya adalah arak. Hingga kini masyarakat agraris di pedesaan terlebih di pegunungan, banyak yang mengolah pohon kelapa di ambil niranya menjadi bahan arak. Kegiatan

produksi fermentasi arak yang secara turun-temurun ini telah berkembang menjadi bahan untuk berbagai fungsi tidak hanya diminum namun juga untuk kelengkapan bahan upacara religi. Fungsi lain yakni sebagai bahan pengobatan tradisional. Arak kini telah bertransformasi di mana arak menjadi simbol identitas kultural.

Kata kunci: *arak, identitas, dan budaya Bali*

I. PENDAHULUAN

Kebiasaan minum minuman beralkohol pertama kalinya muncul pada peradaban Mesir kuno, kemudian Yunani kuno, sampai pada Romawi kuno, yang menjadikan minuman beralkohol sebagai bagian penting dalam suatu perayaan akbar, seperti pesta, setelah makan, bahkan ketika hendak berperang maupun setelah berperang. Sejarah mengenai minuman beralkohol dalam kehidupan dikategorikan bahwa minuman beralkohol muncul pertama kalinya di Barat dan berkembang sampai Indonesia yang dibawa oleh kolonial, walau demikian minuman beralkohol sudah ada jauh sebelum adanya peradaban kerajaan dalam sejarah (Yerkohok, dkk., 2020: 147-148).

Minuman alkohol tradisional dihasilkan dari berbagai macam fermentasi buah-buahan maupun dari tumbuh-tumbuhan. Minuman beralkohol tidak bisa dipisahkan dari sejarah perkembangan kehidupan manusia termasuk di Indonesia. Banyak minuman alkohol tradisional yang menjadi ciri khas dari masing-masing daerah yang ada di Indonesia seperti *tuak*, *arak*, *sopi*, *badeg* dan masih banyak lagi. Masyarakat banyak yang mengonsumsi minuman beralkohol ini dengan alasan tradisi dan budaya serta merupakan salah satu komponen yang ada dan tidak dapat dipisahkan pada setiap acara adat yang diselenggarakan di daerah tertentu. Pemakaian minuman beralkohol merupakan tradisi turun-temurun yang diwariskan oleh para leluhur di suatu daerah (Riskiyani, dkk. 2015: 77).

Tradisi minum minuman fermentasi tradisional beralkohol ini sudah ada sejak zaman kerajaan di Nusantara. Menurut Kitab Nagarakertagama yang ditulis pada masa keemasan Kerajaan Majapahit abad ke-14 disebutkan bahwa minuman alkohol tradisional pada zaman itu merupakan bagian dari perjamuan agung yang diselenggarakan oleh kerajaan. Saat pesta raky-

at tahunan yang diadakan sesuai panen raya, raja akan menyelenggarakan perjamuan besar dengan menyuguhkan *tampo* atau arak keras yang dibuat dari beras terbaik serta ada juga tuak dari air kelapa dan lontar, arak dari aren, kilang dan brem (Dewi, 2019:3).

Budaya berjamu dengan menggunakan arak atau *tuak* dalam kehidupan sehari-hari, adat istiadat dan keagamaan sudah lama ada di Bali. Pembuatannya masih sangat tradisional bila dibandingkan dengan pembuatan minuman yang lain seperti anggur atau wine. Penggunaan arak biasa digunakan pada pelaksanaan upacara adat atau kegiatan keagamaan di Bali sebagai sajian *tabuhan* pada saat sembahyang atau *ngaturang segehan*. Arak Bali ini memiliki filosofi berkaitan dengan kepercayaan masyarakat seperti di daerah Merita sangat percaya dengan kekuatan Dewa Arak Api atau biasa disebut Ida Bhatara Arak Api.

Meskipun mengandung alkohol minuman ini mempunyai beberapa manfaat apabila dikonsumsi secara tepat, dipercaya bisa menyehatkan tubuh, menghangatkan badan dan menghilangkan kelelahan. Arak juga digunakan sebagai media sosialisasi untuk mempererat persaudaraan. Dalam kepercayaan lokal arak dipercaya dapat sebagai obat (*tambe*) tradisional Bali, seperti untuk mengurangi tingkat stress, mengatasi sembelit, menjaga sistem pencernaan, menyehatkan tulang, mengatasi kencing manis, mengatasi sariawan, mengatasi diabetes, menurunkan demam. Namun semua itu harus sesuai dengan takaran para ahli pengobatan tradisional.

Untuk tuak *na tonggi* orang Batak meyakini bahwa barang siapa perempuan yang setelah melahirkan meminum air yang berwarna putih itu dapat membantu memperlancar produksi air susu bagi si jabang bayi. Tuak di Batak sudah menyatu dengan kehidupan kultural (Belvage, 2017: 99). Masyarakat Batak, Sumatera Utara juga telah lama mengenal minuman

tuak dari zaman nenek moyangnya yang berfungsi sebagai sarana ritual atau untuk diminum bersama sebagai sarana pengakraban masyarakat, kemudian cap tikus yaitu minuman keras tradisional khas Manado, *ciu* dikenal oleh masyarakat Surakarta dan sekitarnya, dan *cong* yang dikenal di kalangan masyarakat Semarang. Di Desa Banjardowo Grobogan juga memiliki tradisi serupa. Di kalangan masyarakat Desa Banjardowo tradisi minum-minuman beralkohol tersebut lebih dikenal dengan istilah *njamu* (Anita, 2015:2-3). Dalam penelitian ini akan difokuskan pada fermentasi minuman arak pada masyarakat Bali. Banyak warga Bali yang berprofesi sebagai pengrajin atau produsen arak bali dan menggantungkan hidupnya dari hasil penjualan arak bali tersebut seperti warga penghasil arak bali di daerah Karangasem, Klungkung dan Buleleng.

II. PEMBAHASAN

1. Bahan dan Proses Pembuatan Arak

Bahan baku arak Bali pada umumnya dihasilkan dari nira pohon kelapa, pohon lontar dan pohon enau. Bahan dasar arak Bali berasal dari sadapan bunga kelapa atau nira yang sebelumnya telah difermentasi menjadi tuak. Nira yang dibutuhkan untuk sekali produksi arak adalah sekitar 80-90 liter. Biasanya untuk dapat 80-90 liter nira kelapa menyadap sekitar 30-40 pohon kelapa, satu pohon dapat diambil niranya dua kali sehari yaitu pagi dan sore. Untuk menjaga kebersihan nira, agar tidak kemasukan embun, air hujan dan serangga, maka alat penampung tersebut ditutup dengan bagian *tapis* kelapa dan diikat menggunakan janur kelapa. Zaman dahulu masyarakat menggunakan *beruk* dari kelapa sebagai penampung. Masyarakat di jaman modern ini telah mengganti *beruk* dengan jerigen dari plastik untuk lebih praktis dalam pemakainnya (Dwikayana, dkk. 2021: 84-85).

Berdasarkan pengamatan di lapangan bahwa proses produksi masih menggunakan cara tradisional. *Home* industri *tuak* dalam proses produksinya tidak memerlukan teknologi seperti mesin dan tenaga listrik, melainkan hanya menggunakan tenaga, keterampilan, dan kreativitas manusia. Cara produksi *tuak* yang

masih tradisional dan sederhana memudahkan masyarakat untuk mengelola *home* industri tuak. Cara produksi *tuak* tergolong cukup mudah sehingga masyarakat dapat dengan mudah mempelajarinya melalui para produsen tuak lainnya ataupun dari keluarganya secara turun-temurun. Bahan baku pembuatan arak adalah air nira pohon kelapa, atau bisa juga dari bahan lain seperti aren dan lontar. Nira tersebut selanjutnya direbus selama kurang lebih lima jam dengan Teknik penyulingan. Nira ditempatkan dalam kaleng besar, dan ditaruh di atas tungku. Uap dari nira yang mendidih disalurkan menggunakan pipa yang terbuat dari bambu yang dihubungkan ke tempat penampungan. Hasil penyulingan inilah yang menjadi arak.

Pembuatan arak kelas satu (arak api) membutuhkan waktu yang relatif lama dan rumit. Dibutuhkan waktu empat jam untuk merebus tuak. Api dalam tungku harus tetap terjaga agar suhu panas yang dihasilkan untuk proses produksinya berjalan baik. Oleh kerennanya api tidak boleh besar dan juga api tidak boleh terlalu kecil. Bahan bakar yang digunakan biasanya adalah kayu pilihan, seperti kayu pohon jambu mete, pohon juwet, dan intaran. Bahan bakar kayu juga mempengaruhi proses penguapan dan aroma yang dihasilkan. Satu kali proses penyulingan memerlukan nira sebanyak tiga ember kecil atau sekitar sepuluh liter tuak. Penyulingan ini mendapatkan sekitar 1,5 liter arak kelas nomor satu. Sedangkan untuk membuat arak kelas dua, nira direbus dua sampai tiga jam dengan nyala api atau suhu panas yang relatif besar (Yusasrini., Ni Nyoman Puspawati. 2013: 3-4).

Proses membuat arak menghasilkan tiga kelas arak, secara umum ciri-ciri arak kelas satu adalah banyak keluar buih ketika dikocok. Arak kelas dua mengeluarkan buih lebih sedikit. Sedangkan arak kelas tiga tidak mengeluarkan buih sama sekali. Jika dinyalakan dengan korek api, arak kelas satu menyala kebiru-biruan dan daya tahan nyalanya sangat kuat, arak kelas dua nyala apinya berwarna agak kekuningan dan lebih lemah. Sedangkan arak kelas tiga tidak menyala ketika dibakar dengan korek api (Wijaya, dkk. 2022: 22-24).

Daerah penghasil arak di Bali seperti di Dusun Merita, Kecamatan Abang, Kabupaten Karangasem (Yusasrini., Ni Nyoman Puspawati.

2013: 3). Penghasil arak Bali yang sangat terkenal juga terdapat di Desa Tri Eka Buana, Kecamatan Sidemen, Kabupaten Karangasem (Sudhana., dkk, 2019: 472-473). Salah satu koperasi yang memiliki peranan penting dalam memproduksi arak Bali adalah Koperasi Poetra Desa Wisata yang berlokasi di Banjar Telaga Desa Sibetan Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem (Dwikayana., dkk, 2021: 82). Desa Besan Kabupaten Klungkung pada khususnya juga sebagai daerah yang sebagian masyarakatnya berprofesi sebagai pengrajin arak. Dari proses produksi hingga pemasaran semuanya masih dilakukan secara tradisional dan konvensional (Subawa., dkk, 2021: 339).

Sedangkan di Bali utara yakni di Kabupaten Buleleng juga terdapat daerah penghasil arak yang cukup terkenal seperti di Desa Pakisan dengan arak yang berbahan baku nira enau di sini ada sekitar 100 lebih perajin arak. Di wilayah Desa Bondalem, Kecamatan Tejakula, juga ada produksi arak kopi yang merupakan hasil destilasi dari aren lontar yang sebelumnya dicampur dengan biji kopi yang telah di sangria, kemudian dilakukan proses destilasi, sehingga menghasilkan arak berwarna kecoklatan menyerupai air teh, dan rasa araknya bercampur dengan rasa kopi. Di Desa Tukad Sumaga, Kecamatan Gerokgak, terdapat pengrajin arak berkisar 10 orang dan mereka belum mengorganisir diri menjadi sebuah kelompok.

Daerah lain di Buleleng yang juga sebagai produsen arak yang terkenal adalah di Banjar Selombo, Desa Bondalem, Kecamatan Tejakula Kabupaten Buleleng. Di Banjar ini ada sebanyak 50 petani arak yang menggunakan bahan baku air aren (ental). Masih di Kecamatan Tejakula, di Desa Les, para petani arak telah memiliki koperasi yang diberi nama Bali Mula.

2. Dua Sisi Arak Bali yang Bertentangan

Arak bali merupakan sebuah minuman tradisional khas Pulau Dewata yang sangat terkenal. Dalam berbagai perspektif, arak bali sering dikonotasikan sebagai minuman negatif yang menyebabkan mabuk. Pernyataan ini menjadi pro dan kontra di masyarakat, namun bila penggunaannya sesuai dengan takaran yang tepat dan peminum dapat mengontrol efek dari kandungan arak tersebut, maka minuman ini ti-

daklah memabukkan melainkan dapat menjadi pelancar inspirasi otak untuk berpikir, dan juga sebagai penghangat badan. Arak bali mempunyai dua sisi yang bertentangan, namun pada dasarnya memiliki persamaan yang tak terpisahkan. Bagaimana sisi positif dan sisi negatif dari arak bali serta sinergi dari kedua sisi tersebut.

Sisi Negatif

Aktivitas mengonsumsi minuman keras arak yang dilakukan oleh remaja, ada faktor-faktor tertentu yang dapat menyebabkan remaja mengonsumsi minuman keras. Faktor internal adalah faktor yang bersumber pada diri remaja itu sendiri, baik itu gen, keadaan psikologis yang tertekan, penyimpangan kepribadian, ataupun keadaan rendahnya tingkat rohani seseorang. Sedangkan faktor eksternal adalah faktor yang berasal dari lingkungan individu itu sendiri, baik itu karena keadaan ekonomi, pendidikan, budaya, latar belakang kehidupan, maupun karena kurangnya pengaruh kontrol sosial masyarakat. Salah satu faktor yang mendorong berkembangnya perilaku minum minuman beralkohol adalah kebudayaan serta latar belakang kehidupan seseorang. Jadi secara tidak langsung kebudayaan masyarakat ikut membantu perkembangan perilaku menyimpang di masyarakat berupa minum minuman keras (arak) yang berlebihan (Ardyanti, 2017: 37).

Minum alkohol dapat mempengaruhi kondisi mental dan perilaku. Awalnya merasa lebih banyak berbicara dan lebih percaya diri ketika mengonsumsi alkohol. Semakin banyak alkohol yang diserap maka fungsi intelektual, kendali perilaku dan penilaian menjadi semakin kurang efisien. Efek yang ditimbulkan bagi tubuh kita sendiri yang dapat mengganggu kesehatan kita dan efek bagi lingkungan, karena bila seseorang yang sudah terpengaruh oleh alkohol akan sulit untuk mengontrol diri dan emosinya sehingga dapat menimbulkan keributan dan mengganggu kenyamanan masyarakat (Tes., dkk. 2017: 30).

Sisi negatif arak bali akan terlihat apabila disalahgunakan. Arak bali yang harusnya digunakan dalam upacara adat malah dikonsumsi oleh anak muda dengan cara dan proses yang salah. Banyak kasus arak oplosan yang menye-

babkan orang keracunan, bahkan sampai meninggal. Hendaknya dalam mengonsumsi arak haruslah dengan bijak. Hindari penggunaan arak untuk hal-hal yang menimbulkan kerugian, baik untuk diri sendiri maupun orang lain. Dan juga tidak menimbulkan kesan negatif mengenai arak bali (Wijaya, dkk. 2022: 15-17).

Sisi Positif

Selain memiliki sisi negatif, arak bali juga memiliki banyak sisi positif. Sisi positif arak bali bisa dilihat dari segi ekonomi, interaksi sosial, perspektif religius, serta pengembangan teknologi. Arak bali dari segi ekonomi sebenarnya memiliki nilai jual yang tinggi. Apalagi Bali merupakan destinasi wisata yang banyak dikunjungi wisatawan baik lokal maupun luar negeri. Arak bali yang merupakan minuman tradisional bisa dijadikan oleh-oleh bagi wisatawan.

Dari sisi perspektif religius, arak bali dimanfaatkan pada ritual upacara-upacara keagamaan umat Hindu di Bali. Salah satunya adalah untuk *metabuh* (ritual Hindu dengan sarana arak). Secara religius, arak bali merupakan suatu jenis minuman yang digunakan sebagai *tabuhan* bersamaan dengan brem dan tuak pada saat ritual upacara agama Hindu. Di dalam pengembangan teknologi, minuman arak bali juga dapat berperan dalam pengembangan teknologi. Sebuah studi memanfaatkan arak bali sebagai bahan bakar pengganti bensin. Arak bali hasil destilasi dari nira pohon kelapa, enau, atau siwalan, dapat menghasilkan kandungan alkohol di atas 80%. Kadar alkohol yang tinggi ini memiliki nilai oktan lebih tinggi daripada bensin. Angka oktan yang tinggi pada arak bali memungkinkan penggunaan rasio kompresi yang tinggi pada mesin. Sehingga dapat menghasilkan pembakaran yang optimal dan berpengaruh pada peningkatan kerja mesin seperti akselerasi, emisi, dan konsumsi bahan bakar (Wijaya, dkk. 2022: 18-22).

Arak bali yang merupakan hasil destilasi, sebenarnya sangat bermanfaat bagi manusia. Minuman ini bermanfaat untuk penghangat tubuh, sebagai sterilisasi dan antiseptik penyakit, serta dapat digunakan sebagai bahan bakar bensin. Sebenarnya jika dikaji lebih dalam lagi kandungan arak bali, akan banyak manfaat yang bisa diambil asalkan sesuai dengan takaran dan

kebutuhannya yang tepat.

3. Arak sebagai Simbol Sosial

Selain sebagai pelengkap upacara keagamaan, tuak juga merupakan minuman beralkohol yang cenderung dikonsumsi saat kegiatan upacara keagamaan, adat istiadat bahkan dijadikan minuman penghilang rasa haus. Hal tersebut terjadi karena didukung oleh kondisi desa yang tandus. Mengonsumsi tuak (metuakan) dianggap sebagai salah satu kegiatan pemersatu warga dalam kehidupan sosial mereka (Suwena, 2017: 26). Arak juga memiliki fungsi sosial yakni membangun kebersamaan dan memperkuat ikatan kekerabatan di masyarakat. Arak sering digunakan sebagai simbol dimulainya hubungan antarbesan. Ketika dua keluarga calon mempelai bertemu, ayah dari mempelai laki-laki dan perempuan bersulang dan minum arak bersama untuk menandai keluarga yang bersangkutan sudah menjadi kerabat dekat.

Bahkan menurut seorang seniman senior Bali, I Wayan Dibia, arak Bali pada zaman dahulu sering dikonsumsi untuk penyemangat ataupun untuk penambah percaya diri para penari dan penampilan yang akan melakukan pentas dalam sebuah pertunjukan dalam ritual keagamaan. Tak hanya itu, para orang tua di Bali yang berusia 45 tahun membiasakan minum Arak Bali satu sloki sebelum tidur untuk alasan kesehatan.

4. Arak Sebagai Keperluan Upacara dan Kepercayaan

Tradisi minum minuman keras (miras) di tengah kehidupan masyarakat Bali sudah menyatu cukup lama, bahkan minuman keras seperti arak dan berem termasuk tuak merupakan hal yang wajib ada dalam setiap ritual agama Hindu. Arak menjadi salah satu aba-abaan, yaitu semacam oleh-oleh dari warga yang dibawa ke rumah warga lain yang sedang melaksanakan ritual upacara agama selain beras dan dupa. Dalam hal ini, arak tidak untuk diminum, melainkan dipergunakan untuk *tetabuhan*, yaitu persembahan kepada Bhuta Kala (Ardyanti, 2017: 31).

Minuman arak, berem, tuak dan darah, digunakan sebagai pelengkap *segehan* di Bali dike-

nal dengan *tetabuhan*. Kata *tetabuhan* itu sendiri berasal dari kata *tabuh* yang berarti tabur atau disiram. Hal itu sesuai dengan cara persembahkan minuman itu, yaitu dengan cara disiramkan pada *segehan*. Bhuta kala dalam kepercayaan masyarakat Hindu diandaikan sebagai sosok yang mengerikan, menyeramkan, senang mabuk-mabukan, dan sebagainya yang memiliki sifat tidak baik. Berdasarkan keyakinan itu, mereka memandang perlu untuk memanjakannya dengan berbagai minuman keras yang memabukkan. Arak, berem, tuak dan darah adalah jenis-jenis minuman yang memabukkan. Dengan minuman (*tetabuhan*) tersebut di tambah dengan air, diharapkan para bhuta kala sudah merasa puas dan tidak mengganggu manusia (Puspa, 2020: 143). Didalam upacara keagamaan tuak dimanfaatkan untuk metabuh juga sebagai pelengkap di dalam upacara mecaru (korban suci kepada bhuta kala). Hal ini dimaksudkan untuk mewujudkan keharmonisan di alam semesta, yaitu antara *bhuana alit* (tubuh manusia) dengan *bhuana agung* (alam semesta) (Suwena, 2017: 26).

Tabuh yang terdiri dari Arak dan Brem tidak dapat dipisahkan dari budaya dan agama di Bali. *Tetabuhan* sebagai persembahkan kepada Ida Sanghyang Widhi dalam perwujudan bhuta. Arak atau tuak merupakan simbol dari aksara suci “Ah-kara”, sedangkan Berem adalah simbol dari aksara suci “Ang-kara” (Wirasuta, 2021: 9). Hal ini terkait dengan mantra pengastawa “*Ut-peti*”, *Stiti*”, dan “*Pralina*”. Penggunaan “*Sajeng Tabuh*” dalam upacara bhuta yadnya, pada saat Ngastawa dimulai dari Berem sebagai simbol “*Ang*” dilanjutkan dengan Arak simbol “*Ah*” dan pada saat mengakhiri (pralina) dimulai dari Arak dilanjutkan dengan Berem. Penggunaan “*Sajeng Tabuh*” dalam kegiatan upacara memiliki makna untuk menjaga keharmonisan dan keseimbangan alam semesta atau bhuana agung beserta isinya dengan “*mensomia*” yang memiliki makna pemberian kepada para penjaga alam semesta ini. Alam semesta ini dihuni oleh beberapa kehidupan termasuk para butha kala. Kepercayaan masyarakat beragama Hindu di Bali, agar terjadi kesimbangan dalam kehidupan kita sebagai manusia, maka isi alam semesta (bhuana agung) perlu dijaga keharmonisannya (Suan-da, 2019: 78-79).

Di dalam ajaran sekte Bhairawa ada juga penggunaan minuman keras seperti arak. Sekte Bhairawa adalah salah satu sekte yang pernah berkembang di Bali. Bhairawa adalah sekte rahasia dari sinkretisme antara agama Budha aliran Mahayana dengan agama Hindu aliran Siwa muncul kurang lebih pada abad ke-6 M di Bengala sebelah timur. Dari sini kemudian tersebar ke utara melalui Tibet, Mongolia, masuk ke Cina dan Jepang. Sementara itu cabang yang lain tersebar ke arah timur memasuki daerah Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Sekte Bhairawa dalam aktivitas religius masyarakat Bali diantaranya penggunaan arak dan berem dalam kegiatan upacara keagamaan. Dalam menghaturkan *segehan*, *caru* atau *mesaagan*, arak, berem, tuak dan air memiliki peranan penting. Minuman keras itu biasanya dituang terakhir. Arak, berem dan tuak digunakan sebagai persembahkan kepada Bhuta Kala (Wariati, 2018: 95-96).

Salah satu kampung produsen arak Bali yaitu di Dusun Merita, Kecamatan Abang, Kabupaten Karangasem. Di desa ini hampir semua warganya mengandalkan mata pencaharian dari membuat arak Bali ini. Asal muasal warga Merita bisa memproduksi arak Bali ini tidak diketahui secara pasti. Diduga, pembuatan arak Bali ini erat kaitannya dengan kepercayaan masyarakat setempat yang meyakini adanya Dewa Bagus Arak Api yang menghuni daerahnya. Sehingga tradisi membuat arak di desa tersebut sulit dihilangkan. Dengan keyakinan tersebut warga setempat terus mempertahankan tradisi leluhurnya (Yusasrini., Ni Nyoman Puspawati. 2013: 3), (Indrayanthin., dkk., t.t.: 2).

Informasi dari masyarakat di Desa merita bahwa setiap upacara atau Ngusaba Dangsil yang jatuh pada Purnama Kaenam sekitar Desember dan Ngusaba Ayu pada Purnama Kadasa sekitar pertengahan Maret menurut perhitungan kalender Bali, Ida Bhatara Arak Api diiring atau diundang ke Pura Desa. Saat itu penduduk Merita yang berprofesi sebagai pembuat arak akan menghaturkan sesajen khusus dan melakukan persembahyangan bersama di hadapan Ida Bhatara Arak Api, memohon berkah dan perlindungan agar produksi arak tetap lancar di Merita. Ida Bhatara Arak Api merupakan pelindung dan penganugerah para pembuat arak di Merita. Sebelum memulai proses membuat arak,

warga akan menghaturkan canang, sesajen khusus, di atas pelangkiran (tempat menaruh sesajen) di dapur dan di atas tungku untuk permohonan perlindungan dan berkah Ida Bhatara Arak Api. Setiap hari Purnama, Tilem, Kajengkliwon, Anggar Kasih, juga menghaturkan canang sari dan tipat kelan. Karena kemurahan Ida Bhatara Arak Api, kadangkala para pembuat arak bisa mendapatkan arak barak (merah) dan arak selem (hitam) pada saat proses penyulingan. Sejak zaman dahulu sampai sekarang, arak menjadi komponen penting untuk kesuksesan sebuah upacara keagamaan. Begitu pentingnya keberadaan arak di Bali, masyarakat Bali percaya bahwa arak Bali dilindungi oleh kekuatan Dewa Arak Api atau biasa disebut dengan Ida Bhatara Arak Api (Sudhana., dkk. 2019: 473).

Salah satu desa produsen arak Bali yaitu Desa Tri Eka Buana, Kecamatan Sidemen, Kabupaten Karangasem. Di desa ini sebagian besar warganya mengandalkan mata pencaharian dari membuat arak Bali. Asal muasal warga Desa Tri Eka Buana bisa memproduksi arak Bali ini tidak diketahui secara pasti. Diduga, pembuatan arak Bali ini erat kaitannya dengan kepercayaan masyarakat setempat sehingga tradisi membuat arak di desa tersebut sulit dihilangkan. Sebelum leluhur Desa Tri Eka Buana berada di desa ini (desa sekarang), tempat ini merupakan hutan belantara. Tempat bermukim para leluhur awalnya berada diatas perbukitan. Selanjutnya mereka turun mencari tempat yang lebih bagus, aman dan tersedia keperluan sehari-hari seperti air. Setelah mereka bermukim di tempat baru (di bawah) di sini banyak terjadi kejadian-kejadian yang diluar nalar atau tidak masuk akal seperti sakit mendadak bahkan sampai meninggal mendadak. Kejadian-kejadian aneh ini membuat para leluhur kebingungan dan akhirnya mereka melakukan meditasi untuk mengetahui apa sebenarnya yang terjadi dan selalu menimpa warga mereka. Di dalam meditasi tersebut para leluhur diberikan petunjuk bahwa musibah yang terjadi di Desa Tri Eka Buana disebabkan oleh gangguan Bhutakala. Gangguan Bhuta Kala yang menimpa para penduduk bisa diatasi atau dinetralisir dengan cara menghaturkan/membuat arak. Petunjuk gaib ini akhirnya segera dilaksanakan oleh para leluhur di Desa Tri Eka Buana. Sejak kejadian ini para leluhur Desa Tri

Eka Buana terus membuat arak demi keselamatan desanya (Dwikayana., dkk. 2021: 74-76).

5. Arak sebagai Bahan Obat Tradisional Bali

Lontar Usada adalah naskah klasik yang berisi berbagai jenis pengobatan. Naskah ini ditulis di atas daun lontar dengan menggunakan bahasa Bali, sehingga disebut Lontar Usada Bali. Ada berbagai macam Lontar Usada, sesuai dengan jenis penyakit dan pengobatannya. Naskah ini tersebar di dalam maupun luar negeri. Di Bali, naskah Lontar Usada ini banyak tersimpan di Gedung Kirtya, Perpustakaan Universitas Udayana dan Balai Bahasa Bali. Selain itu ada juga beberapa naskah yang menjadi koleksi pribadi.

Arak dalam lontar Usada Cukil Daki digunakan sebagai pelarut bahan obat seperti: 1). Obat pilek dan batuk, bahan ramuannya, belimbing buluh (belimbing yang buahnya kecil-kecil dan bentuknya bulat panjang), yang disertai dengan akar batang dan daun, semanggi gunung (semanggi yang tumbuh di darat dan daunnya agak kecil), diisi arak dibungkus dan ditambah, diminum. Urap hulu hati, daun kemuning, ketumbar, tiga biji, kunyit, tiga, iris; 2). Sakit tenaga lemah, pinggang terasa sakit, bagian hulu hati, keluar bintik-bintik, sakit delem brahma, namanya, ramuan bahan obatnya, bunga kembang sepatu jenis lamba, terasi merah, garam, airnya arak, diminum; 3). Bahan borehnya belimbing basi (belimbing yang sangat masam) meliputi akar batang dan daun, merica, bawang putih dan jerangan, diisi arak, dipipis, diborehkan; 4). Obat, lumpuh, bahan ramuannya, pangkal pohon teter (tembakau hutan), bawang putih dan jerangan, diisi dengan arak, borehkan; 5). Obat setruk tangan dan kakinya, jari-jari tidak dapat memegang, bahan ramuannya, kulit pohon kepah, bulu anjing, bulu induk babi, kain sutra, yang dibakar, bawang putih dan jerangan, airnya arak, diborehi; 6). Bila tampak merah bersinar, lepra brahma, namanya, obatnya, bahan-bahan ramuannya, barak wesi, jahe pahit, bawang putih dan jerangan, arak perawu (arak yang berkadar alkohol tinggi), diolesi sakitnya; 7). Borehnya, kulit pohon keluak yang tidak berbuah, kulit pohon pala, dilumatkan, airnya arak yang kadar alkoholnya tinggi, semuanya diborehi; 8). Borehnya kulit pohon

kaliasem, kulit pohon jelawe, sinrong jangkep, digerus, airnya arak, itu borehnya; 9). Ada lagi bila sakitnya tampak merah bertepi kuning, bernama ila kakarangan, bahan ramuan obatnya, daun kayu api, arang yang mengeras terdapat pada pembakaran tukang besi, cengkeh, sintok, masui, belerang, arak yang kadar alkoholnya tinggi, dioleskan; 10). Obat untuk ila lungsir, bahan ramuannya, kulit pohon kayu putih, kulit pohon base, sinrong wayah, dilumatkan, airnya berupa arak yang kadar alkoholnya tinggi, diborehkan; 11). Obat ila brahma, bahan ramuannya, kulit pohon keluak yang tidak mau berbuah, kulit pohon book, campur dengan cengkeh, bangle, mesui, pala kedis, bawang putih jerangan, dilumatkan, arak yang kadar alkoholnya tinggi, diborehkan; 12). Obat ila kakarangan, bahan ramuannya, kulit pohon tinggulun, sinrong wayah, air arak, diborehkan; 13). Ada lagi tubuhnya sembab, mengandung air, alisnya tanpa bulu, badan benjol-benjol, ila banyu mala, namanya, bahan ramuannya, kulit pohon tai, kulit pohon kaliasem, pala, sinrong wayah, air arak, diborehkan; 14). Obat sakit ila yang semua tampak di permukaan, bahan ramuannya, kulit pohon mangga gading, kulit sulatri, buah pala yang kecil-kecil, sampar wantu, mesui, bawang putih dan jerangan, air arak, borehkan; 15). Pemunah bahan ramuannya, obat petak, kulit pohon manengen, bawang putih jerangan, air arak, dioleskan; 16). Obat segala macam lepra, sampai kelihatan keluar (dikulit) sarananya: kulit mangga gading, kulit pohon sulatri, pala kedis, sampar wantu, mesui, bawang putih (dasun), daun jerangan, dipipis, air arak, bedakkan (Wirasuta, 2021: 14-16).

Arak dalam lontar Usadha Taru Pramana juga digunakan untuk pengobatan: 1). Sakit bayi cacar, bahan ramuannya asaban/kulit/serbuk cendana dicampur arak untuk boreh; 2). Panas dalam, bahan ramuannya babakan kenan dicampur air, cuka, madu, arak, jeruk nipis dan pamor bubuk dibuat menjadi loloh untuk diminum; 3). Sakit Buh (perut besar), bahan ramuannya daun kilap dibuat menjadi loloh dengan campuran arak, cuka, sindrong wayah dan merica putih (gundil); 4). Sakit Lungguh, bahan ramuannya daun paspasan dicampur dengan arak, cuka, ketumbar bolong untuk obat tutuh; 5). Sakit Sula, ramuan yang diperlukan berupa

bagian pucuk kesegseg dicampur dengan madu kela dan arak untuk obat tutuh (Putra, 2021: 5).

Naskah dalam lontar Usada Taru Pramana menyebutkan ada ratusan tumbuh-tumbuhan yang dapat dijadikan sebagai obat tradisional Bali. Teknik pengobatan destilasi arak bali telah dimiliki oleh kearifan lokal masyarakat Bali sejak lama, sehingga metode pengobatan tradisional kini mulai dijamah kembali untuk menanggulangi kasus penyakit pernafasan yang marak beredar saat ini. Ditengah pandemi Covid-19 beberapa tokoh masyarakat mengungkapkan bahwa, secara Pharmatology pengobatan ini diformulasikan secara khusus oleh beliau dilakukan untuk membantu memudahkan oksigen masuk ke dalam tubuh penderita penyakit pernafasan. Aroma arak dapat menghasilkan uap yang bisa menyapu bersih virus yang berada di saluran pernafasan. (Putra, dkk, 2021: 88-89).

Arak dalam lontar Usadha Dalem juga disebutkan sebagai bahan campuran untuk obat seperti untuk pengobatan: 1). Lemah, letih, enggan, bingung, kesal, sedih, wajah suram karena kena guna-guna. Ramuan yang digunakan berupa tam-tam, jeruk purut, ketan merah, ketan hitam, jelawe pahit, buah pala, cengkeh, temukus, sampar wantu, jelawe, pala, menyan madu, maja kane, maja keeling, sindrong, arak perahu, berem, madu asli, jeruk nipis, arak tahunan dibuat menjadi loloh untuk diminum; 2). Kaki terasa dingin, ramuan yang digunakan berupa serbuk batu bata merah, akar medori putih, akar awar-awar, triketuka dan arak tahunan dibuat menjadi boreh; 3). Sakit Dubur, bahan obatnya air kunyit dan arak dibuat menjadi loloh; 4). Segala penyakit: perut membengkak, ayun, kuning, tuju moka, lumpuh moro, udeg, berkunang-kunang, perut buncit, mati asmara, bingung, letih lesu, penyakit kena sihir. Bahan obatnya berupa Arak putih, air jeruk linglang, minyak tandusan, atangle, lengkuas, kapur, lempuyang, jelawe pahit, temu tis, kunyit warangan, kencur, tri katuka, cengkeh, maja kane, maja keeling, sampar wantu, jelawe biasa, jebug arum, ketumbar, ketumbar bolong, musi, sintok, sepet-sepet, pulasari, lunga, sari kuning, sari bunga nagasari, pala raja dan pala kurung. Obat ini digunakan untuk menyiram orang yang sedang sakit Putra, 2021: 9). Arak yang disebutkan dalam lontar Usadha Sasah Bebai juga banyak digunakan untuk pengo-

batan: 1). Sakit kusta/lepra, bahan ramuannya ketan merah, ketan hitam, jeruk purut beserta daunnya, dan arak. Jenis pengobatan dengan semir/lepoakra; 2). Luka kemaluan, bahan ramuannya Mangga amblem, terasi, sintok, menyan, kulit pohon Sentul, tanah sari, asahan cendana, jenggi, asahan jelawe pahit (Obat luar/boreh), Belimbing wuluh 11 biji, air jeruk nipis, madu, arak (untuk loloh); 3). Sakit koreng, bahan ramuannya Buah jebug, akar liligundi, sindrong, arak, air jeruk linglang dibuat menjadi loloh Putra, 2021: 12).

Arak dalam lontar Usadha Upas juga banyak digunakan untuk pengobatan: 1). Kencing batu, bahan ramuannya bulih pasir putih 21 biji, jeruk 21, arak tahun. Ramuan ini didiamkan satu malam di Sanggar Kemulan. Obat ini berupa loloh diminum menghadap ke timur, posisi kaki berdiri dengan satu kaki; 2). Sakit gumigil, bahan ramuan akar, kulit dan daun suren, bumbu sate, triketuka, dan arak. Obat dibuat dalam bentuk loloh untuk diminum; 3). Sakit moro, bahan ramuan untuk boreh seperti kunir merah, triketuka, dan arak tahunan Putra, 2021: 16). Arak dalam lontar Usadha Bhagawan Kasyapa digunakan untuk pengobatan: 1). Sakit gila mengomel tidak tentu (ngumik), bahan ramuannya 21 biji merica, kapur bubuk, ketan gajah dan arak. Ramuan ini dibuat menjadi loloh untuk diminum (Putra, 2021: 18).

6. Arak sebagai Minuman Permentasi Sajian untuk produk Pariwisata

Pulau Bali sudah dikenal sebagai surga pariwisata dan museum hidup bagi wisatawan domestik maupun manca negara. Beragam produk dan destinasi wisata yang ada di Bali telah diakui oleh dunia pariwisata internasional. Kuliner khas Bali berupa makanan lokal seperti ayam betutu, bebek goreng, babi guling, lawar, dan sate lilit menjadi salah satu daya tarik bagi wisatawan yang berkunjung ke Bali. Minuman tradisional beralkohol khas Bali yang sampai saat ini populer di masyarakat adalah arak Bali.

Selain dikonsumsi oleh masyarakat lokal, banyak wisatawan yang mulai mengkonsumsi arak karena memiliki aroma dan rasa yang gurih. Sehingga arak Bali dapat menjadi salah satu minuman tradisional beralkohol yang po-

tensial sebagai daya tarik wisata kepada wisatawan. Arak tersebut telah dikonsumsi wisatawan namun sebagian besar dalam jenis varian rasa yang berbeda. Minuman tersebut digunakan sebagai minuman pencampur dalam pembuatan Cocktails yaitu Mojito yang tersebar di beberapa Bar di daerah Kuta (Pranatayana, 2021: 59). Bali merupakan salah satu daerah tujuan wisata yang memiliki beragam jenis minuman tradisional. Keberadaan minuman tradisional Bali ini bisa menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan domestik dan mancanegara untuk datang ke Bali. Produksi minuman keras di Indonesia umumnya dilarang, namun berbeda dengan yang ada di Bali. Arak Bali justru dijadikan salah satu oleh-oleh bagi para wisatawan yang datang ke Bali (Yusasrini, Ni Nyoman Puspawati. 2013: 2-3).

Desa Tri Eka Buana, Karangasem merupakan sentral penghasil arak dengan kualitas arak yang sangat baik. Rata-rata arak yang diproduksi di Desa Tri Eka Buana berbahan baku dari tuak kelapa Produsen arak di Desa Tri Eka Buana, yakni 1.088 orang, yang terbagi atas 533 orang laki-laki dan 555 orang perempuan, dengan luas tanah perkebunan cukup memadai. Data ini menunjukkan, industri arak Bali telah memberikan kesejahteraan hidup banyak perajin, terutama di Desa Tri Eka Buana (Sudharma, dkk, 2020: 8-9). Satu hal yang menjadi harapan masyarakat yaitu dengan adanya rencana untuk membangun Museum Arak di Desa Tri Eka Buana, sehingga arak ini bisa menjadi souvenir yang mencirikan kearifan lokal dari desa tersebut. Souvenir itu sendiri adalah mengabadikan pengalaman yang diperoleh selama di objek wisata, baik untuk dirinya sendiri maupun oleh-oleh untuk lingkungan sosial terdekatnya. Dari souvenir arak tersebut wisatawan mendapatkan mengenal lagi kearifan lokal dari desa Tri Eka Buana yang terkenal akan arak mereka yang berkualitas tinggi (Sudharma, dkk, 2020: 11).

Selain di Desa Tri Eka Buana tradisi membuat arak juga berkembang di beberapa tempat di sekitar Merita, seperti Culik dan Kubu. Dulu ketika gadis Merita menikah ke luar desa, dia akan membawa dan mengembangkan teknik membuat arak di tempatnya yang baru. Arak Merita yang sering disebut arak Karangasem atau arak api terkenal hingga ke Denpasar, bah-

kan luar Bali. Biasanya para pemasok dan pedagang arak dari berbagai tempat akan datang ke Merita untuk membeli arak.

Minuman beralkohol merupakan minuman yang hanya dikonsumsi dan digunakan oleh kalangan terbatas dengan tujuan dan alasan tertentu baik positif maupun negatif, seperti: 1) dikonsumsi untuk jamuan makan di kalangan tertentu seperti di konsulat asing dan acara hajatan pernikahan atau acara lainnya; 2) dikonsumsi di tempat umum yang telah ditentukan seperti hotel berbintang, bar, klub malam, cafe dan tempat-tempat lain; 3) dikonsumsi untuk tujuan kesehatan, seperti minum jamu dan rempah-rempah yang mengandung alkohol; 4) untuk keperluan pemijatan/massage; 5) untuk keperluan upacara adat; 6) untuk keperluan negatif atau tindak kekerasan seperti perampokan, perampasan, dan tawuran. Namun ada sebagian golongan atau agama di Indonesia yang mengharamkan minuman beralkohol untuk dikonsumsi (Lestari, 2016: 128).

Arak Bali terdiri dari beberapa kelas diantaranya, arak Bali kelas satu adalah banyak keluar buih ketika dikocok, kalau disulut dengan korek apinya menyala kebiru-biruan, daya tahan-nya sangat kuat dan lama. Arak kelas dua buih lebih sedikit, nyala apinya berwarna agak kekuningan dan lebih lemah. Arak kelas tiga tidak keluar buih dan tidak menyala ketika disulut dengan api. Umumnya orang tidak berani meminum arak nomor satu tanpa campuran minuman lain. Kadar alkohol arak nomor satu sangat tinggi, kira-kira lebih dari 40 %. Untuk pesta minum, orang biasanya memilih arak kelas/nomor dua, itu pun sering dicampur dengan madu (arak madu), coca-cola (arak kuk), es batu (arak es), atau air jeruk. Arak kelas tiga biasanya dipakai untuk arak tabuh, salah satu elemen penting dalam setiap ritual Hindu di Bali (Yusasrini., Ni Nyoman Puspawati. 2013: 4).

Keberadaan arak Bali ini bisa menjadi pilihan alternatif bagi mereka penggemar minuman cocktail (koktail) yang memiliki bajet ekonomis bisa menemukan harga cocktail lebih murah dengan spirit minuman arak sehingga arak bisa masuk di industri pariwisata yang memiliki daya jual dan daya saing lebih baik. Beberapa jenis minuman cocktail dengan arak Bali asli sebagai bahan dasar utama adalah sebagai berikut:

1) Arak Madu dengan bahan-bahannya seperti 5 cl arak, 2 cl jus lemon, 2 cl madu 1 cl air. Kocok dan aduk bahan-bahan tersebut di atas lalu disajikan dalam gelas cocktail. 2) Arak Attack dengan bahan-bahannya seperti :4 cl, arak, 1 cl grenadine sirup, Orange juice kemudian tuang arak dan grenadine sirup ke dalam gelas dengan es lalu tambahkan jus jeruk. 3) Arak Mojito dengan bahan-bahannya seperti 5 cl arak, 1 sisir gula aren, ¼ lemon jus, lemon Air soda, daun mint, kemudian kocok atau aduk arak bersama gula aren dan jus lemon, lalu tambahkan soda water, daun mint dan es batu. 4) Arak Coke dengan bahan-bahan 4 cl arak dan Coca cola kemudian tuang arak ke dalam gelas dengan es. Isi gelas dengan minuman Coca-Cola, lalu tambahkan irisan lemon atau jeruk agar lebih nikmat (Dwikayana, dkk. 2021: 100-103).

Dalam menjalankan usaha atau kegiatan perdagangan minuman beralkohol ini tentunya harus memiliki izin, karena izin merupakan hal yang sangat diperlukan oleh seseorang atau pelaku usaha yang akan memulai suatu kegiatan usaha. Berdasarkan Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 20/M-DAG/PER/4/2014 tentang pengendalian dan pengawasan terhadap pengadaan, peredaran, dan penjualan minuman beralkohol pasal 18 ayat (1) bahwa setiap perusahaan yang bertindak sebagai distributor, sub distributor, pengecer, atau penjual langsung yang memperdagangkan minuman beralkohol wajib untuk memiliki surat izin usaha perdagangan minuman beralkohol atau yang biasa disebut SIUP-MB. Surat izin usaha perdagangan minuman beralkohol ini adalah salah satu syarat yang wajib dimiliki oleh pelaku usaha yang melakukan kegiatan usaha perdagangan minuman beralkohol agar tidak terjadi masalah pada perizinan pada saat kegiatan usaha tersebut berjalan (Bramanta., dkk, 2020: 121).

Saat ini arak sudah legal dipasarkan di Bali, sesuai Peraturan Gubernur Nomor 1 tahun 2020 tentang Tata Kelola Minuman Fermentasi dan/atau Destilasi Khas Bali ditetapkan di Denpasar tanggal 29 Januari 2020 (Lihat, Peraturan Gubernur Bali No 1 Tahun 2020) yang dikeluarkan oleh Gubernur Bali, I Wayan Koster dalam rangka melindungi pengrajin minuman beralkohol tradisional Bali, tapi masih dengan ta-

karan dan dosis yang sudah ditentukan, begitu juga dengan regulasi dan penerapan ketat terutama terkait batas umur pembeli.

Regulasi pro-rakyat berbasis kearifan lokal ini terdiri dari 9 bab dan 19 pasal. Ada 5 minuman khas Bali yang diatur dalam pergub pergub, yang salah satunya merupakan arak. Penerbitan pergub bertujuan untuk memanfaatkan minuman khas Bali itu sebagai sumber daya ekonomi dalam meningkatkan kesejahteraan krama Bali. Kemudian, melakukan penguatan dan pemberdayaan perajin, mewujudkan tata kelola bahan baku, produksi, distribusi, pengendalian dan pengawasan minuman fermentasi atau destilasi khas Bali, membangun standardisasi produksi untuk menjamin keamanan dan legalitas produk, serta melindungi masyarakat dari pangan yang tidak memenuhi syarat mutu dan keamanan. Sementara ruang lingkup pergub meliputi perlindungan, pemeliharaan, dan pemanfaatan, kemitraan usaha, promosi dan branding, pembinaan dan pengawasan peran serta masyarakat, sanksi administratif, dan pendanaan (Sudharma, dkk. 2020: 9).

Di tahun 2022 Arak Bali menjadi puncak kebanggaan karena sudah ditetapkan menjadi warisan budaya takbenda oleh Kemendikburistik dan kekayaan intelektual komunal di Bali. Bahkan sekarang tanggal 29 Januari ditetapkan menjadi Hari Arak Bali. Penetapan Hari Arak Bali itu digagas Gubernur Bali Wayan Koster dengan tujuan untuk merayakan arak sebagai tradisi budaya dan warisan leluhur.

Minuman tradisional bersifat khas dan unik dan menjadi kuliner kebanggaan suatu daerah. Bali merupakan salah satu daerah tujuan wisata yang memiliki beragam jenis minuman tradisional. Keberadaan minuman tradisional Bali ini bisa menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan domestik dan mancanegara untuk datang ke Bali. Mengingat begitu pentingnya usaha untuk melestarikan minuman tradisional Bali yang bertujuan untuk menunjang industri pariwisata dan membantu mensukseskan program pemerintah propinsi Bali untuk mengajegkan Bali (Ajeg Bali).

III. PENUTUP

Simpulan

Bali merupakan salah satu daerah tujuan wisata yang memiliki beragam jenis minuman tradisional. Keberadaan minuman tradisional Bali ini bisa menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan domestik dan mancanegara untuk datang ke Bali. Masing-masing dari minuman tradisional tersebut memiliki makna filosofinya sendiri-sendiri. Hal ini tidak terlepas dari keberadaan masyarakat Bali yang masih memegang teguh adat istiadatnya. Minuman tradisional Bali memegang peranan yang penting terutama untuk upacara-upacara keagamaan seperti misalnya tuak, arak dan brem yang tidak bisa dipisahkan dari setiap prosesi upacara keagamaan. Arak juga sangat penting sebagai bahan campuran untuk obat tradisional disamping itu arak juga menjadi sajian yang menarik untuk para wisatawan yang berkunjung ke bali. Oleh karena itu keberadaan minuman tradisional Bali harus dilestarikan sehingga tetap menjadi aset kuliner bangsa dan tidak punah ditengah-tengah pesatnya serbuan minuman modern.

Arak merupakan kebudayaan adiluhung dan memiliki nilai sangat tinggi yang dihasilkan oleh masyarakat Bali tetap bertahan sampai saat ini. Agama Hindu sebagai bagian yang tidak terpisahkan dengan masyarakat dan kebudayaan di Bali pada hakikatnya sarat dengan nilai-nilai hakiki yang mendominasinya. Agama Hindu menjadi bagian dari sumber nilai budaya yang ada pada masyarakat Bali sehingga kebudayaan Bali bersifat religius dan unik. Adanya keunikan inilah kebudayaan Bali menjadi sangat populer di dunia sehingga orang berduyun-duyun dari manca negara datang ke Pulau Bali ingin menyaksikan secara langsung eksistensi kebudayaan Bali, khususnya yang berkaitan dengan tradisi, seni budaya, dan ritual, serta didukung oleh keindahan alamnya.

Munculnya tradisi minum arak diantaranya karena aspek historis, dimana tradisi tersebut telah ada sejak zaman dahulu yang dilakukan secara turun-temurun, faktor sosialisasi dari lingkungan, dimana aktivitas didapat melalui cara masyarakat bergaul, mempertahankan tradisi minum arak tersebut dan juga didukung dengan keberadaan home industri arak yang ada di Bali.

DAFTAR PUSTAKA

- Anita, Scarina., Kuncoro Bayu Prasetyo. 2015. "Tradisi Njamu dan Dunia Laki-Laki Masyarakat Desa Banjardowo". Dalam, *Forum Ilmu Sosial*, Vol. 42 No. 1 Juni 2015. Hal. 1-12.
- Ardyanti, Putu Vebby Diah., David Hizkia Tobing. 2017. "Hubungan Konsep Diri dengan Konformitas pada Remaja Laki-Laki yang Mengonsumsi Minuman Keras (Arak) di Gianyar, Bali". Dalam, *Jurnal Psikologi Udayana* 2017, Vol. 4, No.1, ISSN: 2354 5607. Hal. 3-40.
- Belvage, Rio Heykhal. 2017. "Mabuk (di) Indonesia: Membongkar Stuktur di Balik Venomena Korban Tewas Karena Oplosan". Dalam, *UMBARA: Indonesia Journal of Anthropology*, Volume 2 (2) December 2017, eISSN 2528-1569, pISSN 2528-2115. Hal. 97-112.
- Bramanta, I Nyoman Sadhu., dkk. 2020. "Pemberian Izin Peredaran Minuman Beralkohol Berdasarkan Peraturan Gubernur Bali Nomor 1 Tahun 2020". Dalam, *Jurnal Preferensi Hukum / ISSN: XXXX / E-ISSN: XXXX* Vol. 1 No. 1 – Juli 2020. Hal. 120-127.
- Dewi, Noor Syifa Puspita. 2019. *Perancangan Interior Museum Minuman Fermentasi Nusantara Di Bali*. Program Studi Desain Interior Fakultas Desain Universitas Komputer Indonesia Bandung.
- Dwikayana, Kadek., dkk. 2021. *Inventarisasi Karya Budaya Arak Bali di Provinsi Bali*. Kepel Press.
- Indrayanthi, Putu ayu., dkk. t.t. "Presepsi Produsen Arak di Desa Merita, Karangasem Mengenai Bahaya Keracunan Arak Oplosan yang Mengandung Metanol yang Dapat Mengancam Kesehatan dan Pariwisata di Bali".
- Lestari, Tri Rini Puji. 2016. "Menyoal Pengaturan Konsumsi Minuman Beralkohol di Indonesia". Dalam, *Aspirasi* Vol. 7 No. 2, Desember 2016. Hal. 127-141.
- Pranatayana, Ida Bagus Gde., Komang Trisna Pratiwi Arcana. 2021. "Strategi Pengembangan Minuman Tradisional Arak Bali Menggunakan Model Analisis SWOT dan QSPM Studi Kasus Desa Tri Eka Buana Karangasem Bali". Dalam, *Metta: Jurnal Ilmu Multidisiplin* Volume 1. No. 2 (2021), E-ISSN: 2798-7329. Hal. 58-72.
- Puspa, Ida ayu Tary., Ida Bagus Subrahmaniam Saitya. 2020. "Estetika Hindu Pada Segehan Manca Warna". Dalam, *MUDRA Jurnal Seni Budaya* Volume 35, Nomor 2, P- ISSN 0854-3461, E-ISSN 2541-0407, Mei 2020. Hal. 139 – 144.
- Putra IGA Darma. 2021. "Pemanfaatan arak dalam Lontar usaha Bali". Makalah disampaikan dalam, *Webinar Merajut Keharmonisan Dalam Mewujudkan Pemajuan Kebudayaan Pada Masa Pandemi Covid-19*. Diselenggarakan oleh BPNB Provinsi Bali secara Daring Kamis, 28 Oktober 2021.
- Putra, I B. Hari Kayana., dkk. 2021. "Program Studi Produksi Film Dan Televisi, Fakultas Seni Rupa Dan Desain Institut Seni Indonesia Denpasar". Dalam, *Prosiding Bali Dwipantara Waskita, Seminar Nasional Republik Seni Nusantara*, Volume 1 Oktober 2021. Hal. 88-93.
- Riskiyani, Shanti., dkk. 2015. "Aspek Sosial Budaya Pada Konsumsi Minuman Beralkohol (Tuak) di Kabupaten Toraja Utara". Dalam, *JURNAL MKMI*, Juni 2015. Hal. 76-85.
- Suanda, I Wayan. 2019. "Pembuatan "Sajeng Tabuh" Dari Fermentasi Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) Untuk Meningkatkan Kemandirian Kearifan Lokal dan Green Economy". Dalam *Prosiding Seminar Nasional FTIS, UNHI 2019. Agro-Ekosistem: Manajemen Pemanfaatan Sumber Daya Alam Secara Bijaksana*, ISBN: 978-623-91636-2-4. Hal. 72-81.
- Subawa, Nyoman Sri., dkk. 2021. "Penerapan Digital Marketing Arak Bali Produksi Desa Besan". Dalam, *Jurnal Panrita Abdi*, Juli 2021, Volume 5, Issue 3. Hal. 338-344.
- Sudhana, I G P Fajar Pranadi., dkk. 2019. "Program Pengembangan Desa Wisata Tri Eka Buana Side-men Karangasem Bali". Dalam, *Prosiding SENADIMAS Ke-4, Tahun 2019* ISBN 987-623-7482-00-0. Hal. 471-477.

- Sudharma, Kadek Januarsa Adi., dkk. 2020. "Arak Sebagai Produk Lokal Dalam Mendukung Desa Tri Eka Buana Menuju Desa Wisata". Dalam, *JMM - Jurnal Masyarakat Merdeka*, E-ISSN 2654-9174, Volume 3 Nomor 1, Mei 2020. Hal. 8-14.
- Suwena, I Wayan. 2017. "Fungsi dan Makna Ritual Nyepi di Bali". Program Studi Antropologi. Fakultas Ilmu Budaya Universitas Udayana.
- Suwena, Kadek rai. 2017. "Menjual Tuak (Alkohol Bali) Sebuah Pilihan (Tinjauan Dari Perspektif Sosial dan Ekonomi Masyarakat di Desa Datah)". Dalam, *International Journal of Social Science and Business*, Vol.1 (1). Hal. 24-30.
- Tes, Aprianus Arnoldus., dkk. 2017. "Fenomena Prilaku Mengonsumsi Minuman Keras Mahasiswa Program Studi S-1 Kesehatan Masyarakat Universitas Respati Yogyakarta". Dalam, *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) KesMas Respati*, Volume 2, Nomor 1, April 2017, p-ISSN 2502-5570 e-ISSN 2550-0864. Hal. 25-31.
- Wariati, Ni Luh Gede. 2018. "Keberlangsungan Ajaran Sekte Bhairawa dalam Kehidupan Masyarakat Bali". Dalam, *Jurnal Sphatika*, Volume 9, No 1, Tahun 2018. Hal. 94-101.
- Wijaya, Putu Yudy, dkk. 2022. *Eksistensi Arak Bali: Sebuah Polemik*. Solok: MITRA CENDEKIA MEDIA, Anggota IKAPI: 022/SBA/20, Kapalo Koto No. 8, Selayo, Kec. Kubung, Kab. Solok Sumatra Barat – Indonesia 27361.
- Wirasuta, I Made Agus Gelgel. 2021. "Pemanfaatan Arak Dalam Lontar Usada Pada Pengobatan Tradisional Bali". Makalah disampaikan dalam, *Webinar Merajut Keharmonisan Dalam Mewujudkan Pemajuan Kebudayaan Pada Masa Pandemi Covid-19*. Diselenggarakan oleh BPNB Provinsi Bali secara Daring Kamis, 28 Oktober 2021.
- Yerkohok, Frans., dkk. 2020. "Budaya Konsumsi Minuman Beralkohol (Studi Kasus Pada Masyarakat Moskona di Kelurahan Bintuni Barat, Distrik Bintuni Barat, Kabupaten Teluk Bintuni". Dalam, *JISIP: Jurnal Ilmu Sosial dan Ilmu Politik*, ISSN. 2442-6962 Vol. 9, No. 2, 2020. Hal. 147-153.
- Yusasrini, Ni Luh Ari., Ni Nyoman Puspawati. 2013. "Laporan Akhir Penelitian Dosen Muda, Kajian Nilai Gizi Minuman Tradisional Bali". Denpasar: Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana.