

KEBERADAAN ARAK DALAM KEHIDUPAN SOSIAL BUDAYA MASYARAKAT BALI DAN PARIWISATA SEBAGAI ALKOHOL TRADISIONAL

I Gede Wiramatika^{1*}, Rizki Sumardani²

¹Akademi Komunitas Manajemen Perhotelan Indonesia

²Universitas Bumigora

e-mail: wiramatika93@gmail.com, rizkisumardani29@gmail.com

Received: 29/04/2025; Revised: 09/05/2025; Accepted: 14/05/2025

Abstract

Balinese Arak, which is one of the traditional alcoholic beverages of intangible cultural heritage in the Karangasem area, is a fermented product made from coconut palm wine, rice, glutinous rice and other ingredients. Balinese Arak itself, besides being called an alcoholic beverage, is also very important in the implementation of religious ceremonies. The research on Balinese Arak itself aims to see its existence in the socio-cultural life of the Balinese people and tourism as a traditional alcohol. The method used in this study is a qualitative research method with a data collection method using observation, interview, literature study and documentation techniques. The informant determination technique uses the Accidental Sampling technique, informants will be taken at the research location, and the data obtained is analyzed using qualitative descriptive data analysis. The results of the analysis explain that Arak Bali is an alcoholic beverage produced from fermentation produced by the community in Karangasem, the existence of Arak Bali also has positive and negative impacts on body health, in addition Arak Bali is one of the means in religious ceremonies, providing economic income in the community environment, providing development of community knowledge, and becoming one of the products that are developing in the tourism industry, Arak Bali becomes a packaged drink, used as a welcome drink and processed into a mixed drink that is mixed from several types of drinks by bartenders which is one of the beverage products that has a distinctive taste.

Keywords: balinese arak, balinese social and cultural life, tourism products, traditional alcohol

Pendahuluan

Arak sebagai salah satu minuman keras tradisional Bali yang merupakan hasil dari fermentasi yang berbahan dasar tuak. Selain sebagai minuman keras tradisional arak Bali juga digunakan sebagai sarana upacara keagamaan sebagai tabuhan bersama dengan *brem*. Bali kaya akan kebudayaan, setiap kebudayaannya senantiasa berhubungan dengan kehidupan manusia. Dengan meminjam uraian Koentjaraningrat (2005) kebudayaan bisa dipahami sebagai keseluruhan ide dan produk manusia, yang harus dibiasakan dengan cara belajar, beserta keseluruhan dari hasil budi dan karya itu. Lebih lanjut, Koentjaraningrat (2005) mengatakan

kebudayaan itu mempunyai unsur-unsur universal yang merupakan isi dari semua kebudayaan di dunia ini. Unsur-unsur universal yang dimaksud adalah sistem religi, sistem sosial, Sistem pengetahuan, Bahasa, Kesenian, Sistem ekonomi, dan Sistem teknologi.

Sesuai dengan unsur kebudayaan, arak Bali merupakan salah satu kebudayaan universal yang sudah ada di Bali, seperti yang ditunjukkan oleh fakta bahwa arak Bali adalah salah satu kearifan lokal masyarakat Bali. Hal ini juga diperjelas oleh Surat Keputusan Mendikbud Ristek Nomor 414/P/2022 tentang Penetapan Warisan Budaya Tak Benda Indonesia Tahun 2022, yang menetapkan arak Bali sebagai salah satu warisan budaya tak benda (Wibawa et al., 2022). Secara sains, alkohol adalah bahan alami yang dihasilkan dari proses fermentasi yang biasanya ditemukan dalam bentuk bir, anggur, dan spiritus. Menurut Santi (2008), minuman beralkohol dapat dibagi menjadi dua kategori: produk hasil fermentasi yang dikonsumsi langsung dan produk hasil fermentasi yang didistilasi lebih dahulu sebelum dikonsumsi.

Arak Bali dilihat dari aspek religi kebudayaa Bali yang menunjukkan bahwa masyarakat Hindu Bali menggunakan arak Bali sebagai sarana upacara. Ini terbukti dalam ritual caru atau bhuta yad, di mana arak Bali digunakan sebagai tabuh untuk melengkapi ritual caru (Wibawa et al., 2022). Selain itu, arak Bali dianggap sebagai minuman keras dalam tradisi Hindu sebagai bagian dari kepercayaan tantra, khususnya ajaran Panca Makara, atau madya. Dengan mengonsumsi minuman keras, seseorang dapat mempraktekkan ajaran tantra. makanan manis atau minuman keras yang membuat orang mabuk (Wariati, 2018).

Dalam struktur sosial, arak Bali dianggap sebagai minuman tradisional yang mengandung alkohol. Meskipun minuman ini beralkohol, keberadaan minuman ini dapat membantu memperkuat hubungan sosial dalam masyarakat di Bali pada khususnya. Hal ini dapat dilihat dari aktivitas masyarakat, seperti mearakan atau metuakan. Mengonsumsi arak secara kolektif dalam sebuah kelompok yang minum arak, ini biasanya dilakukan selama ada acara atau upacara untuk memperkuat hubungan sosial masyarakat Bali, minum arak atau tuak selalu diadakan dalam setiap upacara (Wibawa et al., 2022). Minum arak bahkan bisa digunakan untuk mengisi waktu luang dengan komunikasi yang hangat di antara kelompok sosial. Akibatnya, arak Bali berfungsi sebagai pengikat hubungan sosial jika dikonsumsi dengan baik (Adnyana, 2020).

Dilihat dari aspek kesenian arak Bali diguna pada saat pementasan tari genjek dan janger dengan tujuan untuk mendorong kreativitas para penari, para penari yang mementaskan tari genjek dan janger harus meminum arak. Penari yang dipengaruhi oleh sensasi alkohol dapat menghasilkan ide kreatif yang lebih hidup. Ini telah berkembang menjadi keyakinan yang dipegang oleh masyarakat Bali yang sering mementaskan tari genjek dan janger harus minum arak, kalau ini tidak dilakukan pasti seperti ada sesuatu yang kurang dari pementasan genjek dan janger. Jika fenomena ini dikaitkan dengan psikologi sosial, arak Bali sebagai minuman beralkohol yang dikonsumsi dapat mempengaruhi kesadaran oran yang meminumnya. Dalam keadaan yang terpegaruh oleh alkohol segala hal dalam pikiran bawa sadar seseorang dapat muncul secara spotan dan pikiran sadar tentu akan berkurang. Melihat dari hal tersebut dalam pementasan tari genjek dan janger arak Bali mejadi salah satu sarana yang sangat penting, karena akan dapat memunculkan nilai seni baik dari segi bahasa maupun gerakan penari.

Pada tingkat sistem pengetahuan dan teknologi, arak Bali merupakan produk dari pengetahuan yang telah dikembangkan oleh masyarakat Bali sejak zaman dahulu. Proses pembuatan arak Bali menunjukkan bagaimana peran pengetahuan dan teknologi sangat penting. Ini dapat dilihat dari seberapa ahli seseorang dalam membuat arak Bali. Ini dimulai dengan sistem fermentasi untuk mendapatkan tuak, yang kemudian diproses menjadi arak. Ini pasti menunjukkan pengetahuan dan teknologi yang dimiliki pembuat arak.

Pada tingkat mata pencaharian, keberadaan arak Bali juga berfungsi sebagai sumber daya ekonomi desa. Ini dapat dilihat dari mulai menggeliatnya produsen arak Bali untuk menjualnya kepada pelanggan. Selain itu, setelah Peraturan Gubernur Bali nomor 1 tahun 2020 ditetapkan, sebagai produsen arak Bali, masyarakat mengharapkan peningkatan ekonomi. Karena ada regulasi, petani arak Bali dapat memproduksi arak dengan aman. Ini juga terlihat di beberapa desa di kabupaten Karangasem, di mana produksi arak mulai muncul di rumah dan di bawah naungan koperasi (Wibawa et al., 2022).

Dalam hal kesehatan, arak Bali sebagai minuman beralkohol terkadang dapat berdampak negatif pada kesehatan fisik dan mental. Namun, arak Bali juga digunakan untuk pengobatan. Bahkan disebutkan dalam lontar usada bahwa bahan obat ada dalam arak Bali. Bahkan saat pandemi COVID-19, yang pernah menjadi masalah internasional. Arak Bali mulai muncul sebagai cara untuk mencegah penularan COVID-19. Arak bali, minuman alkohol, dapat mencegah virus. karena arak Bali menjadi perhatian kesehatan. Ada beberapa ketidaksepakatan tentang keberadaan arak Bali hingga saat ini. Salah satunya adalah yang ditemukan di sejumlah desa di kabupaten Karangasem. Bahkan sebelum Peraturan Gubernur Nomor 1 Tahun 2020 tentang Tata Kelola Minuman Fermentasi dan Distilasi, arak Bali telah menjadi bagian penting dari masyarakat Karangasem. Meskipun demikian, beberapa desa di Karangasem masih menggunakan arak Bali.

Selain dapat dilihat dari segi kebudayaan, arak Bali sebagai alkohol tradisional Bali juga dapat dilihat dari dua sisi yang berbeda dan saling bertentangan satu sama lainnya yaitu arak Bali dari sisi negatif dan sisi positif. Arak Bali dari sisi negatif, arak bali akan terlihat apabila disalahgunakan oleh masyarakat, Arak bali yang harusnya digunakan dalam upacara adat malah dikonsumsi oleh anak muda dengan cara dan proses yang salah dan haram bagi umat yang beragama di luar agama Hindu serta bisa sebagai alat pemicu konflik dalam kehidupan sosial bermasyarakat jika dikonsumsi secara berlebihan. Dilihat dari sisi positifnya arak Bali menjadi salah satu sarana penting di lingkungan masyarakat Bali dalam melaksanakan upacara adat atau ritual, arak digunakan sebagai tabuhan bersama dengan berem, dari segi ekonomi arak memiliki nilai jual yang cukup tinggi karena Bali yang merupakan Destinasi wisata dengan kunjungan wisatawan yang sangat banyak, arak Bali dapat disajikan sebagai oleh-oleh khas Bali, arak Bali juga dapat sebagai pengembangan pengetahuan dan kesenian, serta mejalin interaksi sosial dengan masyarakat.

Berdasarkan dari uraian di atas arak Bali yang merupakan salah satu warisan budaya tak benda yang ada di lingkungan masyarakat Bali yang menjadi sarana penting dalam ritual atau upacara dibalik kotradiksi yang ada ditengah kehidupan sosial masyarakat. Penelitian ini sangat penting dilakukan karena dapat ketahui pada jaman sekarang ini produk-produk pariwisata sangatlah banyak datang dari luar Bali yang dapat menguasai bangsa pasar yang ada, Bali yang mempunyai salah satu produk yang berasal dari budaya lokal masyarakat yang sudah diproduksi

secara turun temurun, salah satunya adalah Arak Bali yang banyak diproduksi pada daerah Karangasem tepatnya di Desa Merita yang dapat dijadikan sebagai pesaing. Arak Bali yang merupakan produk lokal budaya lokal Bali yang pada awalnya memiliki fungsi sebagai sarana upacara keagamaan sebagai persembahan yang kini sudah di legalkan oleh Gubernur Bali dan menjadi salah satu produk budaya lokal yang resmi. Dalam dunia industri pariwisata banyak salah satunya BAR yang merupakan salah satu industri pariwisata yang bergerak dalam bidang minuman dengan menjual produk-produk luar, dengan melihat hal tersebut Arak Bali juga dapat dijadikan sebagai salah satu produk pariwisata yang menjadi minuman ciri Khas Bali. Dengan melihat hal tersebut penulis tertarik untuk meneliti Keberadaan Arak Dalam Kehidupan Sosial Budaya Masyarakat Bali dan Sebagai Alkohol Tradisional, bisa eksis sampai sekarang ini.

Adapun Tujuan penting dari penelitian ini adalah untuk: (1) Mengetahui keberadaan arak dalam kehidupan sosial budaya masyarakat Bali dan pariwisata sebagai alkohol tradisional; (2) mengidentifikasi dampak negatif dan positif arak Bali terhadap kehidupan sosial masyarakat; (3) mengkaji persepsi religius Arak Bali dan sarana upacara keagamaan bagi masyarakat Bali; (4) menggali tanggapan masyarakat terhadap keberadaan Arak Bali; dan (5) mendeskripsikan keberadaan Arak Bali dalam bidang industri pariwisata Bali. Penelitian ini diharapkan mampu menjadi bahan pertimbangan bagi pelaku-pelaku pariwisata dan Pemerintah yang bergerak di bidang industri pariwisata dalam pengelolaan produk budaya lokal Arak Bali sebagai produk pariwisata unggulan yang dapat dikembangkan secara berkelanjutan.

Kajian Pustaka dan Landasan Teori

Arak Bali merupakan salah satu minuman tradisional warisan budaya secara turun temurun yang diproduksi di daerah Karangasem yang mempunyai kandungan alkohol. Arak Bali menjadi minuman ciri khas Pulau Dewata yang sangat terkenal baik di dalam negeri maupun ke luar negeri. Proses produksi arak Bali yang masih sangat tradisional dengan menggunakan penyulingan yang berbahan dari bambu sebagai saluran yang digunakan untuk menyalurkan uap dari tuak yang dipanaskan menggunakan kayu bakar dengan api yang harus setabil, untuk menghasilkan satu botol arak yang membutuhkan waktu berjam-jam sesuai dengan kualitas yang diinginkan, semakin bagus kualitas arak yang dihasilkan, semakin lama waktu yang dibutuhkan. Arak Bali dengan kualitas bagus dipercaya dapat menjaga kesehatan tubuh dan menghangatkan tubuh kalau diminum sesuai dengan takarung. Arak Bali juga sering dikawatirkan sebagai minuman yang dapat membawa pengaruh negatif karena dikonsumsi secara berlebihan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Indrayathi (2017) bahwa miras oplosan merupakan jenis minuman keras yang terdiri dari berbagai macam campuran: metanoil, alkohol obat luka (yang mengandung >55% etanol), obat-obatan, minuman bersoda, suplemen kesehatan, dan bahkan juga dicampurkan bahan kimia, serta bensin. Dalam penelitian ini Arak Bali yang merupakan minuman tradisional yang mengandung alkohol yang ada di tengah kehidupan sosial masyarakat.



Gambar 1. Foto Bersama dengan Masyarakat
Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2025

Dalam penelitian yang dilakukan Karuniawan et al., (2025) yang berjudul “Kebijakan Legalisasi Arak Bali: Implementasi Dan Dampak Terhadap Perajin Arak Tradisional di Desa Tri Eka Buana, Sidemen”, hasil penelitian menunjukkan bahwa ada sinergi antara aktor pemerintah dan aktor non pemerintah dalam mengimplementasikan Peraturan Gubernur Bali Nomor 1 Tahun 2020 tentang Tata Kelola Minuman Fermentasi dan/atau Destilasi Khas Bali di desa Tri Eka Buana. Implementasi Peraturan Gubernur ini berdampak terhadap kesejahteraan perajin arak Bali di Desa Tri Eka Buana, yakni adanya peningkatan pendapatan dan perekonomian yang dialami perajin arak tradisional di desa Tri Eka Buana dikarenakan harga yang lebih baik, pasar yang lebih luas yang menyebabkan permintaan meningkat Karuniawan et al., (2025).

Penelitian yang dilakukan oleh Muderawan et al., (2021) yang berjudul “Kajian Terhadap Klaim “Arak Bali dan Kopi Campur Arak Sembuhkan Covid-19”, menyebutkan bahwa sampai saat ini belum ada obat antivirus yang mampu mengobati Covid-19. Campuran arak Bali, ekstrak daun jeruk purut (*Citrus hystrix*) dan minyak kayu putih (*Eucalyptus*) yang diklaim dapat menyembuhkan Covid-19 tidak didukung dengan bukti dan argumentasi ilmiah. Demikian pula halnya dengan campuran kopi dan arak Bali. Perlu dilakukan uji laboratorium dan klinis sesuai dengan standar kesehatan untuk dapat menyatakan arak Bali dicampur ekstrak daun jeruk purut dan minyak kayu putih serta kopi dicampur arak Bali dapat digunakan sebagai minuman (obat) antivirus dan menyembuhkan Covid-19 (Muderawan et al., 2021).

Tabel 1 . Persamaan dan Perbedaan Penelitian Sekarang dengan Penelitian Terdahulu

Judul	Penulis dan Tahun	Persamaan	Perbedaan
Kebijakan Legalisasi Arak Bali: Implementasi dan Dampak Terhadap Perajin Arak Tradisional di Desa Tri Eka Buana, Sidemen	Karuniawan et al., (2025)	Adapun persamaan yang dapat diambil dalam adalah sama-sama membahas Arak bali sebagai topik penelitian.	1. Lokasi penelitian 2. Fokus pelelitian 3. Hasil 4. Metode penelitian
Kajian Terhadap Klaim “Arak Bali dan Kopi Campur Arak Sembuhkan Covid-19	Muderawan et al., (2021)	Sama mengambil arak sebagai topik utama dalam melakukan penelitian.	1. Lokasi penelitian 2. Metode 3. Masalah dan tujuan penelitian 4. Hasil

Sumber: Hasil Olah Penelitian, 2025

Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif yang berfokus pada keberadaan arak dalam kehidupan sosial budaya masyarakat dengan lokasi penelitian di Desa Tri Buana Sidemen Karangasem. Instrument penelitian yang digunakan untuk mengumpulkan data berupa, pedoman wawancara yang berisi pertanyaan-pertanyaan yang akan di tunjukkan ke tokoh masyarakat, masyarakat lokal, pengusaha arak dan panduan untuk pengamatan untuk melakukan observasi di lokasi penelitian. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan teknik observasi dilakujan dengan tujuan mengamati lokasi penelitian untuk mengetahui situasi di lokasi penelitian dilakukan, wawancara dilakukan kepada tokoh masyarakat dan masyarakat untuk mendapatkan infoirmasi atau data yang terkait dengan penelitian yang dilakukan, studi kepustakaan adalah untuk memperoleh data yang berupa landasan teori, isu-isu terkait dengan penelitian yang dilakukan dan tinjauan penelitian terdahulu untuk dijadikan acuan penelitian, dan dokumentasi dilakukan untuk memperoleh data berupa gambar atau foto terkait dengan penelitian. Hal tersebut dilakukan bertujuan, guna mendapatkan data yang akurat sesuai dengan keadaan di lokasi penelitian. Teknik penentuan informan dalam penelitian ini menggunakan teknik *Accidental Sampling* informan akan di ambil di lokasi penelitian ada yang berasal dari tokoh masyarakat yang merupakan Kepala Desa dan masyarakat lokal yang berasal dari pengerajin yang memproduksi Arak Bali, jumlah informan yang di ambil dalam penelitian ini adalah 1 orang dari tokoh masyarakat dan 4 dari masyarakat pengngrajin Arak Bali. Teknik analisis data yang digunakan dalam menganalisis data menggunakan teknik analisis data deskriptif kualitatif. Data yang didapatkan dilokasi penelitian terlebih dahulu dilakukan reduksi data, penyajian data ,penarikan kesimpulan, yang bertujuan untuk menjabarkan data dan menjelaskan data-data kedalam bentuk uraian dan

penyajian analisis data dalam penelitian ini disajikan secara kualitatif yang diinterpretasikan mengacu pada konsep dan teori.

Hasil dan Pembahasan

Arak Beralkohol dan Fermentasinya

Secara teknis, fermentasi adalah proses oksidasi anaerobic yang menghasilkan alkohol dan asam. Mikroorganisme menyerang makanan yang menjadi dasar fermentasi alkohol untuk berkembang menjadi produk yang diinginkan. Sebagian besar minuman beralkohol yang dibuat oleh masyarakat lokal dibuat dari buah-buahan dan tumbuhan lokal. Perkembangan minuman beralkohol yang dibuat secara tradisional berkorelasi langsung dengan sejarah perkembangan manusia. Minuman beralkohol tradisional telah menjadi bagian dari budaya, tradisi, dan ritual masyarakat. Seperti halnya di Bali, arak dan tuak dibuat untuk dikonsumsi selain menjadi bagian dari upacara ritual keagamaan yang tidak dapat diabaikan. Menggunakan arak dan tuak dalam upacara keagamaan Hindu Bali telah diwariskan secara turun-temurun karena kepercayaan terhadap makna persembahan yang menggunakan tuak dan arak. Dalam masyarakat Bali, minuman beralkohol seperti tuak dan arak telah menjadi bagian dari upacara keagamaan, dianggap sebagai minuman kehormatan dan berfungsi sebagai jembatan persaudaraan.

Dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia yang terbuat pada pasal 1 poin 1 Nomor 74 Tahun 2013 Tentang Pengendalian dan Pengawasan Minuman Beralkohol mendefinisikan minuman beralkohol sebagai minuman yang mengandung etil alkohol atau etanol (C_2H_5OH). yang dibuat dari produk pertanian yang mengandung karbohidrat melalui proses fermentasi, destilasi, atau fermentasi tanpa destilasi. Minuman beralkohol tradisional dibuat dengan cara tradisional yang telah diwariskan dari generasi ke generasi, dan dikemas dengan cara yang sederhana. Selama beberapa waktu, minuman beralkohol hanya dibuat untuk acara adat atau upacara keagamaan pada waktu tertentu. Kemudian ada pergeseran. Awalnya, minuman beralkohol tradisional hanya dibuat untuk acara tertentu agar tidak dikonsumsi secara bebas, tetapi sekarang sering disalahgunakan oleh masyarakat dengan mengkonsumsinya secara berlebihan yang mengakibatkan mabuk. Tidak dapat dipungkiri pada sekarang ini arak Bali telah menjadi candu bagi orang Bali, mulai dari anak muda hingga orang dewasa, karena harganya yang lebih murah dibandingkan minuman beralkohol lainnya. Mengonsumsi minuman beralkohol tidak dilarang, terutama selama acara keagamaan dan adat Bali, karena telah menjadi bagian integral dari interaksi sosial antara masyarakat setempat.

Arak dalam Kehidupan Masyarakat

Arak menjadi salah satu minuman tradisional Bali yang beralkohol merupakan warisan budaya tak benda yang ada dilingkungan masyarakat. Proses pembuatan arak hanya mengandalkan pengetahuan tradisional yang diwariskan oleh para orang tua sejak dulu. Arak Bali yang merupakan minuman tradisional yang diproduksi di desa-desa yang ada di Karangasem, namun arak menjadi minuman tradisional khas Bali yang keberadaannya sangat terkenal dan memiliki fungsi penting dalam upacara adat orang Bali. Seiring dengan perkembangan jaman arak Bali sering dikatakan sebagai minuman membawa pengaruh negatif yang dapat mengakibatkan mabuk terhadap orang yang mengkonsumsinya. Hal itu memang benar, namun bila penggunaannya dengan baik dan benar sesuai takaran yang tepat,

arak tidak akan dapat memabukkan orang yang mengkosumsinya, melainkan dapat menjadi penghangat badan dan untuk memperlancar inspirasi untuk berpikir dalam melakukan sesuatu. Dalam kehidupan sosial budaya masyarakat arak bali dapat kita lihat dari dua hal yaitu, negatif dan positif dari arak bali. Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Wayan diketahui bahwa:

Arak Bali merupakan salah satu minuman yang diperuntukan untuk petabuh (sesajen) yang digunakan sebagai sarana upacara, disamping itu juga arak dapat memberikan dampak positif kalau dikonsumsi dengan baik dan dapat membawa dampak negatif bila dikonsumsi secara berlebihan pada saat pelaksanaan upacara dapat mempengaruhi pikiran yang meminumnya.

Berdasarkan hasil wawancara mendalam dapat dinyatakan bahwa arak Bali memiliki sisi negatif dan sisi positif dalam kaitan budaya dan kehidupan sosial masyarakat Bali.

1) Sisi Negatif dalam kehidupan sosial budaya masyarakat

Arak bali adalah minuman tradisional beralkohol yang dihasilkan dari hasil fermentasi menggunakan pengetahuan tradisional dengan bahan dari tuak kelapa, beras, beras ketan dan bahan lainnya. Arak bali yang merupakan hasil dari destilisasi, sebenarnya dapat bermanfaat bagi manusia, karena manfaatnya sebagai penghangat badan, sebagai sterilisasi dari bakteri dan kuman yang ada didalam tubuh. Arak bali sebagai wujud kebudayaan, namun fenomena yang berkembang dari keberadaan arak bali, justru membawa kotradiksi yang membawa dampak negatif, seperti halnya dalam aspek agama arak memiliki pandangan buruk bagi beberapa agama yang ada seperti agama Islam karena menyebutnya minuman beralkohol sebagai minuman haram. Begitu pula dalam aspek sosial walaupun arak bali sebagai perekat dalam hubungan sosial bermasyarakat, akan tetapi disisi lain arak bali sebagai minuman beralkohol, arak dianggap sebagai minuman pemicu masalah sosial dalam lingkungan masyarakat, yang diakibatkan oleh seorang peminum, mengkonsumsi arak secara berlebih tidak sesuai dengan takaran yang mengakibatkan orang mabuk sebagai pengganggu kehidupan sosial dimasyarakat. Bahkan sampai membawa permasalahan moral bagi orang yang sering minum arak secara berlebihan dan yang sering terjadi adalah mudahnya terjadi ketersinggungan pada orang yang pikirannya sudah terpengaruh oleh arak sehingga terjadinya perkelahian dan konflik sosial antara masyarakat akibat mengkonsumsi alkohol yang berlebihan.

2) Sisi Positif dalam kehidupan sosial budaya masyarakat

Arak bali yang merupakan minuman tradisional beralkohol yang diproduksi secara tradisional yang memiliki dampak negatif dalam kehidupan masyarakat. Disamping sisi negatifnya arak juga mempunyai sisi positif dalam kehidupan masyarakat Bali yang dapat dilihat dari persepektif religious, dari segi ekonomi, interaksi sosial, aspek kesenian tradisional, pengembangan pengetahuan, dan dari segi kesehatan.

Segi Persepektif Religius dan Sarana Upacara Keagamaan

Teologi berasal dari bahasa Yunani, dari dua kata “theos” dan “logos”, yang masing-masing memiliki arti tersendiri theos berarti Tuhan, sedangkan logos berarti

ilmu, jadi teologi dapat diartikan sebagai ilmu mengenai Tuhan. Teologi berfokus pada pernyataan Tuhan kepada manusia dan bagaimana manusia memahami pernyataan Tuhan itu, sesuai dengan bagaimana Tuhan sendiri berkenan menyatakan dirinya kepada manusia. Tidak seperti filsafat, teologi didasarkan pada iman (sraddha) dan kepercayaan kepada Tuhan.

Dari pengertian teologi diatas, teologi menjadi alasan penting arak bali bagi masyarakat. Arak bali yang merupakan minuman tradisional beralkohol merupakan sarana yang digunakan dalam ritual atau upacara keagamaan. Ajaran *bhairawa* yang masih tetap terlihat pada sekarang ini keberadaan minuman keras dalam kehidupan budaya masyarakat yang peggunaannya dalam upacara atau ritual keagamaan. Minuman keras biasanya dituangkan paling terakhir dalam upacara atau ritual keagamaan. Pada kegiatan religious budaya masyarakat Bali minuman keras juga digunakan sebagai sarana persembahan, arak berem dipesembahkan kepada para *bhuta kala*.

Penggunaan arak Bali dalam masyarakat Bali dapat dilihat dari bagaimana arak digunakan sebagai sarana ritual atau upacara adat. Salah satunya adalah menjadi tabuh selama ritual caru. Ketika melakukan ritual caru, minuman beralkohol terutama arak selalu digunakan pada saat Jro mangku (orang suci) selesai mempersembahkan banten dengan matra, minuman lain seperti tuak dan berem juga digunakan, dan keduanya dianggap sebagai minuman yang harus digunakan pada saat ritual caru. Penggunaan arak dalam ritual caru sebagai tabuh dipercaya sebagai suguhan kepada Bhuta Kala agar ritual yang dipersembahkan diterima dan berjalan lancar. Dari hal tersebut arak mempunyai peranan yang sangat penting dalam pelaksanaan ritual caru, jika tidak adar arak sebagai tabuh maka pelaksanaan ritual caru yang dilaksanakan akan menjadi kuran lengkap.

Secara religius, arak bali digunakan sebagai tabuhan bersama brem dan tuak pada saat upacara adat Hindu Bali. Arak bali dicampur ke dalam daun pisang yang telah dibentuk sedemikian rupa dan ada juga di masukan kedalam botol-botol kecil namun memiliki tujuan yang sama untuk metabuh dengan cara dipercikkan ke bawah. Proses metabuh dilakukan di hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa, juga dikenal sebagai Tuhan Yang Maha Esa, dan merupakan bagian dari upacara mecaru, yang merupakan persembahan kepada Bhuta Kala. Tujuan dari tetabuhan ini adalah untuk menunjukkan bahwa ada harmoni di alam semesta, yaitu antara bhuana alit (mikrokosmos) dan bhuana agung (makrokosmos). Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Wayan menyebutkan bahwa:

Pada jaman dulu Arak Bali memang merupakan salah satu minuman yang digunakan sarana upacara yang contoh kecilnya pada saat masyarakat kami disini ataupun masyarakat Bali secara umum dalam menghaturkan segehan (sesajen untuk Bhuta kala) di akhir prosesinya Arak Bali di tuangkan sebagai petabuh (minuman).

Segi Ekonomi

Salah satu faktor yang mendukung eksistensi arak Bali adalah faktor ekonomi. Ini karena, selain sebagai produk, arak juga berfungsi sebagai komoditas yang dinikmati oleh pecinta arak bali. Arak bali juga memiliki nilai ekonomis, seperti yang ditunjukkan oleh fakta bahwa para produsen arak bali berharap dapat meningkatkan kesehatan masyarakat dan bahkan bisa mendapatkan keuntungan

dari penjualan arak mereka. Karena arak bali termasuk dalam kategori minuman keras, yang menunjukkan bahwa minuman beralkohol ini terkadang dianggap negatif, akan tetapi dapat dijual atau sesuatu yang dapat diubah menjadi komoditas. Hal ini sejalan dengan ide komodifikasi, yang berarti mengubah sesuatu yang bukan komoditas menjadi komoditas. Arak bali memiliki nilai jual yang tinggi secara ekonomi. Bali sebagai salah satu destinasi pariwisata yang banyak dikunjungi oleh wisatawan lokal dan asing. Arak bali dapat dijadikan sebagai suguhan kepada wisatawan yang berkunjung ke obyek wisata selain itu arak juga dapat diperjual belikan sebagai oleh-oleh khas bali yang dibentuk kedalam kemasan berbentuk botol. Sebuah penelitian menunjukkan bahwa penjualan minuman keras tradisional, seperti arak bali, dianggap 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.

Produksi arak bali yang berkualitas tinggi oleh masyarakat tentu berdampak pada ekonomi masyarakat di daerah produksi. Proses pendistribusi arak bali dari produsen ke konsumen menunjukkan bahwa arak bali menjadi salah satu minuman tradisional beralkohol yang digemari oleh pencinta minuman alkohol. Arak bali menjadi salah satu minuman favorit dikalangan masyarakat. Para penjual arak tentu mendapatkannya dari produsen arak pada daerah-daerah pengasil arak dengan harga yang berbeda-beda sesuai dengan kelas arak, dari sana dapat dilihat adanya perputaran ekonomi antar masyarakat setempat dan masyarakat antar konsumen, seperti halnya di daerah Karangasem, pengrajin arak bali mulai menghasilkan uang dari penjualan arak yang dihasilkan. Arak bali pada Pemerintahan Gubernur Bali Bapak Wayan Koster melegalkan arak bali yang termuat dalam Peraturan Gubernur Nomor 1 tahun 2020 mengatur minuman fermentasi dan distilasi. Dengan peraturan ini, masyarakat dapat menyediakan arak Bali kepada pelanggan untuk dikonsumsi atau digunakan untuk upacara. Hal tersebut sangat mendukung produksi arak bali untuk diperjual belikan di masyarakat dan di luar masyarakat, sehingga mendukung pertumbuhan ekonomi masyarakat. Berdasarkan hasil wawancara dengan bapak Made Radika sebagai masyarakat petani Arak Bali menyebutkan bahwa:

Saya sebagai salah satu petani arak sangat merasakan pendapatan ekonomi saya karena ada permintaan arak dari penjual untuk di jual dan di edarkan kembali daerah-daerah tertentu, selain itu juga permintaan dari industri pariwisata juga selalu ada untuk dijadikan sebagai pencampur minuman.

Segi Interaksi Sosial

Dalam kehidupan sosial masyarakat Bali tradisi minum minuman keras beralkohol menjadi salah satu fenomena yang ada ditengah kehidupan bermasyarakat orang bali. Kegiatan minum minuman keras beralkohol sering disebut dengan istilah mearakan yang biasanya dilakukan di desa. Dalam tradisi masyarakat Bali, minum arak merupakan suatu kebiasaan yang dilakukan untuk pemersatu, baik dalam suatu kegiatan maupun dilakukan secara langsung untuk berkumpul dalam kehidupan sosial masyarakat. Arak bali biasanya disajikan dalam bentuk tradisi yang dilakukan secara turun temurun oleh masyarakat pedesaan. Kalau arak bali tidak dikonsumsi secara berlebihan dipercaya dapat bermanfaat

sebagai penghangat tubuh, badan, dan dapat digunakan sebagai sarana pengobatan tradisional.



Gambar 2. Produk Arak Bali
Sumber: Dokumentasi Peneliti, 2025

Arak bali dapat membawa pengaruh terhadap kehidupan sosial, ada dua hal yang dapat dilihat: pengaruh positif dan pengaruh negatif. tidak baik. Ini karena arak Bali memiliki dua sisi, satu positif dan satu negatif. Sisi positif dari arak Bali adalah bahwa itu dapat memperkuat ikatan sosial. Penggunaan arak Bali dalam aktivitas sosial seperti mearakan adalah buktinya. Orang-orang yang mearakan akan duduk bersama dan berbicara tentang berbagai topik. Anda harus meminum akar Bali dari sloki secara berurutan. Mearakan dapat memperkuat hubungan sosial masyarakat karena terjadi jalinan sosial dalam kelompok sosial. Bahkan dalam komunitas peminum, ada hubungan solidaritas yang kuat. bahkan dalam kehidupan sehari-hari orang Karangasem. Biasanya ada kebiasaan untuk mengundang komunitas.

Meskipun arak bali memiliki banyak manfaat, juga memiliki efek yang negatif, seperti masalah-masalah sosial yang terjadi, seperti konflik sosial. Banyak kasus kekerasan perkelahian akibat konsumsi arak berlebihan. Masalah ini sangat bertentangan dengan etika masyarakat. Selain itu, mengkonsumsi arak secara berlebihan menyebabkan banyak gangguan fisik dan mental serta sudah jelas bahwa orang yang mabuk karena arak akan mengalami ketidaksadaran pikiran.

Segi Pengembangan Pengetahuan

Pengetahuan merupakan sesuatu yang muncul ketika seseorang menggunakan akal budinya untuk menciptakan sesuatu yang bermanfaat. Dalam sistem pengetahuan arak bali merupakan produksi dari pengetahuan masyarakat Bali yaitu Karangasem yang dikembangkan sejak jaman dulu. Dalam proses pembuatan arak masyarakat menggunakan pengetahuan tradisionalnya dengan menggunakan beberapa bahan pokok untuk diolah menjadi arak. Bahan pokok arak adalah seperti, air nira pohon kelapa atau tuak. Pengetahuan masyarakat pada saat pengolahan arak terletak dalam proses penyulingan. Nira diletakkan di dalam panci besar yang ditaruh di atas tungku untuk direbus supaya mendidih. Dalam proses penyulingan, uap di salurkan melalui tutup panci sudah berisi pipa yang terbuat dari

bambu menuju tempat penampungan. Hasil dari penyulingan inilah yang menjadi arak siap diminum.

Untuk menghasilkan arak yang berkualitas masyarakat juga membutuhkan pengetahuan yang baik dalam proses penyulingannya. Dalam proses pembuatan arak kelas satu (arak api) memerlukan waktu 4-5 jam untuk merebus tuak, api tungku juga harus stabil sampai proses penyulingan selesai, arak api juga kalo dibakar akan mengeluarkan api yang kebiruan. Arak kelas dua dalam proses penyulingannya lebih cepat dari proses arak kelas satu. Sedangkan arak kelas tiga akan lebih cepat lagi dari dua kelas arak yang ada. Perbedaan yang dapat dilihat antara arak kelas satu, kelas dua, kelas tiga, ciri-ciri arak kelas satu banyak mengeluarkan buih kalau dikocok dan mengeluarkan api biru kalo dibakar. Arak kelas dua akan mengeluarkan buih lebih sedikit kalo dikocok dan api agak kekuningan. Sedangkan arak kelas tiga tidak mengeluarkan buih sama sekali kalau dikocok dan tidak dapat mengeluarkan api pada saat dibakar. Dilihat dari proses pembuatan arak sampai selesai masyarakat pembuat arak harus memahami pengetahuan sehingga dapat menghasilkan arak yang berkualitas bagus.

Segi Kesehatan

Arak bali merupakan minuman beralkohol yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia secara fisik maupun psikis kalau salah penggunaan dan dikonsumsi secara berlebihan, serta menyebabkan rasa ketergantungan terhadap arak. Namun disisi lain banyak manfaat arak terhadap kesehatan. Arak bali bagi orang bali dapat dijadikan sebagai sarana untuk obat atau ramuan tradisional bali yang dicampurkan dengan berbagai bahan alami, dan arak yang biasa dipakai ramuan adalah arak kelas satu karena mengandung tinggi alkohol dan mengandung panas. Arak sendiri juga sudah tertuang dalam sebuah lontar yaitu dalam *Lontar Usada Bali* yang menjelaskan bahwa arak bali memiliki kandungan obat tradisional. Arak bali juga sering digunakan untuk berkumur pada saat seseorang mengalami sakit gigi. Arak bali juga sering digunakan untuk menghangatkan tubuh dengan mengkonsumsi sesuai dengan takaran, selain itu arak bali juga digunakan sebagai penurun demam, meredakan sariawan, flu, batuk dan diperaya memiliki manfaat sebagai alat kecantikan, membuat kulit menjadi awet, obat diabetes dan sebagai obat untuk rematik.

Pada saat pandemi covid-19 yang menjadi permasalahan global dunia kurang lebih sekitaran 2 tahunan dunia kesehatan menjadi permasalahan yang sangat berat dalam mencegah penyebaran virus covid. Bali yang juga terkena paparan virus covid menjadikan arak sebagai sarana untuk mencegah penyebaran covid-19 di kalangan masyarakat, karena arak merupakan minuman yang mengandung alkohol yang bisa mencegah perkembangan virus. Sehingga pada saat itu arak bali menjadi perhatian dalam dunia kesehatan. Arak bali saat covid-19 tidak hanya diminum oleh masyarakat desa-desa yang ada dikarangasem aka tetapi diminum oleh sebagian masyarakat Bali.

Tanggapan Masyarakat Terhadap Arak Bali

Kehadiran minuman tradisional beralkohol masih menjadi kontroversi dan isu yang menarik untuk dibahas. Salah satu contohnya adalah keberadaan Arak Bali. Penulis menyebarkan kuesioner kepada 200 orang untuk mengetahui persepsi

masyarakat tentang industri arak Bali. Karakteristik responden termasuk jenis kelamin, umur (17 tahun ke atas), tingkat pendidikan, dan status pekerjaan.

Menurut data yang dikumpulkan oleh Dinas Pemajuan Masyarakat Adat Provinsi Bali, ada delapan belas Desa Adat di Bali yang berfungsi sebagai pusat industri Arak. Secara umum, fungsi atau peran industri arak dapat dipisahkan berdasarkan unsur-unsur ekonomi, upacara keagamaan, dan aktivitas sosial. Hasil Focus Group Discussion (FGD) menunjukkan beberapa peran industri Arak Bali dalam pembangunan Desa Adat, antara lain:

1. Pendapatan masyarakat: Industri Arak Bali dapat menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat Bali sebagai penyedia bahan baku, produsen, serta distributor.
2. Pemberdayaan masyarakat, terutama masyarakat yang telah lama terlibat dalam industri ini, dapat diupayakan untuk mendorongnya.
3. Pembangunan ekonomi Desa Adat, di mana industri arak dapat dikelola oleh Desa Adat sebagai salah satu sumber pendapatan atau ekonomi Desa Adat.
4. Pelaksanaan ritual keagamaan, di mana arak juga digunakan dalam hampir semua ritual keagamaan Hindu.

Keberadaan Arak Bali dalam Bidang Industri Pariwisata Bali

Pengembangan salah satu minuman tradisionl Arak Bali yang merupakan salah satu warisan budaya yang ada di daerah Karangasem, Arak Bali dalam industri pariwisata pada sekarang ini selain dapat memberikan manfaat bagi kesehatan bagi tubuh bagi penggemar atau peminum Arak Bali sesuai dengan tarakan, juga mendapatkan nilai lebih Arak Bali sebagai minuman tradisional. Perkembangan Arak Bali dalam dunia industri pariwisata pada sekarang ini dapat menjadi minuman dalam bentuk kemasan yang beranekaragam bentuk dengan tujuan untuk menarik minat wisatawan untuk menikmati Arak Bali yang dapat di beli di *outlet-outlet* minuman dan juga di beberapa toko atau warung-warung yang ada di daya tarik wisata. Arak Bali juga sering dijadikan sebagai *welcome drink* di industri pariwisata yang di racik dengan beberapa bahan dasar yang dapat menghasilkan citra rasa yang enak, selain itu Arak Bali juga menjadi salah satu produk atau menu minuman yang ada di bar yang di racik oleh bartender dengan beberapa minuman dan disajikan dengan semenarik mungkin yang dapat menarik minat wisatawan untuk mencoba Arak Bali dan menambah nilai jual Arak Bali dikalangan masyarakat yang memproduksi Arak Bali khususnya masyakararak yang ada di Desa Merita Karangasem dan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dalam segi ekonomi.

Simpulan dan Saran

Dengan demikian dapat disimpulkan, Arak bali adalah minuman tradisioal beralkohol yang dihasilkan dari hasil fermentasi menggunakan pengetahuan tradisional dengan bahan dari tuak kelapa, beras, beras ketan dan bahan lainnya. Arak bali yang merupakan hasil dari destilisasi, sebenarnya dapat bermanfaat bagi manusia, karena mafaatnya sebagai penghangat badan, sebagai sterilisasi dari bakteri dan kuman yang ada didalam tubuh. Minuman beralkohol tradisional telah menjadi bagian dari budaya, tradisi, dan ritual masyarakat. Seperti halnya di Bali, arak dan tuak dibuat untuk dikonsumsi selain menjadi bagian dari upacara ritual keagamaan yang tidak dapat diabaikan. Menggunakan arak dan tuak dalam upacara

keagamaan Hindu Bali telah diwariskan secara turun-temurun karena kepercayaan terhadap makna persembahan yang menggunakan tuak dan arak. Dalam masyarakat Bali, minuman beralkohol seperti tuak dan arak telah menjadi bagian dari upacara keagamaan, dianggap sebagai minuman kehormatan dan berfungsi sebagai jembatan persaudaraan. Pengembangan salah satu minuman tradisional Arak Bali yang merupakan salah satu warisan budaya yang ada di daerah Karangasem, Arak Bali dalam industri pariwisata pada sekarang ini selain dapat memberikan manfaat bagi kesehatan bagi tubuh bagi penggemar atau peminum Arak Bali sesuai dengan takaran, juga mendapatkan nilai lebih Arak Bali sebagai minuman tradisional. Perkembangan Arak Bali dalam dunia industri pariwisata pada sekarang ini dapat menjadi minuman dalam bentuk kemasan yang beranekaragam bentuk dengan tujuan untuk menarik minat wisatawan untuk menikmati Arak Bali yang dapat di beli di *outlet-outlet* minuman dan juga di beberapa toko atau warung-warung yang ada di daya tarik wisata.

Adapun saran yang dapat diberikan kepada; (1) Pemerintah yaitu untuk tetap mengawasi proses produksi Arak Bali agar tidak terjadinya produksi arak oplosan dan mempromosikan Arak Bali ke luar negeri; (2) Masyarakat pengrajin Arak Bali agar tetap memproduksi arak sesuai dengan stantar yang sudah ada secara turun-temurun agar tetap menghasilkan arak dengan citra rasa yang khas dan nikmat dan tetap memperhatikan kebersihan proses produksi arak dan terus berinovasi dalam memproduksi Arak Bali; (3) masyarakat lokal agar tetap mengkonsumsi arak sesuai dengan takaran dan menggunakan arak sebagaimana mestinya agar tidak terjadinya pengaruh negatif; (4) pengusaha industri pariwisata agar tetap memnjkadikan Arak Bali sebagai salah satu produk andalan yang dapat diolah dengan beberapa bahan dasar supaya menghasilkan beberapa varian rasa yang berbahan dasar Arak Bali; dan (5) saran juga saya berikan kepada penelitian selanjutnya agar lebih berfokus pada pengembangan Arak Bali sebagai produk industri pariwisata Bali yang berkelanjutan.

Daftar Pustaka

- Adnyana, I.M.D.S. 2020. Arak Bali: Studi tentang Minuman Tradisional yang Substansial (Sosioreligiuskultural). Bali: Nilacakra Publishing House.
- Aziz, M. H. 2023. Bias Budaya Minuman Beralkohol: Kajian Komunikasi Antar Budaya Perspektif Agama dan Budaya. *Pawarta: Journal of Communication and Da'wah*, 1(2), 85–97.
- Firdaus, A. H., Ari, A., & Mukhoyyaroh, T. 2023. Budaya Nitik (Minum Tuak) dalam Perspektif Islam Pada Masyarakat Tuban. *Psycho Aksara: Jurnal Psikologi*, 1(1), 63–71.
- 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. <https://erepo.unud.ac.id/id/eprint/17081/>
- Karuniawan, I.M.P. Piers Andreas Noak, P.A. Erviantono, T. 2025. Kebijakan Legalisasi Arak Bali: Implementasi dan Dampak Terhadap Perajin Arak Tradisional di Desa Tri Eka Buana, Sidemen. *Jurnal Komunikasi, Sosial, dan Ilmu Politik*, 2(1), 357–373.

- Koentjaraningrat. 2005. *Pengantar Antropologi Pokok-Pokok Etnografi II*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Muderawan, I. W., Giri, M. K. W., Budiawan, M., & Suja, I. W. (2021). Kajian Terhadap Klaim “Arak Bali dan Kopi Campur Arak Sembuhkan COVID-19”. *Ganesha Medicina Journal*, 1(2), 66–79.
- Mundofir, A. 2001. *Kamus Istilah Filsafat dan Ilmu*. Bandung: Universitas Gajah Mada Press.
- Pudja, G. 1999. *Teologi Hindu (Brahmawidya)*. Surabaya: Paramita.
- Rilma, N., Andi, E., Jamal, H., & Sri, K.P. 2017. Analisis Organoleptik Formula Minuman Kahwa Daun Mix. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 1410–1920.
- Riza, T., Duweini, M. 2017. Penentuan Formulasi Pembuatan Minuman Fungsional Dari Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L.*) Dengan Penambahan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia(L) MERR*) Menggunakan Metode RSM (*Response Surface Method*). *Agroscience*, 7(2), 1979–4661.
- Santi, S.S. 2008. Pembuatan Alkohol Dengan Proses Fermentasi Buah Jambu Mete oleh Khamir *Sacharomices Cerevesiae*. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik*, 8(2), 104–111.
- 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.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan RRD)*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Wariati, N. L. G. 2018. Keberlangsungan Ajaran Sekte Bhairawa dalam Kehidupan Masyarakat Bali. *Sphatika: Jurnal Teologi*, 9(2), 94–101.
- Wibawa, S., & Putu, I. 2023. *Buku Eksistensi Arak Bali*. Denpasar: UNHI Press.