

IDENTIFIKASI BUMBU KHAS TRADISIONAL BALI PADA DESA BALI AGA DI KABUPATEN BULELENG

Komang Mega Putri, Luh Masdarini, Risa Panti Ariani

Program studi pendidikan kesejahteraan keluarga, fakultas teknik dan kejuruan
universitas pendidikan ganesha
Singaraja, Indonesia

e-mail: komangmegaputri98@gmail.com, masdarini@undiksha.ac.id,
risa.panti@undiksha.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan bumbu tradisional Bali pada Desa Bali Aga di Kabupaten Buleleng bumbu-bumbu yang digunakan pada makanan khas dan makanan sehari-hari. Jenis penelitian ini yaitu deskriptif dan berlokasi pada Desa Bali Aga Di Kabupaten Buleleng. Teknik Pemilihan informan yaitu (1) Purposive Sampling dan (2) Random Sampling. Teknik pengumpulan data dengan metode (1) observasi dan (2) wawancara, sedangkan instrument penelitian yang digunakan yaitu (1) lembar observasi dan (2) panduan wawancara. Analisis data menggunakan teknik deskriptif kualitatif. Hasil Penelitian ini menunjukkan bahwa bumbu tradisional pada Desa Bali Aga di Kabupaten Buleleng yaitu dari *Base gede/wayah*, *base selem*, *base bawang jahe*, *base colok*, *base manis*, *sambal mba*, *sambal nyuh*, *basan ketekan (wewalungan)*, *basan ketekan (isin bet/alas)*, *base pegenep*, *base uyah sere tabia*, *base sune cekuh*, *base pelalah*, *base kables*, *base plecing*, *base serosop*, *base kela*, dan *base nyangluh*.

Kata-kata kunci: identifikasi, Bumbu Tradisional, Bali Aga

IDENTIFICATION OF BALI TRADITIONAL SPECIAL SPEEDS IN BALI AGA VILLAGE IN BULELENG DISTRICT

Komang Mega Putri, Luh Masdarini, Risa Panti Ariani

Program studi pendidikan kesejahteraan keluarga, fakultas teknik dan kejuruan
universitas pendidikan ganesha
Singaraja, Indonesia

e-mail: komangmegaputri98@gmail.com, masdarini@undiksha.ac.id,
risa.panti@undiksha.ac.id

Abstract

The purpose of this research was to describe the traditional Balinese seasoning in Bali Aga village in Buleleng regency. The seasoning used in Bali Aga village used in special foods and regular foods. The type of this research is descriptive and was carried out in Bali Aga village in Buleleng regency. The techniques used in selecting the informants are (1) Purposive samples and (2) Random samples. The data collection techniques are used (1) observation and (2) interviews. The research instruments used are (1) observation sheets and (2) interview guides. In analyzing the data, this research was using qualitative descriptive techniques. The results showed that the traditional seasoning that used in Bali Aga village in Buleleng regency were *Base gede/wayah*, *base selem*, *base bawang jahe*, *base colok*, *base manis*, *sambal mba*, *sambal nyuh*, *pasan ketekan (wewalungan)*, *base tetekan (isinbet/alas)*, *base pegenep*, *base uyah sereh tabia*, *base sune cekuh*, *base pelalah*, *base kables*, *base plecing*, *base serosop*, *base kela dan base nyengluh*.

Keywords: Identification, Traditional seasoning, Bali Aga