

## EKSISTENSI KULINER BABI GULING DI PULAU BALI PADA MASA PANDEMI COVID-19

Ni Luh Gde Sumardani

Fakultas Peternakan, Universitas Udayana, Bali  
\*Korespondensi email: nlg\_sumardani@unud.ac.id

**Abstrak.** Babi bali merupakan salah satu ternak lokal di Pulau Bali yang keberadaannya masih tetap eksis sebagai komoditas bahan kuliner babi guling di Pulau Bali. Masyarakat di Bali sangat menyukai masakan babi guling atau babi panggang, tidak hanya untuk keperluan upacara adat, sosial dan budaya tetapi juga untuk dikonsumsi. Babi bali secara genetik termasuk babi tipe lemak, sehingga sangat potensial untuk dijadikan babi guling (babi panggang) karena komposisi lipatan lemak setelah kulit akan memberikan aroma dan tekstur babi guling yang sangat baik. Dimasa pandemi Covid-19 ini, keberadaan kuliner babi guling masih tetap ada namun tidak sebanyak sebelum ditetapkannya masa pandemi Covid-19. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk melihat eksistensi kuliner babi guling di Pulau Bali pada masa pandemi Covid-19. Penelitian dilakukan dengan metode survey online dan interview. Penentuan sampel menggunakan metode purposive sample, berdasarkan waktu, biaya dan tenaga. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa populasi babi bali di Pulau Bali sebagai komoditas babi guling di tahun 2019 tertinggi secara berurutan adalah Kabupaten Buleleng (86.519 ekor), Kabupaten Karangasem (48.076 ekor), dan Kabupaten Klungkung (12.159 ekor). Berdasarkan hasil observasi online, persentase peminat kuliner babi guling sebelum pandemi Covid-19 sebesar 85%, masa pandemi Covid-19 sebesar 45%, dan masa new normal Covid-19 sebesar 65%. Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa kuliner babi guling di Pulau Bali masih tetap eksis ditengah masa pandemi Covid-19.

**Kata kunci:** babi bali, kuliner babi guling, babi panggang, covid-19

**Abstract.** Bali pig is one of the local livestock on the island of Bali whose existence still exists as a culinary commodity for pigs on the island of Bali. People in Bali are very fond of boiled pork or roast pork, not only for traditional ceremonial, social and cultural purposes but also for consumption. Bali pigs are genetically including fat type pigs, so it is very potential to be used as pork roll (roasted pork) because the composition of the fat fold after the skin will give the aroma and texture of the pork roll very good. During the Covid-19 pandemic, the existence of the culinary pigs still remained but not as much as before the Covid-19 pandemic. Therefore, this study was carried out to see the culinary existence of boiled pigs on the island of Bali during the Covid-19 pandemic. The study was conducted by online survey and interview methods. Determination of the sample using the purposive sample method, based on time, cost and energy. The results of this study indicate that the highest population of Bali pigs on the island of Bali as the revolving pig commodity in 2019 was Buleleng Regency (86,519 individuals), Karangasem Regency (48,076 individuals), and Klungkung Regency (12,159 individuals). Based on the results of online observations, the percentage of culinary pig enthusiasts before the Covid-19 pandemic was 85%, the Covid-19 pandemic period was 45%, and the new normal Covid-19 period was 65%. From this study it can be concluded that the culinary pigs on Bali Island still existed amid the Covid-19 pandemic.

**Keywords:** bali pig, roll pork culinary, roast pork, covid-19

## **PENDAHULUAN**

Babi bali merupakan salah satu plasma nutfah asli bali yang sudah dikenal keberadaannya di tingkat nasional maupun internasional. Masyarakat di Bali sangat menyukai masakan babi guling, tidak hanya untuk keperluan upacara adat, tetapi juga untuk dikonsumsi. Hal ini karena pemeliharaan babi bali tidak bisa terlepas dari adat sosial budaya yang ada di Pulau Bali.

Cara pengolahan babi guling berbeda-beda tetapi umumnya adalah sama untuk beberapa daerah di wilayah Pulau Bali. Suarna dan Suryani (2015) melaporkan bahwa produk kuliner asal babi sangat digemari dan telah menjadi branding di Kabupaten Gianyar yaitu babi guling Gianyar, yang sangat digemari oleh wisatawan mancanegara maupun wisatawan internasional. Hal yang sama juga ditambahkan oleh Sriyani dan Ariana (2018) yang menyatakan bahwa karkas babi bali lebih baik dari pada babi Landrace apabila digunakan sebagai bahan baku babi guling.

Babi bali apabila dilihat dari potensi genetiknya termasuk babi tipe lemak (bacon), karena babi bali lebih banyak menghasilkan lemak daripada daging, sehingga babi bali sangat potensial digunakan sebagai babi guling (babi panggang) karena komposisi lipatan lemak setelah kulit akan memberikan aroma dan tekstur babi guling yang sangat baik.

Meskipun olahan babi bali banyak peminatnya namun populasi babi bali setiap tahun mengalami penurunan menyebabkan keberadaannya hanya dapat dijumpai pada daerah-daerah tertentu saja, yaitu di daerah Bali bagian Utara dan Timur, meliputi Kabupaten Buleleng, Karangasem, dan Klungkung (Sumardani dan Ardika, 2016). Daerah-daerah tersebut adalah daerah yang cenderung kering, sedikit sumber mata air, dan memiliki curah hujan rendah. Babi bali mampu beradaptasi dengan baik pada kondisi lingkungan yang kritis, sedikit bahan pakan ternak dan air minum, sehingga sebaran populasi babi bali banyak dijumpai pada masyarakat di daerah pedesaan, yang hanya memelihara babi bali sebagai tabungan keluarga, yang pakan ternaknya diperoleh dari sisa-sisa limbah dapur dan hijauan lokal yang tumbuh disekitar tempat tinggal, dan sewaktu-waktu ternak babi babi yang dipelihara tersebut dapat dijual untuk memenuhi kebutuhan keluarga peternak (Sumardani dan Subrata, 2020).

Di masa pandemi covid-19 memberikan dampak yang nyata, tidak hanya bagi masyarakat penggemar kuliner babi guling tetapi juga bagi pedagang serta peternak babi bali sebagai komoditas produk kuliner babi guling. Hal ini menjadi sebuah fenomena yang layak untuk diteliti, karena suatu komoditas usaha peternakan akan dapat terus berkembang baik apabila komoditas peternakan tersebut masih dibutuhkan oleh masyarakat, dan menguntungkan bagi peternak serta pedagang kuliner olahan babi bali. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk melihat

bagaimana keberadaan atau eksistensi kuliner babi guling di Pulau Bali pada masa pandemi covid-19.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan dengan metode survey online dan pengumpulan data melalui data primer dan sekunder serta interview melalui messenger, whatsapp dan telepon. Penentuan sampel menggunakan metode purposive sample, berdasarkan, umur, pekerjaan, dan aktivitas sosial responden Wilayah yang disurvei untuk data populasi ternak babi bali meliputi Kabupaten Buleleng, Karangasem, dan Klungkung, yang merupakan wilayah dengan populasi babi bali paling banyak. Dari masing-masing kabupaten diambil 20 peternak sebagai responden. Konsumen kuliner babi guling yang disurvei berada di delapan kabupaten dan satu kotamadya, yang masing-masing diambil 20 orang konsumen sebagai responden, dan masing-masing 10 orang pedagang kuliner babi guling sebagai responden.

Variabel yang diamati meliputi populasi ternak babi bali, persentase pedagang dan konsumen kuliner babi guling pada masa sebelum pandemi covid-19, masa pandemi covid-19, dan masa new normal covid-19. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif sehingga mampu memberikan gambaran akurat tentang eksistensi kuliner babi guling di Pulau Bali pada masa pandemi covid-19.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pertumbuhan babi bali lebih lambat dibandingkan dengan babi ras, namun babi bali lebih adaptif terhadap cekaman lingkungan dan pakan yang kurang baik. Populasi babi bali di Provinsi Bali berdasarkan hasil cacah jiwa ternak (PKH, 2019) selengkapnya dapat dilihat dalam Tabel 1.

Tabel 1. Populasi babi bali di Provinsi Bali Tahun 2015-2019 (Berdasarkan hasil cacah jiwa ternak s/d Desember 2019)

Tahun	Babi Bali							Jumlah
	Pejantan	Jantan Muda	Kebiri	Induk	Betina Muda	Kucit/Anak		
						Jtn/Kbr	Betina	
2019	3.695	13.052	32.660	24.413	27.674	24.674	29.688	155.856
2018	4.582	13.852	41.851	28.543	37.504	38.434	42.297	207.034
2017	4.124	10.507	36.935	23.791	32.593	35.309	39.804	183.063
2016	4.219	10.834	45.396	27.418	35.005	39.692	43.536	206.100
2015	4.057	11.976	47.679	28.582	36.405	40.847	45.775	215.321

Sumber: Cacah Jiwa Ternak, PKH 2019

Selama ini, penyediaan bibit babi bali di masyarakat sangat ditentukan oleh jumlah induk babi betina yang dikawinkan dan menghasilkan anak babi yang lahir dari induk yang dikawinkan tersebut. Semakin banyak jumlah induk babi bali betina yang berhasil dikawinkan dan positif bunting, semakin tinggi peluang tersedianya anak-anak babi bali. Populasi babi bali ini (Tabel 1) secara nyata mengalami penurunan, khususnya pada jumlah induk babi bali sehingga menyebabkan populasi babi bali khususnya pada anak-anak babi semakin menurun juga. Hal ini tidak terlepas dari tatalaksana pemeliharaan babi bali yang masih secara tradisional, yaitu mengikat ternak babi dengan tali di bawah pepohonan rindang, dengan panjang tali mencapai 1,5-2 meter (Sumardani *et al.*, 2017), serta pemberian pakan ternak bersumber dari limbah sisa dapur dan hijauan yang ada disekitar tempat memelihara ternak babi bali. Pemeliharaan ternak babi secara tradisional atau ekstensif (hanya diikat dengan tali di bawah pepohonan rindang) dan juga semi intensif (dengan kandang seadanya, tanpa alas kandang permanen), memberikan kesan kumuh dan jorok. Hal ini karena kandang dan tanah disekitarnya akan selalu lembab dan becek, akibat dari limbah kotoran ternak bercampur dengan urine yang dihasilkan, serta sisa-sisa pakan ternak yang tumpah, sehingga ternak babi akan terlihat selalu kotor. Hal ini mengakibatkan ternak babi bali sangat rawan terinfeksi cacing dan parasit lainnya, meskipun hal ini sudah menjadi kebiasaan dari babi bali yang menyukai kondisi berlumpur untuk keperluan berkubang, yang bertujuan untuk mengurangi cekaman panas. Babi Bali memiliki keunggulan dalam beradaptasi dengan lingkungan, serta bisa sepenuhnya diberikan pakan berupa limbah dapur maupun limbah pertanian lainnya. Babi Bali mampu mencapai pertambahan bobot badan harian sebesar  $0,14 \pm 0,05$  kg (Soewandi, *et al.* 2013) dan babi bali menginjak usia 6 (enam) bulan sudah bisa mencapai berat 80 kg. Performa ternak babi bali memiliki potensi untuk dikembangkan agar dapat meningkatkan pertambahan bobot badan, apabila manajemen pemeliharaan yang digunakan juga baik, sesuai dengan periode masa pertumbuhan babi, mulai dari manajemen pemilihan bibit, pemberian pakan, perkawinan, kesehatan dan lain-lain, karena hal ini sangat menentukan kuantitas maupun kualitas babi yang dihasilkan.

Dari hasil survey, dapat diketahui bahwa persentase jumlah pedagang kuliner babi guling sebelum masa pandemi Covid-19 sebesar 100%, masa pandemi Covid-19 sebesar 30%, dan masa *new normal* Covid-19 sebesar 75%. Begitupula dengan persentase konsumen kuliner babi guling sebelum masa pandemi Covid-19 sebesar 85%, masa pandemi Covid-19 sebesar 45%, dan masa *new normal* Covid-19 sebesar 65%. Masih tetap eksisnya kuliner babi guling di era *new normal*, tidak terlepas dari peranan babi bali di Pulau Bali, selain untuk kuliner juga sebagai kelengkapan upacara adat dan tradisi. Sebagaimana diketahui bahwa Bbbi bali di Pulau Bali

memiliki status sosial-budaya yang sangat penting, untuk kegiatan upacara dan bahan upakara yang banyak mempergunakan daging babi, selain juga dipergunakan dalam berbagai aktivitas sosial lainnya, seperti diolah menjadi babi guling (Gambar 1) atau babi panggang (Sumardani dan Suberata, 2020).



Gambar 1. Babi guling di rumah makan pan dobil (Sumber: Sumardani dan Suberata, 2020)

Dari hasil survey online ini dapat diketahui pula bahwa terjadi penurunan persentase jumlah pedagang dan jumlah konsumen kuliner babi guling di masa pandemi Covid-19. Hal ini disebabkan karena sebagian besar wilayah terdampak Covid-19 memberlakukan penutupan tempat-tempat usaha kuliner dan tempat-tempat pariwisata, yang sejatinya menjadi tempat bagi para konsumen penikmat kuliner khas bali, yaitu kuliner babi guling.

Kuliner babi guling, khususnya di Pulau Bali yang sudah sangat dikenal sebagai salah satu destinasi pariwisata terbaik di dunia, sangat digemari oleh wisatawan mancanegara maupun wisatawan internasional. Hal ini tidak terlepas karena babi bali termasuk babi tipe lemak (bacon), lebih banyak menghasilkan lemak daripada daging, sehingga babi bali sangat potensial digunakan sebagai babi guling (babi panggang) karena komposisi lipatan lemak setelah kulit akan memberikan aroma dan tekstur babi guling yang sangat baik, selain itu juga karena babi bali laris dipasaran karena lebih gurih kalau diguling dan lebih cocok dipergunakan sebagai bahan piranti upacara keagamaan. Hal ini diperkuat kembali oleh Sriyani dan Ariana (2018) dalam hasil penelitiannya yang menyatakan bahwa karkas babi bali lebih baik dari babi *Landrace* apabila digunakan sebagai bahan baku babi guling.

Periode pandemi Covid-19, hampir 70% pedagang kuliner babi guling menutup usahanya, sehingga hanya ada 30% yang masih mencoba bertahan. Memasuki periode *new normal* Covid-19, persentase jumlah pedagang dan konsumen kuliner babi guling perlahan namun pasti mulai bergeliat kembali. Hal ini tidak terlepas dari mulai dibukanya sejumlah tempat usaha kuliner dan juga tempat wisata, dengan tetap memberlakukan protokol kesehatan tanggap Covid-19. Disamping

itu juga, mulai meningkatnya kembali persentase jumlah pedagang dan konsumen kuliner babi guling, karena sejumlah pedagang sudah melakukan penjualan melalui media online, sehingga konsumen kuliner babi guling juga berangsur mulai meningkat. Dengan sistem penjualan secara online, memberikan dampak yang sangat nyata bagi pedagang kuliner babi guling, demikian juga bagi peternak babi bali sebagai pemasok bahan dari kuliner babi guling tersebut.

Hal ini menjadi peluang tersendiri bagi pengembangan babi bali di Pulau Bali untuk kedepannya karena semakin banyak rumah makan ataupun restoran yang menyuguhkan babi guling sebagai sajian special, sehingga diharapkan menjadi peluang yang semakin terbuka untuk pengembangan babi bali, dan tentu saja didukung oleh peran serta dari peternak, konsumen, pengusaha dan pemerintah untuk bersama-sama dalam mempersiapkan kebijakan strategis yang mampu menyelamatkan plasma nutfah asli bali, memberikan keuntungan bagi peternak, dan mampu bersaing dalam pasar global.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan uraian diatas dapat disimpulkan bahwa kuliner babi guling di Pulau Bali masih tetap eksis ditengah masa pandemi Covid-19. Sehingga peternak babi bali memiliki peluang dalam mengembangkan usaha beternak babi bali untuk memenuhi kebutuhan lokal maupun kebutuhan pasar global.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2019. Cacah Jiwa Ternak. Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Bali.
- Soewandi, B. D. P., Sumadi dan T. Hartatik. 2013. Estimasi output babi di Kabupaten Tabanan Provinsi Bali. Buletin Peternakan. 37 (3): 165-172.
- Sriyani, N. L. P. dan I. N. T. Ariana. 2018. Studi karakteristik karkas babi bali asli dan babi Landrace yang digunakan sebagai bahan baku babi guling. Majalah Ilmiah Peternakan. 21 (2): 56-59.
- Suarna, I. W. dan N. N. Suryani. 2015. Peluang dan tantangan pengembangan ternak babi bali di Kabupaten Gianyar Provinsi Bali. Majalah Ilmiah Peternakan. 18 (2): 61-64.
- Sumardani, N. L. G. dan I. N. Ardika. 2016. Populasi dan performa reproduksi babi bali betina di Kabupaten Karangasem sebagai plasma nutfah asli bali. Majalah Ilmiah Peternakan. 19 (3): 105-109.
- Sumardani, N. L. G, I. W. Suberata, N. M. A. Rasna dan I. N. Ardika. 2017. Performa reproduksi babi bali jantan di Provinsi Bali sebagai plasma nutfah asli bali. Majalah Ilmiah Peternakan. 20 (2): 73-78.
- Sumardani, N. L. G dan I. W. Suberata. 2020. Eksistensi babi bali sebagai komoditas babi guling di Pulau Bali. Webinar Nasional PERSEPSI. Universitas Andalas, Sumatera Barat dan Universitas Udayana, Bali.