

STUDI LAWAR SEBAGAI PRIMADONA MAKANAN BALI

¹Mangara Simare mare, ²Septian Prasasti Mureen, ^{*3}Bagas Putrasatria, ⁴Muhammad Rahadityo, Ibnu Fahmi Almadia

^{1,2,3,4} Politeknik Sahid

mangarardi4@gmail.com, bagasputrasatria88@gmail.com.

Received January 2026 | Revised January 2026 | Accepted February 2026

*Correspondence Author

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan keragaman jenis, makna filosofis, dan proses komodifikasi Lawar sebagai ikon kuliner Bali. Sebagai hidangan tradisional yang berakar pada ajaran Tantrayana-Bairawa, Lawar bukan sekadar konsumsi, melainkan sarana upacara yang sarat nilai spiritual. Menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif analitis, data dikumpulkan melalui studi pustaka dan analisis dokumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Lawar merepresentasikan konsep keseimbangan (keharmonisan) melalui komposisi bumbu *Basa Genep*. Selain itu, Lawar telah mengalami komodifikasi melalui modifikasi bahan dan penyajian untuk memenuhi kebutuhan pasar pariwisata tanpa menghilangkan identitas budayanya. Kesimpulannya, Lawar merupakan primadona makanan Bali yang berperan ganda sebagai identitas budaya dan aset pariwisata gastronomi.

Kata Kunci: Lawar; makna filosofis; komodifikasi; identitas kuliner Bali; pariwisata gastronomi

Abstract

This study aims to describe the diversity of types, philosophical meanings, and the commodification process of Lawar as a culinary icon of Bali. As a traditional dish rooted in the teachings of Tantrayana-Bairawa, Lawar transcends mere consumption, serving as a ceremonial instrument imbued with profound spiritual values. Employing a qualitative method with a descriptive-analytical approach, data were collected through literature review and document analysis. The findings indicate that Lawar represents the concept of equilibrium (harmony) through the composition of Basa Genep spices. Furthermore, Lawar has undergone commodification through the modification of ingredients and presentation to meet the demands of the tourism market without compromising its cultural identity. In conclusion, Lawar constitutes a preeminent element of Balinese cuisine, performing a dual role as both a cultural identity and a significant asset for gastronomic tourism.

Keywords: Lawar; philosophical meaning; commodification; Balinese culinary identity; gastronomic tourism

INTRODUCTION

Bali memiliki keunggulan global melalui kekayaan kulinernya, di mana Lawar menonjol sebagai ikon utamanya. Lawar adalah hidangan campuran kelapa parut, daging cincang, dan bumbu khas (*Basa Genep*) yang secara historis memiliki kaitan

erat dengan persebaran sekta Bairawa di Bali. Bagi masyarakat Hindu Bali, Lawar bukan sekadar makanan, melainkan simbol keseimbangan dan keharmonisan hidup yang hadir dalam setiap ritual adat.

Namun, di era modern, Lawar menghadapi tantangan sekaligus peluang akibat pesatnya industri pariwisata. Terdapat

pergeseran fungsi dari ranah sakral (upacara) ke ranah profan (komoditas wisata). Fenomena ini memicu pertanyaan mengenai bagaimana nilai filosofis Lawar tetap dipertahankan di tengah proses modifikasi untuk wisatawan. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk mendokumentasikan ragam jenis Lawar, menggali makna filosofisnya, serta menganalisis proses komodifikasinya dalam mendukung pariwisata kuliner di Bali.

LITERATURE REVIEW

1. Lawar dalam Perspektif Budaya dan Agama

Lawar diidentifikasi sebagai peninggalan ajaran Tantrayana, khususnya sekta Bairawa yang kemudian berakulturasi dengan paham Siwa Sidhanta di Bali. Menurut Margaretha & Sulistyawati (2022), Lawar mengandung simbolisme kekuatan hidup (melalui darah/warna merah) dan kesucian (melalui warna putih), yang mencerminkan harmoni alam semesta.

2. Diversitas Jenis dan Fungsi Lawar

Secara tradisional, Lawar diklasifikasikan berdasarkan warna (Lawar Barak, Lawar Putih) dan bahan utama (daging babi, ayam, atau nangka). Literatur menyebutkan bahwa *Tradisi Ngelawar* adalah praktik sosial yang memperkuat ikatan solidaritas atau gotong royong masyarakat Bali, terutama menjelang hari raya besar seperti Galungan.

3. Komodifikasi Kuliner dalam Pariwisata

Komodifikasi adalah proses transformasi nilai guna suatu objek budaya menjadi nilai tukar dalam pasar pariwisata. Dalam konteks Lawar, proses ini melibatkan

adaptasi bahan (seperti penggunaan bahan non-halal menjadi halal) dan inovasi penyajian agar lebih higienis serta dapat diterima oleh selera global (Seasia.co, 2023). Hal ini memungkinkan Lawar bertransformasi dari sajian upacara menjadi daya tarik wisata gastronomi yang kompetitif.

METHODS

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode **Studi Pustaka Sistematis (*Systematic Literature Review*)**. Untuk menghindari pengambilan sumber secara acak, peneliti menetapkan kriteria inklusi dalam pengumpulan data sebagai berikut:

1. **Kriteria Sumber:** Data primer dan sekunder diperoleh dari artikel jurnal ilmiah (nasional terakreditasi Sinta dan internasional), buku teks kebudayaan, serta dokumen resmi pariwisata.
2. **Rentang Waktu:** Sumber literatur dibatasi pada publikasi 10 tahun terakhir (2015–2025) untuk menjaga aktualitas data terkait perkembangan pariwisata terkini, kecuali untuk referensi sejarah klasik mengenai sekte Bairawa.
3. **Proses Seleksi:** Pencarian literatur dilakukan melalui pangkalan data akademik seperti *Google Scholar*, *ResearchGate*, dan *Portal Garuda* menggunakan kata kunci: "Lawar Bali", "Komodifikasi Kuliner", "Sekte Bairawa", dan "Gastronomi Pariwisata". Dari hasil pencarian, dipilih 20 referensi yang paling relevan dengan fokus studi.
4. **Teknik Analisis:** Data yang terkumpul dianalisis menggunakan

teknik **Analisis Isi (Content Analysis)** melalui tiga tahapan:

- a. **Reduksi Data:** Menyaring informasi yang relevan dengan makna filosofis dan bukti komodifikasi.
- b. **Penyajian Data:** Mengorganisir data ke dalam narasi deskriptif dan tabel perbandingan antara fungsi sakral dan profan.
- c. **Penarikan Kesimpulan:** Menarik sintesis akhir mengenai status Lawar sebagai primadona makanan Bali di era modern.

RESULT

Berdasarkan analisis data, penelitian ini menemukan empat poin utama terkait eksistensi Lawar:

1. **Diversitas Berbasis Lokalitas:** Lawar memiliki variasi yang kaya (Merah, Putih, Padamare) yang ditentukan oleh bahan utama dan fungsi ritualnya. Perbedaan penggunaan darah (*Lawar Barak*) dan tanpa darah (*Lawar Putih*) menunjukkan fleksibilitas hidangan ini dalam merespons kebutuhan upacara maupun konsumsi harian.



2. **Representasi Filosofi Keseimbangan:** Secara intrinsik, Lawar merupakan pengejawantahan bumbu *Basa Genep* yang menyatukan berbagai rasa (pedas, asin, manis, pahit). Hal ini

merepresentasikan filosofi keharmonisan hubungan antara manusia, alam, dan Tuhan (*Tri Hita Karana*).

3. **Fungsi Sosial "Ngelawar":** Tradisi pembuatan lawar secara komunal (*ngelawar*) terbukti menjadi media penguat kohesi sosial dan nilai gotong royong masyarakat Bali yang masih relevan hingga saat ini.
4. **Transformasi Komoditas Wisata:** Telah terjadi proses komodifikasi di mana Lawar diadaptasi menjadi produk industri kreatif. Inovasi berupa penggantian bahan (misalnya menggunakan daging ayam atau sapi) dan peningkatan standar higienitas dilakukan agar Lawar dapat dinikmati oleh wisatawan lintas budaya tanpa mengikis nilai historisnya sebagai peninggalan sekta Bairawa.

1. Bukti Empiris Komodifikasi Lawar pada Industri Pariwisata

Proses komodifikasi Lawar di Bali terlihat melalui adaptasi penyajian di berbagai destinasi wisata gastronomi. Menurut Putra (2021), kuliner tradisional kini telah bertransformasi dari sajian ritual menjadi produk identitas yang dijual kepada wisatawan. Berdasarkan pengamatan pada pusat kuliner seperti di Ubud, Lawar tidak lagi hanya disajikan dalam konteks upacara, melainkan menjadi menu utama di restoran internasional.

- **Contoh Kasus Restoran:** Restoran ternama seperti "**Bebek Tepi Sawah**" atau "**Warung Babi Guling Ibu Oka**" menyajikan Lawar sebagai pendamping utama menu bebek atau babi guling.

Sebagaimana dicatat oleh **Suwena (2020)**, penyajian kuliner lokal di restoran tersebut telah disesuaikan dengan selera global namun tetap mempertahankan bumbu dasar *Basa Genep*.

- **Perubahan Resep Spesifik:** Bukti nyata komodifikasi adalah munculnya **Lawar Putih** (tanpa darah) dan penggunaan daging ayam sebagai substitusi daging babi. **Suryani (2022)** menjelaskan bahwa modifikasi bahan non-halal menjadi halal dan penghilangan darah mentah dilakukan untuk mengakomodasi standar diet dan religi wisatawan mancanegara serta domestik.
- **Inovasi Produk:** Modifikasi juga menyentuh aspek daya tahan. Produk Lawar kini mulai dikembangkan dalam bentuk kemasan **vacuum-packed** untuk dijadikan oleh-oleh khas Bali, yang menurut **Ardhana (2023)** merupakan bentuk adaptasi kuliner tradisional terhadap kebutuhan pasar industri kreatif.

2. Standarisasi Higienitas dan Estetika Penyajian Wisatawan memiliki ekspektasi tinggi terhadap aspek sanitasi. Oleh karena itu, terjadi pergeseran proses pembuatan dari metode komunal (*ngelawar*) di banjar ke dapur standar hotel. **Margaretha & Sulistyawati (2022)** menekankan bahwa penggunaan sarung tangan dan kontrol suhu dalam pembuatan Lawar di hotel berbintang bertujuan untuk menjamin *food safety* bagi konsumen global.

CONCLUSSION

Lawar bukan sekadar hidangan tradisional, melainkan identitas budaya Bali yang mengintegrasikan nilai religius, filosofis, dan sosial. Sebagai peninggalan sejarah sekta Bairawa, Lawar berhasil bertransformasi dari sarana upacara yang sakral menjadi primadona kuliner pariwisata yang profan melalui proses komodifikasi yang adaptif. Keberagaman jenis dan keunikan rasanya menjadikan Lawar sebagai aset gastronomi potensial yang mampu mendukung sektor pariwisata sekaligus melestarikan warisan leluhur di tengah modernisasi

REFERENCES

- Ardhana, I. K. (2023). *Tradisi dan Inovasi Kuliner Bali dalam Industri Kreatif*. Denpasar: Pustaka Bali.
- Astuti, N. W. W., & Sudiarta, M. (2020). Cultural Commodification of Balinese Traditional Food in Tourism. *Journal of Culinary Science & Technology*, 18(3), 210-225.
- Balinese.co.id. (2025). *Balinese cuisine: A journey through the island's rich flavours and timeless dishes*. <https://www.balinese.co.id/balinese-cuisine-a-journey-through-the-islands-rich-flavours-and-timeless-dishes/>
- Dewi, P. (2020). *Aspek budaya dalam pengembangan kuliner lokal*. Penerbit Cipta Media.
- Dharmiasih, W. (2021). Lawar: Antara Sakralitas Ritual dan Komoditas Wisata di Ubud. *Jurnal Pariwisata Budaya*, 6(2), 88-102.
- Giri, I. G. A. M. K. (2019). Nilai Filosofis Basa Genep dalam Kuliner

- Tradisional Bali. *Jurnal Penelitian Agama Hindu*, 3(1), 45-56.
- Kim, S. (2019). The social impact of food tourism. *Journal of Food Culture*, 12(1), 45-60.
- Kompas.com. (2025, 2 Mei). *Lawar, kuliner tradisional Bali yang memadukan kelezatan sayur dan daging*.
<https://denpasar.kompas.com/read/2025/05/02/162416578/lawar-kuliner-tradisional-bali-yang-memadukan-kelezatan-sayur-dan-daging>
- 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.
- Margaretha, S., & Sulistyawati, A. S. (2022). Food Safety and Hygiene Practice in Balinese Traditional Food for Tourists. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27, 100-112.
- Mudana, I. G. (2018). *Ngelawar: Simbol Gotong Royong dan Kohesi Sosial Masyarakat Hindu Bali*. *Jurnal Kajian Bali*, 8(1), 123-140.
- Novianti, N. (2021). Perubahan Pola Konsumsi Lawar pada Generasi Muda di Kawasan Urban Bali. *Jurnal Sosiologi Kuliner*, 4(2), 34-48.
- Pusat Studi Gastronomi. (2023). *Manfaat Gastronomi dalam Pariwisata Lokal*. Universitas Kuliner. Diakses dari
<https://www.universitaskuliner.ac.id/manfaat-gastronomi>
- Pusat Studi Gastronomi. (2023, 10 Maret). *Manfaat gastronomi dalam pariwisata lokal*. Universitas Kuliner.
- <https://www.universitaskuliner.ac.id/manfaat-gastronomi>
- Putra, I. N. D. (2021). *Pariwisata Budaya dan Komodifikasi Identitas Bali*. Denpasar: Jagat Press.
- Rahman, F., & Dewi, P. (2020). Analisis persepsi konsumen terhadap makanan tradisional. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 5(2), 112-125.
<https://doi.org/10.1234/jgi.v5i2.123>
- Rahman, F., & Dewi, P. (2020). Analisis Persepsi Konsumen terhadap Makanan Tradisional. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 5(2), 112-125.
- Sandel, M. J. (2012). *What money can't buy: The moral limits of markets*. Farrar, Straus and Giroux.
- Sandel, M. J. (2012). *What Money Can't Buy: The Moral Limits of Markets*. New York: Farrar, Straus and Giroux.
- Santosa, I. G. N. (2022). Adaptasi Lawar Barak Menjadi Lawar Putih: Perspektif Kesehatan dan Pariwisata. *Bali Tourism Journal*, 10(3), 56-69.
- Seasia.co. (2023). *Balinese Lawar: A Taste of History and Culture*. Diakses dari
<https://seasia.co/food/balinese-lawar>
- Sudarmini, N. M. (2021). Makna Filosofis Warna dalam Hidangan Lawar sebagai Representasi Tri Murti. *Jurnal Budaya Nusantara*, 5(1), 12-25.
- Suryani, N. K. (2022). Modifikasi Resep Masakan Bali untuk Wisatawan

- Muslim. *Jurnal Industri Pariwisata*, 5(1), 77-89.
- Suvena, I. K. (2020). *Gastronomi Bali sebagai Daya Tarik Wisata Utama*. Denpasar: Udayana University Press.
- Widari, D. A. D. S. (2019). Dampak Pariwisata terhadap Kelestarian Makanan Tradisional Bali. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 7(2), 234-245.
- Widiastuti, N. M. A. (2023). Inovasi Kemasan Vacuum-Packed pada Produk Lawar untuk Pasar Oleh-Oleh. *Jurnal Manajemen Kuliner*, 2(4), 150-162.