

**IDENTIFIKASI HIDANGAN KHAS PADA TRADISI
DEKAHAN DI DESA PRUPUH KECAMATAN
PANCENG KABUPATEN GRESIK**



**OLEH
MOH. AKMAL SINGGIH PRIASTOMO
NIM 1915081009**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2023**



**IDENTIFIKASI HIDANGAN KHAS PADA TRADISI
DEKAHAN DI DESA PRUPUH KECAMATAN
PANCENG KABUPATEN GRESIK**

SKRIPSI



**Diajukan kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

**Oleh
Moh. Akmal Singgih Priastomo
NIM 1915081009**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA**

2023

SKRIPSI

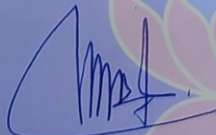
DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS DAN
MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK MENCAPAI
GELAR SARJANA PENDIDIKAN

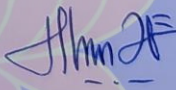
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

Menyetujui

Pembimbing I

Pembimbing II


Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.
NIP. 197212072002122003


Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197309022002122001

UNDIKSHA

LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI

Skripsi oleh Moh. Akmal Singgih Priastomo
Telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal Senin, 09 Oktober 2023


Dewan Penguji,


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

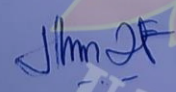
(Ketua)


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

(Anggota)


Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.
NIP. 197212072002122003

(Anggota)


Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197309022002122001

(Anggota)

LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN PANITIA UJIAN

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

Pada :

Hari : Senin.....

Tanggal : 09 Oktober 2023

Mengetahui,

Ketua Ujian



Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D.
NIP. 198211112008121001

Sekretaris Ujian



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197309022002122001

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.P.
NIP. 197912012006041001

UNDIKSHA

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul **“Identifikasi Hidangan Khas Pada Tradisi *Dekahan* di Desa Prupuh Kecamatan Panceng Kabupaten Gresik”** beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri, dan saya tidak melakukan penjiplakan dan mengutip dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya menanggung risiko/ sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini, atau data klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja,

Yang membuat pernyataan,



Moh. Akmal Singih Priastomo
NIM. 1915081009

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Identifikasi Hidangan Khas Pada Tradisi *Dekahan* di Desa Prupuh Kecamatan Panceng Kabupaten Gresik”**.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis mendapatkan banyak bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan, atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
2. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D., selaku Wakil Dekan 1 Fakultas Teknik dan Kejuruan atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
3. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani S.Pd., M.Pd., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional seni kuliner, atas bimbingan serta arahan yang diberikan dalam penulisan skripsi ini.
4. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par., selaku Pembimbing I, atas bimbingan, arahan, serta saran yang diberikan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
5. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si., selaku Penguji I, atas arahan dan saran yang diberikan dalam penulisan skripsi ini
6. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd., selaku Penguji II, atas arahan dan saran yang diberikan dalam penulisan skripsi ini
7. Bapak dan Ibu Dosen serta Laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, yang selalu membimbing, mengarahkan dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.
8. Kepala Desa Prupuh beserta jajarannya dan juga warga Prupuh yang telah bersedia memberikan izin untuk melaksanakan penelitian
9. Rekan-rekan mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner angkatan 2019 yang tak dapat saya sebutkan satu persatu, serta semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

10. Teman seperjuangan dan sepermainan selama menuntut ilmu di Bali serta yang selalu memberikan dukungan yaitu: Gia, Vonny, Diba, Luhde, Sukma, Alviola, David, Ade, Rinaldi, Ibnu, Akmal, Afif, Fauzi, dan Luki.

Penulis menyadari penyajian skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan yang ada. Untuk itu, penulis mengharapkan kritik maupun saran yang bersifat membangun. Penulis sangat berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya dalam dunia pendidikan.

Singaraja, 14 Oktober 2023



DAFTAR ISI

	Halaman
PENGESAHAN PEMBIMBING	i
LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN PANITIA UJIAN.....	iii
KATA PERSEMBAHAN	iv
MOTTO	v
PRAKATA	vi
ABSTRAK.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah Penelitian	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	6
1.3 Pembatasan Masalah	6
1.4 Rumusan Masalah.....	7
1.5 Tujuan Penelitian	7
1.6 Manfaat Hasil Penelitian	7
1.6.1 Manfaat teoritis.....	7
1.6.2 Manfaat praktis	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	9
2.1 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	9
2.2 Landasan Teori	12
2.2.1 Pengertian Identifikasi	12
2.2.2 Kuliner Tradisional Indonesia	13
2.2.3 Teknik Pengolahan Masakan Indonesia.....	16
2.2.4 Penyajian Makanan.....	18
2.2.5 Pengertian Makna Simbolik	19
2.3 Kerangka Berpikir.....	20

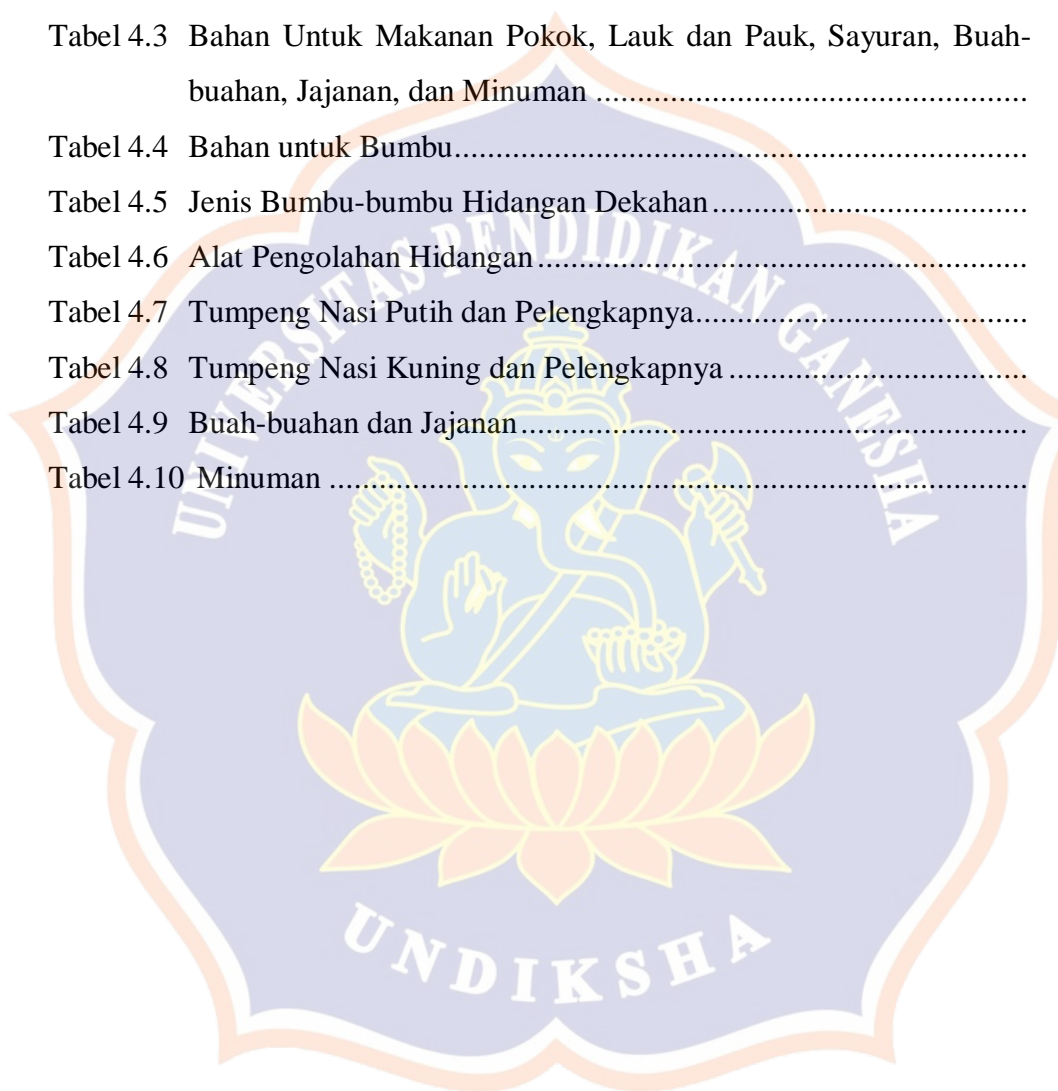
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
3.1 Rancangan Penelitian.....	22
3.2 Subjek dan Objek Penelitian	24
3.2.1 Subjek Penelitian	24
3.2.2 Objek Penelitian.....	24
3.3 Variabel dan Definisi Operasional Variabel Penelitian	24
3.3.1 Variabel Penelitian.....	24
3.3.2 Definisi Operasional Variabel	25
3.4 Metode dan Instrumen Pengumpulan Data	25
3.4.1 Observasi Partisipasi	25
3.4.2 Wawancara	26
3.4.3 Instrumen Penelitian	26
3.5 Teknik Analisis Data.....	28
3.6 Waktu dan Tempat Penelitian.....	29
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	30
4.1 Tradisi <i>Dekahan</i>	30
4.1.1 Alat dan Teknik Persiapan Hidangan	32
4.1.2 Bahan dan Bumbu Hidangan <i>Dekahan</i>	33
4.1.3 Tahap Pengolahan Hidangan Khas <i>Dekahan</i>	37
4.1.3.1 Alat Pengolahan Hidangan	37
4.1.3.2 Teknik Pengolahan.....	41
4.2 Identifikasi Hidangan Dalam Tradisi <i>Dekahan</i>	42
4.2.1 Tumpeng Nasi Putih dan Pelengkapannya	42
4.2.1.1 Proses Penyajian Tumpeng Nasi Putih dan Pelengkapannya	46
4.2.1.2 Makna Simbolis Nasi Putih dan Pelengkapannya ..	48
4.2.2 Tumpeng Nasi Kuning dan Pelengkapannya.....	50
4.2.2.1 Proses Penyajian Tumpeng Nasi Kuning dan Pelengkapannya	55
4.2.2.2 Makna Simbolis Nasi Kuning dan Pelengkapannya	56
4.2.3 Buah-buahan dan Jajanan.....	58

4.2.3.1	Proses Penyajian Jajanan dan Buah-buahan	66
4.2.3.2	Makna Simbolis Jajanan dan Buah-buah	67
4.2.4	Minuman	70
4.3	Teknik Penyajian	70
4.3.1	Peralatan Penyajian	70
4.3.2	Teknik Penyajian	71
4.3.3	Proses Penyajian Akhir	71
4.4	Tahap Penyelesaian	72
4.5	Implikasi	72
BAB V	PENUTUP	73
5.1	Kesimpulan	73
5.2	Saran	74
DAFTAR RUJUKAN	76
LAMPIRAN	79
RIWAYAT HIDUP	91
PERNYATAAN	92



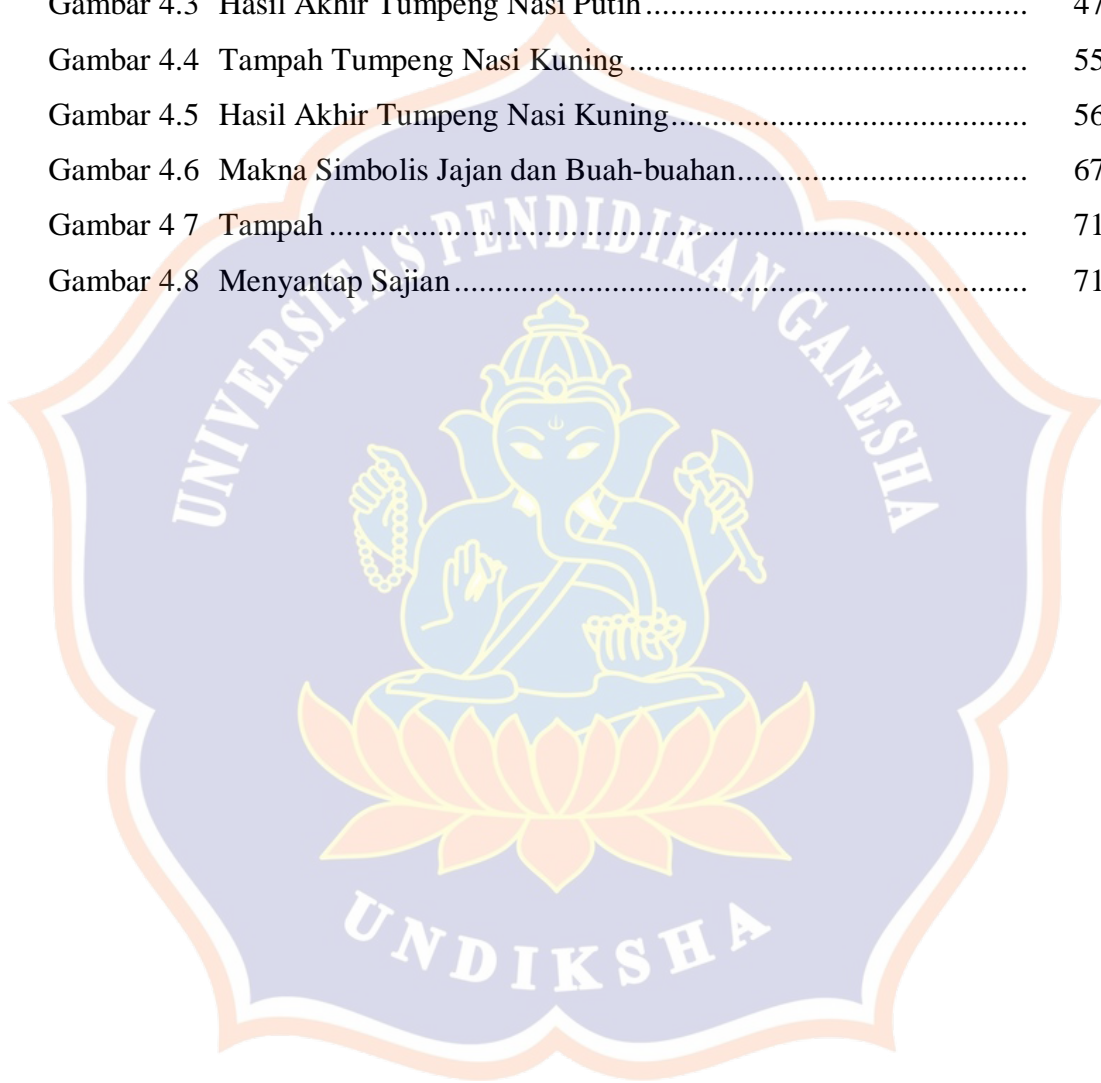
DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 Kisi-kisi Instrumen Lembar Observasi	27
Tabel 3.2 Kisi-kisi Instrumen Pedoman Wawancara	28
Tabel 4.1 Alat Persiapan.....	32
Tabel 4.2 Teknik Persiapan.....	33
Tabel 4.3 Bahan Untuk Makanan Pokok, Lauk dan Pauk, Sayuran, Buah- buahan, Jajanan, dan Minuman	33
Tabel 4.4 Bahan untuk Bumbu.....	34
Tabel 4.5 Jenis Bumbu-bumbu Hidangan Dekahan.....	35
Tabel 4.6 Alat Pengolahan Hidangan.....	38
Tabel 4.7 Tumpeng Nasi Putih dan Pelengkapannya.....	43
Tabel 4.8 Tumpeng Nasi Kuning dan Pelengkapannya	50
Tabel 4.9 Buah-buahan dan Jajanan.....	59
Tabel 4.10 Minuman	70



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Berpikir	20
Gambar 3.1 Rancangan Penelitian	22
Gambar 4.1 Tradisi Dekahan	30
Gambar 4.2 Lipatan Daun dan Takir	47
Gambar 4.3 Hasil Akhir Tumpeng Nasi Putih	47
Gambar 4.4 Tampah Tumpeng Nasi Kuning	55
Gambar 4.5 Hasil Akhir Tumpeng Nasi Kuning	56
Gambar 4.6 Makna Simbolis Jajan dan Buah-buahan	67
Gambar 4.7 Tampah	71
Gambar 4.8 Menyantap Sajian	71



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar Observasi	79
Lampiran 2. Lembar Wawancara	81
Lampiran 3. Surat Permohonan Data.....	83
Lampiran 4. Surat Balasan	84
Lampiran 5. Kegiatan Wawancara.....	85
Lampiran 6. Dokumentasi Tumpeng	86
Lampiran 7. Dokumentai <i>Ambeng Jajanan</i>	87
Lampiran 8. Keterlibatan Peneliti di Acara.....	88
Lampiran 9. Dokumentasi Proses Memasak	89

