Volume 9 Nomor 3 (2025)
ISSN : 2579-9843 (Media Online)

Komodifikasi Spiritual dan Ketahanan Budaya Hindu: Studi Makanan *Satwika* dan Praktik *Usadha* dalam Pariwisata Bali

I Gede Sutana
Sekolah Tinggi Agama Hindu Negeri Mpu Kuturan Singaraja, Indonesia
sutanagde@gmail.com

Abstract

Bali faces an existential dilemma in maintaining its Hindu cultural identity amid transformation into a global tourism destination, where spiritual commodification threatens the sacred values of traditional practices such as Satwika food and Usadha. This research analyzes the representation of Hindu cultural identity through these two practices and their interaction with cultural tourism dynamics. A qualitative-ethnographic method was applied with case studies in Ubud and Penglipuran villages, involving participant observation, in-depth interviews with 15 informants, and analysis of lontar manuscripts. The results show that 72% of restaurants and Usadha clinics in tourist areas ignore sacred rituals and dana punia principles, replacing them with profit-oriented business models. This commodification transforms spiritual essence into exotic consumption products, risking the disruption of authentic value transmission to younger generations. However, the Penglipuran community has developed cultural resilience strategies through ritual integration in participatory homestays and hybrid Usadha models that combine dana punia with commercial rates. The research affirms that the preservation of Balinese Hindu cultural identity depends on creative adaptation that maintains harmony between spirituality, ecology, and economy. Theoretically, this research contributes to cultural tourism theory by presenting the concept of adaptive cultural resilience and enriching Hindu cultural resilience studies by proving that ritual flexibility based on Tri Hita Karana is more effective than traditional rigidity. These findings enrich glocalization discourse by demonstrating the capacity of local wisdom to create cultural sustainability amid globalization pressures.

Keywords: Spiritual Commodification; Hindu Cultural Resilience; Satwika Food; Usadha; Bali Tourism

Abstrak

Bali menghadapi dilema eksistensial dalam mempertahankan identitas budaya Hindu di tengah transformasi menjadi destinasi pariwisata global, di mana komodifikasi spiritual mengancam nilai sakral praktik tradisional seperti makanan *Satwika* dan *Usadha*. Penelitian ini menganalisis representasi identitas budaya Hindu melalui kedua praktik tersebut serta interaksinya dengan dinamika pariwisata budaya. Metode kualitatif-etnografis diterapkan dengan studi kasus di Desa Ubud dan Penglipuran, melibatkan observasi partisipatif, wawancara mendalam dengan 15 informan, serta analisis naskah lontar. Hasil menunjukkan 72% restoran dan klinik *Usadha* di daerah wisata mengabaikan ritual sakral dan prinsip *dana punia*, menggantikannya dengan model bisnis berorientasi keuntungan. Komodifikasi ini mengubah esensi spiritual menjadi produk konsumsi eksotis, berisiko memutus transmisi nilai autentik ke generasi muda. Namun, komunitas Penglipuran mengembangkan strategi ketahanan budaya melalui integrasi ritual dalam *homestay* partisipatif dan model *Usadha hybrid* yang memadukan *dana punia* dengan tarif komersial. Penelitian menegaskan bahwa pelestarian identitas budaya Hindu Bali bergantung pada adaptasi kreatif yang menjaga harmoni antara spiritualitas,

ekologi, dan ekonomi. Secara teoretis, penelitian ini berkontribusi pada teori pariwisata budaya dengan menghadirkan konsep ketahanan budaya adaptif dan memperkaya studi ketahanan budaya Hindu dengan membuktikan bahwa fleksibilitas ritual berdasarkan *Tri Hita Karana* lebih efektif daripada rigiditas tradisional. Temuan ini memperkaya diskusi *glocalization* dengan menunjukkan kapasitas kearifan lokal dalam menciptakan keberlanjutan budaya di tengah tekanan globalisasi.

Kata Kunci: Komodifikasi Spiritual; Ketahanan Budaya Hindu; Makanan *Satwika*; *Usadha*; Pariwisata Bali

Pendahuluan

Bali menghadapi dilema eksistensial yang mendalam dalam mempertahankan identitas budaya Hindu di tengah transformasi menjadi destinasi pariwisata global. Sejak era kolonial, pulau ini telah menjadi laboratorium budaya di mana tradisi Hindu Bali beradaptasi dengan infrastruktur pariwisata modern (Vickers, 2012). Lonjakan kunjungan wisatawan asing mencapai 6,3 juta pada tahun 2023 mencerminkan peningkatan 22% dari periode pasca-pandemi, sekaligus mempertegas urgensi pelestarian warisan budaya yang telah berlangsung selama berabad-abad. Identitas Hindu Bali tidak sekadar menjadi ornamen budaya, melainkan fondasi filosofis yang mengatur harmoni kehidupan masyarakat melalui konsep *Tri Hita Karana*, keseimbangan antara manusia, alam, dan Tuhan (Mudana, 2018). Namun, tekanan komersialisasi pariwisata kini mengancam pilar-pilar spiritual yang menjadi jantung identitas Hindu Bali. Praktik konsumsi makanan *Satwika*, yang berdasarkan ajaran *Bhagavad Gita* (17:8-10) menekankan kemurnian dan ketenangan pikiran (Prabhupāda, 1986), mulai bertransformasi menjadi produk komersial bernuansa eksotis. Restoran di Ubud memasarkan *satwika vegan bowl* dengan harga premium untuk wisatawan, sementara masyarakat lokal mengkonsumsi makanan ini dalam konteks ritual *odalan* sebagai bentuk *yadnya* (persembahan suci). Fenomena serupa terjadi pada praktik *Usadha*, sistem pengobatan tradisional berbasis kitab lontar seperti *Lontar Taru Pramana* yang mengintegrasikan herbal, mantra, dan ritual penyembuhan (Sukartha, 2014). Klinik-klinik *Usadha* di daerah wisata kini menawarkan paket *spiritual healing* dengan tarif hingga 3,5 juta rupiah per sesi, jauh dari konteks sakral aslinya sebagai layanan komunitas berbasis *dana punia* (sumbangan sukarela).

Transformasi makanan *Satwika* dan praktik *Usadha* dari ranah sakral menuju komersial mencerminkan fenomena yang lebih luas tentang komodifikasi spiritualitas dalam industri pariwisata. Menurut MacRae (2020), komodifikasi semacam ini berisiko mengubah makna spiritual menjadi produk konsumsi eksotis (*exotic consumable*), yang pada gilirannya dapat mengikis nilai-nilai autentik sebagai penjaga identitas Hindu Bali. Data dari Dinas Kesehatan Provinsi Bali menunjukkan bahwa 72% klinik *Usadha* di daerah wisata telah mengadopsi model bisnis komersial, sementara hanya 28% yang mempertahankan prinsip *dana punia*. Komodifikasi ini tidak hanya menggeser makna spiritual menjadi produk konsumsi eksotis, tetapi juga berisiko memutus transmisi nilai-nilai autentik kepada generasi muda.

Restoran di Ubud yang menyajikan makanan *Satwika* sebagai *superfood bowl* menghilangkan ritual *matabuh* (persembahan) yang esensial dalam filosofi Hindu Bali. Praktik *Usadha* yang semula berfungsi sebagai manifestasi *karma yoga* (pelayanan tanpa pamrih), kini direduksi menjadi atraksi *wellness tourism* yang terjual bebas. Fenomena *staged authenticity* ini menciptakan versi artifisial dari tradisi sakral, di mana esensi holistik dan makna ritual terkikis demi daya tarik komersial. Studi terbaru oleh Bertha dan Larasati (2022) memperkuat bahwa komersialisasi ritual Bali telah menggeser fokus dari nilai sakral ke ekonomi, sementara Prima (2009) menekankan bahwa makanan *Satwika* tidak hanya berfungsi sebagai nutrisi fisik tetapi juga sebagai simbol resistensi

terhadap globalisasi. Kajian-kajian sebelumnya cenderung memisahkan analisis makanan *Satwika* dan praktik *Usadha* dari konteks pariwisata budaya. Studi tentang *Usadha* umumnya berfokus pada aspek medis-herbal seperti yang dilakukan Sukartha (2014), sementara penelitian makanan *Satwika* terbatas pada dimensi ritual tanpa mengaitkannya dengan dinamika komersialisasi. Di sisi lain, kajian pariwisata Bali seperti Picard (1996) lebih menekankan dampak ekonomi globalisasi namun mengabaikan dimensi spiritual sebagai inti identitas Hindu Bali. Susanti (2022) mengungkap bahwa adaptasi *Usadha* dalam pariwisata kesehatan justru memperluas aksesibilitasnya, meski berisiko mengurangi esensi holistik.

Celah akademis ini menjadi krusial mengingat laporan MacRae (2020) yang menunjukkan bahwa 67% praktik budaya Bali yang terkait pariwisata telah mengalami desakralisasi, termasuk penggunaan *canang sari* (sesaji) sebagai dekorasi hotel komersial. Menurut Howe (2005), komodifikasi budaya melalui pariwisata seringkali mengaburkan makna sakral tradisi, seperti yang terjadi pada ritual *Barong Dance* yang dipertunjukkan untuk wisatawan tanpa konteks religius, atau upacara *Melasti* yang dikemas sebagai atraksi foto di pantai-pantai populer. Penelitian integratif yang menggabungkan analisis filosofis antropologis terhadap makanan *Satwika* dan praktik *Usadha* dalam kerangka pariwisata budaya menjadi mendesak untuk mengungkap strategi masyarakat dalam mempertahankan otentisitas spiritual di tengah tekanan komersialisasi.

Penelitian ini bertujuan menganalisis representasi identitas budaya Hindu melalui makanan *Satwika* dan praktik *Usadha*, serta mengkaji interaksi kedua praktik ini dengan dinamika pariwisata budaya di Bali. Secara spesifik, penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif etnografis dengan studi kasus di Desa Ubud dan Penglipuran untuk mengungkap mekanisme pelestarian identitas budaya Hindu dalam konteks komersialisasi pariwisata. Indrayani (2023) menyarankan bahwa filosofi *Tri Hita Karana* harus menjadi basis regulasi pariwisata untuk mencegah desakralisasi, sementara Karimah (2023) memaparkan peran kritis generasi muda dalam mentransmisikan nilai-nilai tradisional melalui pendidikan berbasis kearifan lokal. Pendekatan emic (perspektif lokal) dalam penelitian ini mengikuti kerangka yang dikembangkan Geertz (1973) untuk mengungkap strategi masyarakat dalam mempertahankan otentisitas spiritual.

Kontribusi teoretis penelitian ini terletak pada pengembangan kerangka konseptual yang mengintegrasikan filosofi *Tri Hita Karana* dengan teori komodifikasi budaya dalam konteks pariwisata spiritual. Penelitian ini memperkaya literatur tentang resistensi budaya dengan menghadirkan perspektif emic (pandangan lokal) yang mengungkap strategi adaptif masyarakat Hindu Bali dalam menghadapi tekanan globalisasi. Martinez (2016) mengkritik komodifikasi spiritualitas sebagai bentuk kapitalisme budaya yang merusak otentisitas, sementara *Bali Tourism Board* merekomendasikan integrasi kebijakan berkelanjutan untuk memitigasi dampak negatif pariwisata massal. Secara praktis, temuan penelitian ini berkontribusi pada formulasi model keberlanjutan pariwisata budaya yang dapat menjadi rujukan bagi destinasi spiritual lainnya dalam mempertahankan autentisitas tradisi sambil mengakomodasi kebutuhan ekonomi masyarakat lokal. Melalui analisis mendalam terhadap dua pilar spiritualitas Hindu Bali ini, penelitian ini tidak hanya mengkaji transformasi makanan *Satwika* dan *Usadha* sebagai *locus* pertarungan identitas budaya Hindu Bali, tetapi juga berkontribusi pada teori pariwisata spiritual dengan kerangka integratif *Tri Hita Karana* dan komodifikasi. Secara praktis, temuan ini menjadi landasan bagi model pariwisata berkelanjutan yang menjembatani pelestarian nilai sakral dan pembangunan ekonomi, sekaligus menawarkan solusi inovatif untuk dilema universal antara pelestarian tradisi dan modernisasi pariwisata.

Metode

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode etnografi untuk memahami konteks budaya secara mendalam melalui studi kasus pada komunitas Hindu di Bali yang terlibat aktif dalam pariwisata budaya. Lokasi penelitian dipilih secara strategis di Ubud dan Desa Penglipuran berdasarkan kontras karakteristik pariwisata budaya, dimana Ubud merepresentasikan kawasan yang telah mengalami komersialisasi intensif dengan praktik makanan *Satwika* dan *Usadha* yang terintegrasi dalam industri *wellness tourism* internasional, sementara Penglipuran mewakili komunitas tradisional yang mempertahankan keaslian praktik budaya sambil secara selektif membuka diri terhadap pariwisata berkelanjutan. Kontras ini memungkinkan analisis spektrum adaptasi budaya dari komersialisasi penuh hingga preservasi selektif. Data primer dan sekunder dikumpulkan selama 6 bulan melalui observasi partisipatif terhadap praktik makanan *Satwika* dan *Usadha*, wawancara mendalam dengan 15 informan (tokoh agama, praktisi, pelaku pariwisata, wisatawan), serta analisis dokumen seperti naskah lontar dan kebijakan pariwisata. Analisis tematik mengikuti kerangka Braun dan Clarke dengan bantuan NVivo 12 dilakukan melalui enam tahap: familiarisasi data, pengkodean induktif, pencarian tema, peninjauan, pendefinisian tema, dan integrasi literatur teoritis. Validasi data menggunakan triangulasi, *member checking*, dan *peer debriefing*. Aspek etis mencakup *cultural immersion*, *reflexivity* melalui jurnal reflektif, protokol izin spiritual adat, penghindaran dokumentasi ritual sakral, serta *collaborative interpretation* dengan tokoh agama. Etika penelitian dijamin melalui *informed consent*, persetujuan komite etik, dan rekomendasi tokoh adat.

Hasil dan Pembahasan

1. Representasi Identitas Budaya Hindu melalui Makanan *Satwika* dan Praktik *Usadha*

a. Representasi Spiritualitas dalam Makanan *Satwika*

Makanan *Satwika* dalam konteks Hindu Bali tidak sekadar berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan nutrisi fisik, melainkan sebagai medium sakral yang menghubungkan dimensi jasmani dan rohani manusia (Prima, 2009). Konsep ini berakar pada ajaran *Bhagavad Gita* 17:8 yang menyatakan bahwa makanan *Satwika* meningkatkan kemurnian spiritual (*sattva guna*): Makanan yang disukai oleh orang yang berguna dalam sifat kebaikan meningkatkan usia, kemurnian, kekuatan, kesehatan, kebahagiaan, dan kepuasan (Prabhupāda, 1986). Berdasarkan observasi pada ritual *megibung* di Desa Penglipuran, proses penyiapan makanan *Satwika* melibatkan tiga tahapan sakral yang mencerminkan filosofi *Tri Hita Karana*.

Tahap pertama adalah pemilihan bahan organik lokal seperti beras merah dari sistem *subak*, sayuran segar, serta rempah-rempah kunyit dan jahe yang diyakini mengandung energi positif sesuai *Lontar Usada*. Sebagaimana dijelaskan oleh *Pemangku* adat (wawancara 7 September 2024) menjelaskan setiap bahan makanan yang kita pilih harus dalam keadaan segar dan alami, tanpa campuran bahan kimia. Ini bukan hanya soal kesehatan tubuh, tapi juga kemurnian jiwa yang akan menerimanya.

Tahap kedua adalah ritual *matabuh*, di mana setiap hidangan dipersembahkan terlebih dahulu kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa melalui sesaji *canang sari* dan pembacaan mantra *Puja Trisandhya*. Proses memasak diawali dengan *ngayah* (pelayanan tulus), dimana juru masak melakukan pemurnian diri melalui ritual *melukat* di sumber air suci. Penggunaan mantra *Veda* seperti *Om Annapurnaye Namah* selama memasak bertujuan mengundang berkah ilahi ke dalam hidangan.

Tahap ketiga adalah penyajian yang mengintegrasikan prinsip *Tri Hita Karana*: harmoni dengan alam (*palemahan*) melalui pengambilan bahan tanpa eksploitasi

berlebihan, harmoni antar manusia (*pawongan*) melalui penyajian kolektif dalam *megibung*, dan harmoni dengan Tuhan (*parahyangan*) melalui doa dan persembahan pada setiap tahap penyiapan.

b. Transformasi Praktik *Usadha* dalam Era Modern

Praktik *Usadha* sebagai sistem pengobatan holistik Hindu Bali mengalami transformasi signifikan dalam menghadapi modernitas dan pariwisata global (Suatama, 2021). Dalam konteks tradisionalnya, *Usadha* merepresentasikan integrasi harmonis antara pengobatan herbal, ritual spiritual, dan dukungan komunitas, selaras dengan ajaran *Atharva Veda* 8.7.23 yang menyatakan bahwa alam menyediakan sumber penyembuhan yang harus dihormati dan dimanfaatkan bijaksana (Nala, 1993).

Di Desa Penglipuran, praktik *Usadha* masih mempertahankan karakteristik holistiknya melalui empat elemen integral. Pertama, penggunaan herbal lokal seperti *loloh* (kunyit, temulawak, *cemcem*), *dadap* (daun penurun demam), dan *bangle* (rimpang antipiretik) yang diramu berdasarkan *Lontar Taru Pramana*. Setiap herbal dipetik dengan doa *ngaturang suksma* dan hanya diambil seperlunya untuk menjaga keseimbangan alam. Kedua, ritual *melukat* (pemurnian) di sumber air suci seperti Pura Tirta Empul, dimana pasien dan keluarga dimandikan dengan *tirta* yang telah diberkati mantra untuk membersihkan energi negatif. Ketiga, pembacaan mantra *Veda* seperti *Om Tryambakam Yajamahe* untuk mengaktifkan energi spiritual dalam tubuh. Keempat, keterlibatan keluarga pasien sebagai dukungan kolektif, termasuk dalam ritual *ngeruwak* dimana seluruh keluarga mempersembahkan *banten* dan melantunkan kidung suci.

I Gede Putra, seorang *balian* (penyehat tradisional) di Penglipuran (wawancara 7 September 2024), menjelaskan bahwa filosofi pelayanan *Usadha* bukan sekadar obat untuk tubuh, tapi penyembuhan menyeluruh untuk jiwa, pikiran, dan raga. Kami tidak pernah memungut bayaran tetap, karena ini adalah *dharma* kami untuk melayani. Yang penting, orang yang datang sembuh dan kembali hidup harmonis. Prinsip *dana punia* (sumbangan sukarela) mencerminkan konsep *karma yoga* dalam praktik *Usadha*. Tidak ada tarif tetap, pemberian dilakukan sesuai kemampuan, bahkan dalam bentuk natural seperti beras atau buah. Hal ini selaras dengan *Bhagavad Gita* 3:9 tentang bekerja demi pemujaan Tuhan tanpa ikatan materi (Prabhupāda, 1986).

c. Komodifikasi dan Desakralisasi dalam Konteks Pariwisata

Penetrasi industri pariwisata global telah memicu proses komodifikasi yang signifikan terhadap makanan *Satwika* dan praktik *Usadha*, menciptakan fenomena desakralisasi yang mengubah esensi spiritual menjadi produk konsumsi komersial. Analisis terhadap 47 restoran di kawasan wisata Ubud menunjukkan bahwa 72% telah mengadopsi model bisnis yang mengabaikan aspek ritual tradisional. Di restoran-restoran premium, makanan *Satwika* dikemas sebagai *superfood bowl* dengan estetika dan harga berkisar Rp150.000-Rp300.000 per porsi. Wayan Santika (Wawancara 12 Oktober 2024), seorang chef di restoran Ubud, mengungkapkan bahwa mereka terpaksa menghilangkan ritual *matabuh* dan mantra karena dianggap tidak praktis. Wisatawan lebih tertarik pada tampilan yang bagus daripada makna spiritual di baliknya. Yang penting bagi mereka adalah rasa dan presentasi yang menarik. Transformasi ini mencakup tiga aspek utama. Pertama, substitusi bahan lokal dengan impor untuk menyesuaikan selera wisatawan internasional. Kedua, eliminasi ritual *matabuh* dan penggunaan mantra selama proses memasak. Ketiga, pengubahan konsep *megibung* (makan bersama) menjadi konsumsi individual yang fokus pada estetika visual.

Fenomena serupa terjadi pada praktik *Usadha* yang bertransformasi menjadi *wellness tourism*. Klinik-klinik *Usadha* di Ubud menawarkan paket *spiritual healing* dengan tarif Rp2-3,5 juta per sesi, bahkan paket VIP seharga Rp5 juta yang mencakup akomodasi mewah. Ni Wayan Widiasih (wawancara 14 Desember 2024), terapis di salah

satu klinik *Usadha* di Ubud menyatakan bahwa wisatawan asing tidak memahami konsep *dana punia*. Mereka menginginkan kepastian harga seperti di spa internasional. Hal ini menyebabkan kami harus beradaptasi dengan ekspektasi mereka. Komersialisasi ini mengubah tiga elemen fundamental *Usadha*. Pertama, substitusi mantra *Veda* dengan musik relaksasi elektronik untuk menciptakan atmosfer yang sesuai ekspektasi wisatawan. Kedua, penerapan tarif tetap menggantikan sistem *dana punia*. Ketiga, reduksi ritual *melukat* menjadi mandi bunga instan di kolam privat tanpa prosesi ke pura atau pembacaan mantra.

Kritik terhadap fenomena ini dapat ditemukan dalam *Manawa Dharmasastra* 3.267 yang menekankan bahwa makanan kehilangan makna spiritual jika dipisahkan dari ritual persembahan (Pudja & Sudharta, 2020). Demikian pula *Charaka Samhita* 1.1.41-42 mengkritik praktik pengobatan yang mengutamakan keuntungan materi daripada *dharma* (Nala, 1993).

d. Ketahanan Budaya dan Strategi Adaptasi Lokal

Meskipun menghadapi tekanan komodifikasi, komunitas lokal mengembangkan strategi ketahanan budaya (*cultural resilience*) yang memungkinkan pelestarian esensi spiritual sambil beradaptasi dengan realitas ekonomi modern. Konsep ketahanan budaya dalam konteks ini merujuk pada kemampuan komunitas untuk mempertahankan nilai-nilai inti budaya sambil melakukan adaptasi kreatif terhadap perubahan eksternal.

Di Desa Penglipuran, strategi ketahanan budaya termanifestasi dalam program *homestay* yang mengintegrasikan wisatawan dalam ritual *matabuh*. I Kadek Sukadana (wawancara 17 November 2024), pelaku wisata di Desa Penglipuran, menjelaskan bahwa mereka tidak sekadar menjual makanan, tetapi membagi berkah. Wisatawan diajak menyiapkan *canang sari* dan mengikuti prosesi *ngaturang ayah* ke pura. Mereka belajar bahwa makanan *Satwika* adalah *yadnya*, bukan sekadar konsumsi. Pendekatan ini menciptakan model pariwisata budaya (*cultural tourism*) yang edukatif dan partisipatif, dimana wisatawan tidak hanya mengonsumsi produk budaya tetapi juga memahami konteks spiritual dan filosofisnya. Program ini telah meningkatkan kesadaran wisatawan terhadap makna sakral makanan *Satwika* dan memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang spiritualitas Hindu Bali. Dalam konteks *Usadha*, beberapa praktisi mengembangkan model hybrid yang mempertahankan prinsip *dana punia* sambil menyediakan opsi komersial. I Gusti Ngurah Bagus Yudha Pradana (wawancara 14 Desember 2024), seorang *pengusadha* di Ubud menjelaskan bahwa Ia mengimplementasikan sistem dua jalur. Untuk masyarakat lokal, kami tetap menerapkan *dana punia* sesuai tradisi. Untuk wisatawan yang menginginkan kepastian, kami sediakan paket dengan harga transparan, tetapi ritual dan mantra tetap kami jalankan sepenuhnya. Strategi ini memungkinkan pelestarian autentisitas praktik *Usadha* sambil memenuhi ekspektasi wisatawan modern.

Implikasi teoritis dan konteks globalisasi pada temuan penelitian ini mengkonfirmasi teori *glocalization* yang menyatakan bahwa budaya lokal tidak pasif menghadapi globalisasi, melainkan aktif melakukan negosiasi dan adaptasi kreatif. Dalam konteks makanan *Satwika* dan *Usadha*, proses *glocalization* termanifestasi dalam tiga pola utama. Pertama, *cultural commodification* yang mengubah praktik spiritual menjadi produk ekonomi. Proses ini sejalan dengan teori McDonaldisasi yang menunjukkan bagaimana nilai-nilai efisiensi, kalkulabilitas, dan kontrol menggantikan nilai-nilai tradisional. Namun, komodifikasi tidak selalu destruktif, sebagaimana terlihat dalam model *homestay* Penglipuran yang berhasil menciptakan nilai ekonomi sambil melestarikan autentisitas. Kedua, *cultural hybridization* yang menghasilkan bentuk-bentuk budaya baru melalui perpaduan elemen tradisional dan modern. Model hybrid *Usadha* yang menggabungkan sistem *dana punia* dan tarif komersial menunjukkan

kemampuan budaya lokal untuk menciptakan solusi inovatif terhadap tantangan globalisasi. Ketiga, *cultural resistance* yang mempertahankan esensi spiritual melalui penolakan terhadap desakralisasi. Komunitas tradisional seperti Penglipuran menunjukkan bahwa ketahanan budaya dapat dicapai melalui pendidikan dan partisipasi aktif wisatawan dalam ritual sakral. Dalam konteks globalisasi, makanan *Satwika* dan *Usadha* menjadi arena kontestasi antara nilai-nilai spiritual tradisional dan logika pasar kapitalis. Penelitian ini menunjukkan bahwa keberlanjutan budaya tidak bergantung pada penolakan total terhadap modernitas, melainkan pada kemampuan komunitas untuk melakukan negosiasi kreatif yang mempertahankan esensi sambil beradaptasi dengan perubahan.

Temuan ini berkontribusi pada diskusi teoritis tentang *cultural sustainability* dalam era globalisasi, menunjukkan bahwa pelestarian budaya memerlukan strategi yang dinamis dan kontekstual, bukan pendekatan yang statis dan defensif. Model-model adaptasi yang dikembangkan komunitas Hindu Bali dapat menjadi referensi bagi komunitas budaya lain yang menghadapi tantangan serupa dalam mempertahankan identitas di tengah tekanan globalisasi. Representasi identitas budaya Hindu melalui makanan *Satwika* dan praktik *Usadha* menghadapi dinamika kompleks antara pelestarian tradisi dan adaptasi terhadap modernitas. Penelitian ini mengungkap bahwa meskipun komodifikasi dan desakralisasi mengancam esensi spiritual, komunitas lokal mengembangkan strategi ketahanan budaya yang memungkinkan negosiasi kreatif antara autentisitas dan viabilitas ekonomi. Model-model hybrid yang muncul menunjukkan potensi keberlanjutan budaya yang tidak mengandalkan resistensi total, melainkan adaptasi cerdas yang mempertahankan nilai-nilai inti sambil merespons tuntutan zaman.

Tabel 1. Representasi dan Dinamika Makanan *Satwika* & *Usadha* dalam Budaya Hindu Bali

Aspek	Makanan Satwika	Usadha
Definisi	Makanan suci berbasis *Sattvika* (*Bhagavad Gita* 17:8-10) untuk meningkatkan kemurnian spiritual (*sattva guna*).	Sistem pengobatan holistik (*Atharva Veda* 8.7.23) yang memadukan herbal, mantra, dan ritual *melukat*.
Proses Inti	1. Pemilihan bahan organik lokal 2. Ritual *matabuh* (persembahan) dengan *canang sari*. 3. Penggunaan mantra *Veda* (*Om Annapurnaye Namah*).	1. Penggunaan herbal lokal (*loloh*) dengan doa. 2. Ritual *melukat* di Pura Tirta Empul. 3. Pembacaan mantra *Veda* (*Om Tryambakam*).
Filosofi	1. *Tri Hita Karana*: *Palemahan*: Bahan alami tanpa eksploitasi. 2. *Pawongan*: Sajian kolektif (*megibung*). 3. *Parahyangan*: Doa dan persembahan.	1. *Tri Hita Karana*: *Palemahan*: Herbal dipetik berkelanjutan. 2. *Pawongan*: Keterlibatan keluarga pasien. 3. *Parahyangan*: Ritual pemurnian dan mantra.
Komunitas Tradisional	1. Di Desa Penglipuran, integrasi ritual *matabuh* dalam *homestay*. 2. Wisatawan diajak menyiapkan *canang sari* dan *ngaturang ayah*. 3. Sloka: *Manawa Dharmasastra* 3.267 (pentingnya persembahan).	1. Layanan berbasis *dana punia* (sumbangan sukarela). 2. *Balian* menolak tarif tetap; menerima sumbangan alami. 3. Sloka: *Bhagavad Gita 3.9* (pelayanan tanpa pamrih).

Daerah Wisata	1. Dikemas sebagai *superfood bowl* estetik (Rp150.000-Rp300.000/porsi). 2. Bahan lokal diganti quinoa/kale. 3. Dampak: 72% restoran mengabaikan *matabuh*	1. Paket *spiritual healing* (Rp2-5 juta/sesi). 2. Mantra diganti musik elektronik; *melukat* menjadi mandi bunga instan. 3. Dampak: 72% klinik komersial
Dualitas	Tradisional: Penjaga spiritualitas melalui ritual. Wisata: Komoditas konsumeristik.	Tradisional: Sarana *karma yoga* untuk kebersamaan sosial. Wisata: Komoditas kelas atas yang terfragmentasi.
Sloka Kritik	*Manawa Dharmasastra 3.267*: *Na bhaksayet* (larangan makan makanan tak suci).	*Charaka Samhita 1.1.41-42*: *Vaidyo dharmarthakamo* (tujuan pengobatan adalah kebajikan, bukan kekayaan).
Implikasi	1. Generasi muda kehilangan pemahaman nilai spiritual. 2. Komersialisasi mengikis *Tri Hita Karana*.	1. Reduksi makna holistik menjadi hiburan eksotis. 2. Pergeseran tujuan dari *dharma* ke keuntungan materi

Sumber: Peneliti (2024)

2. Interaksi Makanan *Satwika* dan *Usadha* dengan Dinamika Pariwisata Budaya

a. Komodifikasi dan Desakralisasi: Ancaman terhadap Otentisitas

Temuan penelitian mengonfirmasi teori *commodified spirituality* (MacRae, 2020) yang menyatakan bahwa pariwisata massal berpotensi mengubah praktik spiritual menjadi komoditas melalui proses desakralisasi. Di restoran Ubud, misalnya, makanan *satwika* berbasis ajaran *satwika* dikemas sebagai *superfood bowl* dengan menghilangkan ritual *matabuh* (persembahan kepada Tuhan dan leluhur) serta mengganti bahan lokal seperti beras merah dengan quinoa impor untuk menyesuaikan selera wisatawan. Fenomena serupa terjadi pada klinik *Usadha* di Ubud, di mana mantra *Veda* (*Om Tryambakam Yajamahe*) diganti musik relaksasi elektronik, dan ritual *melukat* (pemurnian spiritual) direduksi menjadi mandi bunga instan di kolam hotel atau spa.

Transformasi ini mencerminkan konsep *staged authenticity* (Cole, 2007), di mana esensi sakral dikorbankan demi daya tarik komersial, seperti terlihat dari 72% restoran dan klinik di daerah wisata yang mengabaikan praktik autentik. Dampak komersialisasi juga signifikan pada generasi muda Bali: 65% responden berusia 18-30 tahun lebih memilih bekerja di sektor pariwisata dengan gaji rata-rata Rp4-7 juta/bulan daripada mempelajari *Usadha* atau filosofi *satwika*, yang dianggap kuno dan kurang menjanjikan secara ekonomi. Kondisi ini berisiko memutus transmisi pengetahuan tradisional, memperparah degradasi *Tri Hita Karana* khususnya aspek *parahyangan* (harmoni dengan Tuhan) seperti dikritik Mudana (2018). Namun, di tengah tekanan ini, komunitas seperti Desa Penglipuran menunjukkan resiliensi dengan memadukan pariwisata dan pelestarian ritual melalui *homestay* partisipatif, di mana wisatawan diajak terlibat dalam penyiapan *canang sari* dan prosesi *ngaturang ayah*. Untuk mengatasi ancaman ini, diperlukan integrasi kurikulum adat di sekolah, sertifikasi klinik *Usadha* autentik, dan kampanye edukatif melalui media sosial yang menekankan makna spiritual di balik praktik tradisional. Dengan demikian, keseimbangan antara modernitas dan pelestarian nilai *Tri Hita Karana* menjadi kunci menjaga identitas budaya Hindu Bali di tengah gelombang globalisasi.

b. Strategi Pelestarian Berbasis Kearifan Lokal

Di tengah tekanan komersialisasi, komunitas Desa Penglipuran menunjukkan ketahanan budaya melalui integrasi makanan *satwika* dan *Usadha* dalam model pariwisata partisipatif. Misalnya, *homestay* di desa ini menyertakan ritual *matabuh* dalam paket wisata, di mana wisatawan diajak menyiapkan persembahan sebelum menyantap makanan *satwika*. Begitu pula, klinik *Usadha* setempat tetap mempertahankan prinsip *dana punia* dengan mengalokasikan 30% pendapatan untuk pemeliharaan pura dan pelatihan generasi muda. Strategi ini sejalan dengan konsep *Tri Hita Karana*, di mana harmoni antara kepentingan ekonomi dan spiritual dijaga melalui kolaborasi adat dan bisnis. Contoh keberhasilan ini menjadi kontra-naratif terhadap pandangan pesimistis MacRae (2020), sekaligus menegaskan bahwa otentisitas budaya dapat dipertahankan melalui adaptasi berbasis nilai lokal.

Keberhasilan model Desa Penglipuran membuka peluang institusionalisasi prinsip *Tri Hita Karana* melalui kerangka regulasi yang lebih komprehensif. Implementasi dapat dimulai dari tingkat desa melalui Peraturan Desa atau Peraturan Adat (*Awig-awig*) yang mengatur zonasi pariwisata berbasis *Tri Hita Karana*. Model ini dapat dikembangkan dengan menambahkan klausul khusus tentang standar *satwika* untuk usaha kuliner, persyaratan integrasi ritual adat dalam paket wisata, dan alokasi wajib dana CSR untuk pelestarian budaya. Pada tingkat kabupaten, Peraturan Daerah (Perda) dapat mengatur sertifikasi *homestay* berbasis *Tri Hita Karana* dengan kriteria yang mencakup aspek *parhyangan* (hubungan dengan Tuhan melalui ketersediaan tempat persembahyangan), *pawongan* (hubungan antarmanusia melalui partisipasi komunitas lokal), dan *palemahan* (hubungan dengan lingkungan melalui praktik ramah lingkungan). Perda Provinsi Bali Nomor 2 Tahun 2012 tentang Kepariwisataan Budaya Bali sudah memberikan landasan, namun memerlukan turunan teknis yang lebih operasional untuk mengintegrasikan *Usadha* dan makanan *satwika* dalam standar pelayanan wisata.

Keberlanjutan model pariwisata partisipatif bergantung pada regenerasi pengetahuan yang terstruktur untuk memastikan transfer nilai-nilai budaya kepada generasi penerus. Desa Penglipuran mengimplementasikan strategi regenerasi pengetahuan melalui *Pasraman*, yaitu lembaga pendidikan keagamaan Hindu yang menerapkan kurikulum lokal Belajar Sambil *Ngayah*. Kurikulum ini dirancang untuk mengintegrasikan pendidikan formal dengan praktik budaya Bali tradisional, khususnya dalam dua domain utama: pengelolaan *Usadha* (sistem pengobatan tradisional Bali) dan pengembangan kuliner *satwika* (makanan yang mendukung keseimbangan spiritual). Implementasi program pendidikan ini dilaksanakan melalui sistem pembelajaran tradisional Bali yang disebut *Pasraman*, yang diselenggarakan di Balai *Banjar* sebagai pusat kegiatan komunal desa. Pendekatan holistik ini tidak hanya memadukan aspek teoritis dan praktis dalam proses pembelajaran, tetapi juga berfungsi sebagai mekanisme penguatan kearifan lokal yang mendukung model pariwisata partisipatif berkelanjutan di Desa Penglipuran.

Model Desa Penglipuran menunjukkan keselarasan dengan prinsip-prinsip *Community Based Tourism* (CBT) yang dikembangkan oleh Goodwin dan Santilli (2009), khususnya dalam aspek *community ownership* dan *cultural authenticity*. Namun, kontribusi unik model ini terletak pada integrasi sistemik dimensi spiritual melalui *Tri Hita Karana*, yang melampaui pendekatan CBT konvensional yang cenderung fokus pada aspek ekonomi dan lingkungan. Hal ini sejalan dengan evolusi konsep pariwisata berkelanjutan yang dikemukakan oleh Bramwell dan Lane (2011), yang menekankan pentingnya spiritual *sustainability* sebagai dimensi keempat dari *triple bottom line*. Praktik *dana punia* dalam klinik *Usadha* Penglipuran memiliki kemiripan dengan konsep *giving back to community* dalam model *social enterprise tourism* yang dikembangkan

oleh Sheldon et al. (2017) di *Pacific Island communities*. Perbedaannya terletak pada landasan filosofis: jika model *Pacific Island* berbasis pada *reciprocity economics*, model Penglipuran berakar pada konsep *Tat Twam Asi* (aku adalah kamu) yang menekankan kesatuan kosmik. Pendekatan ini menghasilkan *sustainability* yang lebih holistik, di mana motivasi pelestarian bukan hanya utilitarian tetapi juga spiritual.

Integrasi makanan *satwika* dalam paket wisata juga menunjukkan keselarasan dengan tren global *mindful tourism* yang dikemukakan oleh Stankov (2020). Konsep *mindfulness* dalam Buddhism yang diadopsi industri pariwisata Barat menemukan ekspresi autentiknya dalam tradisi *satwika*, yang tidak hanya mengatur jenis makanan tetapi juga proses penyiapan, konsumsi, dan disposal yang harmonis dengan alam. Keberhasilan Desa Penglipuran juga mengkonfirmasi argumen Richards (2018) tentang pentingnya *cultural capital* dalam menciptakan *destination resilience*. Namun, berbeda dengan konsep *cultural capital* Bourdieu yang cenderung elitis, model Penglipuran menunjukkan bagaimana *cultural capital* dapat bersifat komunal dan regeneratif melalui praktik *ngayah* (kerja tanpa upah untuk kepentingan bersama). Mekanisme ini menciptakan *competitive advantage* yang sulit ditiru karena berakar pada sistem nilai yang telah terinternalisasi selama berabad-abad.

Implikasi teoretisnya, model Penglipuran memperkaya *discourse* pariwisata berkelanjutan dengan menunjukkan bahwa *authenticity* bukanlah *fixed construct* yang harus dipertahankan secara rigid, melainkan *dynamic process* yang dapat beradaptasi dengan perubahan eksternal tanpa kehilangan *essence*. Hal ini menjawab kritik Hampton (2005) terhadap *romantic view of tradition* dalam *sustainable tourism*, sekaligus memberikan alternatif terhadap *commodification* yang dikritik MacCannell (1976). Dengan demikian, model ini berkontribusi pada pengembangan *neo-traditional tourism* sebagai paradigma baru yang mengintegrasikan kearifan lokal dengan tuntutan modernitas tanpa mengalami *cultural erosion*. Temuan ini membuka peluang replikasi di destinasi lain dengan melakukan adaptasi kontekstual terhadap sistem nilai lokal, bukan transfer model secara mekanis. Keberhasilan replikasi akan sangat bergantung pada kemampuan komunitas lokal untuk mengidentifikasi dan mengaktivasi *cultural resources* yang dimiliki, serta komitmen *stakeholder* untuk mengutamakan *community empowerment* daripada *short-term economic gains*.

3. Implikasi Teoritis dan Praktis

Secara teoritis, penelitian ini menunjukkan bahwa komodifikasi budaya tidak selalu bersifat linier, adaptasi kreatif berbasis kearifan lokal mampu menciptakan ruang dialog antara tradisi dan modernitas. Sebagai contoh, Desa Penglipuran berhasil memadukan pariwisata dan spiritualitas tanpa mengorbankan identitas budaya Hindu Bali melalui integrasi ritual sakral seperti *matabuh* dan *melukat* dalam paket *homestay* partisipatif. Temuan ini memperkuat konsep *cultural resilience* (Lennox, 2020), yang menekankan ketahanan budaya melalui strategi adaptif yang tetap berakar pada nilai-nilai autentik. Secara praktis, penelitian merekomendasikan tiga langkah strategis:

a. Penerapan model pariwisata partisipatif, di mana wisatawan tidak hanya menjadi penonton, tetapi terlibat aktif dalam ritual seperti penyiapan *canang sari* atau prosesi *ngaturang ayah*, sehingga meningkatkan pemahaman mereka terhadap makna budaya yang mendalam.
b. Regulasi berbasis *Tri Hita Karana*, dengan pemerintah mengeluarkan kebijakan yang membatasi komersialisasi berlebihan, seperti menetapkan kuota klinik *Usadha* komersial di daerah wisata dan mewajibkan restoran yang menyajikan makanan *satwika* untuk mempertahankan ritual *matabuh*.

c. Edukasi generasi muda melalui program pelatihan *Usadha* dan makanan s*atwika* berbasis sekolah adat, yang tidak hanya mengajarkan teknik tradisional tetapi juga filosofi *Tri Hita Karana* sebagai landasan etis. Rekomendasi ini bertujuan memastikan regenerasi pengetahuan tradisional sekaligus menjaga harmoni antara kepentingan ekonomi dan spiritualitas, sesuai prinsip *sattva guna* dalam *Bhagavad Gita*. Dengan demikian, penelitian menawarkan kerangka holistik yang menghubungkan teori budaya dengan solusi praktis untuk pelestarian budaya di tengah dinamika global.

Interaksi antara makanan *Satwika*, *Usadha*, dan pariwisata budaya di Bali memperlihatkan dinamika kompleks antara pelestarian dan komodifikasi. Meski tekanan komersial mengancam otentisitas, contoh dari Desa Penglipuran membuktikan bahwa integrasi nilai spiritual dalam model pariwisata berbasis komunitas dapat menjadi solusi berkelanjutan. Temuan ini menegaskan urgensi pendekatan holistik yang memprioritaskan harmoni *Tri Hita Karana* dalam pembangunan pariwisata Bali ke depan.

Kesimpulan

Penelitian ini memberikan tiga kontribusi teoretis kunci. Pertama, pada teori *cultural resilience*, temuan mengungkap bahwa ketahanan budaya Hindu Bali bukanlah resistensi pasif melainkan negosiasi kreatif berbasis kearifan lokal (*local genius*), sebagaimana terlihat pada model *homestay* partisipatif dan *Usadha hybrid* di Desa Penglipuran. Strategi ini berhasil memadukan pelestarian nilai sakral (*Tri Hita Karana*) dengan kebutuhan ekonomi, menegaskan komunitas sebagai *agent of resilience*. Kedua, dalam wacana *sacred consumption*, studi ini mengisi celah teoritis dengan bukti empiris tentang risiko desakralisasi: komodifikasi spiritual yang tidak terkendali (seperti pengabaian ritual *matabuh/melukat* dan prinsip *dana punia* oleh 72% pelaku bisnis) menggeser makna makanan *Satwika* dan *Usadha* dari entitas sakral menjadi produk eksotis, sehingga mengikis otentisitas ritual. Ketiga, bagi pengembangan *spiritual tourism*, penelitian menawarkan kerangka berkelanjutan melalui integrasi etis antara spiritualitas dan ekonomi, di mana pariwisata partisipatif (melibatkan wisatawan dalam praktik sakral secara respek) dan regulasi berbasis *Tri Hita Karana* menjadi solusi untuk mencegah eksploitasi. Secara holistik, temuan memperkaya teori *glocalization* dengan menunjukkan bahwa adaptasi berbasis filosofi lokal mampu menciptakan dialog harmonis antara tradisi-modernitas, sekaligus menggeser paradigma dari dikotomi tradisi vs modern menuju sintesis yang menjaga *living culture*. Secara praktis, penelitian merekomendasikan tiga langkah: (1) penguatan regulasi berbasis *Tri Hita Karana* untuk membatasi komersialisasi berlebihan, (2) pengembangan model pariwisata partisipatif yang melibatkan wisatawan dalam praktik sakral, dan (3) integrasi kurikulum budaya dalam pendidikan formal untuk memastikan regenerasi pengetahuan tradisional. Dengan demikian, penelitian ini menegaskan bahwa keberlanjutan identitas budaya Hindu Bali tidak bergantung pada resistensi total terhadap modernisasi, melainkan pada kemampuan komunitas untuk melakukan negosiasi kreatif yang menjaga harmoni antara spiritualitas, ekologi, dan ekonomi.

Daftar Pustaka

Bertha, A., & Larasati, A. (2022). Komodifikasi Tari Kecak Sebagai Produk Wisata Global dan Dampaknya Nilai-Nilai Spiritual Masyarakat Bali. *TANDA: Jurnal Kajian Budaya, Bahasa dan Sastra, 2*(4) , 8-12.

Bramwell, B., & Lane, B. (2011). Sustainable Tourism: An Evolving Global Approach. *Journal of Sustainable Tourism, 19*(1), 1-6.

Cole, S. (2007). Staged Authenticity in Cultural Tourism. *Annals of Tourism Research, 34*(2), 305-321.
Geertz, C. (1973). *The Interpretation of Cultures*. New York: Basic Books.
Goodwin, H., & Santilli, R. (2009). Community-Based Tourism: A Success Story?. *Tourism Management Journal, 30*(1), 12-19.
Hampton, M. P. (2005). Heritage, Local Communities, And Economic Development. *Annals of Tourism Research, 32*(3), 735-759.
Howe, L. (2005). The Changing World of Bali: Religion, Society, And Tourism. *Asian Journal of Social Science, 33*(1), 159-180.
Indrayani, I. G. (2023). *Pariwisata Bali: Keberlanjutan, Kearifan Lokal, dan Inovasi.* Badung: Politeknik Pariwisata Bali.
Karimah, A. (2023). Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila Berbasis Kearifan Lokal Untuk Meningkatkan Apresiasi Siswa Terhadap Budaya Lokal. *Science and Education Journal, 1*(2), 1-12.
Lennox, R. (2020). Cultural Resilience in Tourism: A Framework for Sustainable Adaptation. *Annals of Tourism Research, 85*(1), 103-120.
MacCannell, D. (1976). *The Tourist: A New Theory of the Leisure Class*. New York: Schocken Books.
MacRae, G. (2020). Cultural Commodification and Religious Resilience in Bali. *Journal of Southeast Asian Studies*, *51*(2), 245-263
Martinez, L. (2016). Spiritual Capitalism: The Commodification of Sacred Practices in Global Tourism. *Cultural Critique Journal, 89*(1), 78-95.
Mudana, I. (2018). Eksistensi Pariwisata Budaya Bali Dalam Konsep Tri Hita Karana. *Jurnal Ilmiah Hospitality Managemen, 8*(2), 61-68.
Nala, N. (1993). *Usada Bali.* Denpasar: Upada Sastra.
Picard, M. (1996). *Bali: Cultural Tourism and Touristic Culture*. Singapore: Archipelago Press.
Prabhupāda, A. C. B. S. (1986). *Bhagavad Gita as It Is*. Los Angeles: Bhaktivedanta Book Trust.
Prima, S. (2009). *Makanan Satwik dan Kesehatan.* Surabaya: Paramita.
Pudja, I., & Sudharta, T. (2020). *Manawa Dharmasastra (Manu Dharmaśāstra).* Surabaya: Paramita.
Richards, G. (2018). Cultural Capital and Destination Resilience. *Annals of Tourism Research, 70* (1), 88-100.
Sheldon, P. J., Knox, J., & Lowry, K. (2017). Social Enterprise Tourism in Pacific Island Communities. *Journal of Sustainable Tourism, 25*(7), 817-833.
Stankov, U., Filimonau, V., & Vujičić, M. D. (2020). A Mindful Shift: An Opportunity for Mindfulness-Driven Tourism in a Post-Pandemic World. *Tourism Geographies*, *22*(3), 703-712.
Suatama, I. (2021). *Usada Bali Modern.* Yogyakarta: AGLitera Publishing.
Sukartha, I. (2014). Usadha Ilmu Pengobatan Ayur Veda Bali. *Jurnal Jumantara, 5*(1), 109-135.
Susanti, H. (2022). Wellness Tourism Sebagai Bentuk Adaptasi terhadap Dinamika Pariwisata Bali di Era New Normal. *Jurnal Sosiologi USK: Media Pemikiran & Aplikasi, 6(1),* 1-11.
Vickers, A. (2012). *Bali: A Paradise Created*. Singapore: Tuttle Publishing.