

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Observasi

LEMBAR OBSERVASI

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

Nama :

Jenis Kelamin :

Keterangan :

Alamat :

1. Makanan Pokok

No	Nama Hidangan	Alat Pengolahan	Bahan Hidangan	Cara Pengolahan	Penyajian

2. Lauk pauk

No	Nama Hidangan	Alat Pengolahan	Bahan Hidangan	Cara Pengolahan	Penyajian

3. Sayuran

No	Nama Hidangan	Alat Pengolahan	Bahan Hidangan	Cara Pengolahan	Penyajian

4. Buah-buahan

No	Nama Hidangan	Alat Pengolahan	Bahan Hidangan	Cara Pengolahan	Penyajian

5. Jajanan

No	Nama Hidangan	Alat Pengolahan	Bahan Hidangan	Cara Pengolahan	Penyajian

6. Minuman

No	Nama Hidangan	Alat Pengolahan	Bahan Hidangan	Cara Pengolahan	Penyajian

7. Makna Pelaksanaan Tradisi

No	Makna Simbolis Hidangan dari Pelaksanaan Tradisi <i>Dekahan</i>

Lampiran 2. Lembar Wawancara


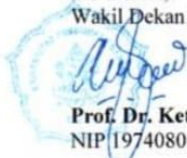
LEMBAR WAWANCARA

No	Sub Variabel	Pertanyaan
1	Hidangan khas pada Tradisi <i>Dekahan</i> di Desa Prupuh Kecamatan Panceng Kabupaten Gresik.	<p>1. Klasifikasi hidangan dalam tradisi <i>Dekahan</i>?</p> <p>A. Makanan Pokok</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Apa saja makanan pokok yang dihidangkan pada tradisi <i>dekahan</i>? 2) Bahan dan bumbu apa saja yang dibutuhkan untuk pengolahan makanan pokok? 3) Peralatan apa yang digunakan untuk pengolahan dan penyajian? 4) Bagaimana cara pengolahan makanan pokok? 5) Bagaimana cara penyajian makanan pokok? <p>B. Lauk Pauk</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Apa saja lauk pauk yang dihidangkan pada tradisi <i>dekahan</i>? 2) Bahan dan bumbu apa saja yang dibutuhkan untuk pengolahan lauk pauk? 3) Peralatan apa yang digunakan untuk pengolahan dan penyajian? 4) Bagaimana cara pengolahan lauk pauk? 5) Bagaimana cara penyajian lauk pauk? <p>C. Sayuran</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Apa saja sayuran yang dihidangkan pada tradisi <i>dekahan</i>? 2) Bahan dan bumbu apa saja yang dibutuhkan untuk pengolahan sayuran? 3) Peralatan apa yang digunakan untuk pengolahan dan penyajian? 4) Bagaimana cara pengolahan sayuran? 5) Bagaimana cara penyajian sayuran? <p>D. Buah-buahan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Apa saja buah-buahan yang dihidangkan pada tradisi <i>dekahan</i>? 2) Bahan dan bumbu apa saja yang dibutuhkan untuk pengolahan buah-buahan? 3) Peralatan apa yang digunakan untuk pengolahan dan penyajian? 4) Bagaimana cara pengolahan buah-buahan? 5) Bagaimana cara penyajian buah-buahan? <p>E. Jajanan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Apa saja jajanan yang dihidangkan pada tradisi <i>dekahan</i>? 2) Bahan dan bumbu apa saja yang dibutuhkan


No	Sub Variabel	Pertanyaan
		<p>untuk pengolahan jajanan?</p> <p>3) Peralatan apa yang digunakan untuk pengolahan dan penyajian?</p> <p>4) Bagaimana cara pengolahan jajanan?</p> <p>5) Bagaimana cara penyajian jajanan?</p> <p>F. Minuman</p> <p>1) Apa saja minuman yang dihidangkan pada tradisi <i>dekahan</i>?</p> <p>2) Bahan dan bumbu apa saja yang dibutuhkan untuk pengolahan minuman?</p> <p>3) Peralatan apa yang digunakan untuk pengolahan dan penyajian</p> <p>4) Bagaimana cara pengolahan minuman?</p> <p>5) Bagaimana cara penyajian minuman?</p>
2	Teknik penyajian	<p>2. Teknik Penyajian</p> <p>a. Bagaimana teknik penyajian hidangan khas pada tradisi <i>dekahan</i>?</p> <p>b. Bagaimana cara penyelesaian tradisi <i>dekahan</i>?</p>
3	Makna	<p>1. Makna simbolis hidangan dari pelaksanaan tradisi <i>dekahan</i></p> <p>a. Bagaimana makna simbolis hidangan tradisi <i>dekahan</i>?</p>



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://ftk.undiksha.ac.id	
Nomor : 1402/UN48.11.1/DT/2023	Singaraja, 4 Juli 2023
Lampiran : -	
Hal : Surat Permohonan Pengambilan Data	
Yth. Kepala Desa Prupuh, Kec. Panceng. Kab. Gresik di tempat	
Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan Penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Identifikasi Hidangan Khas Pada Tradisi Dekahan di Desa Prupuh", kepada mahasiswa berikut.	
Nama : Moh. Akmal Singgih Priastomo	
NIM : 195081009	
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner	
Semester : VIII (delapan)	
Demikian surat ini disampaikan, atas perkenaan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.	
<p>a.n. Dekan, Wakil Dekan I,  Prof. Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si. NIP 197408012000032001</p>	

Lampiran 4. Surat Balasan



PEMERINTAH KABUPATEN GRESIK
KECAMATAN PANCENG
DESA PRUPUH
 Jl. Raya Prupuh No.74 Prupuh Panceng Gresik 61156
e-mail: pemdesprupuh@gmail.com website: prupuh.desa.id

Prupuh, 18 Juli 2023

Nomor : 145/ 376 /437.115.12/2023

Perihal : Balasan surat Permohonan


Kepada,
Yth. Universitas Pendidikan Ganesha
Di
T E M P A T


Yang bertanda tangan dibawah ini Kepala Desa Prupuh Kec.Panceng Kab.Gresik ingin menyampaikan apresiasi kami yang setinggi-tingginya atas minat dan permohonan penelitian dan pengambilan data dalam rangka penyusunan skripsi yang diajukan oleh Universitas Pendidikan Ganesha atas nama :

Nama : Moh.akmal Singgih Priastomo
NIM : 195081009
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Semester : VIII (Delapan)

Surat permohonan yang kami terima pada tanggal 18 Juli 2023 telah dipertimbangkan dengan sungguh-sungguh.Kami dengan senang hati memberitahukan bahwa Desa Prupuh Kec.panceng Kab.Gresik memberikan izin dan dukungan penuh untuk pelaksanaan penelitian dan pengambilan data yang direncanakan di desa kami

Demikian surat ini disampaikan atas kerjasamanya disampaikan terimakasih.



KEPALA DESA PRUPUH

MUSHOLLIN

Lampiran 5. Kegiatan Wawancara



Lampiran 6. Dokumentasi Tumpeng



Lampiran 7. Dokumentai Ambeng Jajanan



Lampiran 8. Keterlibatan Peneliti di Acara



Lampiran 9. Dokumentasi Proses Memasak





UNDIKSHA