

**IDENTIFIKASI HIDANGAN DAN PENYAJIAN  
PATEMON PADA TRADISI NGATURIN DI DESA  
SEMBIRAN KECAMATAN TEJAKULA KABUPATEN  
BULELENG**



**OLEH:  
KOMANG ARIANI  
1815011055**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
SINGARAJA**

**2022**



**IDENTIFIKASI HIDANGAN DAN PENYAJIAN PADA  
*PATEMON* TRADISI *NGATURIN* DI DESA SEMBIRAN  
KECAMATAN TEJAKULA KABUPATEN BULELENG**

**SKRIPSI**

**Diajukan kepada  
Universitas Pendidikan Ganesha  
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan  
Program Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**



**Oleh  
Komang Ariani  
NIM 1815011055**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
SINGARAJA  
2022**

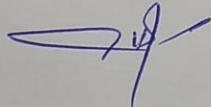
**SKRIPSI**

**DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS  
DAN MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK  
MENCAPAI GELARSARJANA PENDIDIKAN**

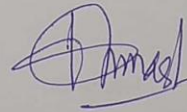
**Menyetujui**

Pembimbing I,

Pembimbing II,



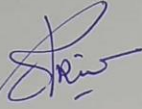
Dra. Damiaty M. Kes  
NIP. 196502191991032001



Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 197104212002122001

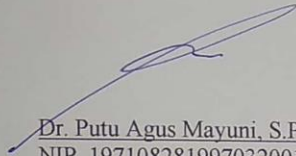
Skripsi oleh Komang Ariani ini  
Telah dipertahankan di depan dewan penguji  
Pada tanggal

Dewan Penguji



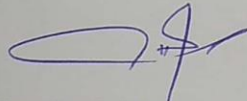
Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si  
NIP. 196504191990032001

(Ketua)




Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd, M.Si  
NIP. 197108281997032001

(Anggota)



Dra. Damiati, M.Kes  
NIP. 196502191991032001

(Anggota)



Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd  
NIP. 197104212002122001

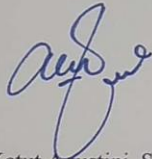
(Anggota)

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Ganesha  
Guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana Pendidikan

Pada:  
Hari :  
Tanggal :

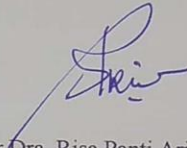
**Mengetahui,**

Ketua Ujian,



Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si  
NIP. 197408012000032001

Sekretaris Ujian



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si  
NIP. 196504191990032001

Mengesahkan  
Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



Dr. Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd  
NIP. 197106161996021001

MOTTO

**”HIDUP BUKANLAH TENTANG “AKU BISA SAJA” NAMUN  
TENTANG “AKU MENCOBA”. JANGAN PIKIRKAN TENTANG  
KEGAGALAN, ITU ADALAH PERJALANAN.”**

**-SOEKARNO-**



## **KATA PERSEMBAHAN**

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada

**Tuhan Yang Maha Esa**

Karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini

**Skripsi ini penulis persembahkan untuk ;**

**Keluarga Tercinta;**

**Bapak dan Ibu Tercinta**

(I Wayan Nyana dan Ketut Mariani)

Terimakasih atas doa, cinta, kasih sayang, dukungan, kesabaran, nasehat dan kerja keras yang kalian lakukan agar penulis bias mengejar cita-cita yang diinginkan,

(Kakak, Adik dan Keluarga Besar)

Trimakasih penulis ucapkan kepada kakak tercinta Ni Luh Mia Adnyani segala motivasi serta dukungan yang luar biasa yang diberikan kepada penulis,

Terimakasih untuk adik-adikku tersayang, Ketut Saih Artani, Gede Sanca Dwipa Ugrasena dan Kadek Sukrasena Bela Putra, atas segala dukungan dan bantuan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Terima kasih untuk keluarga besar, atas doa, dukungan, motivasi yang diberikan kepada penulis dari awal sampai penulis bisa mencapai pada titik ini.

**Sahabat Terdekat**

(Luh Santiasih, Wibie Verdian, Bli Dek Ary, Tenny, Gede Darma, Eka, Wayan Udi)

Terima kasih telah menjadi sahabat yang selalu ada disaat senang maupun sedih, selalu memberikan doa, dukungan dan motivasi.



## PRAKATA

Puji syukur penyusun panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nya-lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Identifikasi Hidangan Dan Penyajian *Patemon* Pada Tradisi *Ngaturin* Di Desa Sembiran, Kecamatan Tejakula, Kabupaten Buleleng.”** Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana Pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

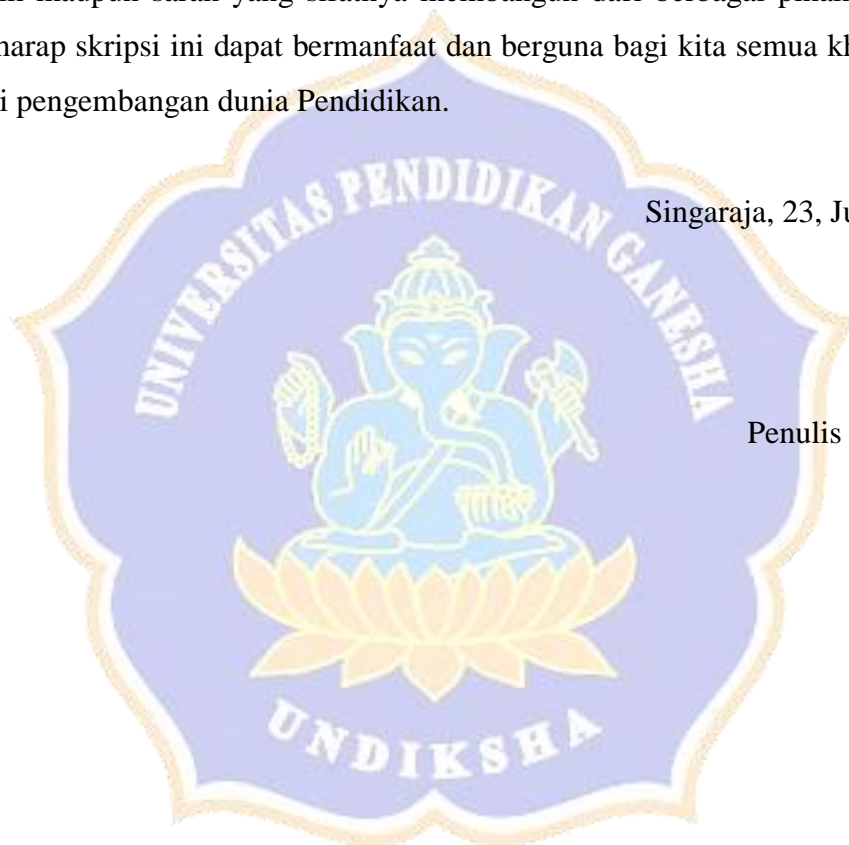
Dalam penyelesaian skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk ini, dalam kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan studi sesuai dengan rencana
2. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. Selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M., Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dan selaku Penguji I atas motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Dra.Damiati M.Kes. selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini
5. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini
6. Dr. Putu Agus Mayuni, S.Pd, M.Si. selaku Penguji II atas motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Staf dosen di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah bersedia memberikan data dan melakukan *usability testing E-Learning* Undiksha.

8. Mahasiswa di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah membantu memberikan data dan melakukan *usability testing E-Learning* Undiksha.
9. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan segala kritik maupun saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya bagi pengembangan dunia Pendidikan.

Singaraja, 23, Juni, 2022

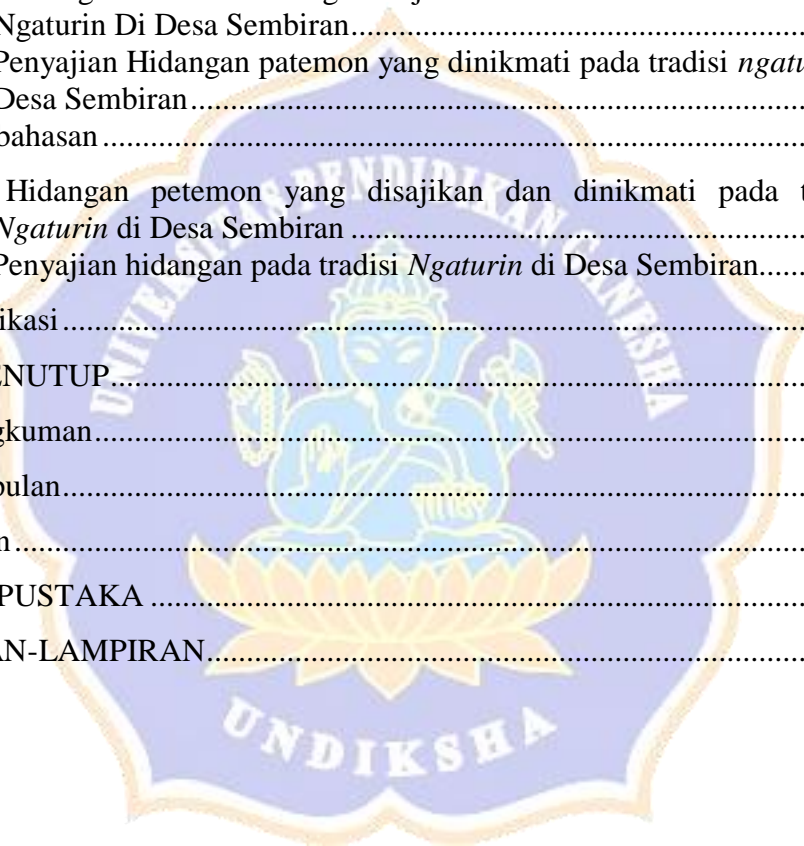


Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA.....	16
ABSTRAK.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
DAFTAR ISI.....	18
DAFTAR TABEL.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
DAFTAR GAMBAR.....	20
DAFTAR BAGAN.....	22
DAFTAR LAMPIRAN.....	23
GLOSARIUM.....	24
BAB I PENDAHULUAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.1 Latar Belakang Masalah.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.2 Identifikasi Masalah.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.3 Batasan Masalah.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.4 Rumusan Masalah.....	6
1.5 Tujuan Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.6 Manfaat Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1 Kajian Penelitian yang Relevan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2 Landasan Teori.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2.1 Identifikasi Hidangan Tradisional.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2.2 Upacara Ngaturin.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2.3 Penyajian.....	28
2.2.4 Magibung.....	31
2.3 Kerangka Berfikir.....	32
BAB III METODE PENELITIAN.....	34
3.1 Pendekatan dan Jenis Penelitian.....	34
3.2 Lokasi Penelitian.....	36
3.3 Sumber informasi.....	36
3.4 Variabel penelitian.....	37

3.5 Definisi Operasional Variabel .....	37
3.6 Sumber Data .....	38
3.7 Metode Pengumpulan Data .....	38
3.8 Instrumen Penelitian.....	40
3.9 Teknik Analisis Data .....	41
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>42</b>
4.1 Hasil Penelitian.....	42
4.1.1 Profil Desa .....	42
4.1.2 Hidangan Petemon Yang Disajikan Dan Dinikmati Pada Tradisi Ngaturin Di Desa Sembiran.....	43
4.1.3 Penyajian Hidangan patemon yang dinikmati pada tradisi <i>ngaturin</i> di Desa Sembiran.....	74
4.2 Pembahasan .....	82
4.2.1 Hidangan petemon yang disajikan dan dinikmati pada tradisi <i>Ngaturin</i> di Desa Sembiran .....	82
4.2.2 Penyajian hidangan pada tradisi <i>Ngaturin</i> di Desa Sembiran.....	84
4.3 Implikasi .....	86
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>87</b>
5.1 Rangkuman.....	87
5.2 Simpulan.....	89
5.3 Saran .....	89
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>91</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN.....</b>	<b>93</b>



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Lambang Desa Sembiran .....	42
Gambar 4.2 Nasi Putih .....	44
Gambar 4.3 Alat Persiapan nasi putih.....	45
Gambar 4.4 Teknik Persiapan Nasi Putih .....	47
Gambar 4.5 Jabur .....	47
Gambar 4.6 Bahan pembuatan jabur.....	48
Gambar 4.7 Base gede.....	49
Gambar 4.8 Teknik persiapan jabur .....	50
Gambar 4.9 Teknik pengolahan jabur .....	51
Gambar 4.10 Lawar Barak .....	51
Gambar 4.11 Bahan untuk Lawar Barak.....	52
Gambar 4.12 Base Gede.....	53
Gambar 4.13 Teknik pengolahan lawar barak .....	54
Gambar 4.14 Teknik pencampuran .....	55
Gambar 4.15 Lawar Jerukan .....	55
Gambar 4.16 Bahan lawar jeruk.....	56
Gambar 4.17 Base genep.....	56
Gambar 4.18 Teknik persiapan lawar jeruk .....	58
Gambar 4.19 Teknik pengolahan lawar jeruk .....	59
Gambar 4.20 Lawar AG.....	59
Gambar 4.21 Bahan Lawar AG.....	60
Gambar 4.22 Base genep.....	60
Gambar 4.23 Teknik persiapan lawar AG.....	62
Gambar 4.24 Teknik pengolahan, ngelawar .....	63
Gambar 4.25 Lawar Gecok .....	63
Gambar 4.26 Bahan lawar gecok .....	64
Gambar 4.27 Base genep.....	64
Gambar 4.28 Teknik persiapan lawar gecok.....	66
Gambar 4.29 Teknik pengolahan lawar gecok, ngelawar .....	66
Gambar 4.30 Lawar Abang .....	67
Gambar 4.31 Bahan lawar abang .....	68

Gambar 4.32 Teknik persiapan lawar abang.....	70
Gambar 4.33 Teknik mencampur.....	70
Gambar 4.34 Jukut Gamis.....	71
Gambar 4.35 Bahan jukut gamis.....	71
Gambar 4.36 Base gede.....	72
Gambar 4.37 Teknik persiapan jukut gamis .....	73
Gambar 4.38 Penyajian Hidangan Pada Proses Magibung .....	81



## DAFTAR BAGAN

Bagan 3. 1 Rancangan Penelitian.....	35
--------------------------------------	----



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Wawancara.....	94
Lampiran 2. Hasil Observasi.....	101
Lampiran 3. Surat Permohonan Data.....	107
Lampiran 4. Surat Balasan Kantor Kepala Desa.....	108
Lampiran 5. Wawancara Dengan Kepala Desa.....	109
Lampiran 6. Wawancara Dengan Juru Patus.....	110
Lampiran 7. Wawancara Dengan Pemangku Desa.....	111
Lampiran 8. Tradisi Magibung.....	112
Lampiran 9. Dokumentasi Tradisi Ngaturin.....	113





## GLOSARIUM



<i>Tradisi ngaturin</i>	: Upacara yang harus dilakukan oleh laki-laki yang sudah menikah
<i>sasih ketiga</i>	: Bulan ke tiga dalam kalender
<i>keenam</i>	: Bulan ke enam dalam kalender
<i>kesanga</i>	: Bulan ke sembilan dalam kalender
<i>1 tegen</i>	: 1 pasang
<i>Godel</i>	: Anak sapi
<i>Magibung</i>	: Makan bersama
<i>Jero mangku</i>	: Orang suci, atau pemimpin pada saat upacara
<i>Juru Patus</i>	: Orang yang menghendel
<i>Klatkat</i>	: Alat penyajian yang terbuat dari anyaman bambu
<i>Dandang</i>	: Alat masak
<i>Kukusan</i>	: Alat untuk mengukus yang terbuat dari anyaman bambu
<i>Kekeb</i>	: Alat masak yang terbuat dari batu bata
<i>Tekor</i>	: Alat penyajian yang terbuat dari daun jaka
<i>Sayung</i>	: Alat penyajian yang terbuat dari rontal
<i>Jalikan</i>	: Tungku
<i>Suit</i>	: Sendok yang terbuat dari kayu
<i>Milihin</i>	: Memilih bahan
<i>Ngumbah</i>	: Mencuci
<i>Ngaru/Diaru</i>	: Mengaru nasi.
<i>Penyeluhan/Seluhan</i>	: Alat untuk mengeluarkan daging kelapa
<i>Lesung</i>	: Alat penghalus bumbu
<i>Talenan</i>	: Alas untuk memotong

<i>Kikihan</i>	: Parutan Kelapa
<i>Golok</i>	: Piasu besar
<i>Numbuk base</i>	: Menghaluskan bumbu.
<i>Ngikih nyuh</i>	: Memarut kelapa
<i>Melut</i>	: Merupakan teknik mengupas bahan dan bumbu
<i>Nektek</i>	: Mencincang
<i>Mejek</i>	: Meremas-remas bahan atau bumbu yang
<i>Nampah</i>	: Menyembelih
<i>Mendetan</i>	: Alat tempat bahan yang terbuat dari anyaman bambu
<i>Ngelawar</i>	: Membuat lawar atau mencampur semua bahan dan bumbu lawar
<i>Muluk</i>	: Daging lemak
<i>Base gede</i>	: Bumbu genap

