

EKSISTENSI ARAK BALI

Sebuah Polemik

Pemerintah Provinsi Bali menetapkan Peraturan Gubernur Bali Nomor 1 Tahun 2020 tentang Tata Kelola Minuman Fermentasi dan/atau Destilasi Khas Bali, yang menyebutkan bahwa minuman tersebut mengandung nilai budaya Bali yang perlu dilestarikan. Selain itu, keberadaan industri minuman fermentasi dan/atau destilasi khas Bali juga mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat, terutama perajin minuman, dan masyarakat Bali pada umumnya. Produk minuman fermentasi dan/atau destilasi khas Bali yang cukup terkenal salah satunya adalah arak Bali.

Telah terjadi dinamika terkait kebijakan mengenai industri maupun investasi minuman tersebut, baik dalam kebijakan tingkat pusat maupun daerah, sehingga sangat penting dan menarik untuk mengkaji lebih dalam tentang respons atas kebijakan investasi dan keberadaan industri Arak Bali. Salah satunya adalah polemik investasi minuman keras di Indonesia. Polemik ini semakin hangat dibahas sejak Pemerintah mengeluarkan Perpres Nomor 10 Tahun 2021 tentang Bidang Usaha Penanaman Modal. Awalnya industri minuman beralkohol sebagai Daftar Positif Investasi (DPI) khususnya di empat provinsi yaitu Bali, Nusa Tenggara Timur (NTT), Sulawesi Utara, dan Papua. Namun akibat adanya berbagai tuntutan, akhirnya lampiran Perpres terkait pembukaan investasi baru dalam industri minuman keras yang mengandung alkohol dinyatakan dicabut.

Lalu bagaimana nasib arak bali di masa mendatang? Dalam buku ini akan dibahas mengenai proses industri arak bali, persepsi masyarakat tentang industri arak bali, kebijakan hukum mengenai minuman beralkohol tradisional, serta bagaimana perajin arak bali meyakini regulasi dan kebijakan eksistensi industri arak bali.



EKSISTENSI ARAK BALI

Sebuah Polemik

Dr. Putu Yudy Wijaya S.E M.Si.
Dr. Ni Nyoman Reni Suasih, S.IP., M.Si.
Dr. I Putu Sastra Wibawa, S.H., M.H.

Eksistensi Arak Bali

Sebuah Polemik

UU No 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta

Fungsi dan sifat hak cipta Pasal 4

Hak Cipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf a merupakan hak eksklusif yang terdiri atas hak moral dan hak ekonomi.

Pembatasan Pelindungan Pasal 26

Ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 23, Pasal 24, dan Pasal 25 tidak berlaku terhadap:

- i. penggunaan kutipan singkat ciptaan dan/atau produk hak terkait untuk pelaporan peristiwa aktual yang ditujukan hanya untuk keperluan penyediaan informasi aktual;
- ii. penggunaan ciptaan dan/atau produk hak terkait hanya untuk kepentingan penelitian ilmu pengetahuan;
- iii. penggunaan ciptaan dan/atau produk hak terkait hanya untuk keperluan pengajaran, kecuali pertunjukan dan fonogram yang telah dilakukan pengumuman sebagai bahan ajar; dan
- iv. penggunaan untuk kepentingan pendidikan dan pengembangan ilmu pengetahuan yang memungkinkan suatu ciptaan dan/atau produk hak terkait dapat digunakan tanpa izin pelaku pertunjukan, produser fonogram, atau lembaga penyiaran.

Sanksi Pelanggaran Pasal 113

1. Setiap orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp100.000.000 (seratus juta rupiah).
2. Setiap orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).



Sumber gambar:
kibrispdr.org

NCM
CV. MITRA CENDEKIA MEDIA

Eksistensi Arak Bali Sebuah Polemik

Dr. Putu Yudy Wijaya S.E M.Si.

Dr. Ni Nyoman Reni Suasih, S.IP., M.Si.

Dr. I Putu Sastra Wibawa, S.H., M.H

Eksistensi Arak Bali: Sebuah Polemik

**Dr. Putu Yudy Wijaya S.E M.Si.
Dr. Ni Nyoman Reni Suasih, S.IP., M.Si.
Dr. I Putu Sastra Wibawa, S.H., M.H**

Editor:
Dwi Fadhila

Desainer:
Mifta Ardila

Sumber Gambar Kover:
www.freepik.com

Penata Letak:
Dwi Fadhila

Proofreader:
Tim Mitra Cendekia Media

Ukuran :
viii, 56 hlm, 14,8x21 cm

ISBN :
978-623-176-067-8

Cetakan Pertama:
Desember 2022

Hak Cipta 2022, pada Dr. Putu Yudy Wijaya S.E M.Si., dkk

Hak cipta dilindungi undang-undang
Dilarang keras menerjemahkan, memfotokopi, atau
memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini
tanpa izin tertulis dari Penerbit.

**Anggota IKAPI: 022/SBA/20
PENERBIT MITRA CENDEKIA MEDIA**

Kapalo Koto No. 8, Selayo, Kec. Kubung, Kab. Solok
Sumatra Barat – Indonesia 27361

HP/WA: 0812-7574-0738

Website: www.mitracendekiamedia.com

E-mail: mitracendekiamedia@gmail.com

Daftar Isi

Prakata.....vii

PROLOG : Arak Bali mengandung Nilai Budaya yang Perlu Dilestarikan.....1

BAB 1 Industri Minuman Beralkohol Khas Bali.....7

BAB 2 Mengenal Industri Arak Bali.....15

BAB 3 Perepsi Masyarakat tentang Industri Arak Bali.....25

BAB 4 Kebijakan Hukum Mengenai Munuman Beralkohol Tradisional.....29

BAB 5 Pendapat Perajin Arak Bali Terkait Regulasi dan Kebijakan Industri Arak Bali.....43

EPILOG : Nasib Eksistensi Industri Arak Bali di Masa Mendatang.....47

Daftar Pustaka.....51

Tentang Penulis.....55



Prakata

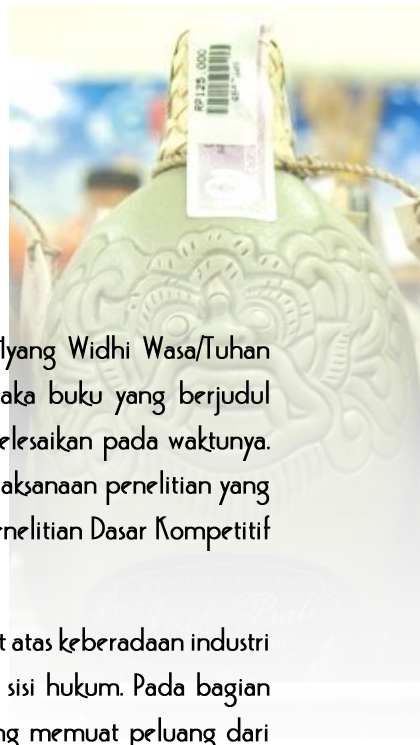
Puji syukur kami panjatkan ke hadapan Ida Nyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa karena atas perkenan-Nya maka buku yang berjudul "Eksistensi Arak Bali: Sebuah Polemik" dapat diselesaikan pada waktunya. Buku ini disusun sebagai bentuk luaran dari pelaksanaan penelitian yang didanai Kemendikbudristek RI melalui skema Penelitian Dasar Kompetitif Nasional (PDKN) Tahun 2022.

Buku ini menyajikan respons masyarakat atas keberadaan industri Arak Bali, serta tinjauan industri Arak Bali dari sisi hukum. Pada bagian akhir juga disajikan hasil analisis prospektif yang memuat peluang dari kemungkinan tindakan para perajin Arak Bali dalam merespons berbagai kebijakan dalam industri Arak Bali.


Kami menyadari bahwa dalam buku ini masih terdapat kekurangan, sehingga sangat diharapkan saran dan masukan dalam rangka penyempurnaan buku ini. Akhirnya, besar harapan kami agar buku ini dapat bermanfaat dan dapat dipergunakan sebagai referensi dalam upaya pengembangan pembangunan perdesaan, khususnya Desa Adat di Bali.

Denpasar, September 2022

Tim Penulis



PROLOG : Arak Bali mengandung Nilai Budaya yang Perlu Dilestarikan



Gubernur Bali dalam Peraturan Gubernur Bali Nomor 1 Tahun 2020 Tentang Tata Kelola Minuman Fermentasi dan/atau Destilasi Khas Bali, mencoba mengatur tentang keberadaan minuman beralkohol khas Bali. Implementasi dari peraturan gubernur tersebut dapat dilihat dari Efektivitas dan kendala dalam Pelaksanaan Peraturan Gubernur Bali Nomor 1 Tahun 2020 Terhadap Larangan Penjualan Minuman Fermentasi dan Destilasi Khas Bali.

Efektivitasnya sebuah peraturan tergantung pada tiga unsur yaitu struktur hukum yang berkaitan dengan aparat penegak hukum, substansi hukum yang mencakup perangkat aturan dan undang-undang serta budaya hukum yang merupakan bagian dari kebiasaan dalam masyarakat sebagai sasaran pelaksana dari aturan. Mengacu pada Peraturan Gubernur Bali Nomor 1 Tahun 2020 Terhadap Larangan Penjualan Minuman Fermentasi dan Destilasi Khas Bali, secara substansi peraturan tersebut dapat dikatakan tidak efektif di mana penerapan sanksi yang dijatuhkan kepada pelanggar dirasa cukup ringan. Selain itu dalam aturan tersebut perihal perizinan dan distribusi minuman beralkohol khas Bali tidak diatur secara jelas. Tidak diatur bagaimana perizinan dan distribusinya dari tingkat pengecer. Dengan pengaturan yang tidak jelas, masih terjadi dalam masyarakat pelanggaran-pelanggaran dalam penjualan minuman beralkohol khas Bali yang tidak memiliki izin sehingga tidak diketahui kadar kelayakan konsumsi yang aman atas minuman tersebut.

Dalam peraturan Menteri Perdagangan Nomor 20 tahun 2014 telah jelas diatur bahwa pemerintah daerah memiliki kewenangan berdasarkan prinsip otonomi daerah dalam melakukan pengendalian pengedaran minuman beralkohol di daerah otoritasnya secara penuh. Dilihat dari struktur hukumnya dalam Peraturan Gubernur Bali Nomor 1 Tahun 2020 Terhadap Larangan Penjualan Minuman Fermentasi dan Destilasi Khas Bali, pelaksana yang berkaitan dengan efektivitas penerapan peraturan gubernur Bali tersebut melibatkan aparat penegak hukum yang berfungsi untuk mengawasi peredaran minuman beralkohol khas Bali yang tidak memiliki izin. Aparat penegak hukum tersebut terdiri dari Tim pengawasan dan tim evaluasi yang melibatkan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM), pihak satuan polisi pamong praja (Satpol PP) dan dinas-dinas terkait. Secara struktur diperlukan sosialisasi kepada masyarakat produsen maupun konsumen mengenai tata Kelola minuman fermentasi dan destilasi khas Bali terkait kadar alkohol, standar pembuatan, bahan-bahan yang layak dipergunakan, dan jenis-jenis minuman yang termasuk

minuman fermentasi dan destilasi khas Bali (Sugiarta dkk, 2022).

Esensi keberadaan *arak Bali* dalam masyarakat sebagai minuman beralkohol tradisional di dalamnya adalah; Arak Bali sebagai pelengkap sarana upacara keagamaan yang menjadi bagian dari sajian “*tabuhan*”. Dalam kepercayaan masyarakat Bali, filosofi *arak Bali* sangat kuat, di mana ada kepercayaan dalam *arak Bali* tentang keberadaan Dewa Bagus Arak Apia atau Ida Batara Arak Api yang beristana di Pura Desa. Namun, konsumsi minuman beralkohol menjadi masalah karena dampak dari konsumsi minuman beralkohol yang dapat mengganggu kesehatan, menjadi pemicu konflik akibat konsumsi yang berlebihan sehingga berdampak secara sosial. Konsumsi *arak Bali* secara berlebih dapat menyebabkan mabuk, seorang yang mabuk berada dalam kondisi yang tidak mampu mengendalikan dirinya sendiri sehingga sangat rentan memicu keributan, kerusakan bahkan mengganggu ketertiban umum. Meskipun sebagai bagian dari budaya masyarakat, keberadaan minuman beralkohol memerlukan pengendalian. Pengendalian

terhadap masyarakat dapat dilakukan oleh pemegang otoritas dari masyarakat itu sendiri (Sugiarta dkk, 2022).

Apabila dihubungkan dengan posisi Bali sebagai destinasi wisata, Gubernur Bali, Wayan Koster, menjelaskan bahwa Bali memerlukan pasokan minuman beralkohol yang cukup tinggi bagi wisatawan. Namun selama ini terjadi ketidaksinkronan karena 92 persen minuman beralkohol yang beredar di Bali berasal dari impor, dan hanya delapan persen yang diproduksi masyarakat lokal Bali. Bahkan nilai dari bea cukainya mencapai Rp 7 Triliun, itu pun belum termasuk omzetnya (Tim detikcom, 2021). Hal ini tentu adalah bukti nyata adanya potensi pangsa pasar produk minuman fermentasi dan/atau destilasi khas Bali. Arak Bali saat ini telah mulai dikemas dan dipasarkan secara modern untuk memenuhi selera konsumen (Subawa *et al.*, 2021).

Namun masalah yang muncul adalah, terjadi dinamika terkait kebijakan mengenai industri maupun investasi minuman tersebut, baik dalam kebijakan tingkat pusat maupun daerah. Salah satunya adalah polemik investasi minuman keras di Indonesia semakin hangat

dibahas sejak Pemerintah mengeluarkan Perpres Nomor 10 Tahun 2021 tentang Bidang Usaha Penanaman Modal, di mana awalnya industri minuman beralkohol sebagai Daftar Positif Investasi (DPI) khususnya di empat provinsi yaitu Bali, Nusa Tenggara Timur (NTT), Sulawesi Utara, dan Papua. Akibat adanya berbagai tuntutan, akhirnya lampiran Perpres terkait pembukaan investasi baru dalam industri minuman keras yang mengandung alkohol dinyatakan dicabut. Sebagaimana disebutkan sebelumnya, di sisi lain Pemerintah Provinsi Bali menetapkan Peraturan Gubernur Bali Nomor 1 Tahun 2020 tentang Tata Kelola Minuman Fermentasi dan/atau Destilasi Khas Bali.

Maka dalam buku ini penulis akan membahas bagaimana proses industri arak bali, persepsi masyarakat tentang industri arak bali, kebijakan hukum mengenai minuman beralkohol tradisional, serta bagaimana perajin arak bali menyikapi regulasi dan kebijakan eksistensi industri arak bali.



BAB 1

Industri Minuman Beralkohol Khas Bali

Pengertian alkohol dari aspek sains, adalah bahan alami yang dihasilkan dari proses fermentasi yang banyak ditemui dalam bentuk bir, anggur, spiritus dan sebagainya. Minuman beralkohol berdasarkan cara pembuatannya dapat digolongkan menjadi 2 bagian yaitu produk hasil fermentasi yang dikonsumsi langsung dan produk hasil fermentasi yang didistilasi lebih dahulu sebelum dikonsumsi (Santi, 2008).

Pembatasan terhadap autentikasi alkohol tradisional dari segi proses/metode pembuatan dan kearifan lokal menjadi penentu dalam meluruskan

paradigma masyarakat tentang eksistensi dan legalitas minuman alkohol tradisional. Penerapan pembatasan terhadap produk yang dapat dikategorikan ke dalam alkohol tradisional dan produk minuman alkohol yang tidak dapat dikategorikan ke dalamnya, perlu untuk ditegaskan lebih rinci guna menghindari kesalahan penafsiran. Pembatasan dan penentuan karakteristik minuman alkohol tradisional disesuaikan dengan identitasnya sebagai produk indikasi asal. Alkohol tradisional berbeda dengan alkohol hasil pabrik dan harus dibedakan pula dengan produk alkohol yang mengaku sebagai alkohol tradisional padahal sejatinya tidak lebih dari produk hasil oplosan atau racikan yang tidak sesuai dengan standar mutu tertentu.

Pembatasan atau karakteristik pertama adalah dari segi metode produksi. Alkohol tradisional tidak terbuat dari persilangan atau percampuran unsur kimiawi layaknya alkohol produksi pabrik. Secara garis besar terdapat 2 (dua) metode pembuatan minuman tradisional beralkohol yakni fermentasi dan distilasi dengan kadar alkohol tertentu (Gopikhrisna *et al.*, 2002). Berarti,

minuman alkohol yang tidak diproses lewat kedua metode tersebut dan melebihi ambang batas kandungan alkohol dari hasil kedua metode tersebut tidak dapat dikatakan sebagai minuman alkohol tradisional yang diproduksi dengan kelayakan prosedur.

Metode fermentasi adalah proses natural yang melibatkan mikroorganisme seperti ragi dan bakteri baik, untuk mengubah karbohidrat (pati dan gula), menjadi alkohol atau asam. Proses fermentasi makanan akan menghasilkan pertumbuhan bakteri baik probiotik. Dalam pembentukan alkohol melalui proses fermentasi yang meliputi tahapan pengolahan bahan baku, sterilisasi bahan, pembibitan khamir, dan tahap penyempurnaan fermentasi, terdapat peran mikroorganisme dalam memfermentasi karbohidrat, dapat membentuk flokulasi dan sedimentasi, gennya tidak mudah bermutasi, osmotolerans dan cepat beregenerasi (Retnaningtyas, 2017).

Metode fermentasi bahan-bahan alami dapat menghasilkan minuman yang mengandung alkohol seperti baram dan tuak (Indonesia), *makgeolli* (Korea

Selatan), sake (Jepang), wine (Prancis) ataupun alkohol sangat rendah dan aman yakni legen (Indonesia) dan teh kombucha (Jepang). Kadar alkohol pada minuman dan makanan yang dihasilkan dari proses fermentasi yang benar berkisar antara minimum 3% dan maksimum 18%, lebih rendah daripada minuman hasil distilasi (Santi, 2008). Metode fermentasi sesungguhnya tidak hanya dapat menghasilkan minuman alkohol namun juga makanan yang mengandung alkohol dalam kadar sangat rendah dan aman seperti brem, tape (Indonesia) atau *kimchi* (Korea Selatan), maupun makanan yang tidak mengandung alkohol seperti keju dan *sour cream*.

Metode distilasi biasanya ditempuh apabila ingin meningkatkan kadar alkohol dalam produk hasil fermentasi sebelumnya yang setelah didistilasi untuk memisahkan etanol dari campuran etanol maka kadarnya meningkat hingga minimum 29% dan maksimum 50%, distilasi merupakan cara yang paling mudah dioperasikan dan efisien untuk larutan yang terdiri dari komponen-komponen yang berbeda suhu didihnya (Santi, 2008). Contoh produk minuman hasil distilasi adalah tuak, arak,

anding, sopi, dan moke. Umumnya, minuman beralkohol khas Indonesia tersebut dihasilkan dari beragam fermentasi buah-buahan atau tumbuhan yang hidup di Indonesia.

Karakteristik kedua adalah dari segi adanya warisan pengetahuan yang diberikan secara turun temurun di kelompok atau masyarakat daerah tertentu. Hal ini tentu menjadi pembeda tegas antara minuman alkohol tradisional tersebut dengan minuman alkohol oplosan dalam negeri. Contohnya, ballo dari Provinsi Sulawesi Selatan yang dibuat dari getah pohon lontar dengan proses fermentasi dan harus disajikan di cangkir bambu agar rasa manisnya tetap terasa dan tingkat alkohol yang relatif rendah. Begitu pula dengan moke dari Nusa Tenggara Timur (NTT). Cara pembuatan moke diterapkan secara baku sesuai warisan pengetahuan tradisional yang diberikan secara turun temurun hanya di antara masyarakat yang lahir dan tinggal menetap di Flores. Swansrai dari Papua juga telah turun temurun disajikan oleh masyarakat adat Papua, walaupun tingkat alkoholnya tinggi (Taqyuddin, 2019).

Karakteristik ketiga adalah dari segi adanya unsur nilai budaya dan manfaat tertentu yang juga diwariskan secara turun temurun. Misalnya seperti yang telah disinggung di atas mengenai penggunaan swansrai untuk simbol penyambutan tamu. Contohnya, moke sebagai minuman alkohol tradisional dari Flores, NTT. Moke telah ratusan tahun menjadi simbol pergaulan di Flores. Bahan baku moke diperoleh langsung dari tandan dan dibiarkan berhari-hari melalui proses fermentasi. Bagi rakyat NTT, Moke merupakan simbol kekeluargaan dan penghormatan. Meski demikian, mereka tidak pernah memaksa para tamu untuk meminumnya karena mereka akan bertanya terlebih dahulu pada sang tamu apakah mereka berkenan atau tidak mengonsumsi moke. Kehadiran moke menjadi pertanda bahwa tuan rumah begitu menghargai sang tamu. Begitu pula dengan ballo, swansrai, arak Bali dan masih banyak lagi.

Produk alkohol buatan dalam negeri yang tidak memenuhi ketiga unsur pembatasan dalam hal metode produksi dan nilai atau unsur budaya di dalamnya tidak layak dikategorikan sebagai produk alkohol tradisional

khas Indonesia yang dapat dilindungi. Contohnya, di Yogyakarta ada beberapa varian minuman alkohol hasil fermentasi buah (jeruk, markisa, salak pondoh) bernama pondoh, ada pula minuman dengan nama lapen. Patut diketahui bahwa lapen yang sesungguhnya merupakan singkatan atau akronim dari kata “langsung pening” bukanlah minuman tradisional atau khas dari Yogyakarta. Lapen merupakan produk alkohol hasil racikan tanpa harus mematuhi warisan ilmu turun temurun tentang resep pembuatan minuman alkohol tradisional. Racikan dalam lapen bahkan dapat berasal dari bahan apa pun sesuka kehendak pembuat dan tidak ada kontrol sama sekali terhadap kualitas dan keamanan bahan baku serta kadar alkohol yang dikandung melampaui batas sehingga menyebabkan korban sakit, gangguan kesadaran akut maupun meninggal akibat meminum lapen yang dikira merupakan minuman alkohol tradisional khas Indonesia tersebut.

Ada pula minuman alkohol dari daerah pulau Jawa bernama cukrik yang tidak dapat dikategorikan sebagai minuman alkohol tradisional walaupun dibuat secara

homemade oleh masyarakat Jawa karena bahan bakunya melibatkan unsur spiritus yang berbahaya, bukan alkohol alami yang diperoleh dari hasil fermentasi dan distilasi berdasarkan warisan pengetahuan leluhur. Cara pembuatan lapen dan cukrik sangat melenceng jauh dari pembuatan minuman alkohol tradisional dari proses fermentasi dan distilasi yang masih aman untuk dikonsumsi, tidak adanya nilai budaya yang dikandung serta tidak diterapkannya warisan ilmu membuat minuman alkohol tradisional secara turun temurun dari masyarakat daerah tersebut. Oleh sebab itu, sangatlah penting untuk membedakan dan mengklasifikasikan produk minuman alkohol buatan dalam negeri yang memang benar-benar minuman alkohol tradisional dan yang tidak termasuk di dalamnya. Pengklasifikasian dapat didasarkan pada ketiga unsur karakteristik yakni unsur metode pembuatan, unsur warisan pengetahuan turun temurun dan unsur nilai budaya untuk menentukan karakteristik minuman alkohol tradisional.



BAB 2

Mengenal Industri Arak Bali

A. Lebih Jauh tentang Arak Bali

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 memang benar, namun bila penggunaannya sesuai dengan takaran yang tepat dan peminum dapat mengontrol efek dari kandungan arak tersebut, maka minuman ini tidaklah 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. Adnyana (2020) dalam bukunya menjabarkan bagaimana sisi positif dan sisi negatif dari arak bali serta sinergi dari kedua sisi tersebut.

1. Sisi negatif

Arak bali merupakan minuman keras yang dihasilkan melalui fermentasi sari kelapa, atau melalui destilasi bahan-bahan lain seperti beras, ketan, dan buah-buahan. 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.

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 menyebabkan orang keracunan, bahkan sampai meninggal.

Berdasarkan penelitian oleh Indrayathi (2002), bahwa miras oplosan merupakan jenis minuman keras yang terdiri dari berbagai macam campuran; metanol, alkohol obat luka (yang mengandung >55% etanol), obat-obatan, minuman bersoda/*softdrink*, suplemen Kesehatan, bahkan ada juga campuran bahan kimia, dan juga bensin. Hendaknya penelitian ini dapat dijadikan acuan bahwa 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.

2. 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.

a. Segi ekonomi

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.

Studi menunjukkan bahwa dengan menjual minuman keras tradisional seperti arak bali, maka ini dinilai sangat efektif untuk kelancaran pemberdayaan ekonomi masyarakat Bali. Lebih lanjut dijelaskan bahwa masalah pokok dalam perkembangan perekonomian adalah terletak pada penekanan terhadap pembangunan yang didasarkan pada produk

kekhasan daerah yang bersangkutan. Caranya adalah dengan menggunakan potensi sumber daya manusia dan sumber daya alam secara lokal.

Banyak potensi sumber daya alam yang ada di Bali seperti kelapa, aren, dan siwalan. Selain sebagai bahan baku arak, bahan alam ini juga bisa dimanfaatkan untuk hal lain. Tentunya dibutuhkan sinergi atau kerja sama antara pemerintah dengan masyarakat, untuk mengembangkan produktivitas pengolahan sumber daya alam ini. Pemerintah dan swasta bisa menjadi mitra usaha untuk membantu pemenuhan ekonomi masyarakat dan peningkatan perekonomian daerah.

b. Interaksi sosial

Tradisi minum minuman keras menjadi suatu fenomena di tengah kehidupan masyarakat Bali. Misalnya istilah *mearakan* yang merujuk pada aktivitas minum arak di desa. Dalam tradisi masyarakat Bali, meminum arak meru-

pakan suatu kegiatan pemersatu warga dalam kehidupan sosial.

Arak bali juga disajikan sebagai bentuk tradisi turun temurun oleh masyarakat Bali. Jika tidak dikonsumsi secara berlebihan, arak bali dipercaya bermanfaat untuk menghangatkan badan, menghilangkan rasa mual, dan sebagai pengobatan tradisional lainnya. Dan juga bisa dijadikan sebagai penghilang rasa gatal.

c. Perspektif religius

Dalam kehidupan sehari-hari, arak bali dimanfaatkan pada ritual upacara-upacara keagamaan umat Hindu di Bali. Salah satunya adalah untuk *metabuh* (ritual Hindu dengan sarana Alkohol).

Secara religius, arak bali merupakan suatu jenis minuman yang digunakan sebagai tabuhan bersamaan dengan brem dan tuak pada saat ritual upacara agama Hindu. Arak bali dituangkan ke dalam daun pisang yang telah dibentuk sedemikian rupa, kemudian

dipercikkan dengan Bungan yang digunakan sebagai sarana bantu. Proses metabuh ini dipersembahkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa atau Tuhan Yang Maha Esa serta sebagai pelengkap di dalam upacara mecaru (persembahan kepada makhluk abstrak). Tujuan tetabuhan ini adalah untuk mewujudkan adanya keharmonisan di alam semesta, yaitu antara bhuana alit (mikro-kosmos) dan bhuana agung (makro-kosmos).

d. 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.

B. Proses Pembuatan Arak Bali

Proses pembuatan arak bali sangatlah sederhana dan masih tradisional. Bahan bakunya adalah air nira pohon kelapa, atau bisa juga dari bahan lain. 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. Untuk membuat arak kelas nomor satu (arak api) membutuhkan waktu yang sangat lama dan rumit.

Untuk menghasilkan uap yang bermutu, dibutuhkan waktu empat jam untuk merebus tuak. Api dalam tungku tidak boleh besar dan tidak boleh

kecil. Bahan bakar yang digunakan biasanya adalah kayu pilihan, seperti kayu pohon jambu mete, pohon juwet, dan intaran. Satu kali proses penyulingan memerlukan nira sebanyak tiga ember kecil (hitungan umum yang dipakai produsen arak) atau sekitar sepuluh liter tuak. Dari satu kali proses penyulingan ini didapat sekitar 1,5 liter arak kelas nomor satu. Sedangkan untuk membuat arak kelas dua, nira direbus dua sampai tiga jam dengan nyala api yang cukup besar.

Proses membuat arak kelas dua lebih cepat dibandingkan dengan arak kelas satu. Secara visual terdapat perbedaan yang bisa diamati antara arak kelas satu, kelas dua, dan kelas tiga. 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.



BAB 3

Persepsi Masyarakat tentang Industri Arak Bali

Keberadaan minuman tradisional beralkohol memang masih menjadi polemik dan isu menarik untuk dibahas. Termasuk dalam hal ini adalah keberadaan Arak Bali. Untuk mengetahui persepsi masyarakat tentang industri arak bali, penulis menyebarkan kuesioner kepada 200 responden. Adapun kriteria responden dilihat dari: jenis kelamin, umur (17-55 tahun ke atas), Pendidikan, dan pekerjaan.

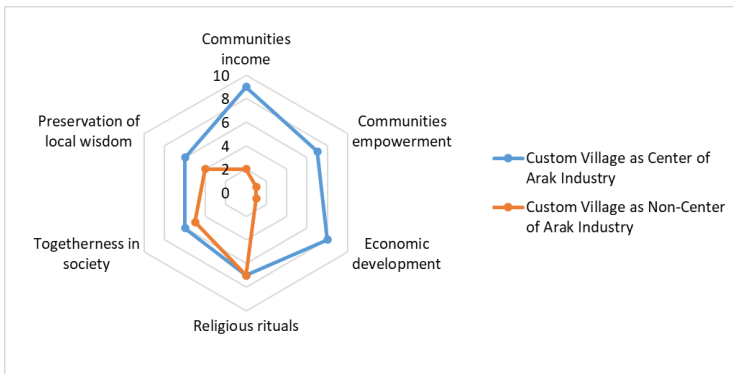
Sesuai dengan data dari Dinas Pemajuan Masyarakat Adat Provinsi Bali, bahwa terdapat delapan

belas Desa Adat yang merupakan sentra industri Arak Bali. Secara umum peran atau fungsi industri arak dapat dibedakan atas faktor ekonomi, ritual keagamaan dan fungsi sosial (Pranatayana & Arcana, 2021). Hasil FGD memetakan beberapa peran industri Arak Bali bagi pembangunan Desa Adat, antara lain:

1. Pendapatan masyarakat, di mana industri Arak Bali berpeluang dijadikan komoditas usaha masyarakat Bali, baik sebagai penyedia bahan baku, produsen, maupun distributor.
2. Pemberdayaan masyarakat, terutama masyarakat yang memang sudah turun temurun terlibat dalam industri ini dapat diupayakan bentuk pemberdayaannya.
3. Pembangunan ekonomi Desa Adat, di mana industri arak dapat dikelola oleh Desa Adat sebagai salah satu sumber ekonomi atau pendapatan Desa Adat.
4. Pelaksanaan ritual keagamaan, di mana Arak juga dimanfaatkan pada hampir seluruh kegiatan ritual keagamaan Hindu.
5. Kebersamaan dalam sosial kemasyarakatan, mengingat minuman Arak Bali sering dikonsumsi dalam berbagai kegiatan sosial kemasyarakatan.

6. Pelestarian kearifan lokal, karena proses produksi Arak Bali secara tradisional merupakan warisan leluhur. Selain itu, arak juga dimanfaatkan untuk keperluan pengobatan tradisional Bali, sehingga fungsinya dalam kearifan lokal juga tinggi.

Selanjutnya berdasarkan hasil analisis data kuesioner maka dapat dipetakan peran industri arak terhadap pembangunan desa adat berdasarkan dua klasifikasi, yaitu pada Desa Adat sentra industri Arak Bali dan pada Desa Adat yang bukan merupakan sentra industri.



Gambar 1 Pemetaan Peran Industri Arak Terhadap Pembangunan Desa Adat

Gambar 1 menunjukkan bahwa peran keberadaan industri arak Bali pada Desa Adat yang merupakan sentra industri tentu lebih besar hampir di semua indikator pembangunan desa adat. Sedangkan pada peran industri arak dalam kegiatan ritual keagamaan tidak berbeda antara desa adat yang sentra dan non sentra industri arak Bali. Selain itu, peran industri arak Bali pada aspek kebersamaan dan pelestarian kearifan lokal juga cukup tinggi.



BAB 4

Kebijakan Hukum Mengenai Minuman Beralkohol Tradisional

A. Tinjauan Hukum Minuman Alkohol Tradisional

Minuman alkohol tradisional merupakan produk berbasis HKI khususnya di bidang indikasi asal dan indikasi geografis. Obyek indikasi asal dan maupun indikasi geografis sama-sama memiliki nilai ekonomis. Bukan karena kedudukannya sebagai aset kekayaan intelektual yang dihasilkan individu seperti halnya dalam merek, melainkan karena adanya faktor lingkungan geografis yang memberikan ciri khusus pada produk yang dihasilkan di satu wilayah tertentu.

Indikasi asal dilindungi tanpa melalui kewajiban pendaftaran (deklaratif) sedangkan indikasi geografis melalui kewajiban pendaftaran (konstitutif) (Irawan, 2017).

Indikasi geografis menurut Pasal 1 angka 6 f UU Nomor 20 Tahun 2016 merupakan tanda yang menunjukkan daerah asal barang dan/atau produk yang karena faktor lingkungan geografis termasuk faktor alam, faktor manusia atau kombinasi dari kedua nya mampu memberikan reputasi, kualitas, dan karakteristik di barang dan/atau produk yang dihasilkan. Tanda yang digunakan sebagai pembeda berupa label yang dilekatkan pada barang yang memuat nama daerah atau wilayah, kata, gambar, huruf, ataupun kombinasinya. Tanda yang sudah tergolong indikasi geografis tidak boleh diklaim sebagai merek milik privat baik oleh individu ataupun badan hukum lain selain pemilik dan pemakai hak indikasi geografis.

Indikasi asal maupun indikasi geografis sebagai jenis merek yang dimiliki oleh kelompok tertentu sehingga hanya berhak dimiliki oleh kalangan masyarakat di daerah tersebut atau dengan kata lain hanya produk-produk asli dari wilayah tersebut yang diperbolehkan untuk dijual dengan mencantumkan nama wilayah tersebut. Contohnya, hanya masyarakat daerah pulau Bali yang berhak untuk memproduksi dan menjual langsung produk arak Bali asalkan benar-benar dibuat sesuai resep turun temurun dan memenuhi ketiga unsur karakteristik selama arak Bali tergolong sebagai produk indikasi asal. Memberikan perlindungan indikasi asal terhadap minuman alkohol tradisional, apalagi indikasi geografis, diharapkan dapat meniadakan produksi minuman racikan yang mengaku sebagai minuman alkohol tradisional seperti arak Bali. Walaupun sayangnya masih ditemukan pula produk minuman alkohol yang mengaku sebagai arak bali namun dioplos dengan obat nyamuk dan etanol. Hal serupa juga terjadi pada jenis minuman alkohol tradisional lainnya.

Kedudukan minuman alkohol tradisional sebagai produk indikasi asal selanjutnya dapat ditingkatkan kekuatan perlindungan hukumnya menjadi produk yang dilindungi sebagai indikasi geografis, tentunya dengan cara didaftarkan ke Ditjen KI oleh masyarakat setempat. Indikasi geografis dilindungi selama terjaganya reputasi, kualitas, dan karakteristik yang menjadi dasar diberikannya perlindungan indikasi geografis pada suatu barang sehingga peredaran produk indikasi geografis tidak mungkin dilakukan secara sembarangan sehingga akan sangat membantu dalam menjaga keberlangsungan identitas minuman alkohol tradisional sesuai pembatasan karakteristik. Langkah ini akan lebih bijak dan bermanfaat dalam melindungi minuman alkohol tradisional secara legal karena membiarkan minuman alkohol tradisional tidak mendapatkan perlindungan hukum yang jelas, menghapuskan keberadaannya dan mengategorikannya sebagai produk alkohol justru akan memosisikan minuman alkohol tradisional layaknya seperti produk oplosan (Serfiyani *et al.*, 2020).

B. Tinjauan Terhadap Peraturan Gubernur Bali Nomor 1 Tahun 2022

Pemerintah Daerah Provinsi Bali juga telah menerbitkan Peraturan Gubernur Provinsi Bali Nomor 1 Tahun 2020 tentang Tata Kelola Minuman Fermentasi dan/atau Distilasi Khas Bali dengan tujuan menertibkan standar kualitas arak Bali, mendorong ekspor arak Bali, menghimbau sektor pariwisata dan perhotelan di Bali untuk mengutamakan penjualan produk arak Bali di tempat usahanya serta mengurangi impor minuman beralkohol dari luar negeri baik dari jenis tradisional maupun non tradisional. Peraturan Gubernur Bali Nomor 1 Tahun 2020 yang terdiri dari 9 bab dan 19 pasal ini lengkap mengatur perlindungan, pemeliharaan, pemanfaatan, kemitraan usaha, promosi dan *branding*, pembinaan dan pengawasan, peran serta masyarakat, sanksi administratif, dan pendanaan demi keberpihakan terhadap minuman alkohol tradisional khas Bali. Peraturan daerah ini bertujuan memanfaatkan minuman alkohol tradisional secara ekonomis

sekaligus memberikan pemberdayaan terhadap perajin bahan baku minuman fermentasi dan/ atau destilasi khas Bali, mewujudkan tata kelola bahan baku, produksi, distribusi, pengendalian, dan pengawasan oleh Pemerintah Provinsi Bali untuk mencegah timbulnya produk oplosan dengan tetap melibatkan peran desa adat untuk penggunaan di acara khusus yang bersifat non ekonomis. Mengenai produksi dan peredaran untuk tujuan ekonomi seperti komoditas ekspor, oleh-oleh, simbol pariwisata dan sejenisnya akan melibatkan peran Koperasi untuk peredarannya. Contohnya, hingga kini ada 2 (dua) kelompok produsen di daerah Buleleng dan Karangasem yang bekerja sama dengan koperasi.

Langkah tersebut dapat diikuti oleh petani bahan baku arak Bali agar dapat menghasilkan produk sesuai standar sehingga *image branding* produknya pun dapat diperkuat. Dukungan Pemerintah kepada arak Bali sebagai produk indikasi asal maupun indikasi geografis juga diperlukan di sini. Indikasi geografis tidak hanya bernilai ekonomis

namun juga memuat nilai budaya, kebangsaan dan negara (Irawan, 2017). Nilai ekonomis indikasi geografis diperoleh dari ciri, kualitas dan reputasi (Yessiningrum, 2015). Sertifikasi indikasi geografis akan memberikan manfaat bagi masyarakat penghasil komoditas maupun konsumen yang mengonsumsi komoditas minuman alkohol tradisional.

Alasan utama pentingnya sistem perlindungan indikasi geografis karena sering terjadi produk ditanam atau diproduksi di negara lain dengan menggunakan Indikasi (tanda) seolah-olah berasal dari negara tersebut sebagai negara asal (Yessiningrum, 2015). Tindakan tersebut selain termasuk pelanggaran terhadap indikasi asal juga termasuk ke dalam modus perbuatan curang dalam persaingan usaha tidak sehat (Larson, 2007). Di samping itu, sertifikasi dan buku panduan produk indikasi geografis yang ada justru akan mampu menghindarkan dari pembuatan minuman alkohol racikan non standarisasi yang mendompleng nama minuman alkohol tradisional daerah tertentu sehingga otomatis dapat memberikan

keamanan lebih terhadap konsumen atas produk yang tidak sesuai standar indikasi geografis alias produk palsu dan produk ilegal. Apabila terjadi pelanggaran-pelanggaran terhadap produk indikasi geografis maka dapat diajukan gugatan ganti rugi dan penghentian kegiatan pemanfaatan serta melaporkan pelanggaran tersebut kepada aparat penegak hukum.

Manfaat yang akan diperoleh dalam perkembangan produksi minuman alkohol tradisional secara legal sebagai produk indikasi geografis adalah memperjelas identifikasi produk dan menetapkan standar produksi di antara para pemangku kepentingan indikasi geografis; menghindari praktik persaingan curang, memberikan perlindungan terhadap konsumen dari penyalahgunaan reputasi indikasi geografis; menjamin standar mutu produk asli sekaligus memperjelas perbedaan antara minuman alkohol tradisional dengan minuman alkohol racikan dan lainnya; membina petani dan produsen lokal minuman alkohol tradisional; meningkatkan jumlah produksi dan memfokuskan target pemasaran sebagai

produk penunjang industri pariwisata baik di dalam negeri maupun untuk tujuan ekspor; membentuk standarisasi biaya produksi; mewujudkan standar kualitas dan harga jual yang wajar; mengembangkan citra merek di benak konsumen; serta yang tak kalah pentingnya adalah melestarikan pengetahuan tradisional yang diwariskan turun temurun.

Dalam upaya menyukseskan perlindungan minuman alkohol tradisional sebagai indikasi asal dan indikasi geografis perlu adanya pendataan oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan di wilayah masing-masing untuk memperoleh data akurat mengenai daftar para produsen dan petani lokal yang merangkap sebagai produsen. Hal ini berpengaruh terhadap kepastian adanya ekosistem (petani, produsen, *supplier*, distributor) yang siap dan matang untuk dibantu pertumbuhannya serta kepastian hukum terkait legalitas edar dan keamanan konsumsi termasuk batas kandungan Alkohol *by Volume* (ABV).

Sementara itu, dari segi kelengkapan legalitas terhadap penjual, pengedar dan distributor minuman alkohol tradisional yang sudah dilindungi sebagai produk indikasi asal maupun indikasi geografis pun patut dipertimbangkan untuk memiliki izin edar yang diterbitkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) serta Surat Izin Usaha Perdagangan Minuman Beralkohol (SIUPMB). Kelengkapan legalitas akan mempermudah peredaran minuman alkohol tradisional.

Provinsi Bali, begitu juga daerah lain di Indonesia, masih tergolong daerah negatif investasi untuk pembukaan industri di bidang alkohol sesuai Peraturan Presiden Nomor 44 Tahun 2016 tentang Daftar Bidang Usaha yang Tertutup dan Bidang Usaha yang Terbuka dengan Persyaratan di Bidang Penanaman Modal atau DNI. Oleh sebab itu, perlu dituntut langkah Pemerintah untuk melonggarkan pembatasan terhadap sektor produksi alkohol dari daftar negatif investasi apabila minuman alkohol tradisional ke depannya dapat berkembang dan

membutuhkan produk lebih banyak untuk tujuan ekspor. Langkah ini juga dapat mengurangi jumlah impor bahan baku alkohol untuk kepentingan kesehatan dan kecantikan termasuk produk minuman beralkohol dan penyelundupan alkohol yang tidak sesuai syarat serta berbahaya untuk dikonsumsi. Peningkatan kapasitas produksi alkohol nantinya harus diawasi ketat peruntukannya dan melibatkan peran pemberian izin serta pengawasan oleh pemerintah daerah setempat.

Mengenai substansi yang terkandung di Permendag No. 6/2015 dan Peraturan Presiden No. 74/2013 yang masih mencampuradukkan produk minuman alkohol tradisional dengan produk minuman alkohol lainnya, ditambah lagi dengan adanya RUU tentang Larangan Minuman Beralkohol yang tidak memberikan perlakuan khusus terhadap minuman alkohol tradisional sebagai produk indikasi asal dan warisan budaya tak benda maka minuman alkohol tradisional di Indonesia ke depannya akan semakin tidak mendapatkan perlindungan yang adil.

Minuman alkohol tradisional selama tidak dipandang sebagai produk indikasi asal yang memiliki karakteristik khusus maka tidak dapat didaftarkan sebagai indikasi geografis.

Permohonan indikasi geografis tidak dapat didaftar jika bertentangan dengan ideologi negara, peraturan perundang-undangan, moralitas, agama, kesusilaan, dan ketertiban umum. Eksistensi minuman alkohol tradisional akan hilang karena belum ada kesadaran pemerintah dan masyarakat untuk memandang produk ini dari sudut pandang perlindungan hukum atas HKI khususnya di bidang merek dan indikasi geografis. Di samping itu, apabila ada pemerintah daerah yang memiliki visi berbeda dengan pemerintah pusat dalam mengatur minuman alkohol tradisional khas daerahnya maka sesungguhnya peraturan daerah tersebut bertentangan secara hierarkis dengan Peraturan di atasnya seperti Permendag No. 6/2015 dan Peraturan Presiden No. 74/2013 berdasarkan asas *lex superior derogat legi inferiori*.

Peraturan pemerintah pusat baik dalam bentuk Peraturan Pemerintah, Peraturan Presiden, Peraturan Menteri terkait maupun RUU tentang Larangan Minuman Beralkohol ke depannya harus mempertimbangkan aspek kearifan lokal terhadap minuman alkohol tradisional sebagai warisan budaya tak benda dan memandangnya dari sudut pandang produk yang dapat dilindungi dengan indikasi asal dalam ruang lingkup HKI. Pemerintah pusat harus mampu menjembatani perbedaan visi masing-masing daerah dalam menyikapi minuman khas tradisional sebagai produk berbasis HKI yang dapat dilindungi dengan skema indikasi asal sebagai merek komunal (Serfiyani *et al.*, 2020).



BAB 5

Pendapat Perajin Arak Bali Terkait Regulasi dan Kebijakan Industri Arak Bali

Dalam kondisi yang terus berkembang dan kompleks, lalu diikuti oleh banyak konsekuensi modernitas yang bersifat diskontinu, pada akhirnya mampu menggeser tatanan sosial secara tradisional melalui cara yang baru atau belum pernah ada sebelumnya. Tidak heran apabila sekarang ini banyaknya terbentuk kebijakan maupun peraturan-peraturan yang mencoba beradaptasi dengan kondisi yang baru melalui pengetahuan yang terus menerus. Termasuk Peraturan Gubernur No 1 Tahun 2020 tentang Tata Kelola Minuman Fermentasi dan Destilasi Khas Bali menyatakan legalnya

Arak Bali sebagai industri prospektif untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat, dengan mempromosikannya sebagai produk berbasis warisan. Mengingat tujuan awal legalisasi minuman tradisional beralkohol merupakan bentuk upaya untuk menciptakan kesejahteraan, sering kali kebijakan-kebijakan serupa diikuti dengan kepentingan-kepentingan para aktor di sekitarnya, yang mana dapat terjadi penyimpangan yang bukan sejalan pada tujuan awal dan juga dapat menimbulkan bahaya pada jangka waktu yang lama.

Suatu kebijakan yang mencanangkan pertumbuhan kesejahteraan ekonomi khususnya bagi penduduk setempat harus ditinjau ulang. Tidak hanya dari permukaan, akan tetapi perlu dilakukan tata kelola agar terjadinya pergeseran pola pikir, perilaku serta tatanan sosial yang melibatkan gaya hidup warga setempat. Suatu kebijakan yang sejak awal ingin memberikan kesejahteraan perlu pertanyakan kembali di mana orientasi ditonjolkan. Apabila keberlanjutan ekonomi yang diprioritaskan maka perlu diperhatikan pula keberlanjutan lingkungan. Sering kali kepentingan akan

ekonomi lebih maju yang dikarenakan oleh kuatnya peran aktor-aktor yang memiliki peluang untuk menguasai, mengontrol skema praktik. Kondisi ini akan mengantarkan kita pada harapan kosong pemerataan serta keseimbangan kesejahteraan masyarakat dan lingkungan (Jesica, 2021).

Penulis mengategorikan enam pilihan skenario utama sebagai respons perajin Arak Bali atas kebijakan dan regulasi yang berlaku terkait dengan keberadaan Arak Bali. Skenario yang mungkin dilakukan adalah mengikuti regulasi, tidak mengikuti regulasi, berproduksi dan memasarkan produk seperti biasa, meningkatkan produksi dan pemasaran produk, mengurangi produksi dan pemasaran produk, serta berhenti berproduksi. Adapun skenario dengan peluang tertinggi adalah tidak mengikuti regulasi. Bila dikombinasikan, nilai peluang tertinggi adalah pada kombinasi skenario tidak mengikuti regulasi serta meningkatkan atau mengurangi produksi dan pemasaran produk. Adapun skenario berhenti berproduksi merupakan *prime mover* atau pendorong utama,

sedangkan skenario mengikuti regulasi adalah skenario yang paling dipengaruhi.



EPILOG : Nasib Eksistensi Industri Arak Bali di Masa Mendatang

Minuman alkohol Arak Bali memiliki beberapa peran atau fungsi dalam bidang ekonomi, sosial, dan keagamaan. Peran keberadaan industri arak Bali pada Desa Adat yang merupakan sentra industri tentu lebih besar hampir di semua indikator pembangunan desa adat. Sedangkan pada peran industri arak dalam kegiatan ritual keagamaan tidak berbeda antara desa adat yang sentra dan non sentra industri arak bali. Selain itu, peran industri arak Bali pada aspek kebersamaan dan pelestarian kearifan lokal juga cukup tinggi.

Minuman alkohol tradisional memang masih dikategorikan sebagai investasi negatif, sehingga penambahan investasi tidak dimungkinkan. Pemerintah Provinsi Bali telah mengeluarkan Peraturan Gubernur Nomor 1 Tahun 2020 yang mengatur tentang tata kelola minuman fermentasi dan/atau destilasi khas Bali, termasuk Arak Bali. Namun memang aturan tersebut belum membuat Arak Bali bebas dipasarkan. Kedudukan minuman alkohol tradisional sebagai produk indikasi asal selanjutnya dapat ditingkatkan kekuatan perlindungan hukumnya menjadi produk yang dilindungi sebagai indikasi geografis.

Terdapat beberapa hal yang direkomendasikan sebagai tindak lanjut di masa mendatang, yaitu:

1. Bagi pemerintah disarankan untuk dapat melakukan evaluasi terhadap kebijakan minuman tradisional beralkohol, dalam hal ini adalah Arak Bali. Apalagi mengingat bahwa regulasi tata kelola minuman ini yang awalnya bertujuan melindungi para perajin Arak Bali justru disalahgunakan oknum untuk membuat produk

Arak dengan bahan dan cara yang tidak seharusnya. Selain itu, regulasi dianggap belum dapat menjawab seputar permasalahan pemasaran produk, sehingga perajin Arak Bali belum merasakan dampak regulasi secara ekonomis.

2. Bagi perajin Arak Bali, disarankan untuk tetap melakukan produksi dengan menggunakan bahan dan cara yang baik, sehingga dapat memberikan jaminan atas kualitas produk yang dihasilkan. Selain itu, perajin Arak juga dapat membentuk kelembagaan yang dapat mewadahi untuk pemasaran produk. Perajin Arak juga dapat mulai mempelajari inovasi-inovasi dalam pengolahan produk Arak Bali untuk memberikan *value added* pada produk.
3. Bagi Desa Adat sentra industri Arak Bali, khususnya yang belum memiliki perarem terkait Arak Bali, disarankan untuk menyusun dan melakukan akselerasi sehingga perarem dapat ditetapkan dan digunakan sebagai payung hukum adat terkait industri Arak Bali di wilayahnya masing-masing.

Daftar Pustaka

- Sugiarta, I. W. A., Sulandari, S., & Suargita, I. N. (2022). Implementasi Pengaturan Arak Bali Dalam Peraturan Gubernur Bali Nomor 1 Tahun 2020 Tentang Tata Kelola Minuman Fermentasi Dan/Atau Destilasi Khas Bali. *Public Inspiration: Jurnal Administrasi Publik*, 7 (1): 53-59. DOI: <https://doi.org/10.22225/pi.7.1.2022.53-59>
- Tim Detikcom-Detiknews. (2021). Kebutuhan Miras Di Bali Tinggi, Tapi Cuma 8% Diproduksi Warga Lokal. Diakses Pada Sabtu 22 Januari 2022. <https://news.detik.com/berita/d-5477471/kebutuhan-miras-di-bali-tinggi-tapi-cuma-8-diproduksi-warga-lokal>.
- Subawa, N. S., Yansen, M., Wirajaya, A. A. M., & Rahmadi, R. (2021). Penerapan Digital Marketing Arak Bali Produksi Desa Besan. *Jurnal Panrita Abdi*, 5(3), 338-342.
- Santi, S.S. (2008). Pembuatan Alkohol Dengan Proses Fermentasi Buah Jambu Mete Oleh Khamir *Sacharomices Cerevesiae*. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik*, 8(2), 104-111.
- Gopikhrisna, D. *et al.* (2002). Alcohol Fermentation And Multipressure Distillation Technology.

Proceeding The South African Sugar Technology Association, 76, 2002.

Retnaningtyas *et al.* (2017). Studi Awal Proses Fermentasi Pada Desain Pabrik Bioethanol Dari Molasses. *Jurnal Teknik ITS*, 6(1), 123-125.

Taqyuddin. (2019). Tradition of Drinking Arak. *Proceeding The 7th International Symposium Of Jurnal Antropologi Universitas Indonesia*, 2019.

Adnyana, I.M.D.S. 2020. Arak Bali: Studi tentang Minuman Tradisional yang Substansial (Sosioreligiuskultural). Bali: Nilacakra Publishing House.

Indrayathi, P.A., Suariyani, N.L.P., Subrata, I.M., & Noviyani, R. (2017). Persepsi Produsen Arak di Dusun Merita, Desa Labasari, Abang, Karangasem Mengenai Bahaya Keracunan Arak Metanol dan Oplosan yang Dapat Mengancam Kesehatan dan Pariwisata di Bali. Diakses di <https://erepo.unud.ac.id/id/eprint/17081/>

Arcana, I.B.G., Prnatayana, Dkk. (2021). Tata Kelola Desa Wisata Melalui Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Kearifan Lokal di Desa Tihingan Kabupaten Klungkung. *Jurnal Abdi Masyarakat*, 01 (01). <https://jam.stpbipres.id>

Irawan, C. (2017). Pendaftaran Indikasi Geografis Sebagai Instrumen Perlindungan Hukum dan Peningkatan Daya Saing Produk Daerah di Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional Multi*

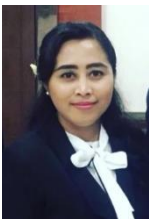
*Disiplin Ilmu & Call For Papers Unisbank Ke-3
(Sendi_U 3).*

- Serfiyani, C. Y., Hariyani, I., & Serfiyani, C. R. (2020). Perlindungan Hukum Terhadap Minuman Alkohol Tradisional Khas Indonesia. *Negara Hukum*, 11(2), 267-287.
- Yessiningrum, W.R. 2015. Perlindungan Hukum Indikasi Geografis Sebagai Bagian Dari Hak Kekayaan Intelektual. *Jurnal IUS*, 3(7), 42-53.
- Jessica. (2021). Kajian Politik Hukum Terhadap Upaya Legalisasi Arak Bali. *Jurnal Kertha Negara*, 9(11), 904-915.

Tentang Penulis



Dr. Putu Yudy Wijaya S.E. M.Si. lahir di Gianyar pada tanggal 30 Maret 1982. Ia merupakan dosen tetap di Fakultas Ekonomi, Bisnis, dan Pariwisata Universitas Hindu Indonesia Denpasar. Penulis menyelesaikan pendidikan strata 1 Ilmu Ekonomi Studi Pembangunan FEB Unud, kemudian melanjutkan studinya di Program Magister Ilmu Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Airlangga Surabaya tamat master tahun 2007, Studi Doktor pada bidang Ilmu Manajemen di Universitas Udayana tahun 2019. Penulis juga aktif menulis artikel dan terlibat dalam berbagai kajian dan penelitian yang didanai oleh pemerintah dan kampus.



Dr. Ni Nyoman Reni Suasih, S.IP., M.Si. lahir di Gianyar pada Tahun 1988. Ia merupakan dosen tetap di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Udayana semenjak tahun 2020, serta sebelum menjadi dosen memiliki pengalaman sebagai birokrat di Pemerintah Kabupaten Gianyar selama 10 tahun. Menyelesaikan pendidikan strata 1 Manajemen Keuangan Daerah di IPDN tahun 2009, kemudian melanjutkan studinya di Program Magister Ekonomi

Pembangunan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Udayana tahun 2012. Selanjutnya menyelesaikan studi Doktor pada bidang Ilmu Ekonomi di Universitas Udayana tahun 2016 Ia juga aktif menulis artikel dan terlibat dalam berbagai kajian dan penelitian yang didanai oleh pemerintah dan kampus.



Dr. I Putu Sastra Wibawa, S.H., M.H lahir di Denpasar pada tanggal 4 Januari 1986. Merupakan Dosen Tetap di Fakultas Hukum, Universitas Hindu Indonesia Denpasar. Penulis menyelesaikan pendidikan Strata-1 Ilmu Hukum pada Fakultas Hukum, Universitas Udayana pada Tahun 2008, kemudian melanjutkan pendidikan Strata-2 Magister Ilmu Hukum pada Fakultas Hukum, Universitas Udayana pada Tahun 2010, selanjutnya jenjang Strata-3 Doktor Ilmu Hukum diselesaikan pada Tahun 2019 pada Fakultas Hukum, Universitas Diponegoro. Penulis aktif melakukan penelitian dan penyusunan kebijakan yang didanai oleh Pemerintah serta aktif dalam menulis artikel ilmiah.