



**LAMPIRAN-LAMPIRAN**

## Lampiran 1. Hasil Wawancara

Hasil Wawancara

Judul : Identifikasi Hidangan dan Penyajian Pada Tradisi Ngaturin Di Desa Sembiran Kecamatan Tejakula Kabupaten Buleleng

Nama : 1. I Wayan Nyana  
2. Wayan Wiryasa  
3. I Nengah Suartana

Jenis Kelamin : Laki-Laki

Alamat : Desa Sembiran

Pertanyaan :

### 1. Makanan Pokok

- a. Apa saja hidangan pokok yang ada pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?

Jawaban: Nasi Putih

- b. Apa saja bahan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan pokok pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?

Jawaban: 20 kg beras

- c. Apa saja bumbu yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan pokok pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?

Jawaban: tidak memakai bumbu.

- d. Apa saja alat persiapan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan pokok pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?

Jawaban: Baskom

- e. Apa saja alat pengolahan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan pokok pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?

Jawaban: *Dandang, Jalikan, Kukusan, Kekeb* (penutup dandang yang terbuat dari tanah liat), *Siut* (Sendok dari kayu)

- f. Apa saja alat penyajian yang digunakan dalam menyajikan masing-masing hidangan pokok pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?

Jawaban: Klatkat dan daun

- g. Bagaimana teknik persiapan dalam pembuatan masing-masing hidangan pokok pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?

Jawaban: *Milihin* Merupakan teknik memilih beras yang bagus dan memperkirakan banyaknya beras yang akan digunakan. *Ngumbah* Merupakan teknik membersihkan bahan makanan atau mencuci beras.

- h. Bagaimana teknik pengolahan dalam pembuatan masing-masing hidangan pokok pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?

Jawaban: *Ngaru/Diaru* Merupakan teknik pengolahan yang digunakan untuk mengaru nasi. *Mengukus* Merupakan teknik pengolahan yang digunakan untuk memasak nasi.

- i. Bagaimana penyajian yang digunakan untuk menyajikan masing-masing hidangan pokok pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?

Jawaban: penyajian yang digunakan yaitu nasi putih ditata di atas klatkat yang sudah dialasi dengan daun.

### 2. Lauk-pauk

- a. Apa saja hidangan Lauk-pauk yang ada pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?

Jawaban: lawar barak, lawar abang, lawar jeruk, lawar gecok, lawar AG, jabur dan jukut gamis.

- b. Apa saja bahan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan Lauk-pauk pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran?

Jawaban : 1. Bahan untuk membuat jabur

- 20 kg daging sapi muda.
- 40 liter air.
- 10 buah kelapa (yang digunakan untuk membuat santan)

Bahan untuk membuat lawar barak

- 2 kg kulit sapi muda
- 2 kg daging isi sapi
- ½ liter darah sapi
- 10 buah kelapa parut

Bahan untuk membuat lawar jeruk

- 4 kg muluk
- 10 buah kelapa

Bahan untuk membuat lawar AG

- 2 buah betuka sapi
- 10 buah kelapa

Bahan untuk membuat lawar gecok

- 4 kg daging sapi
- 10 buah kelapa parut

Bahan untuk membuat lawar abang

- 3 kg hati sapi
- ½ liter darah sapi
- 10 buah kelapa

Bahan untuk membuat jukut gamis

- ½ kg Gerang (ikan teri)
- 1 buah kelapa yang dibuat santan

- c. Apa saja bumbu yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan Lauk-pauk pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?

Jawaban : Menggunakan base gede.

- d. Apa saja alat persiapan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan Lauk-pauk pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?

Jawaban : alat persiapan yang digunakan untuk membuat hidangan pada tradisi yaitu semua sama seperti: penyeluhan, lesung, elu, talenan, kikihan dan golok.

- e. Apa saja alat pengolahan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan Lauk-pauk pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?

Jawaban: alat pengolahan yang digunakan yaitu berupa kompor dan panci

Sedangkan alat untuk pencampuran menggunakan mendetan.

- f. Apa saja alat penyajian yang digunakan dalam menyajikan masing-masing hidangan Lauk-pauk pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?

Jawaban : Alat penyajian yang digunakan yaitu : untuk menghadirkan jabur dan jukut gamis menggunakan sayung, sedangkan untuk menghadirkan lawar menggunakan tekor.

- g. Bagaimana teknik persiapan dalam pembuatan masing-masing hidangan Lauk-pauk pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?

Jawaban

1. Teknik persiapan jabur:

a. *Milihin*

Merupakan teknik memilih daging sapi yang akan digunakan dan jumlah daging yang akan digunakan untuk membuat jabur.

b. *Numbuk base*

Merupakan teknik menghaluskan bumbu (base) yang digunakan untuk membumbui jabur.

c. *Ngikih nyuh*

Merupakan teknik memarut kelapa

d. *Nektek*

Merupakan teknik mencincang daging atau bumbu yang akan digunakan untuk membuat hidangan jabur.

e. *Masen*

Merupakan teknik mencampur daging dengan bumbu *base gede*

f. *Ngumbah*

Merupakan teknik membersihkan bahan makanan

g. *Meres*

Merupakan teknik memeras, misalnya memeras kelapa

h. *Nampah*

Merupakan teknik menyembelih sapi muda yang akan digunakan untuk membuat hidangan.

2. Lawar Barak

a. *Milihin*

Merupakan teknik memilih daging sapi, darah sapi dan kulit sapi yang akan digunakan dan menentukan jumlah bahan yang akan digunakan untuk membuat *lawar barak* (lawar merah).

b. *Numbuk base*

Merupakan teknik menghaluskan bumbu (base) yang digunakan untuk membumbui *Lawar barak* (lawar merah).

c. *Ngikih nyuh*

Merupakan teknik memarut kelapa

d. *Nektek*

Merupakan teknik mencincang daging atau bumbu yang akan digunakan untuk membuat hidangan jabur.

e. *Nampah*

Merupakan teknik menyembelih sapi muda yang akan digunakan untuk membuat hidangan.

3. Lawar jeruk

a) *Milihin*

Merupakan teknik memilih muluk yang akan digunakan dan menentukan jumlah bahan yang akan digunakan untuk membuat *lawar jeruk*

- b) *Numbuk base*  
Merupakan teknik menghaluskan bumbu (base) yang digunakan untuk membumbui *Lawar jeruk*
- c) *Ngikih nyuh*  
Merupakan teknik memarut kelapa
- d) *Melut*  
Merupakan teknik mengupas bahan dan bumbu
- e) *Nektek*  
Merupakan teknik mencincang daging atau bumbu yang akan digunakan untuk membuat hidangan *lawar jeruk*.
- f) *Mejek*  
Merupakan teknik meremas-remas bahan atau bumbu yang menggunakan tangan.
- g. *Ngumbah*  
Merupakan teknik membersihkan bahan makanan yang akan digunakan.

## 2. *Nampah*

Merupakan teknik menyembelih sapi muda yang akan digunakan untuk membuat hidangan.

- 4. *Lawar AG*
  - 1. *Milihin*  
Merupakan teknik memilih betuka sapi yang akan digunakan dan menentukan jumlah bahan yang akan digunakan untuk membuat *lawar AG*
  - 2. *Numbuk base*  
Merupakan teknik menghaluskan bumbu (base) yang digunakan untuk membumbui *Lawar AG*
  - 3. *Ngikih nyuh*  
Merupakan teknik memarut kelapa
  - 4. *Melut*  
Merupakan teknik mengupas bahan dan bumbu
  - 5. *Nektek*  
Merupakan teknik mencincang daging atau bumbu yang akan digunakan untuk membuat hidangan *lawar AG*
  - 6. *Mejek*  
Merupakan teknik meremas-remas bahan atau bumbu yang menggunakan tangan.
  - 7. *Ngumbah*  
Merupakan teknik membersihkan bahan makanan yang akan digunakan.
  - 8. *Nampah*  
Merupakan teknik menyembelih sapi muda yang akan digunakan untuk membuat hidangan.
- 5. *Lawar Gecok*
  - a. *Milihin*  
Merupakan teknik memilih daging sapi, yang akan digunakan dan menentukan jumlah bahan yang akan digunakan untuk membuat *lawar gecok*

- b. *Numbuk base*  
Merupakan teknik menghaluskan bumbu (base) yang digunakan untuk membumbui *Lawar gecok*
  - c. *Ngikih nyuh*  
Merupakan teknik memarut kelapa
  - d. *Nektek*  
Merupakan teknik mencincang daging atau bumbu yang akan digunakan untuk membuat hidangan *lawar gecok*.
  - e. *Nampah*  
Merupakan teknik menyembelih sapi muda yang akan digunakan untuk membuat hidangan.
6. Lawar Abang
- a. *Milihin*  
Merupakan teknik memilih hati sapi dan darah sapi yang akan digunakan dan menentukan jumlah bahan yang akan digunakan untuk membuat *lawar abang*
  - b. *Numbuk base*  
Merupakan teknik menghaluskan bumbu (base) yang digunakan untuk membumbui *Lawar abang*.
  - c. *Ngikih nyuh*  
Merupakan teknik memarut kelapa
  - d. *Nektek*  
Merupakan teknik mencincang daging atau bumbu yang akan digunakan.
  - e. *Nampah*  
Merupakan teknik menyembelih sapi muda yang akan digunakan untuk membuat hidangan.
7. Jukut Gamis
- a. *Milihin*  
Merupakan teknik memilih Gerang yang akan digunakan dan menentukan jumlah bahan yang akan digunakan untuk membuat *jukut gamis*
  - b. *Numbuk base*  
Merupakan teknik menghaluskan bumbu (base) yang digunakan untuk membumbui *jukut gamis*.
  - c. *Ngikih nyuh*  
Merupakan teknik memarut kelapa akan digunakan untuk membuat hidangan jukut gamis
  - d. Meras  
Merupakan teknik meremas bahan atau meremas kelapa yang telah diparut untuk mendapatkan santan
- h. Bagaimana teknik pengolahan dalam pembuatan masing-masing hidangan Lauk-pauk pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?
- Jawaban:
- 1. Teknik pengolahan jabur
    - a. Merebus

Merupakan teknik pengolahan yang digunakan untuk membuat jabur, jadi semua bahan dan bumbu dicampur terlebih dahulu dan selanjutnya direbus sampai daging empuk dan bumbu meresap.

2. Teknik pencampuran lawar
  - a. Merupakan teknik yang digunakan untuk membuar lawar atau mencampur semua bahan dan bumbu lawar

3. Teknik pengolahan jukut gamis

- a. Meresbus

Teknik pengolahan yang digunakan dalam pembuatan jukut gamis yaitu teknik merebus. *Gerang* (ikan teri) direbus sebentar lalu diangkat, setelah itu santan dan bumbu direbus sampai mendidih dan masukkan *Gerang* (ikan teri) dan dimasak selama 5 menit.

- a. Bagaimana penyajian yang digunakan untuk menyajikan masing-masing hidangan Lauk-pauk pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?

Jawaban:

10 Penyajian hidangan pokok, yang menggunakan bahan dari beras, yang diolah menjadi nasi dan menggunakan alat saji berupa klatkat. Klatkat merupakan alat penyajian yang terbuat dari bambu, yang dianyam sehingga menjadi klatkat. Nasi disajikan di atas klatkat yang sudah dialasi dengan daun pisang, tata letak nasi berada ditengah-tengah klatkat.

11 Jabur merupakan hidangan lauk pauk yang berkuah dengan bahan isian daging sapi, dan melalui proses pengolahan dengan teknik perebusan sehingga hidangan jabur matang. Alat penyajian yang digunakan untuk menyajikan jabur yaitu sayung, sayung merupakan alat penyajian yang dibuat dari bahan daun jaka. Daun jaka dibentuk menyerupai kapal laut lalu dijarit agar sayung tidak bocor. Cara penyajian untuk hidangan jabur yaitu, jabur dituangkan di atas sayung dan jabur siap dinikmati.

12 Lawar AG merupakan hidangan yang terbuat parutan kelapa yang di campur dengan bahan isian seperti betuka sapi, Alat penyajian untuk hidangan lawar barak yaitu menggunakan tekor. Tekor merupakan alat yang terbuat dari hasil perdanian yaitu daun ental (rontal), yang di bentuk sedemikian rupa sehingga menjadi rekor. Cara penyajian hidangan lawar AG yaitu, lawar AG ditata di atas tekor yang sudah di buat.

3. Sayur-sayuran TIDAK ADA

- a. Apa saja hidangan sayur-sayuran yang ada pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?

- b. Apa saja bahan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan sayur-sayuran pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?

- c. Apa saja bumbu yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan sayur-sayuran pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?

- d. Apa saja alat persiapan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan sayur-sayuran pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?
  - e. Apa saja alat pengolahan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan sayur-sayuran pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?
  - f. Apa saja alat penyajian yang digunakan dalam menyajikan masing-masing hidangan sayur-sayuran pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?
  - g. Bagaimana teknik persiapan dalam pembuatan masing-masing hidangan sayur-sayuran pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?
  - h. Bagaimana teknik pengolahan dalam pembuatan masing-masing hidangan sayur-sayuran pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?
  - i. Bagaimana penyajian yang digunakan untuk menyajikan masing-masing hidangan sayur-sayuran pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?
4. Jajanan TIDAK ADA
- a. Apa saja hidangan jajanan yang ada pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?
  - b. Apa saja bahan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan jajanan pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?
  - c. Apa saja alat persiapan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan jajanan pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?
  - d. Apa saja alat pengolahan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan jajanan pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?
  - e. Apa saja alat penyajian yang digunakan dalam menyajikan masing-masing hidangan jajanan pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?
  - f. Bagaimana teknik persiapan dalam pembuatan masing-masing hidangan jajanan pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?
  - g. Bagaimana teknik pengolahan dalam pembuatan masing-masing hidangan jajanan pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?
  - h. Bagaimana penyajian yang digunakan untuk menyajikan masing-masing hidangan jajanan pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?
5. Minuman
- a. Apa saja minuman yang ada pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?  
Jawaban: air putih
  - b. Apa saja bahan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing minuman pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ? air putih
  - c. Bagaimana penyajian yang digunakan untuk menyajikan masing-masing minuman pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran ?  
Jawaban : galon



## Lampiran 2. Hasil Observasi

### HASIL OBSERVASI

Hari/ Tanggal :

Tempat :

No	Aspek Yang Di Observasi	Pernyataan	Hasil Pengamatan
1.	Makanan Pokok	<p>- Hidangan pokok yang ada pada tradisi Ngaturin di Desa Sembiran</p> <p>- Bahan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan pokok pada tradisi Ngaturin</p> <p>- Alat persiapan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan pokok pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran</p> <p>- Alat pengolahan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan pokok pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran</p> <p>- Alat penyajian yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan pokok pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran</p> <p>- Teknik persiapan dalam pembuatan masing-masing hidangan pokok pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran</p> <p>- Teknik pengolahan dalam pembuatan masing-masing hidangan pokok pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Nasi Putih</li><li>- Beras putih</li><li>- Baskom</li><li>- <i>Dandang, kukusan, suit, jalikan</i></li><li>- <i>Klatkat dan daun</i></li><li>- <i>Milihin, Ngumbah</i></li><li>- <i>Ngaru/Diaru, Mengukus</i></li><li>- penyajian yang digunakan yaitu nasi putih ditata di atas klatkat yang sudah dialasi dengan daun.</li><li>-</li></ul>

No	Aspek Yang Di Observasi	Pernyataan	Hasil Pengamatan
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Penyajian dalam pembuatan masing-masing hidangan pokok pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran.</li> </ul>	
2.	Lauk-Pauk	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hidangan Lauk-Pauk yang ada pada tradisi Ngaturin di Desa Sembiran</li> <li>- Bahan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan Lauk-Pauk pada tradisi Ngaturin</li> <li>- Bumbu yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan Lauk-Pauk pada tradisi Ngaturin</li> <li>- Alat persiapan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan Lauk-Pauk pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran</li> <li>- Alat pengolahan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan Lauk-Pauk pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran</li> <li>- Alat penyajian yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan Lauk-Pauk pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran</li> <li>- Teknik persiapan dalam pembuatan masing-masing hidangan Lauk-Pauk pada Tadisi Ngaturin di Desa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jabur, lawar barak, lawar AG, Lawar jeruk, lawar gecok, lawar abang</li> <li>- Bahan jabur <ul style="list-style-type: none"> <li>20 kg daging sapi muda.</li> <li>40 liter air.</li> <li>10 buah kelapa (yang digunakan untuk membuat santan)</li> </ul> </li> <li>Bahan lawar barak <ul style="list-style-type: none"> <li>2 kg kulit sapi muda</li> <li>2 kg daging isi sapi</li> <li>½ liter darah sapi</li> <li>10 buah kelapa parut</li> </ul> </li> <li>Bahan lawar jeruk <ul style="list-style-type: none"> <li>4 kg muluk</li> <li>10 buah kelapa</li> </ul> </li> <li>Bahan lawar AG <ul style="list-style-type: none"> <li>2 buah betuka sapi</li> <li>10 buah kelapa</li> </ul> </li> <li>Bahan lawar gecok <ul style="list-style-type: none"> <li>4 kg daging sapi</li> <li>10 buah kelapa parut</li> </ul> </li> <li>Bahan lawar abang <ul style="list-style-type: none"> <li>3 kg hati sapi</li> <li>½ liter darah sapi</li> <li>10 buah kelapa</li> </ul> </li> <li>Bahan jukut gamis <ul style="list-style-type: none"> <li>½ kg Gerang (ikan teri)</li> <li>1 buah kelapa yang dibuat santan</li> </ul> </li> <li>- Menggunakan base gede.</li> <li>- penyeluhan, lesung, elu, talenan, kikihan dan golok.</li> <li>- alat pengolahan yang digunakan yaitu</li> </ul>

No	Aspek Yang Di Observasi	Pernyataan	Hasil Pengamatan
		<p>Sembiran</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Teknik pengolahan dalam pembuatan masing-masing hidangan Lauk-Pauk pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran</li> <li>- Penyajian dalam pembuatan masing-masing hidangan Lauk-Pauk pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran.</li> </ul>	<p>berupa kompor dan panci Sedangkan alat untuk pencampuran menggunakan mendetan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alat penyajian yang digunakan yaitu : untuk menghidangkan jabur dan jukut gamis menggunakan sayung, sedangkan untuk menghidangkan lawar menggunakan tekor.</li> <li>- Teknik persiapan jabur: <i>Milihin, Numbuk base, Ngikih nyuh, Nektek, Masen, Ngumbah, Meres, Nampah</i></li> <li>Lawar <i>Milihin, Numbuk base, Ngikih nyuh, Nektek, Nampah</i></li> <li>- Teknik pengolahan jabur Merebus</li> <li>- Teknik pencampuran lawar</li> <li>- Teknik pengolahan jukut gamis Meresbus</li> </ul>
3.		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hidangan sayur-sayuran yang ada pada tradisi Ngaturin di Desa Sembiran</li> <li>- Bahan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan sayur-sayuran pada tradisi Ngaturin</li> <li>- Bumbu yang digunakan dalam pembuatan masing-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tidak ada</li> </ul>

No	Aspek Yang Di Observasi	Pernyataan	Hasil Pengamatan
		<p>masing hidangan sayur-sayuran pada tradisi Ngaturin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alat persiapan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan sayur-sayuran pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran</li> <li>- Alat pengolahan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan sayur-sayuran pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran</li> <li>- Alat penyajian yang digunakan dalam pembuatan masing-masing hidangan sayur-sayuran pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran</li> <li>- Teknik persiapan dalam pembuatan masing-masing hidangan sayur-sayuran pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran</li> <li>- Teknik pengolahan dalam pembuatan masing-masing hidangan sayur-sayuran pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran</li> <li>- Penyajian dalam pembuatan masing-masing hidangan sayur-sayuran pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran.</li> </ul>	
4.	Jajanan	- Jajanan yang ada pada tradisi Ngaturin di Desa Sembiran	Tidak ada

No	Aspek Yang Di Observasi	Pernyataan	Hasil Pengamatan
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bahan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing jajanan pada tradisi Ngaturin</li> <li>- Alat persiapan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing jajanan pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran</li> <li>- Alat pengolahan yang digunakan dalam pembuatan masing-masing jajanan pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran</li> <li>- Alat penyajian yang digunakan dalam pembuatan masing-masing jajanan pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran</li> <li>- Teknik persiapan dalam pembuatan masing-masing jajanan pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran</li> <li>- Teknik pengolahan dalam pembuatan masing-masing jajanan pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran</li> <li>- Penyajian dalam pembuatan masing-masing jajanan pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran.</li> </ul>	
5.	Minuman	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Minuman yang ada pada tradisi Ngaturin di Desa Sembiran</li> <li>- Alat penyajian yang digunakan dalam pembuatan masing-masing minuman pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Air putih</li> <li>- Gelas</li> </ul>

No	Aspek Yang Di Observasi	Pernyataan	Hasil Pengamatan
		- Penyajian dalam pembuatan masing-masing minuman pada Tadisi Ngaturin di Desa Sembiran.	- Penyajian air Menggunakan gelas



### Lampiran 3. Surat Permohonan Data



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116  
Telepon (0362) 25571 Fax. (0362) 25571  
Laman <http://rik.undiksha.ac.id>

Nomor : 1038/UN48.11.1/DT/2022  
Lampiran : -  
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 23 Mei 2022

Yth. Kepala Desa Sembiran Kecamatan Tejakula  
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Hidangan Pada Tradisi Ngaturin", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Komang Ariani  
NIM : 1815011055  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Semester : VIII (delapan)

Demikian surat ini disampaikan, atas berkenaan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

a.n. Dekan,  
Wakil Dekan I,

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

## Lampiran 4. Surat Balasan Kantor Kepala Desa



**PEMERINTAH KABUPATEN BULELENG  
KECAMATAN TEJAKULA  
DESA SEMBIRAN**



Alamat: Jalan Singaraja – Amlapura di Sembiran Kode Pos 81173

### SURAT KETERANGAN

NOMOR : 586 /V/2022

Yang bertanda tangan di bawah ini :

- a. N a m a : I Nengah Sariada  
b. J a b a t a n : Perbekel Sembiran  
c. A l a m a t : Banjar Dinas Kanginan, Desa Sembiran, Kecamatan Tejakula.

Dengan ini menerangkan dengan sebenarnya bahwa :

1. N a m a : Komang Ariani  
2. P e k e r j a a n : Mahasiswa Universitas Pendidikan Ganesha, Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.  
3. A l a m a t : Banjar Dinas Dukuh, Desa Sembiran, Kecamatan Tejakula, Kabupaten Buleleng. telah melakukan pencarian data/informasi tentang Hidangan pada Tradisi Ngaturin di Desa Sembiran.  
4. K e t e r a n g a n : Telah melakukan pencarian data/informasi tentang Hidangan pada Tradisi Ngaturin di Desa Sembiran.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Sembiran, 24 Mei 2022  
Perbekel Sembiran,  
  
I Nengah Sariada



**Lampiran 5. Wawancara Dengan Kepala Desa**



## Lampiran 6. Wawancara Dengan Juru Patus



**Lampiran 7. Wawancara Dengan Pemangku Desa**



**Lampiran 8. Tradisi Magibung**



## Lampiran 9. Dokumentasi Tradisi Ngaturin





## RIWAYAT HIDUP



Komang Ariani lahir di Sembiran pada tanggal 25 Januari 2000. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak I Wayan Nyana dan Ibu Ketut Marian. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Kini penulis beralamat di Banjar Dinas Dukuh, Desa Sembiran, Kecamatan Tejakula, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali. Penulis menyelesaikan Pendidikan dasar di SD Negeri 3 Sembiran dan lulus pada tahun 2012. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 3 Tejakula dan lulus pada tahun 2015. Pada tahun 2018, penulis lulus dari SMK 2 Singaraja dan melanjutkan S1 ke Jurusan Teknologi Industri di Universitas Pendidikan Ganesha. Penulis kini sedang bersiap untuk penyelesaian skripsi guna memperoleh gelar sarjana pendidikan, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program S1 Jurusan Teknologi Industri di Universitas Pendidikan Ganesha.



## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Identifikasi Hidangan dan Penyajian Pada Tradisi *Ngaturin* Di Desa Sembiran, Kecamatan Tejakula, Kabupaten Buleleng” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan mengutip dengan caea-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, sata siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini



Singaraja, 6 juli 2022  
Yang membuat pernyataan

Komang Ariani  
1815011055