



# LAMPIRAN



## KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

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

Nomor : 9/UN48.11.1/DT/2019  
Lampiran : -  
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 3 Januari 2020

Yth. Kepala Desa Pedawa Kecamatan Banjar  
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Bumbu Tradisional Banjar", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Komang Mega Putri  
NIM : 1615011028  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Semester : VII (tujuh)

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

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





## KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

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

Nomor : 10/UN48.11.1/DT/2019  
Lampiran : -  
Hal : Permohonan Data

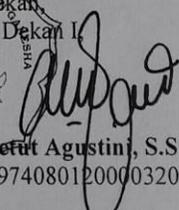
Singaraja, 3 Januari 2020

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 "Bumbu Tradisional Banjar", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Komang Mega Putri  
NIM : 1615011028  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Semester : VII (tujuh)

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

  
a.n. Dekan  
Wakil Dekan I  
FTK  
Dr. Ketut Agustinj, S.Si., M.Si.  
NIP 197408012000032001



PEMERITAHAN KABUPATEN BULELENG  
KECAMATAN TEJAKULA  
DESA SEMBIRAN



Alamat : Jalan Singaraja-Amlapura di Sembiran Kode Pos 81173

Nomor : 43/I/2020  
lampiran : -  
Perihal : Permohonan Data

Kepada :

Yth, Wakil Dekan I  
Fakultas Teknik dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Ganesha

di  
Tempat

Dengan Hormat

Merujuk surat dengan nomor : 10/UN48.11.1/DT/2019 tertanggal 3 Januari 2020 perihal permohonan data, untuk itu kami Pemerintah Desa Sembiran memberikan izin kepada:

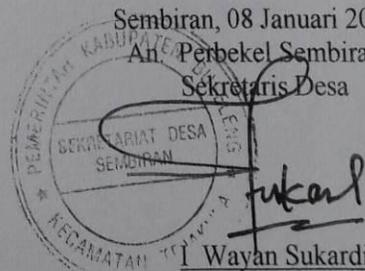
Nama : Komang Mega Putri  
NIM : 1615011028  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Semester : VII (tujuh)

Untuk mengumpulkan informasi terkait data mengenai Bumbu tradisional Banjar di wilayah Desa Sembiran.

Demikian surat ini kami sampaikan, untuk dipergunakan sebagai mana mestinya dan atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

Sembiran, 08 Januari 2020

An. Perbekel Sembiran,  
Sekretaris Desa





PEMERINTAH KABUPATEN BULELENG  
KECAMATAN BANJAR  
DESA PEDAWA

SURAT IJIN PENELITIAN  
No : 04/PDW/II/2020

Yang bertanda tangan dibawah ini :

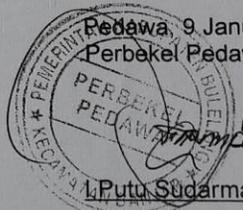
Nama : I Putu Sudarmaja  
Jabatan : Perbekel Pedawa

Dengan ini memerikan ijin untuk mencari informasi yang di perlukan terkait data mengenai " Bumbu Tradisional Banjar " kepada mahasiswa Undiksha Singaraja atas nama :

Nama : Komang Mega Putri  
Nim : 1615011028  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Semester : VII ( Tujuh )

Demikian surat ijin ini dibuat dengan sebenarnya agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Pedawa, 9 Januari 2020  
Perbekel Pedawa  
  
I Putu Sudarmaja



**KISI-KISI INSTRUMEN LEMBAR OBSERVASI  
IDENTIFIKASI BUMBU KHAS TRADISIONAL BALI PADA DESA BALI  
AGA DI KABUPATEN BULELENG**

Variabel	Sub Variabel	Deskriptor
Bumbu Khas Tradisional Bali pada Desa Bali Aga di Kabupaten Buleleng.	1. <i>Base gede/wayah</i>	-Bahan bumbu -Jumlah ukuran -Proses pembuatan -Penggunaan pada -makanan
	2. <i>Base wangen</i>	-Bahan bumbu -Jumlah ukuran -Proses pembuatan -Penggunaan pada -makanan
	3. <i>Base selem</i>	-Bahan bumbu -Jumlah ukuran -Proses pembuatan -Penggunaan pada -makanan
	4. <i>Base bawang jae</i>	-Bahan bumbu -Jumlah ukuran -Proses pembuatan -Penggunaan pada -makanan
	5. <i>Base colok</i>	-Bahan bumbu -Jumlah ukuran -Proses pembuatan

		-Penggunaan pada - makanan
	6. <i>Base manis</i>	-Bahan bumbu -Jumlah ukuran -Proses pembuatan -Penggunaan pada – makanan
	7. <i>Sambal mba</i>	-Bahan bumbu -Jumlah ukuran -Proses pembuatan -Penggunaan pada - makanan
	8. <i>Sambal nyuh</i>	-Bahan bumbu -Jumlah ukuran -Proses pembuatan -Penggunaan pada – makanan
	9. <i>Basan ketekan/wewalungan</i>	-Bahan bumbu -Jumlah ukuran -Proses pembuatan -Penggunaan pada - makanan
	10. <i>Basan ketekan (isin bet /alas)</i>	-Bahan bumbu -Jumlah ukuran -Proses pembuatan -Penggunaan pada - makanan
	11. <i>Kakalas</i>	-Bahan bumbu

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Jumlah ukuran</li> <li>-Proses pembuatan</li> <li>-Penggunaan pada – makanan</li> </ul>
	12. <i>Base jejaton</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Bahan bumbu</li> <li>-Jumlah ukuran</li> <li>-Proses pembuatan</li> <li>-Penggunaan pada - makanan</li> </ul>
	13. <i>Base pegenep</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Bahan bumbu</li> <li>-Jumlah ukuran</li> <li>-Proses pembuatan</li> <li>-Penggunaan pada - makanan</li> </ul>
	14. <i>Base uyah sere tabia</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Bahan bumbu</li> <li>-Jumlah ukuran</li> <li>-Proses pembuatan</li> <li>-Penggunaan pada - makanan</li> </ul>
	15. <i>Base sune cekuh</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Bahan bumbu</li> <li>-Jumlah ukuran</li> <li>-Proses pembuatan</li> <li>-Penggunaan pada - makanan</li> </ul>
	16. <i>Base pelapah</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Bahan bumbu</li> <li>-Jumlah ukuran</li> <li>-Proses pembuatan</li> <li>-Penggunaan pada - makanan</li> </ul>

	17. <i>Base pelalah</i>	-Bahan bumbu -Jumlah ukuran -Proses pembuatan -Penggunaan pada – makanan
	18. <i>Base kables</i>	-Bahan bumbu -Jumlah ukuran -Proses pembuatan -Penggunaan pada - makanan
	19. <i>Base plecing</i>	-Bahan bumbu -Jumlah ukuran -Proses pembuatan -Penggunaan pada - makanan
	20. <i>Base serosop</i>	-Bahan bumbu -Jumlah ukuran -Proses pembuatan -Penggunaan pada - makanan
	21. <i>Base kela</i>	-Bahan bumbu -Jumlah ukuran -Proses pembuatan -Penggunaan pada - makanan
	22. <i>Base nyangluh</i>	-Bahan bumbu -Jumlah ukuran -Proses pembuatan -Penggunaan pada -

		makanan
--	--	---------

### LEMBAR OBSERVASI

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

Nama Resonden :  
 Jenis Kelamin :  
 Umur :  
 Alamat :  
 Pekerjaan :

No	Nama Bumbu	Bahan Bumbu	Jumlah Ukuran	Proses Pembuatan	Penggunaan Pada Makanan

--	--	--	--	--	--



**KISI-KISI INSTRUMEN PANDUAN WAWANCARA**  
**IDENTIFIKASI BUMBU KHAS TRADISIONAL BALI PADA DESA BALI**  
**AGA DI KABUPATEN BULELENG**

<b>Variabel</b>	<b>Sub Variabel</b>	<b>Deskriptor</b>	<b>Item</b>
Bumbu Khas Tradisional Bali Pada Desa Bali Aga di Kabupaten Buleleng	<i>Base gede/wayah</i>	a. Bahan bumbu b. Jumlah ukuran c. Proses pembuatan d. Penggunaan pada makanan	a. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan <i>Base gede/wayah</i> ? b. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan <i>Base gede/wayah</i> ? c. Bagaimana Proses pembuatan <i>Base gede/wayah</i> ? d. Apa saja hidangan yang menggunakan <i>Base gede/wayah</i> ?
	<i>Base wangen</i>	a. Bahan bumbu b. Jumlah ukuran c. Proses pembuatan d. Penggunaan pada makanan	a. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan <i>base wangen</i> ? b. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan <i>base wangen</i> ? c. Bagaimana Proses pembuatan <i>base wangen</i> ? d. Apa saja hidangan yang menggunakan <i>base wangen</i> ?
	<i>Base selem</i>	a. Bahan bumbu b. Jumlah ukuran c. Proses pembuatan d. Penggunaan pada makanan	a. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan <i>base selem</i> ? b. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan <i>base selem</i> ? c. Bagaimana Proses pembuatan <i>base selem</i> ? d. Apa saja hidangan yang menggunakan <i>base selem</i> ?
	<i>Base Bawang Jae</i>	a. Bahan bumbu b. Jumlah ukuran c. Proses pembuatan	a. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan <i>Base Bawang Jae</i> ? b. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam

	d. Penggunaan pada makanan	<p>pembuatan <i>Base Bawang Jae</i>?</p> <p>c. Bagaimana Proses pembuatan <i>Base bawang Jae</i>?</p> <p>d. Apa saja hidangan yang menggunakan <i>Base Bawang Jae</i>?</p>
<i>Base colok</i>	<p>a. Bahan bumbu</p> <p>b. Jumlah ukuran</p> <p>c. Proses pembuatan</p> <p>d. Penggunaan pada makanan</p>	<p>a. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan <i>base colok</i>?</p> <p>b. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan <i>base colok</i>?</p> <p>c. Bagaimana Proses pembuatan <i>base colok</i>?</p> <p>d. Apa saja hidangan yang menggunakan <i>base colok</i>?</p>
<i>Base manis</i>	<p>a. Bahan bumbu</p> <p>b. Jumlah ukuran</p> <p>c. Proses pembuatan</p> <p>d. Penggunaan pada makanan</p>	<p>a. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan <i>base manis</i>?</p> <p>b. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan <i>base manis</i>?</p> <p>c. Bagaimana Proses pembuatan <i>base manis</i>?</p> <p>d. Apa saja hidangan yang menggunakan <i>base manis</i>?</p>
<i>Sambal mba</i>	<p>a. Bahan bumbu</p> <p>b. Jumlah ukuran</p> <p>c. Proses pembuatan</p> <p>d. Penggunaan pada makanan</p>	<p>a. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan <i>sambal mba</i>?</p> <p>b. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan <i>sambal mba</i>?</p> <p>c. Bagaimana Proses pembuatan <i>sambal mba</i>?</p> <p>d. Apa saja hidangan yang menggunakan <i>sambal mba</i>?</p>
<i>Sambal nyuh</i>	a. Bahan bumbu	a. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan <i>sambal</i>

		<p>b. Jumlah ukuran</p> <p>c. Proses pembuatan</p> <p>d. Penggunaan pada makanan</p>	<p><i>nyuh ?</i></p> <p>b. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan <i>sambal nyuh</i>?</p> <p>c. Bagaimana Proses pembuatan <i>sambal nyuh</i>?</p> <p>d. Apa saja hidangan yang menggunakan <i>sambal nyuh</i> ?</p>
<i>Basan ketekan/ wewalungan</i>		<p>a. Bahan bumbu</p> <p>b. Jumlah ukuran</p> <p>c. Proses pembuatan</p> <p>d. Penggunaan pada makanan</p>	<p>a. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan <i>basan ketekan/wewalungan</i>?</p> <p>b. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan <i>basan ketekan/wewalungan</i>?</p> <p>c. Bagaimana Proses pembuatan <i>basan ketekan/wewalungan</i>?</p> <p>d. Apa saja hidangan yang menggunakan <i>basan ketekan/wewalungan</i>?</p>
<i>Baan san ketekan (isn bet/alas)</i>		<p>a. Bahan bumbu</p> <p>b. Jumlah ukuran</p> <p>c. Proses pembuatan</p> <p>d. Penggunaan pada makanan</p>	<p>a. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan <i>Baan san ketekan (isn bet/alas)</i>?</p> <p>b. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan <i>Baan san ketekan (isn bet/alas)</i>?</p> <p>c. Bagaimana Proses pembuatan <i>Baan san ketekan (isn bet/alas)</i>?</p> <p>d. Apa saja hidangan yang menggunakan <i>Baan san ketekan (isn bet/alas)</i>?</p>
<i>Kakalas</i>		<p>a. Bahan bumbu</p> <p>b. Jumlah ukuran</p> <p>c. Proses pembuatan</p>	<p>a. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan <i>Kakalas</i>?</p> <p>b. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan <i>Kakalas</i>?</p>

		d. Penggunaan pada makanan	c. Bagaimana Proses pembuatan <i>Kakalas</i> ? d. Apa saja hidangan yang menggunakan <i>Kakalas</i> ?
	<i>Base jejotan</i>	a. Bahan bumbu b. Jumlah ukuran c. Proses pembuatan d. Penggunaan pada makanan	a. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan <i>Base jejotan</i> ? b. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan <i>Base jejotan</i> ? c. Bagaimana Proses pembuatan <i>Base jejotan</i> ? d. Apa saja hidangan yang menggunakan <i>Base jejotan</i> ?
	<i>Base pengenep</i>	a. Bahan bumbu b. Jumlah ukuran c. Proses pembuatan d. Penggunaan pada makanan	a. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan <i>Base pengenep</i> ? b. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan <i>Base pengenep</i> ? c. Bagaimana Proses pembuatan <i>Base pengenep</i> ? d. Apa saja hidangan yang menggunakan <i>Base pengenep</i> ?
	<i>Base uyah sere tabia</i>	a. Bahan bumbu b. Jumlah ukuran c. Proses pembuatan d. Penggunaan pada makanan	a. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan <i>Base uyah sere tabia</i> ? b. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan <i>Base uyah sere tabia</i> ? c. Bagaimana Proses pembuatan <i>Base uyah sere tabia</i> ? d. Apa saja hidangan yang menggunakan <i>Base uyah sere tabia</i> ?
	<i>Base sune cekuh</i>	a. Bahan bumbu	a. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan <i>Base</i>

		<p>b. Jumlah ukuran</p> <p>c. Proses pembuatan</p> <p>Aad. Penggunaan pada makanan</p>	<p><i>sune cekuh?</i></p> <p>b. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan <i>Base sune cekuh?</i></p> <p>c. Bagaimana Proses pembuatan <i>Base sune cekuh?</i></p> <p>d. Apa saja hidangan yang menggunakan <i>Base sune cekuh?</i></p>
	<i>Base pelapah</i>	<p>a. Bahan bumbu</p> <p>b. Jumlah ukuran</p> <p>c. Proses pembuatan</p> <p>d. Penggunaan pada makanan</p>	<p>a. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan <i>Base pelapah?</i></p> <p>b. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan <i>Base pelapah?</i></p> <p>c. Bagaimana Proses pembuatan <i>Base pelapah?</i></p> <p>d. Apa saja hidangan yang menggunakan <i>Base pelapah?</i></p>
	<i>Base pelalah</i>	<p>a. Bahan bumbu</p> <p>b. Jumlah ukuran</p> <p>c. Proses pembuatan</p> <p>d. Penggunaan pada makanan</p>	<p>a. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan <i>Base pelalah?</i></p> <p>b. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan <i>Base pelalah?</i></p> <p>c. Bagaimana Proses pembuatan <i>Base pelalah?</i></p> <p>d. Apa saja hidangan yang menggunakan <i>Base pelalah?</i></p>
	<i>Base kables</i>	<p>a. Bahan bumbu</p> <p>b. Jumlah ukuran</p> <p>c. Proses pembuatan</p> <p>d. Penggunaan pada makanan</p>	<p>a. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan <i>Base kables?</i></p> <p>b. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan <i>Base kables?</i></p> <p>c. Bagaimana Proses pembuatan <i>Base kables?</i></p>

			d. Apa saja hidangan yang menggunakan <i>Base kables</i> ?
	<i>Base plecing</i>	<p>a. Bahan bumbu</p> <p>b. Jumlah ukuran</p> <p>c. Proses pembuatan</p> <p>Aad. Penggunaan pada makanan</p>	<p>a. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan <i>Base plecing</i>?</p> <p>b. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan <i>Base plecing</i>?</p> <p>c. Bagaimana Proses pembuatan <i>Base plecing</i>?</p> <p>d. Apa saja hidangan yang menggunakan <i>Base plecing</i>?</p>
	<i>Base serosop</i>	<p>a. Bahan bumbu</p> <p>b. Jumlah ukuran</p> <p>c. Proses pembuatan</p> <p>d. Penggunaan pada makanan</p>	<p>a. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan <i>Base serosop</i>?</p> <p>b. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan <i>Base serosop</i>?</p> <p>c. Bagaimana Proses pembuatan <i>Base serosop</i>?</p> <p>d. Apa saja hidangan yang menggunakan <i>Base serosop</i>?</p>
	<i>Base kela</i>	<p>a. Bahan bumbu</p> <p>b. Jumlah ukuran</p> <p>c. Proses pembuatan</p> <p>d. Penggunaan pada makanan</p>	<p>a. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan <i>Base kela</i>?</p> <p>b. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan <i>Base kela</i>?</p> <p>c. Bagaimana Proses pembuatan <i>Base kela</i>?</p> <p>d. Apa saja hidangan yang menggunakan <i>Base kela</i>?</p>
	<i>Base nyangluh</i>	<p>a. Bahan bumbu</p> <p>b. Jumlah ukuran</p> <p>c. Proses pembuatan</p>	<p>a. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan <i>Base nyangluh</i>?</p> <p>b. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan <i>Base nyangluh</i>?</p>

		d. Penggunaan pada makanan	<i>nyangluh?</i> c. Bagaimana Proses pembuatan <i>Base nyangluh?</i> d. Apa saja hidangan yang menggunakan <i>Base nyangluh?</i>
--	--	----------------------------	--



**PEDOMAN WAWANCARA**  
**IDENTIFIKASI BUMBU TRADISIONAL KHAS BALI PADA DESA BALI**  
**AGA DI KABUPATEN BULELENG**

Nama Resonden :  
 Jenis Kelamin :  
 Umur :  
 Alamat :  
 Pekerjaan :

1. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *base gede/wayah* yang terdapat di desa anda?
2. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan *base gede/wayah* di desa anda?
3. Bagaimana Proses pembuatan *base gede/wayah* di desa anda?
4. Apa saja hidangan yang menggunakan bumbu *base gede/wayah* di desa anda?
5. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *base wangen* di desa anda?
6. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan *base wangen* di desa anda?
7. Bagaimana Proses pembuatan *base wangen* di desa anda?
8. Apa saja hidangan yang menggunakan *base wangen* di desa anda?
9. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *Base selem* di desa anda?
10. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan *Base selem* di desa anda?
11. .Bagaimana Proses pembuatan *Base selem* di desa anda?
12. Apa saja hidangan yang menggunakan *Base selem* di desa anda?

13. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *Base Bawang Jae* di desa anda?
14. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan *Base Bawang Jae* Di desa anda?
15. Bagaimana Proses pembuatan *Base bawang Jae* Di desa anda?
16. Apa saja hidangan yang menggunakan *Base Bawang Jae* Di desa anda?
17. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *base colok* yang terdapat di desa anda?
18. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan *Base colok* di desa anda?
19. Bagaimana Proses pembuatan *base colok* di desa anda?
20. Apa saja hidangan yang menggunakan bumbu *base colok* di desa anda?
21. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *Base manis* yang terdapat di desa anda?
22. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan *Base manis* di desa anda?
23. Bagaimana Proses pembuatan *Base manis* di desa anda?
24. Apa saja hidangan yang menggunakan bumbu *Base manis* di desa anda?
25. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *sambal mba* yang terdapat di desa anda?
26. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan *sambal mba* di desa anda?
27. Bagaimana Proses pembuatan *sambal mba* di desa anda?
28. Apa saja hidangan yang menggunakan bumbu *sambal mba* di desa anda?
29. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *sambal nyuh* yang terdapat di desa anda?
30. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan *sambal nyuh* di desa anda?
31. Bagaimana Proses pembuatan *sambal nyuh* di desa anda?
32. Apa saja hidangan yang menggunakan bumbu *sambal nyuh* di desa anda?

33. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *basan ketekan/wewalungan* yang terdapat di desa anda?
34. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan *basan ketekan/wewalungan* di desa anda?
35. Bagaimana Proses pembuatan *basan ketekan/wewalungan* di desa anda?
36. Apa saja hidangan yang menggunakan bumbu *basan ketekan/wewalungan* di desa anda?
37. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *basan ketekan (isin bet/alas)* yang terdapat di desa anda?
38. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan *basan ketekan (isin bet/alas)* di desa anda?
39. Bagaimana Proses pembuatan *basan ketekan (isin bet/alas)* di desa anda?
40. Apa saja hidangan yang menggunakan bumbu *basan ketekan (isin bet/alas)* di desa anda?
41. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *kakalas* yang terdapat di desa anda?
42. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan *kakalas* di desa anda?
43. Bagaimana Proses pembuatan *kakalas* di desa anda?
44. Apa saja hidangan yang menggunakan bumbu *kakalas* di desa anda?
45. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *base jejaton* yang terdapat di desa anda?
46. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan *base jejaton* di desa anda?
47. Bagaimana Proses pembuatan *base jejaton* di desa anda?
48. Apa saja hidangan yang menggunakan bumbu *base jejaton* di desa anda?
49. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *base pengenep* yang terdapat di desa anda?
50. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan *base pengenep* di desa anda?
51. Bagaimana Proses pembuatan *base pengenep* di desa anda?

52. Apa saja hidangan yang menggunakan bumbu *base pengenep* di desa anda?
53. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *base uyah sere tabia* yang terdapat di desa anda?
54. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan *base uyah sere tabia* di desa anda?
55. Bagaimana Proses pembuatan *base uyah sere tabia* di desa anda?
56. Apa saja hidangan yang menggunakan bumbu *base uyah sere tabia* di desa anda?
57. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *base sune cekuh* yang terdapat di desa anda?
58. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan *base sune cekuh* di desa anda?
59. Bagaimana Proses pembuatan *base sune cekuh* di desa anda?
60. Apa saja hidangan yang menggunakan bumbu *base sune cekuh* di desa anda?
61. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *base pelalah* yang terdapat di desa anda?
62. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan *base pelalah* di desa anda?
63. Bagaimana Proses pembuatan *base pelalah* di desa anda?
64. Apa saja hidangan yang menggunakan bumbu *base pelalah* di desa anda?
65. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *base pelalah* yang terdapat di desa anda?
66. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan *base pelalah* di desa anda?
67. Bagaimana Proses pembuatan *base pelalah* di desa anda?
68. Apa saja hidangan yang menggunakan bumbu *base pelalah* di desa anda?
69. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *base kables* yang terdapat di desa anda?
70. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan *base kables* di desa anda?

71. Bagaimana Proses pembuatan *base kables* di desa anda?
72. Apa saja hidangan yang menggunakan bumbu *base kables* di desa anda?
73. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *base plecing* yang terdapat di desa anda?
74. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan *base plecing* di desa anda?
75. Bagaimana Proses pembuatan *base plecing* di desa anda?
76. Apa saja hidangan yang menggunakan bumbu *base plecing* di desa anda?
77. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *base serosop* yang terdapat di desa anda?
78. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan *base serosop* di desa anda?
79. Bagaimana Proses pembuatan *base serosop* di desa anda?
80. Apa saja hidangan yang menggunakan bumbu *base serosop* di desa anda?
81. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *base kela* yang terdapat di desa anda?
82. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan *base kela* di desa anda?
83. Bagaimana Proses pembuatan *base kela* di desa anda?
84. Apa saja hidangan yang menggunakan bumbu *base kela* di desa anda?
85. Apa saja bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan *base nyangluh* yang terdapat di desa anda?
86. Berapa jumlah ukuran bahan bumbu dalam pembuatan *base nyangluh* di desa anda?
87. Bagaimana Proses pembuatan *base nyangluh* di desa anda?
88. Apa saja hidangan yang menggunakan bumbu *base nyangluh* di desa anda?

## DAFTAR NAMA INFORMAN

### A. Sumber Informan (Prebekel):

1. Nama : I Putu Sudarmaja  
Umur : 48 tahun  
Jenis Kelamin : Laki- laki  
Alamat : Banjar Dinas Desa Pedawa  
Pekerjaan : Kepala Desa Pedawa
2. Nama : Nengah Sariada  
Umur : 52 tahun  
Jenis Kelamin : Laki-laki  
Alamat : Banjar Dinas Bulian Desa Pedawa  
Pekerjaan : Kepala Desa Sembiran
3. Nama : I Wayan Sukardi  
Umur : 50 tahun  
Jenis Kelamin : Laki-laki  
Alamat : Banjar Dinas Kanginan, Desa Sembiran  
Pekerjaan : Sekretaris Desa Sembiran

### B. Informan Kunci/key Informan (Juru Patus):

1. Nama : Ketut Kota  
Umur : 68 tahun  
Jenis Kelamin : Laki-laki  
Alamat : Banjar Dinas Desa Pedawa  
Pekerjaan : Juru Patus
4. Nama : Made Mregeg  
Umur : 50 tahun  
Jenis Kelamin : Laki-laki  
Alamat : Banjar Dinas Desa Pedawa  
Pekerjaan : Juru Patus
5. Nama : Made Wedagama  
Umur : 55 tahun

Jenis Kelamin : Laki-laki  
Alamat : Banjar Dinas Munduk Woban, Desa Pedawa  
Pekerjaan : Juru Patus

6. Nama : Kadek Lupa  
Umur : 50 tahun  
Jenis Kelamin : Laki-laki  
Alamat : Banjar Dinas Bangkiang Sidem, Desa Pedawa  
Pekerjaan : Juru Patus

7. Nama : Putu Sabar  
Umur : 50 tahun  
Jenis Kelamin : Laki-laki  
Alamat : Banjar Dinas Lambo, Desa Pedawa  
Pekerjaan : Juru Patus

8. Nama : Jero Laksmi  
Umur : 71 tahun  
Jenis Kelamin : Laki-laki  
Alamat : Banjar Dinas Kanginan, Desa Sembiran  
Pekerjaan : Juru Patus

9. Nama : Wayan Wiriasa  
Umur : 56 tahun  
Jenis Kelamin : Laki-laki  
Alamat : Banjar Dinas Dukuh, Desa Sembiran  
Pekerjaan : Juru Patus

10. Nama : Wayan Sukra  
Umur : 50 tahun  
Jenis Kelamin : Laki-laki  
Alamat : Banjar Dinas Dukuh Kauh, Desa Sembiran  
Pekerjaan : Juru Patus

11. Nama : Ketut Warjaya  
Umur : 69 tahun  
Jenis Kelamin : Laki-laki  
Alamat : Banjar Dinas Kawanan, Desa Sembiran  
Pekerjaan : Juru Patus

### C. Informan Tambahan

1. Nama : I Wayan Sumiani S.Pd  
Umur : 59 tahun  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Alamat : Banjar Dinas Desa Pedawa  
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
2. Nama : Kadek Dani  
Umur : 55 tahun  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Alamat : Banjar Dinas Desa Pedawa  
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
3. Nama : Komang Artini  
Umur : 39 tahun  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Alamat : Banjar Dinas Desa Pedawa  
Pekerjaan : Pedagang makanan
4. Nama : I Ketut Bersama  
Umur : 60 tahun  
Jenis Kelamin : Laki-laki  
Alamat : Banjar Dinas Desa Pedawa  
Pekerjaan : Pedagang makanan
5. Nama : Putu Lasmin  
Umur : 69 tahun  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Alamat : Banjar Dinas Kanginan, Desa Pedawa  
Pekerjaan : Pedagang makanan

## Dokumentasi Pengambilan Data



Gambar 1. Observasi pertama dengan Kepala Desa Pedawa



Gambar 2. Wawancara dengan *Juru Patus* Desa Pedawa



Gambar 3. Wawancara dengan *Juru Patus* Desa Pedawa



Gambar 4. Persiapan bumbu oleh *Juru Patus* Desa Pedawa



Gambar 5. Observasi awal di Desa Sembiran



Gambar 6. Observasi kedua dengan *Juru Patas* Desa Sembiran



Gambar 7. Wawancara dengan juru patas Desa Sembiran



Gambar 8. Persiapan awal pembuatan bumbu di Desa Sembiran



Gambar 9. Proses merajang bumbu di Desa Sembiran



Gambar 10. Pembersihan bumbu



Gambar 11. Proses *ngintuk* bumbu



Gambar 12. Hasil *bumbu rajang*

**PERNYATAAN**

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul "Identifikasi Bumbu Tradisional Khas Bali pada Desa Bali Di Kabupaten Buleleng" beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya 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, 07 Januari 2020

Yang membuat pernyataan,



Komang Mega Putri

NIM 1615011028

## RIWAYAT HIDUP



Komang Mega Putri lahir di Munduk pada tanggal 05 Oktober 1998. Penulis lahir dari pasangan Bapak Nengah Pardita dan Ibu Luh Sukeni. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Kini penulis beralamat di Banjar Beji, Desa Munduk, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali.

Penulis menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar di SD No 2 Munduk, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng pada tahun 2010. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 2 Banjar dan lulus pada tahun 2013. Setelah itu penulis melanjutkan di SMK Negeri 2 Singaraja dan lulus pada tahun 2016 dan melanjutkan ke SI Jurusan Teknologi Industri, Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Konsentrasi Tata Boga di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester 8 tahun 2020 penulis telah menyelesaikan skripsi yang berjudul “Identifikasi Bumbu khas Tradisional Bali pada Desa Bali Aga di Kabupaten Buleleng” selanjutnya mulai tahun 2019 sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program SI Pendidikan Kesejahteraan Keluarga di Universitas Pendidikan Ganesha