



LAMPIRAN



LAMPIRAN 01. Surat Pengantar



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 : 176/UN48.11.1/DT/2020

Singaraja, 3 Pebruari 2020

Lampiran : -

Hal : Permohonan Data

Yth. Kepala Desa Nongan Kecamatan Rendang, Kab. Karangasem
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai " Tradisi Megibung di Desa Nongan", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Made Novia Kristina Dewi
NIM : 1615011044
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VIII (delapan)

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



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



LAMPIRAN 02. Surat Balasan



**PEMERINTAH KABUPATEN KARANGASEM
KECAMATAN RENDANG
DESA NONGAN**

Jalan Raya Besakih No. 145 A

Kode Pos : 80863

Nongan, 05 Februari 2020

Nomor : 005/30/II/2020
Lamp : -
Prihal : Permohonan Data

Kepada :
Yth. Ni Made Novia Kristina Dewi

Di_
Tempat

Sehubungan dengan surat nomor : 176/UN48.11.1/DT/2020 mengenai Permohonan Data dilaksanakannya kegiatan Penelitian Ilmiah dalam pelaksanaan penyusunan Skripsi yang berjudul "*Tradisi Megibung di Desa Nongan*" dan memang benar lokasi pengambilan data penelitian di Desa Nongan, maka dengan ini kami terangkan dengan sebenar-benarnya bahwa :

Nama	:	Ni Made Novia Kristina Dewi
NIM	:	1615011044
Program Studi	:	Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester	:	VIII (delapan)
Mahasiswa / i	:	Universitas Pendidikan Ganesha
Fakultas	:	Tehnik dan Kejuruan

Memang benar mahasiswa / i diatas telah melaksanakan penggalan data dan melaksanakan penyusunan data dengan terstruktur baik secara kuisisioner, lembaran survey atau polling serta terjun langsung kelapangan dengan menggunakan jenis penelitian kualitatif atau penelitian yang berlandaskan pada filsafat postpositivisme yang dilaksanakan dengan meneliti pada kondisi obyek yang alamiah dimana peneliti menjadi instrument kunci serta pengambilan data sampel sumber yang dilaksanakan secara purposive atau lebih menekankan makna dari data yang diteliti.

Perbekel Nongan

(I. Wawan Daging, S.T.P.)





LAMPIRAN 03. Kisi-kisi Lembar Observasi

KISI-KISI INSTRUMEN LEMBAR OBSERVASI
IDENTIFIKASI TRADISI *MEGIBUNG* SEBAGAI WISATA BUDAYA DI DESA
NONGAN KABUPATEN KARANGASEM

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Item
Tradisi <i>megibung</i> sebagai wisata budaya di Desa Nongan	Pelaksanaan tradisi <i>megibung</i>	1) Tahap persiapan : a. Alat dan teknik persiapan b. Bahan dan bumbu 2) Tahap pengolahan : a. Alat dan teknik pengolahan b. Jenis olahan dalam hidangan <i>megibung</i> 3) Tahap penyajian dan penyelesaian <i>megibung</i> : a. Alat dan teknik penyajian	a. Bahan dan bahan bumbu yang digunakan b. Jenis bumbu (<i>base</i>) yang digunakan (bahan bumbu, alat dan teknik pengolahan, kegunaan bumbu) c. Jenis olahan hidangan <i>megibung</i> yang digunakan (bahan, bumbu, alat dan teknik pengolahan) d. Alat dan teknik penyajian
	Etika Makan dalam tradisi <i>megibung</i>	Aturan-aturan (tata tertib) : a. Aturan umum b. Aturan khusus	a. Aturan umum b. Aturan khusus

LEMBAR OBSERVASI
IDENTIFIKASI TRADISI *MEGIBUNG* SEBAGAI WISATA BUDAYA DI DESA
NONGAN KABUPATEN KARANGASEM

Identitas Informan

- a. Nama :
- b. Jenis Kelamin :
- c. Umur :
- d. Alamat :
- e. Pekerjaan :
- f. Tgl Observasi :

A. JENIS BUMBU (*BASE*)

No	Nama Bumbu	Bahan Bumbu	Alat Pengolahan	Teknik Pengolahan	Kegunaan

B. JENIS OLAHAN HIDANGAN MENGIBUNG

No	Nama <i>Olahan</i>	Bahan & Bumbu	Alat		Teknik	
			Pengolahan	Penyajian	Pengolahan	Penyajian

C. ETIKA MAKAN

No.	Aturan Umum	No.	Aturan Khusus



LAMPIRAN 04. Kisi-kisi Pedoman Wawancara

KISI-KISI INSTRUMEN PEDOMAN WAWANCARA
IDENTIFIKASI TRADISI *MEGIBUNG* SEBAGAI WISATA BUDAYA DI
DESA NONGAN KABUPATEN KARANGASEM

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Item
<p style="text-align: center;">Tradisi <i>Megibung</i> Sebagai Wisata Budaya di Desa Nongan</p>	<p style="text-align: center;">Pelaksanaan tradisi <i>megibung</i></p>	<p>1) Tahap persiapan :</p> <p style="margin-left: 20px;">a. Alat dan teknik persiapan</p> <p style="margin-left: 20px;">b. Bahan dan bumbu</p>	<p>a. Pada saat upacara adat apa saja tradisi <i>megibung</i> dilaksanakan di Desa Nongan?</p> <p>b. Dimana biasanya tradisi <i>megibung</i> dilaksanakan dan siapa yang menyelenggarakan acara tersebut?</p> <p>c. Siapa saja peserta dalam tradisi <i>megibung</i> tersebut dan berapa jumlahnya?</p> <p>d. Siapa saja yang menyiapkan bahan-bahan untuk <i>olahan</i> hidangan <i>megibung</i>?</p> <p>e. Apa saja alat-alat yang digunakan untuk menyiapkan hidangan <i>megibung</i>?</p> <p>f. Apa saja teknik-teknik yang digunakan pada saat menyiapkan hidangan <i>megibung</i>?</p> <p>g. Apa saja bahan-bahan yang digunakan untuk hidangan <i>megibung</i> dan berapa jumlah bahan-bahan tersebut serta digunakan untuk berapa porsi?</p> <p>h. Apa saja bumbu-bumbu yang digunakan untuk hidangan</p>

			<p><i>megibung</i> dan berapa jumlah bumbu-bumbu tersebut serta digunakan untuk berapa porsi?</p> <p>i. Bagaimana takaran ukuran yang digunakan untuk menyiapkan bahan dan bumbu dalam hidangan <i>megibung</i>?</p> <p>j. Berapa jumlah orang yang diperlukan untuk menyiapkan hidangan <i>megibung</i>?</p> <p>k. Pada saat upacara adat di Desa Nongan, kapan tradisi <i>megibung</i> dilaksanakan, apakah di hari H atau satu hari sebelum acara yaitu setelah mebat?</p>
		<p>2) Tahap pengolahan :</p> <p>a. Alat dan teknik pengolahan</p> <p>b. Jenis olahan dalam hidangan <i>megibung</i></p>	<p>a. Apa saja alat-alat yang digunakan untuk mengolah hidangan <i>megibung</i>?</p> <p>b. Apa saja teknik-teknik yang digunakan pada saat pengolahan hidangan <i>megibung</i>?</p> <p>c. Apa saja nama-nama olahan untuk hidangan <i>megibung</i> dan bahan serta bumbu apa saja yang digunakan untuk membuat olahan tersebut?</p> <p>d. Selain olahan-olahan tersebut, apakah boleh olahan lain ditambahkan dalam hidangan <i>megibung</i> tersebut?</p>

			<p>e. Pada umumnya hidangan <i>megibung</i> menggunakan komoh, mengapa di Desa Nongan tidak menggunakan komoh?</p> <p>f. Bagaimana proses pembuatan olahan untuk hidangan <i>megibung</i>?</p> <p>g. Apakah ada alat dan teknik khusus dalam pengolahan hidangan <i>megibung</i> di Desa Nongan?</p>
		<p>3) Tahap penyajian dan penyelesaian <i>megibung</i> :</p> <p>a. Alat dan teknik penyajian</p> <p>b. Penyelesaian <i>megibung</i></p>	<p>c. Apa saja alat yang digunakan untuk menyajikan olahan <i>megibung</i>?</p> <p>d. Bagaimana penempatan olahan dalam penyajian hidangan <i>megibung</i>, apakah ada aturan dalam meletakkan olahan tersebut?</p> <p>e. Apakah terdapat makna dalam penempatan hidangan <i>megibung</i> tersebut ?</p> <p>f. Siapa yang bertugas untuk menyajikan hidangan <i>megibung</i>?</p> <p>g. Apakah buah dihidangkan pada saat <i>megibung</i>?</p> <p>h. Minuman apa saja yang dihidangkan pada saat <i>megibung</i>?</p>

			<p>i. Apakah dipisahkan <i>megibung</i> antara laki-laki dan perempuan di Desa Nongan?</p> <p>j. Ketika <i>megibung</i> selesai dilaksanakan, apa yang dilakukan oleh peserta <i>megibung</i>?</p> <p>k. Siapa yang membersihkan alat dan tempat yang digunakan untuk <i>megibung</i>?</p>
<p>Etika Makan dalam tradisi <i>megibung</i></p>		<p>Aturan-aturan (tata tertib) :</p> <p>a. Aturan umum</p> <p>b. Aturan khusus</p>	<p>a. Sebelum <i>megibung</i> dilaksanakan, apakah hidangannya terlebih dahulu dipersembahkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa? Jika iya apa nama kegiatannya?</p> <p>b. Siapa yang memimpin pelaksanaan <i>megibung</i> secara keseluruhan?</p> <p>c. Siapa yang memimpin <i>megibung</i> dalam satu kelompok?</p> <p>d. Apakah dalam tradisi <i>megibung</i> terdapat aba-aba? Jika ada bagaimana aba-abanya (pembuka dan penutup)?</p> <p>e. Apakah ada yang bertugas menurunkan <i>olahan</i> ke <i>gibungan</i>, adakah ketentuan dalam penuangan lauk pada <i>gibungan</i> atau diberikan</p>

			<p>kebebasan pada peserta untuk mengambil lauknya sendiri?</p> <p>f. Dalam satu <i>gibungan</i> terdapat berapa orang? Mengapa demikian?</p> <p>g. Bagaimana pengaturan posisi duduk dalam <i>megibung</i>?</p> <p>h. Bagaimana tata cara makan dalam <i>megibung</i>, dimulai dari sebelah mana dan hidangan apa yang harus dimakan terlebih dahulu serta nilai apa yang terkandung dari hal tersebut?</p> <p>i. Bagaimana aturan-aturan yang berlaku dalam pelaksanaan <i>mengibung</i> (hal yang boleh dilakukan dan tidak boleh dilakukan) ?</p> <p>j. Apa saja nilai-nilai etika yang dapat diambil dari konsep <i>mengibung</i> tersebut?</p> <p>k. Bagaimana kaitannya tradisi <i>megibung</i> dengan wisata budaya?</p>
--	--	--	---

PEDOMAN WAWANCARA
IDENTIFIKASI TRADISI *MEGIBUNG* SEBAGAI WISATA BUDAYA DI
DESA NONGAN KABUPATEN KARANGASEM

Identitas Informan

- a. Nama :
- b. Jenis Kelamin :
- c. Umur :
- d. Alamat :
- e. Pekerjaan :
- f. Tgl Wawancara :

A. PELAKSANAAN TRADISI *MEGIBUNG*

No	Pertanyaan	Jawaban
1)	Tahap Persiapan	
a.	Pada saat upacara adat apa saja tradisi <i>megibung</i> dilaksanakan di Desa Nongan?	
b.	Dimana biasanya tradisi <i>megibung</i> dilaksanakan dan siapa yang menyelenggarakan acara tersebut?	
c.	Siapa saja peserta dalam tradisi <i>megibung</i> tersebut dan berapa jumlahnya?	
d.	Siapa saja yang menyiapkan bahan-bahan untuk olahan hidangan <i>megibung</i> ?	
e.	Apa saja alat-alat yang digunakan untuk menyiapkan hidangan <i>megibung</i> ?	
f.	Apa saja teknik-teknik yang digunakan pada saat menyiapkan hidangan <i>megibung</i> ?	
g.	Apa saja bahan-bahan yang digunakan untuk hidangan <i>megibung</i> dan berapa	

	jumlah bahan-bahan tersebut serta digunakan untuk berapa porsi?	
h.	Apa saja bumbu-bumbu yang digunakan untuk hidangan <i>megibung</i> dan berapa jumlah bumbu-bumbu tersebut serta digunakan untuk berapa porsi?	
i.	Bagaimana takaran ukuran yang digunakan untuk menyiapkan bahan dan bumbu dalam hidangan <i>megibung</i> ?	
j.	Berapa jumlah orang yang diperlukan untuk menyiapkan hidangan <i>megibung</i> ?	
k.	Pada saat upacara adat di Desa Nongan, kapan tradisi <i>megibung</i> dilaksanakan, apakah di hari H atau satu hari sebelum acara yaitu setelah mebat?	
2)	Tahap Pengolahan	
a.	Apa saja alat-alat yang digunakan untuk mengolah hidangan <i>megibung</i> ?	
b.	Apa saja teknik-teknik yang digunakan pada saat pengolahan hidangan <i>megibung</i> ?	
c.	Apa saja nama-nama olahan untuk hidangan <i>megibung</i> dan bahan serta bumbu apa saja yang digunakan untuk membuat olahan tersebut?	
d.	Selain olahan-olahan tersebut, apakah boleh olahan lain ditambahkan dalam hidangan <i>megibung</i> tersebut?	
e.	Pada umumnya hidangan <i>megibung</i> menggunakan komoh, mengapa di Desa Nongan tidak menggunakan komoh?	

f.	Bagaimana proses pembuatan olahan untuk hidangan <i>megibung</i> ?	
g.	Apakah ada alat dan teknik khusus dalam pengolahan hidangan <i>megibung</i> di Desa Nongan?	
3)	Tahap Penyajian dan Penyelesaian <i>Megibung</i>	
a.	Apa saja alat yang digunakan untuk menyajikan olahan <i>mengibung</i> ?	
b.	Bagaimana penempatan olahan dalam penyajian hidangan <i>mengibung</i> , apakah ada aturan dalam meletakkan olahan tersebut?	
c.	Apakah terdapat makna dalam penempatan hidangan <i>megibung</i> tersebut ?	
d.	Siapa yang bertugas untuk menyajikan hidangan <i>megibung</i> ?	
e.	Apakah buah dihidangkan pada saat <i>megibung</i> ?	
f.	Minuman apa saja yang dihidangkan pada saat <i>megibung</i> ?	
g.	Apakah dipisahkan <i>megibung</i> antara laki-laki dan perempuan di Desa Nongan?	
h.	Ketika <i>megibung</i> selesai dilaksanakan, apa yang dilakukan oleh peserta <i>megibung</i> ?	
i.	Siapa yang membersihkan alat dan tempat yang digunakan untuk <i>megibung</i> ?	

B. ETIKA MAKAN DALAM TRADISI *MEGIBUNG*

No	Pertanyaan	Jawaban
a.	Sebelum <i>megibung</i> dilaksanakan, apakah hidangannya terlebih dahulu dipersembahkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa? Jika iya apa nama kegiatannya?	
b.	Siapa yang memimpin pelaksanaan <i>megibung</i> secara keseluruhan?	
c.	Siapa yang memimpin <i>megibung</i> dalam satu kelompok?	
d.	Apakah dalam tradisi <i>mengibung</i> terdapat aba-aba? Jika ada bagaimana aba-abanya (pembuka dan penutup)?	
e.	Apakah ada yang bertugas menurunkan olahan ke <i>gibungan</i> , adakah ketentuan dalam penuangan lauk pada <i>gibungan</i> atau diberikan kebebasan pada peserta untuk mengambil lauknya sendiri?	
f.	Dalam satu <i>gibungan</i> terdapat berapa orang? Mengapa demikian?	
g.	Bagaimana pengaturan posisi duduk dalam <i>megibung</i> ?	
h.	Bagaimana tata cara makan dalam <i>megibung</i> , dimulai dari sebelah mana dan hidangan apa yang harus dimakan terlebih dahulu serta nilai apa yang terkandung dari hal tersebut?	
i.	Bagaimana aturan-aturan yang berlaku dalam pelaksanaan <i>mengibung</i> (hal yang	

	boleh dilakukan dan tidak boleh dilakukan) ?	
j.	Apa saja nilai-nilai etika yang dapat diambil dari konsep <i>mengibung</i> tersebut?	
k.	Bagaimana kaitannya tradisi <i>megibung</i> dengan wisata budaya?	



PEDOMAN WAWANCARA
IDENTIFIKASI TRADISI *MEGIBUNG* SEBAGAI WISATA BUDAYA DI
DESA NONGAN KABUPATEN KARANGASEM

Identitas Informan

- a. Nama : - Wayan Surata (58 tahun)
 - Nengah Yudita (40 tahun)
 - I Nengah Suparta (56 tahun)
- b. Alamat : Banjar Dinas Bucu, Desa Nongan
- c. Pekerjaan : Juru Patus
- d. Tgl Wawancara : 7 Februari 2020

A. PELAKSANAAN TRADISI *MEGIBUNG*

No	Pertanyaan	Jawaban
1)	Tahap Persiapan	
a.	Pada saat upacara adat apa saja tradisi <i>megibung</i> dilaksanakan di Desa Nongan?	Tradisi <i>megibung</i> di Desa Nongan dilaksanakan pada saat upacara keagamaan yaitu pada saat upacara-upacara Panca Yadnya.
b.	Dimana biasanya tradisi <i>megibung</i> dilaksanakan dan siapa yang menyelenggarakan acara tersebut?	Tergantung jenis upacara yadnya yang akan dilakukan. Apabila upacara yadnya yang dilakukan adalah Dewa Yadnya yaitu piodalan di pura maka tempat pelaksanaannya di pura dan yang menyelenggarakan pengempon pura atau pengurus adat. Tapi apabila upacara yadnya yang dilakukan seperti pernikahan, <i>telubulan</i> biasanya diselenggarakan oleh pemilik acara beserta keluarganya di rumahnya langsung.
c.	Siapa saja peserta dalam tradisi <i>megibung</i> tersebut dan berapa jumlahnya?	Untuk peserta bisa terdiri dari penyelenggara acara atau orang yang memiliki hajatan dengan tamu undangan yang akan diundang dalam upacara tersebut. Untuk jumlah peserta tidak bisa ditentukan karena disesuaikan dengan upacara yang dilakukan dan kesepakatan yang punya acara siapa

		saja yang akan diundang. Kalau seperti sekarang ini pesertanya kira-kira 100 orang yang terdiri dari <i>pengempon</i> pura dan tamu undangan (undangan untuk masyarakat sekitar area pura, undangan untuk perwakilan dari perangkat desa).
d.	Siapa saja yang menyiapkan bahan-bahan untuk olahan hidangan <i>megibung</i> ?	Bahan-bahan disiapkan secara bersama-sama oleh pemilik acara dengan dipimpin oleh juru patus yang terdiri dari <i>belawa</i> yang bertugas dalam mengolah daging, <i>sayeijek</i> bertugas menyiapkan daging dari menyembelih sampai motong daging babi, kemudian <i>sayagede</i> bertugas membuat bumbu dan olahan untuk <i>megibung</i> .
e.	Apa saja alat-alat yang digunakan untuk menyiapkan hidangan <i>megibung</i> ?	Alat-alat yang digunakan untuk menyiapkan hidangan <i>megibung</i> di Desa Nongan terdiri dari <i>tiuk</i> , <i>blakas</i> , <i>temutik</i> , talenan, <i>penyeluhan</i> , <i>ngiu</i> , <i>nare</i> , <i>lesung</i> , <i>kikihan</i> , <i>pengrekrekan</i> .
f.	Apa saja teknik-teknik yang digunakan pada saat menyiapkan hidangan <i>megibung</i> ?	Teknik persiapan yang digunakan sama halnya dengan teknik persiapan pada umumnya seperti <i>melut bawang</i> , <i>milihin</i> , <i>numbuk base</i> , <i>nektek</i> , <i>ngrekrek nyuh</i> , <i>ngeem baas</i> , <i>mejek</i> , <i>ngumbah</i> .
g.	Apa saja bahan-bahan yang digunakan untuk hidangan <i>megibung</i> dan berapa jumlah bahan-bahan tersebut serta digunakan untuk berapa porsi?	Bahan-bahan yang digunakan untuk nasinya yaitu beras putih, untuk dagingnya menggunakan daging babi, menggunakan kelapa yang diambil dagingnya untuk diparut dan dijadikan santan, <i>don belimbing</i> untuk <i>lawar belimbing</i> , untuk <i>ares</i> dari batang pohon pisang yang masih muda.
h.	Apa saja bumbu-bumbu yang digunakan untuk hidangan <i>megibung</i> dan berapa jumlah bumbu-bumbu tersebut serta digunakan untuk berapa porsi?	Bumbu atau <i>base</i> yang digunakan untuk hidangan <i>megibung</i> di Desa Nongan ada <i>base gede</i> yang digunakan sebagai bumbu <i>sate kasem</i> , <i>sate banteng</i> , <i>urutan</i> dan <i>ares</i> , <i>base rajang</i> , <i>pelalah</i> , <i>base uyah sere</i> , <i>base asem</i> , <i>base gala</i> , dan <i>sambal mbah</i> sebagai bumbu untuk olahan <i>lawar</i> . Kemudian <i>base bawang jahe</i> sebagai bumbu <i>sate panggul</i> dan <i>sate lambat</i> .

i.	Bagaimana takaran ukuran yang digunakan untuk menyiapkan bahan dan bumbu dalam hidangan <i>megibung</i> ?	Tidak ada takaran pasti jumlah bumbu untuk membuat <i>base</i> tersebut, disesuaikan dengan perasaan saja, karena orang yang membuat <i>base</i> biasanya orang yang memang sudah terbiasa membua <i>base</i> jadi sudah hafal takarannya tanpa perlu diukur terlebih dahulu.
j.	Berapa jumlah orang yang diperlukan untuk menyiapkan hidangan <i>megibung</i> ?	Tergantung disesuaikan dengan acaranya. Tetapi dalam menyiapkan maupun mengolah hidangan <i>megibung</i> dilakukan secara bersama-sama dengan bergotong royong sehingga nilai kebersamaan dan kekeluargaannya kental sekali.
k.	Pada saat upacara adat di Desa Nongan, kapan tradisi <i>megibung</i> dilaksanakan, apakah di hari H atau satu hari sebelum acara yaitu setelah <i>mebat</i> ?	Biasanya dilaksanakan setelah <i>mebat</i> sebagai bentuk rasa terimakasih karena telah ikut dalam <i>mebat</i> karena dalam <i>mebat</i> tersebut selain menyiapkan dan mengolah hidangan untuk <i>megibung</i> juga untuk menyiapkan <i>olahan</i> untuk bebanten.
2)	Tahap Pengolahan	
a.	Apa saja alat-alat yang digunakan untuk mengolah hidangan <i>megibung</i> ?	Alat pengolahan yang digunakan untuk mengolah hidangan <i>megibung</i> di Desa Nongan yaitu panci, penggorengan, <i>jalikan</i> , <i>pemabatan</i> untuk <i>nyate</i> , <i>paso</i> untuk mengaduk <i>lawar</i> , <i>dandang</i> untuk memasak nasi, <i>suit</i> , sendok penggorengan.
b.	Apa saja teknik-teknik yang digunakan pada saat pengolahan hidangan <i>megibung</i> ?	Teknik pengolahan yang digunakan yaitu <i>ngelawar</i> , <i>ngukus</i> , <i>ngoreng</i> , <i>nyate/manggang</i> , <i>masanin</i> untuk membuat sate, <i>numis</i> untuk membuat <i>base</i> , <i>ngengseb</i> .
c.	Apa saja nama-nama olahan untuk hidangan <i>megibung</i> dan bahan serta bumbu apa saja yang digunakan untuk membuat olahan tersebut?	Yang pertama nasi putih, kedua olahan <i>lawar</i> ada <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>lawar gecok</i> yang sekarang diganti dengan <i>lawar penyon</i> dengan ada tambahan <i>rames</i> dari <i>muluk</i> babi 2. <i>lawar barak</i> menggunakan daging dan darah mentah, kelapa parut, <i>rames</i> dari kulit babi dan <i>base gala</i> 3. <i>lawar belimbing</i> menggunakan <i>don belimbing</i> yang telah direbus, daging yang cincang halus, <i>basa gala</i>, <i>rames</i> dari lemak babi, dan santan

		<p>4. <i>lawar padumara</i> yang merupakan campuran dari <i>lawar-lawar</i> lainnya dan <i>rames</i> dari hati babi yang telah direbus,</p> <p>5. <i>ares</i> yang dilengkapi dengan <i>balung</i> menggunakan <i>base gede</i>.</p> <p>Untuk sate ada :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Sate panggul</i> Merupakan sate yang terbuat dari kelapa yang <i>direkrek</i>, daging cincang dan <i>base bawang jahe</i> 2. <i>Sate lembat</i> Merupakan sate yang terbuat dari kelapa parut, daging cincang, <i>base bawang jahe</i>, sedikit <i>base gede</i>, dan cabai yang diiris tipis-tipis. 3. <i>Sate kasem</i> Terbuat dari daging babi tanpa <i>muluk</i> kadang terdapat tulangnya, dipotong-potong dicampur dengan <i>base gede</i>, digoreng 4. <i>Sate banteng/bantengan</i> Sama dengan <i>sate kasem</i> bedanya menggunakan daging babi beserta <i>muluknya</i> 5. <i>Sate urutan</i> Terbuat dari usus dimasukkan daging yang sudah dicampur dengan <i>muluk</i>, darah mentah, dan menggunakan <i>base gede</i>, digoreng.
d.	<p>Pada umumnya hidangan <i>megibung</i> menggunakan <i>komoh</i>, mengapa di Desa Nongan tidak menggunakan <i>komoh</i>?</p>	<p>Hal tersebut dikarenakan masyarakat disini tidak terbiasa mengkonsumsi <i>komoh</i> dan <i>komoh</i> biasanya diganti dengan <i>ares</i> walaupun begitu fungsinya tetap sama yaitu sebagai <i>pemogpog</i> atau pelengkap dalam hidangan <i>megibung</i>.</p>
e.	<p>Bagaimana proses pembuatan olahan untuk hidangan <i>megibung</i>?</p>	<p>Proses pembuatannya dilakukan bersama-sama oleh penyelenggara acara dan tamu undangan yang hadir dengan membagi tugas ada yang membuat olahan <i>lawar</i> dan ada yang membuat olahan <i>sate</i>.</p>
f.	<p>Apakah ada alat dan teknik khusus dalam pengolahan hidangan <i>megibung</i> di Desa Nongan?</p>	<p>Tidak ada, semua menggunakan alat dan teknik pada umumnya yang digunakan dalam mengolah hidangan bali</p>

3)	Tahap Penyajian dan Penyelesaian <i>Megibung</i>	
a.	Apa saja alat yang digunakan untuk menyajikan olahan <i>mengibung</i> ?	Alat penyajiannya berupa <i>nare</i> untuk tempat nasi, untuk olahannya menggunakan <i>kelatkat</i> yang dialasi <i>aledan</i> dari <i>slepaan</i> , sekarang penyajian <i>gibungan</i> sudah mulai ada pengaruh modernisasi dengan menggunakan alas dari kertas minyak yang dinilai oleh masyarakat lebih praktis.
b.	Bagaimana penempatan olahan dalam penyajian hidangan <i>mengibung</i> , apakah ada aturan dalam meletakkan olahan tersebut?	Penempatannya disesuaikan dengan <i>pengider panca dewata</i> yaitu : a. <i>lawar penyon</i> dengan lawar putih di sebelah timur b. <i>lawar barak</i> dengan warna merah di sebelah selatan c. <i>lawar belimbing</i> dengan warna hijau/kehitaman di sebelah utara d. <i>lawar padumara</i> dengan warna brumbun di tengah e. <i>ares</i> di sebelah barat
d.	Siapa yang bertugas untuk menyajikan hidangan <i>megibung</i> ?	Untuk <i>karangan ditanding</i> atau disajikan secara bersama-sama oleh penyelenggara dan tamu undangan tetapi tidak semua hanya yang memang mendapat tugas untuk menyajikan sedangkan jika penyajian hidangan <i>megibung</i> dilakukan oleh penyelenggara acara mulai dari menggelar tikar, meletakkan <i>gibungan</i> , karangan, air dan sebagainya.
e.	Apakah buah dihidangkan pada saat <i>megibung</i> ?	Untuk di Desa Nongan tidak dihidangkan
f.	Minuman apa saja yang dihidangkan pada saat <i>megibung</i> ?	Untuk di Desa Nongan hanya menyajikan air putih sebagai minuman itupun menggunakan air minum kemasan yang dinilai lebih praktis.
g.	Apakah dipisahkan <i>megibung</i> antara laki-laki dan perempuan di Desa Nongan?	Iya dipisahkan, biasanya acara <i>megibung</i> berlangsung dua kali pertama kelompok laki-laki terlebih dahulu baru setelah itu kelompok perempuan.

h.	Ketika <i>megibung</i> selesai dilaksanakan, apa yang dilakukan oleh peserta <i>megibung</i> ?	Ketika sudah diberikan aba-aba untuk meninggalkan area <i>megibung</i> , mereka akan berdiri dan mencuci tangan kemudian bersantai sambil mengobrol dan mendengarkan arahan. Sebelum pulang mereka akan diberikan <i>walesan sok (paice)</i> untuk dibawa pulang, isinya <i>olahan-olahan</i> hidangan <i>megibung</i> sebagai bentuk rasa terimakasih atas <i>aba-abaan</i> yang telah diberikan dan juga kedatangannya.
i.	Siapa yang membersihkan alat dan tempat yang digunakan untuk <i>megibung</i> ?	Penyelenggara acara yang dipimpin oleh <i>belawa</i> dan <i>sayagede</i> (keluarga besarnya).

C. ETIKA MAKAN DALAM TRADISI *MEGIBUNG*

No	Pertanyaan	Jawaban
a.	Sebelum <i>megibung</i> dilaksanakan, apakah hidangannya terlebih dahulu dipersembahkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa? Jika iya apa nama kegiatannya?	Iya, kegiatan tersebut dinamakan <i>selan banten (jotan)</i> yang dilakukan oleh istri dari jero mangku pura tersebut apabila acara <i>megibung</i> dilaksanakan di pura. Apabila acara <i>megibung</i> dilaksanakan di banjar maupun di rumah maka dapat dilakukan oleh salah satu perwakilan penanggung jawab acara maupun keluarga.
b.	Siapa yang memimpin pelaksanaan <i>megibung</i> secara keseluruhan?	Dipimpin oleh penyelenggara acara bisa perwakilannya untuk memberikan aba-aba dimulainya <i>megibung</i> . Begitu pula pada ketika selesai <i>megibung</i> .
c.	Siapa yang memimpin <i>megibung</i> dalam satu kelompok?	Dipimpin oleh orang yang lebih tua atau yang dihormati dalam kelompok tersebut.
d.	Apakah dalam tradisi <i>megibung</i> terdapat aba-aba? Jika ada bagaimana aba-abanya (pembuka dan penutup)?	Terdapat aba-abanya yang mempersilahkan peserta untuk mulai <i>megibung</i> seperti “ <i>ingih ida dane sareng sami, santukan ayah-ayahan sampun puput, sane mangkin jagi pacang keaturang ajengan, antuk galah keatur majeng ring ida dane sareng sami</i> ”. Untuk aba-aba penutup seperti “ <i>ingih ida dane sareng sami, antuk ajenganne sampun sareng sami? Ingih yening sampun dados ngeraris metangi</i> ”.

e.	Apakah ada yang bertugas menurunkan <i>olahan</i> ke <i>gibungan</i> , adakah ketentuan dalam penuangan lauk pada <i>gibungan</i> atau diberikan kebebasan pada peserta untuk mengambil lauknya sendiri?	<i>Olahan</i> tidak diturunkan ke <i>gibungan</i> hanya disetiap kelompok terdapat pemimpin yang bertugas membuka ikatan <i>lawar</i> dan sate, beliau juga merupakan orang pertama yang mengambil <i>olahan</i> dan diikuti oleh peserta lainnya. Peserta diberikan kebebasan untuk mengambil <i>olahan</i> yang diinginkan tetapi tetap menyesuaikan dengan urutannya yaitu <i>olahan lawar</i> terlebih dahulu kemudian <i>olahan sate</i> .
f.	Dalam satu <i>gibungan</i> terdapat berapa orang? Mengapa demikian?	Dalam satu kelompok terdiri dari 8 orang.
g.	Bagaimana pengaturan posisi duduk dalam <i>megibung</i> ?	Posisi duduk tidak diatur dalam tradisi <i>megibung</i> di Desa Nongan yang terpenting posisi duduk yang dipilih dapat memberikan kenyamanan pada saat <i>megibung</i> .
h.	Bagaimana tata cara makan dalam <i>megibung</i> , dimulai dari sebelah mana dan hidangan apa yang harus dimakan terlebih dahulu serta nilai apa yang terkandung dari hal tersebut?	Dimulai dari pemimpin di setiap kelompok dengan mengambil <i>olahan lawar</i> terlebih dahulu kemudian sate.
i.	Bagaimana aturan-aturan yang berlaku dalam pelaksanaan <i>mengibung</i> (hal yang boleh dilakukan dan tidak boleh dilakukan) ?	Nasi yang sudah diambil tidak boleh dikembalikan ke <i>gibungan</i> begitupun dengan <i>olahannya</i> , tidak boleh bersendawa, batuk, menimbulkan suara ketika mengunyah makanan, walaupun seandainya tanpa sengaja ingin batuk bersin, mulut harus ditutup atau menghadap kebelakang. Jika sudah selesai makan tidak boleh berdiri maupun cuci tangan terlebih dahulu, kita harus menunggu peserta lainnya baik dalam satu kelompok maupun kelompok lainnya selesai makan. Jika semua sudah selesai makan juga tidak diperbolehkan berdiri harus menunggu aba-aba dari penyelenggara acara.
j.	Apa saja nilai-nilai etika yang dapat diambil dari konsep <i>mengibung</i> tersebut?	Ada nilai kebersamaan, nilai gotong royong, kekeluargaan semakin erat, dengan <i>megibung</i> juga kita bisa menambah teman yang pada awalnya belum mengenal melalui <i>megibung</i> ini bisa saling mengenal, bisa

		menghargai dan menghormati orang lain, dan <i>megibung</i> ini melatih kita untuk bisa mentaati peraturan yang berlaku.
k.	Bagaimana kaitannya tradisi <i>megibung</i> dengan wisata budaya?	Tentu tradisi <i>megibung</i> ini dapat menjadi daya tarik wisata budaya karena tradisi <i>megibung</i> ini kental akan tradisi dan budaya yang terkandung di dalamnya, merupakan tradisi makan yang unik yang khas dari daerah Karangasem.



PEDOMAN WAWANCARA
IDENTIFIKASI TRADISI *MEGIBUNG* SEBAGAI WISATA BUDAYA DI
DESA NONGAN KABUPATEN KARANGASEM

Identitas Informan

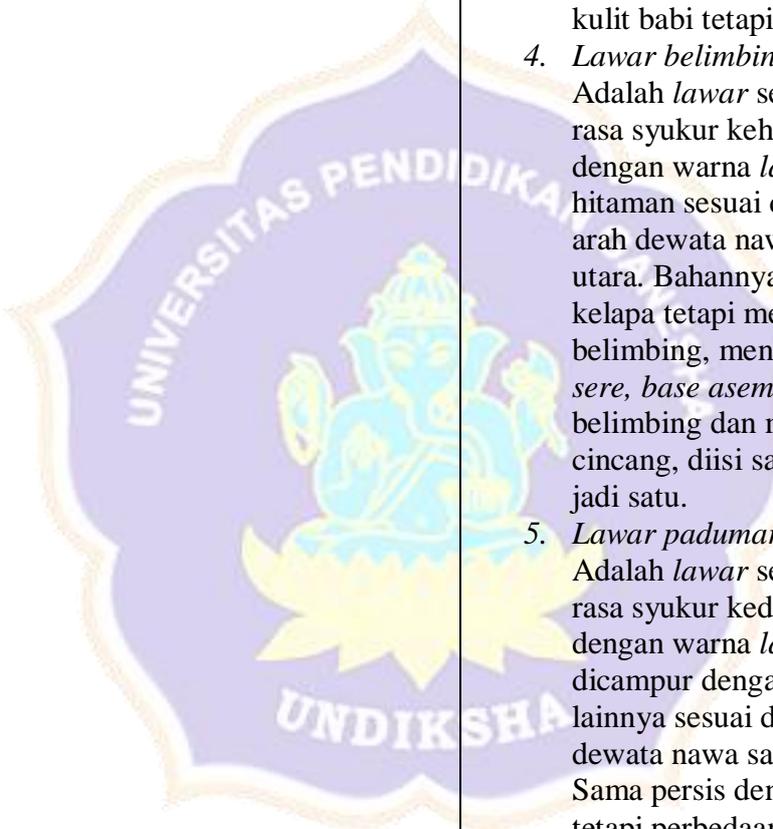
- e. Nama : Jero Mangku Dipta Admanda
 f. Jenis Kelamin : Laki-laki
 g. Umur : 32 tahun
 h. Alamat : Banjar Dinas Bucu, Desa Nongan
 i. Pekerjaan : Prajuru Adat
 j. Tgl Wawancara : 22 Mei 2019

OBSERVASI AWAL

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Menurut Bapak/Ibu, filosofi apa yang terkandung dalam tradisi <i>megibung</i> ?	<p>Dalam tradisi <i>megibung</i> terdapat fondasi utama yaitu <i>sulur</i> yang artinya adanya hubungan dekat atau hubungan <i>suka lan duka</i>, terkait dengan filosofi yang terkandung dalam tradisi <i>megibung</i> yaitu :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Sebagai bentuk rasa syukur dan sujud bakti terhadap Ida Sang Hyang Widhi Wasa 2) Sebagai pembentukan karakter (moral) 3) Dapat mempererat hubungan antar sesama 4) Tidak terdapat perbedaan kasta 5) Kental akan makna kesucian hal itu dikarenakan semua hidangan yang disajikan harus pada tempat yang <i>sukla</i>
2.	Sejak kapan tradisi <i>megibung</i> dilaksanakan khususnya di Desa Nongan?	Tradisi <i>megibung</i> di Desa Nongan sudah ada kira-kira sejak tahun 1700 masehi dan telah diwariskan secara turun temurun oleh nenek moyang.
3.	Bagaimana sejarahnya dari tradisi <i>megibung</i> ?	Tradisi <i>megibung</i> di Desa Nongan sudah ada kira-kira sejak tahun 1700 masehi setelah wilayah Nongan sampai dengan wilayah Tianyar Bukit di serahkan kepada Raja Karangasem yang sebelumnya menjadi milik

		wilayah Bangli. Selain itu tradisi <i>megibung</i> sudah diwariskan secara turun temurun dan tetap di lestarikan sampai saat ini.
4.	Nilai-nilai apa saja yang ada pada tradisi <i>megibung</i> ?	<p>Nilai-nilai yang terkandung dalam tradisi <i>megibung</i> adalah sebagai berikut :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kebersamaan 2. Tidak adanya perbedaan strata sosial 3. Kesederhanaan 4. Harmonisasi pada alam 5. Menghargai perbedaan
5.	Apakah tradisi <i>megibung</i> masih dipertahankan sampai saat ini?	<p>Masih tetap dipertahankan tetapi dalam pelaksanaannya terdapat perubahan disesuaikan dengan pelaksanaan <i>megibung</i> yaitu ketika tradisi <i>megibung</i> diselenggarakan pada saat upacara yang kaitannya dengan sakral (odalan atau pujawali) tradisi <i>megibung</i> masih tetap dipertahankan secara natural tetapi jika tradisi <i>megibung</i> diselenggarakan untuk upacara umum maka terdapat perubahan. Secara umum tradisi <i>megibung</i> dibagi menjadi dua kategori yaitu :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tradisi <i>megibung</i> diselenggarakan yang erat hubungannya dengan ritual (dari segi tatanan, bahan-bahan yang digunakan semua ada maknanya) 2. Umum seperti upacara manusia yadnya (pernikahan, telubulanan) sudah terdapat perubahan pada struktur makanan serta pengemasan makanannya, yang dulu menggunakan bahan-bahan alami seperti ancak, daun sekarang beralih ke kertas minyak
6.	Era globalisasi saat ini pasti mempengaruhi juga pelaksanaan tradisi <i>megibung</i> , dimana semua orang menginginkan hal yang serba praktis, termasuk dalam penyajian makanan, seperti prasmanan. Menurut pendapat Bapak/Ibu, seberapa besar pengaruh globalisasi terhadap keberlangsungan tradisi <i>megibung</i> di wilayah /desa Adat Nongan?	Terkait dengan perkembangan di masyarakat dan era globalisasi dimana masyarakat menginginkan sesuatu yang praktis ini juga berpengaruh besar pada pelaksanaan tradisi <i>megibung</i> hal itu dapat dilihat dari perubahan segi tatanan dan pengemasan dari hidangan <i>megibung</i> .
7.	Jenis Upacara adat/ yadnya apa aja biasanya tradisi <i>megibung</i> dilaksanakan?	Pada saat upacara-upacara keagamaan yaitu panca yadnya seperti :

		<p>a. Ritual : Upacara dewa yadnya (piodalan/pujawali)</p> <p>b. Umum : manusa yadnya (pawiwahan, metatah, metelubulanan dll)</p>
8.	Siapa penyelenggara tradisi <i>megibung</i> tersebut?	Menyesuaikan dengan pihak yang menyelenggarakan upacara
9.	Siapa yang menyiapkan bahan-bahan untuk pengolahan hidangan untuk <i>megibung</i> ?	Pihak penyelenggara upacara dan saudara serta undangan upacara yang dilaksanakan. Biasanya dipimpin oleh juru patus yang terdiri dari belawa, sayaijek, dan sayagede (membuat bumbu dan olahan <i>megibung</i>).
10.	Apa saja olahan atau hidangan dalam tradisi <i>megibung</i> ?	<p>Hidangan dalam tradisi <i>megibung</i> :</p> <p>A. Nasi nasi sebagai bahan pokok yang memiliki makna filosofisnya sebagai perwujudan dewi sri yaitu dewi kemakmuran</p> <p>B. <i>Lawar</i> yang terdiri dari :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Lawar gecok</i> Bahan pokoknya kelapa yang direkrek berisi bumbu <i>base rajang</i> dilengkapi dengan <i>base uyah sere</i>, <i>base plalah</i> dan ditambahkan <i>base asem</i>, semua bumbu dijadikan satu dan disebut <i>base gala</i> yang merupakan bumbu dari <i>lawar gecok</i>. Perbedaan <i>lawar gecok</i> dengan <i>lawar</i> lainnya adalah <i>lawar gecok</i> tidak berisi daging jadi hanya kelapa dan bumbu saja. 2. <i>Lawar barak</i> Adalah <i>lawar</i> sebagai perwujudan rasa syukur kedahapan Dewa Brahma dengan warna <i>lawar merah</i> sesuai dengan warna dan arah dewata nawa sanga yaitu arah selatan. Bahannya kelapa parut, daging yang cincang halus, bumbunya seperti <i>lawar gecok</i> yaitu <i>base gala</i> yang terdiri dari 4 <i>base</i>, yaitu <i>base Rajang</i>, <i>base pelalah</i>, <i>base uyah sere</i>, <i>base asem</i>. Dilengkapi dengan kulit babi sebagai <i>rames</i> (daging yang dicincang halus) dan bumbunya diaduk, ditambahkan darah mentah. Karena menggunakan daging dan darah mentah berdasarkan

		<p>kajian higienisnya sudah dinetralisir dengan <i>base asam</i> (sebagai anti bakteri dalam jumlah banyak, sehingga <i>base asem</i> dapat membunuh bakteri).</p> <p>3. <i>Lawar penyon</i> Adalah <i>lawar</i> sebagai perwujudan rasa syukur kepada Sang Hyang Iswara dengan warna <i>lawar</i> putih sesuai dengan warna dan arah dewata nawa sanga yaitu arah timur. Sama persis seperti <i>lawar gecok</i> tetapi ditambah dengan <i>rames</i> (tidak dari kulit babi tetapi muluk/lemak babi).</p> <p>4. <i>Lawar belimbing</i> Adalah <i>lawar</i> sebagai perwujudan rasa syukur dihadapan Dewa Wisnu dengan warna <i>lawar</i> hijau/kehitam-hitaman sesuai dengan warna dan arah dewata nawa sanga yaitu arah utara. Bahannya tidak memakai kelapa tetapi menggunakan daun belimbing, menggunakan <i>base uyah sere</i>, <i>base asem</i>, diaduk dengan daun belimbing dan menggunakan daging cincang, diisi santan, semua dicampur jadi satu.</p> <p>5. <i>Lawar padumara</i> Adalah <i>lawar</i> sebagai perwujudan rasa syukur kedahapan Dewa Siwa dengan warna <i>lawar</i> brumbun dan dicampur dengan <i>lawar-lawar</i> lainnya sesuai dengan warna dan arah dewata nawa sanga yaitu arah tengah. Sama persis dengan <i>lawar barak</i>, tetapi perbedaanya <i>padumara</i> lebih menekankan menggunakan <i>rames</i> dari hati yang digoreng dan dicampur dengan <i>lawar-lawar</i> lainnya.</p> <p>6. <i>Lawar ares</i> Adalah <i>lawar</i> sebagai perwujudan rasa syukur kedahapan Yang Mahadewa dengan warna <i>lawar</i> putih kekuning-kuningan sesuai dengan warna dan arah dewata nawa sanga yaitu arah barat. Berfungsi Sebagai Pelengkap (<i>pemogpog</i>) secara fungsionalnya dipakai sebagai</p>
--	---	---

		<p>pengganti komoh. Bahannya menggunakan batang pisang dipotong kecil-kecil diperas dan dicuci sampai bersih, direbus dan diberikan <i>base genep</i> ditambahkan <i>balung</i>, tulang muda di potong kecil-kecil.</p> <p>C. Sate yang terdiri dari :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Sate panggul</i> jumlahnya 4 dalam satu ikat 2. <i>Sate lembat</i> jumlahnya 2 dalam satu ikat 3. <i>Sate kasem</i> jumlahnya 1 4. <i>Sate banteng/bantengan</i> jumlahnya 1 5. <i>Sate urutan</i> jumlahnya 1 <p>jadi terdapat 9 sate dalam satu ikatan</p>
11.	Siapa yang memimpin pelaksanaan <i>megibung</i> ?	Yang menyelenggarakan acara tersebut atau perwakilannya.
12.	Sebelum <i>megibung</i> dilaksanakan, apakah hidangannya terlebih dahulu dipersembahkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa?	Iya namanya <i>selan banten</i> , <i>selan banten</i> terdiri dari dua jenis yaitu <i>selan banten alit</i> yang menggunakan lima (5) sate yaitu <i>sate panggul</i> , <i>sate lembat</i> , <i>sate kasem</i> , <i>sate banteng/bantengan</i> , dan <i>sate urutan</i> yang jumlahnya masing-masing satu (1). Yang kedua disebut dengan <i>selan banten gede</i> yang menggunakan tujuh (7) sate yaitu dua (2) <i>sate panggul</i> , (2) <i>sate lembat</i> , satu (1) <i>sate kasem</i> , satu (1) <i>sate banteng/bantengan</i> , dan satu (1) <i>sate urutan</i> .
13.	Dalam satu <i>gibungan</i> terdapat berapa orang?	Biasanya terdiri dari 8 orang dalam satu kelompok <i>megibung</i> .
14.	Bagaimana aturan makan pada tradisi <i>megibung</i> di Desa Nongan ?	Aturannya tidak seketat daerah lain, akan tetapi tetap memegang teguh tradisi seperti menunggu aba-aba terlebih dahulu sebelum makan, posisi duduk tidak diatur (misalnya yang lebih tua disebalah utara yang muda disebalah selatan, tidak seperti itu, asalkan dapat memberikan kenyamanan pada masing-masing peserta), biasanya yang pertama makan adalah pemimpin di kelompok tersebut yang merupakan orang yang dituakan atau <i>tetua desa</i> atau bisa juga pengurus desa maupun desa adat, tidak boleh berteriak, boleh mengobrol tetapi tidak

		dengan suara yang keras yang dapat mengganggu kenyamanan peserta lainnya, ketika selesai <i>megibung</i> harus menunggu arahan baru boleh berdiri dan meninggalkan tempat <i>megibung</i> .
--	--	---



e.	Apa saja alat-alat yang digunakan untuk menyiapkan hidangan <i>megibung</i> ?	Menggunakan alat-alat memasak pada umumnya seperti pisau, talenan, <i>ngiu</i> , <i>blakas</i> , <i>pemutik</i> untuk menyembelih babi, <i>lesung</i> untuk menghaluskan bumbu, <i>kikihan</i> , <i>pengrekrekan</i> untuk memarut kelapa dengan hasil parutan lebih besar daripada memarut kelapa dengan <i>kikihan</i> .
f.	Apa saja teknik-teknik yang digunakan pada saat menyiapkan hidangan <i>megibung</i> ?	Teknik-teknik persiapan pada umumnya seperti <i>melut kebase</i> , <i>ngeeb bawang</i> , <i>mejek</i> , <i>nektek</i> , <i>numbuk kebase</i> , <i>ngikih nyuh</i> , <i>meres</i> , <i>ngumbah</i> .
g.	Apa saja bahan-bahan yang digunakan untuk hidangan <i>megibung</i> dan berapa jumlah bahan-bahan tersebut serta digunakan untuk berapa porsi?	Sebagian besar menggunakan daging babi, olahan <i>lawarnya</i> menggunakan daun belimbing, kelapa parut, batang pohon pisang muda untuk dibuat <i>ares</i> , beras untuk membuat nasi. Untuk jumlah dan porsi itu disesuaikan dengan jumlah yang akan <i>megibung</i> .
h.	Apa saja bumbu-bumbu yang digunakan untuk hidangan <i>megibung</i> dan berapa jumlah bumbu-bumbu tersebut serta digunakan untuk berapa porsi?	Menggunakan bumbu-bumbu bali seperti; <ul style="list-style-type: none"> a. <i>base gede</i> : terbuat dari semua <i>bungkilan</i> (kunyit, jahe, kencur, lengkuas), bawang merah, bawang putih, cabai, garam, gula, terasi, ketumbar, daun salam. b. <i>base rajang</i> : bahannya sama dengan <i>base gede</i>, bedanya <i>base gede</i> dihaluskan terlebih dahulu baru ditumis sedangkan <i>base rajang</i>, tekniknya dirajang terlebih dahulu kemudian ditumis. c. <i>basa pelalah</i> : lebih dominan menggunakan cabai, bahannya seperti bawang merah, bawang putih, kunyit, jahe, kencur, kemiri dan garam. d. <i>Base asem</i> : untuk penetralisir bakteri pada daging dan darah mentah yang digunakan dalam pembuatan olahan <i>lawar</i> terutama <i>lawar barak</i>, bahannya menggunakan <i>base pelalah</i> dengan ditambahkan minyak dan jeruk limau dengan porsi yang banyak. e. <i>basa bawang jahe</i> untuk sate, yaitu bawang merah, jahe di rajang terlebih dahulu kemudian ditumis dicampur dengan gula bali, kapur sirih, terasi, garam dan sedikit santan.

		f. <i>base uyah sere</i> , yaitu dari <i>base rajang</i> yang sudah matang ditambahkan dengan garam dan terasi lalu <i>dibejek</i> dan ditumis sampai matang.
i.	Bagaimana takaran ukuran yang digunakan untuk menyiapkan bahan dan bumbu dalam hidangan <i>megibung</i> ?	Menyesuaikan saja tidak ada takaran pasti hanya menggunakan feeling saja.
j.	Berapa jumlah orang yang diperlukan untuk menyiapkan hidangan <i>megibung</i> ?	Tidak tentu, tergantung pihak yang menyelenggarakan acara, mau sedikit ataupun banyak jumlahnya yang terpenting dikerjakan secara bersama-sama dengan gotong royong pasti akan lebih mudah dan cepat selesai.
k.	Pada saat upacara adat di Desa Nongan, kapan tradisi <i>megibung</i> dilaksanakan, apakah di hari H atau satu hari sebelum acara yaitu setelah mebat?	Iya setelah acara <i>mebat</i> , disini diwajibkan apabila setelah acara <i>mebat</i> selesai suguhan makannya harus <i>megibung</i> hal tersebut sebagai bentuk rasa terimakasih atas bantuannya dan pihak penyelenggara acara dapat beryadnya dengan keluarganya.
2)	Tahap Pengolahan	
a.	Apa saja alat-alat yang digunakan untuk mengolah hidangan <i>megibung</i> ?	Menggunakan alat-alat yang tradisional seperti penggorengan, <i>pemabatan</i> untuk memanggang sate, <i>paso</i> untuk mengaduk daging, <i>ares</i> , <i>lawar</i> , panci untuk merebus, <i>dandang</i> , <i>kukusan</i> , <i>suit</i> , sendok penggorengan.
b.	Apa saja teknik-teknik yang digunakan pada saat pengolahan hidangan <i>megibung</i> ?	Untuk menghasilkan suatu hidangan maka diperlukan adanya teknik memasak, teknik memasak yang digunakan meliputi <i>ngukus</i> , memanggang, ngoreng, membumbui (<i>masanin</i>), merebus sayur (<i>ngengseb</i>), <i>ngelawar</i> .
c.	Apa saja nama-nama olahan untuk hidangan <i>megibung</i> dan bahan serta bumbu apa saja yang digunakan untuk membuat olahan tersebut?	Makanan pokoknya nasi, untuk olahan <i>lawar</i> minimal empat jenis, yaitu <i>lawar barak</i> , <i>lawar belimbing</i> , <i>lawar putih</i> , <i>lawar padumara</i> , olahan sate yaitu <i>sate lilit</i> , <i>sate lambat</i> menggunakan kelapa parut, <i>sate isi</i> (<i>kasem</i> , <i>bantengan</i>), <i>urutan</i> . Bumbu yang digunakan seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya menggunakan bumbu tradisional bali.

e.	Pada umumnya hidangan <i>megibung</i> menggunakan komoh, mengapa di Desa Nongan tidak menggunakan komoh?	Memang di Desa Nongan pada saat <i>megibung</i> tidak menggunakan <i>komoh</i> tetapi biasanya diganti dengan <i>ares</i> , hal tersebut dikarenakan masyarakat Desa Nongan kurang terbiasa mengkonsumsi <i>komoh</i> tidak seperti daerah lainnya di Karangasem yang biasanya ada <i>komoh</i> pada saat <i>megibung</i> .
f.	Bagaimana proses pembuatan olahan untuk hidangan <i>megibung</i> ?	<ol style="list-style-type: none"> 1) Nasi, dicuci dan direndam dulu kemudian dikukus 2) Untuk olahan <i>lawar</i>, semua bahan-bahannya dipersiapkan terlebih dahulu seperti, kelapa diparut terlebih dahulu, <i>don belimbing</i> direbus, <i>rames</i> baik dari <i>muluk</i>, kulit, dan hati direbus dulu, daging dicincang dan dicampur dengan bumbu, kemudian setelah siap semua bahan dan bumbu dicampur menjadi satu dengan cara diaduk dengan menggunakan tangan atau biasa dikenal dengan <i>ngelawar</i> 3) Untuk olahan sate sama dengan olahan <i>lawar</i>, bahan-bahannya dipersiapkan terlebih dahulu, kemudian masuk proses pengolahan seperti <i>sate lambat</i>, <i>sate kasem</i>, <i>sate banteng</i>, dan <i>urutan</i> teknik pengolahannya dengan cara digoreng sedangkan <i>sate lilit</i> di panggang di atas <i>pemabatan/pemanggangan</i> sate. Ukuran sate di Desa Nongan cukup besar, makanya ketika <i>sate kasem</i> maupun <i>bantengan</i> masih tersisa dapat digunakan untuk membuat babi kecap.
g.	Apakah ada alat dan teknik khusus dalam pengolahan hidangan <i>megibung</i> di Desa Nongan?	Tidak ada
3)	Tahap Penyajian dan Penyelesaian <i>Megibung</i>	
a.	Apa saja alat yang digunakan untuk menyajikan olahan <i>megibung</i> ?	Alat yang digunakan untuk menyajikan hidangan <i>megibung</i> di Desa Nongan untuk lauk disajikan di atas <i>kelatkat</i> kemudian alasnya dari daun kelapa tua atau <i>slepaan</i> , untuk nasi disajikan di atas <i>nare</i> . Untuk sekarang akibat pengaruh globalisasi dan

		perkembangan jaman pada saat <i>megibung</i> banyak yang menggunakan kertas minyak yang dinilai lebih praktis dan banyak dijual di warung, kalau menggunakan daun harus di buat dulu (<i>nyait</i>) baru dapat digunakan.
b.	Bagaimana penempatan olahan dalam penyajian hidangan <i>mengibung</i> , apakah ada aturan dalam meletakkan olahan tersebut?	Penyajian hidangan <i>megibung</i> di Desa Nongan cukup unik, dimana pada umumnya <i>gibungan</i> dan lauknya disajikan dalam satu wadah dengan istilah lauk diturunkan kedalam <i>gibungan</i> , akan tetapi di Desa Nongan penyajian <i>gibungan</i> dan lauk dipisahkan dan tidak ada penurunan lauk ke nasi, jadi <i>gibungan</i> atau nasi ditengah-tengah kemudian disampingnya, kanan dan kiri adalah lauknya yaitu <i>lawar</i> dan sate tersebut.
d.	Siapa yang bertugas untuk menyajikan hidangan <i>megibung</i> ?	<i>Mebat</i> dilakukan oleh tamu undangan dan dibantu dengan penyelenggara acara, ketika selesai <i>mebat</i> mereka akan diberikan waktu beristirahat terlebih dahulu sambil hidangan <i>megibung</i> disajikan oleh penyelenggara acara.
e.	Apakah buah dihidangkan pada saat <i>megibung</i> ?	Untuk tradisi <i>megibung</i> di Desa Nongan, buah tidak dihidangkan.
f.	Minuman apa saja yang dihidangkan pada saat <i>megibung</i> ?	Air minum (air putih)
g.	Apakah dipisahkan <i>megibung</i> antara laki-laki dan perempuan di Desa Nongan?	Iya dipisahkan antara kelompok laki-laki dan kelompok perempuan.
h.	Ketika <i>megibung</i> selesai dilaksanakan, apa yang dilakukan oleh peserta <i>megibung</i> ?	Ketika sudah selesai makan, mereka tidak boleh langsung berdiri, mereka harus menunggu yang lainnya selesai makan baik yang satu kelompok maupun kelompok lainnya. Dan apabila semua sudah selesai tidak langsung berdiri harus menunggu arahan dari penyelenggara acara untuk berdiri dan meninggalkan area <i>megibung</i> . Biasanya ketika acara telah selesai tamu undangan akan diberikan <i>isin sok</i> (<i>walesan sok</i>) yang isinya olahan <i>megibung</i> yang telah dibuat, <i>isin sok</i> ini akan dibawa pulang oleh tamu undangan.

i.	Siapa yang membersihkan alat dan tempat yang digunakan untuk <i>megibung</i> ?	Penyelenggara acara dengan dibantu oleh keluarga atau kerabatnya.
----	--	---

B. ETIKA MAKAN DALAM TRADISI *MEGIBUNG*

No	Pertanyaan	Jawaban
a.	Sebelum <i>megibung</i> dilaksanakan, apakah hidangannya terlebih dahulu dipersembahkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa? Jika iya apa nama kegiatannya?	Iya tentu, itu sebagai bentuk rasa syukur dan sujud bakti kepada sang pencipta, biasanya disebut upacara <i>selan banten</i> atau <i>jotan</i> .
b.	Siapa yang memimpin pelaksanaan <i>megibung</i> secara keseluruhan?	Biasanya perwakilan dari penyelenggara acara, bisa yang punya acara langsung atau kerabatnya sebagai perwakilan (orang yang ditunjuk oleh penyelenggara acara).
c.	Siapa yang memimpin <i>megibung</i> dalam satu kelompok?	Orang yang usianya lebih tua, atau apabila dalam satu kelompok ada <i>penglingsir</i> atau <i>tetua desa</i> , beliaulah yang memimpin, dan apabila disuatu kelompok ada kelian banjar, kepala desa, merekah yang memimpin.
d.	Apakah dalam tradisi <i>megibung</i> terdapat aba-aba? Jika ada bagaimana aba-abanya (pembuka dan penutup)?	Iya aba-aba untuk mempersilahkan peserta untuk makan (<i>suksma atur titiyang antuk sepengrauh ida dane sareng sami, santukan acara mebat sampun puput, ngiring sareng sami keaturin ajengan</i>) untuk pemangku biasanya juga dipersilahkan untuk ikut makan tetapi hidangannya disajikan secara khusus dengan dibuatkan pewijean, para pemangku ini makan bersamaan dengan peserta <i>megibung</i> . Untuk aba-aba penutupnya, ditanyakan terlebih dahulu kepada seluruh peserta apakah sudah selesai makan semua, apabila sudah maka diperbolehkan meninggalkan tempat <i>megibung</i> .
e.	Apakah ada yang bertugas menurunkan olahan ke <i>gibungan</i> , adakah ketentuan dalam penuangan lauk pada <i>gibungan</i>	Disini olahan atau lauk pauk tidak dituangkan ke <i>gibungan</i> atau nasi, hanya saja nanti disetiap kelompok ada pemimpinnya, mereka lah orang pertama yang mengambil hidangan kemudian di ikuti oleh yang lain.

	atau diberikan kebebasan pada peserta untuk mengambil lauknya sendiri?	Sebelumnya mereka juga bertugas membuka ikatan <i>lawar</i> dan sate yang masih terbungkus. Untuk peserta diberikan kebebasan asalkan pemimpin nya terlebih dahulu, dan olahan yang diambil terlebih dahulu olahan <i>lawar</i> kemudian olahan sate.
f.	Dalam satu <i>gibungan</i> terdapat berapa orang? Mengapa demikian?	Pada umumnya maksimal 8 orang, tetapi misalnya apabila ada 6 atau 7 orang sisanya maka <i>megibung</i> tetap dilakukan.
g.	Bagaimana pengaturan posisi duduk dalam <i>megibung</i> ?	Bebas boleh duduk dimana saja tetapi posisi miring tangan kanan mengarah ke hidangan.
h.	Bagaimana tata cara makan dalam tradisi <i>megibung</i> di Desa Nongan?	Dimulai dari pemimpin dalam setiap kelompok tersebut, olahan yang pertama diambil yaitu <i>lawar</i> kemudian terakhir olahan sate.
i.	Bagaimana aturan-aturan yang berlaku dalam pelaksanaan <i>mengibung</i> (hal yang boleh dilakukan dan tidak boleh dilakukan) ?	<ul style="list-style-type: none"> a. Pada saat makan tidak boleh berantakan maksudnya makanan yang sudah diambil tidak boleh jatuh di atas <i>gibungan</i>, b. Di dalam <i>megibung</i> berlangsung boleh berbincang tetapi hanya dalam satu kelompok tidak boleh berbincang dengan kelompok di sebelahnya dan dengan suara normal (tidak berteriak), c. Apabila ingin bersin mulut harus ditutup agar tidak mengenai hidangan dan peserta yang lainnya. d. Harus menunggu semua selesai makan dan ada arahan untuk berdiri baru boleh berdiri dan mencuci tangan.
j.	Apa saja nilai-nilai etika yang dapat diambil dari konsep <i>mengibung</i> tersebut?	Ada nilai kesopanan, nilai kebersamaan, saling menghargai dan menghormati orang lain, nilai <i>manusa pada</i> (semua sama pada saat <i>megibung</i>), kemudian ada rasa saling memiliki.
k.	Bagaimana kaitannya tradisi <i>megibung</i> dengan wisata budaya?	Tentu ada kaitannya apabila dikaitkan satu sama lain, kita tahu bersama tradisi <i>megibung</i> kaya akan tradisi dan budaya hal tersebut tentu dapat menarik minat wisatawan untuk tahu tentang <i>megibung</i> dan untuk mengetahui prosesnya.

PEDOMAN WAWANCARA
IDENTIFIKASI TRADISI *MEGIBUNG* SEBAGAI WISATA BUDAYA DI
DESA NONGAN KABUPATEN KARANGASEM

Identitas Informan

- a. Nama : Pande Gede Sudasta
 b. Jenis Kelamin : Laki – laki
 c. Umur : 64 tahun
 d. Pekerjaan : Petani (Penglingsir/Tetua Desa)

No	Pertanyaan	Jawaban
a.	Bagaimana sejarah tradisi <i>megibung</i> di Desa Nongan ?	Tradisi <i>megibung</i> di Desa Nongan sudah ada sejak zaman dahulu dan merupakan warisan turun temurun dari nenek moyang dan sampai saat ini masih dijaga dan dilestarikan. Jika di Karangasem tradisi <i>megibung</i> bermula ketika Kerajaan Karangasem yang dipimpin oleh I Gusti Anglurah Ketut Karangasem melakukan peperangan dengan Kerajaan Lombok, ketika istirahat beliau menganjurkan prajuritnya untuk duduk dan makan bersama dalam posisi melingkar dengan tujuan untuk memudahkan beliau menghitung pasukan yang masih bertahan sekaligus menghitung pasukan yang gugur. Selain itu untuk memberikan semangat kekeluargaan kepada para prajurit. Dan tradisi makan tersebut sampai sekarang masih dijaga oleh masyarakat Karangasem termasuk di Desa Nongan ini.
b.	Pada saat upacara adat apa saja tradisi <i>megibung</i> dilaksanakan di Desa Nongan?	Hampir semua upacara adat di Desa Nongan mengadakan tradisi <i>megibung</i> seperti <i>piodalan</i> di pura, <i>ngaben</i> , pernikahan, <i>mepandes</i> , apabila ada <i>mebat</i> pasti setelahnya ada <i>megibung</i> . Bahkan sekarang dalam keluarga pun apabila ada <i>piodalan</i> di merajan pasti <i>megibung</i> walaupun hanya dengan anggota saja tetapi hal tersebut menunjukkan tradisi ini masih dijaga dan lestari di Desa Nongan.

c.	Dimana biasanya tradisi <i>megibung</i> dilaksanakan dan siapa yang menyelenggarakan acara tersebut dan siapa saja pesertanya?	Tradisi <i>megibung</i> dilaksanakan apabila ada upacara agama, jadi untuk tempat, yang menyelenggarakan dan pesertanya ditentukan oleh yang punya acara. Contohnya apabila saya akan melaksanakan upacara <i>ngunduh mantu</i> berarti penyelenggara atau tuan rumahnya adalah saya dengan dibantu oleh kerabat-kerabat dekat. Untuk tempatnya sudah pasti dirumah saya dan pesertanya biasanya undangan adat yang ikut dalam kegiatan <i>mebat</i> .
d.	Siapa saja yang menyiapkan bahan-bahan untuk olahan hidangan <i>megibung</i> ?	Pihak penyelenggara acara dan biasanya sudah disiapkan jauh hari sebelumnya, misalnya acara <i>mebatnya</i> hari ini, berarti persiapan alat, bahan, dan bumbu sudah dilakukan dari kemarin sehingga ketika hari H tiba bahan tinggal diolah saja.
f.	Apa saja bumbu-bumbu yang digunakan untuk hidangan <i>megibung</i> dan berapa jumlah bumbu-bumbu tersebut serta digunakan untuk berapa porsi?	Menggunakan bumbu-bumbu bali seperti <i>base gede, base rajang, base uyah sere, base bawang jahe, sambal mba</i> , untuk lebih lengkap dapat dilihat ketika pembuatannya. Takarannya tidak pasti apabila peserta yang akan <i>megibung</i> banyak maka porsi untuk bumbunya lebih banyak begitu sebaliknya.
h.	Apa saja nama-nama olahan untuk hidangan <i>megibung</i> dan bahan serta bumbu apa saja yang digunakan untuk membuat olahan tersebut?	Ada nasi sebagai hidangan utamanya, olahannya ada sate yaitu <i>sate lilit, sate lembat, kasem/bantengan, urutan</i> dan olahan <i>lawar</i> biasanya ada empat jenis <i>lawar, lawar barak, lawar putih, lawar don belimbing, lawar padumara</i> yang menggunakan <i>rames</i> dari hati ditambah campuran dari <i>lawar</i> lainnya. Untuk pelengkap biasanya ada <i>ares</i> dari batang pohon pisang muda.
i.	Pada umumnya hidangan <i>megibung</i> menggunakan komoh, mengapa di Desa Nongan tidak menggunakan komoh?	Dari dulu memang disini tidak menggunakan <i>komoh</i> , kalau Karangasem bagian timur biasanya menggunakan <i>komoh</i> . Disini masyarakatnya tidak terbiasa mengkonsuminya.
j.	Apakah ada alat dan teknik khusus dalam pengolahan hidangan <i>megibung</i> di Desa Nongan?	Secara umum tidak ada alat dan teknik khusus dalam pengolahannya.

k.	Bagaimana penyajian hidangan <i>megibung</i> di Desa Nongan?	Antara penyajian nasi dan lauk pauknya dipisah, nasi diletakkan di tengah-tengah dan dipinggirnya biasanya ada <i>uyah tabia</i> , lauk-pauk diletakkan disamping nya yaitu kiri dan kanan <i>gibungan</i> , penyajiannya ini menggunakan <i>kelatkat</i> kemudian dialasi <i>aledan</i> . Namun sekarang masyarakat disini mulai menggunakan kertas minyak sebagai alasnya karena pengaruh modernisasi, kita juga harus dapat menyesuaikan dengan perkembangan zaman tanpa meninggalkan tradisi dan mengurangi makna dari tradisi <i>megibung</i> itu sendiri.
l.	Siapa yang bertugas untuk menyajikan hidangan <i>megibung</i> ?	Pihak dari penyelenggara acaranya dan pada saat <i>megibung</i> nanti ada <i>peladen</i> yang bertugas untuk melayani peserta yang <i>megibung</i> dalam hal ini jika ada peserta yang ingin nambah nasi, menginginkan tambahan air minum, <i>peladen</i> inilah yang bertugas untuk mengambilkan, tapi tidak boleh dalam kelompok tersebut berebut meminta tambahan jadi apabila ingin menambah sesuatu peserta dalam kelompok bisa memberitahukan kepada pemimpin dalam setiap kelompok dan pemimpin tersebutlah yang akan memanggil <i>peladen</i> sehingga kondisi pada saat <i>megibung</i> tidak gaduh. Tetapi hal tersebut jarang disini soalnya pihak penyelenggara pasti sudah mensiasatinya dengan menyajikan hidangan <i>megibung</i> dengan porsi yang lebih banyak supaya tidak kekurangan dan terkadang hal tersebut menyebabkan hidangan <i>megibung</i> tidak habis dimakan (masih ada sisanya). Sisanya tersebut biasanya dikumpulkan dalam satu tempat dan nantinya dapat dikasi pakan babi.
m.	Ketika <i>megibung</i> selesai dilaksanakan, apa yang dilakukan oleh peserta <i>megibung</i> ?	Peserta <i>megibung</i> yang berasal dari tamu undangan mereka akan duduk-duduk sambil berbincang-bincang dan menunggu arahan selanjutnya, sedangkan peserta yang berasal dari pihak penyelenggara acara mereka akan bersama-sama membersihkan area <i>megibung</i> .

n.	Siapa yang memimpin pelaksanaan <i>megibung</i> ?	Secara keseluruhan dibuka atau diberikan aba-aba istilahnya kata sambutan oleh penyelenggara acara (tuan rumahnya) setelah itu diberikan sepenuhnya kepada pemimpin dalam setiap kelompok yang dapat dipimpin oleh orang usianya paling tua dalam kelompok tersebut atau juga orang yang dihormati disana.
p.	Dalam satu <i>gibungan</i> terdapat berapa orang?	Terdiri dari delapan orang, jadi apabila ada 80 peserta <i>megibung</i> berarti ada 10 hidangan <i>megibung</i> atau ada 10 kelompok <i>megibung</i> .
q.	Bagaimana pengaturan posisi duduk dalam <i>megibung</i> ?	Bebas, peserta bebas duduk dimana saja, disini tidak diatur harus duduk dimana asalkan nyaman saja.
r.	Bagaimana aturan-aturan yang berlaku dalam pelaksanaan <i>mengibung</i> (hal yang boleh dilakukan dan tidak boleh dilakukan) ?	Hal yang tidak boleh dilakukan tentu tidak boleh mengganggu kenyamanan peserta lainnya, contohnya makan berantakan (<i>metrebesan</i>) itu tidak boleh apalagi mengembalikan makanan yang sudah diambil ke dalam <i>gibungan</i> tidak boleh, apabila misalnya makanan tersebut tidak muat dimasukkan kedalam mulut karena kebanyakan bisa diletakkan dibawah tempat duduk masing-masing nanti setelah selesai makan dapat diambil dan dibuang, diusahakan jangan bersendawa, batuk, bersin, dan yang paling penting tidak boleh ketika selesai makan langsung berdiri harus menunggu yang lain selesai makan dan tentu setelah ada aba-aba dari penyelenggara acara.
s.	Apa saja nilai-nilai etika yang dapat diambil dari konsep <i>mengibung</i> tersebut?	Nilai kekeluargaan, nilai kebersamaan, nilai manusa pada jadi semua berkududukan sama, baik dari <i>soroh pande</i> , <i>bujangga</i> , <i>pasek</i> , <i>gusti</i> semua sama ketika <i>megibung</i> , kecuali untuk pemangku mereka tidak dapat ikut <i>megibung</i> dan biasanya penyajian hidangannya dikhususkan, dan nilai agama dengan selalu menyukuri rahmat dari Sang Pencipta.

LAMPIRAN 05. Daftar Nama Informan



DAFTAR NAMA INFORMAN

1. Nama : I Wayan Daging, S.TP
 Jenis Kelamin : Laki - laki
 Umur : 52 tahun
 Alamat : Banjar Dinas Saren Kelod, Desa Nongan
 Pekerjaan : Kepala Desa Nongan

2. Nama : Jero Mangku Dipta Admanda
 Jenis Kelamin : Laki - laki
 Umur : 32 tahun
 Alamat : Banjar Dinas Bucu, Desa Nongan
 Pekerjaan : Prajuru Adat

3. Nama : Wayan Surata
 Jenis Kelamin : Laki - laki
 Umur : 58 tahun
 Alamat : Banjar Dinas Bucu, Desa Nongan
 Pekerjaan : Buruh (Juru Patus/Sayagede)

4. Nama : Nengah Yudita
 Jenis Kelamin : Laki - laki
 Umur : 40 tahun
 Alamat : Banjar Dinas Bucu, Desa Nongan
 Pekerjaan : Juru Patus (Belawa)

5. Nama : I Nengah Suparta
 Jenis Kelamin : Laki - laki
 Umur : 56 tahun
 Alamat : Banjar Dinas Bucu, Desa Nongan
 Pekerjaan : Guru SD (Juru Patus/Sayaijek)

6. Nama : Wayan Kawi
Jenis Kelamin : Laki - laki
Umur : 67 tahun
Alamat : Banjar Dinas Nongan Kaler, Desa Nongan
Pekerjaan : Juru Patus

7. Nama : Ngakan Made Ariawan
Jenis Kelamin : Laki - laki
Umur : 49 tahun
Alamat : Banjar Dinas Bujaga, Desa Nongan
Pekerjaan : Juru Patus

8. Nama : I Gede Jati
Jenis Kelamin : Laki - laki
Umur : 53 tahun
Alamat : Banjar Dinas Sekar, Desa Nongan
Pekerjaan : Juru Patus

9. Nama : Ketut Budiarta
Jenis Kelamin : Laki - laki
Umur : 51 tahun
Alamat : Banjar Dinas Sigar, Desa Nongan
Pekerjaan : Juru Patus

10. Nama : I Ketut Ardika
Jenis Kelamin : Laki - laki
Umur : 48 tahun
Alamat : Banjar Dinas Saren Tengah, Desa Nongan
Pekerjaan : Juru Patus



11. Nama : Pande Gede Sudasta
Jenis Kelamin : Laki - laki
Umur : 64 tahun
Pekerjaan : Petani (Penglingsir/Tetua Desa)

12. Nama : I Kadek Santika
Jenis Kelamin : Laki -laki
Umur : 29 Tahun
Pekerjaan : Petani



LAMPIRAN 06. Dokumentasi Pengambilan Data



DOKUMENTASI PENGAMBILAN DATA

1. Dokumentasi wawancara dengan Informan





2. Dokumentasi Pelaksanaan Tradisi *Megibung*





GLOSARIUM

A

Asta dala : Delapan simbol sifat keagungan Ida Sang Hyang Widhi Wasa atau Tuhan Yang Maha Esa.

Atos (aba-abaan) : Barang bawaan yang biasanya dibawa oleh tamu undangan ke tempat pemilik acara bisa berupa beras, gula, telur, mie, dupa dan lain sebagainya yang disesuaikan dengan acara.

B

Balung : Tulang babi yang masih ada dagingnya.

Brengkes : Olahan dari daging ayam maupun daging babi yang dicincang kemudian dicampur dengan bumbu khas bali dan darah lalu dibungkus dengan daun pisang kemudian dikukus sampe matang.

Bebanten (banten) : Sarana *upakara* yang digunakan sebagai bentuk sujud bakti umat Hindu kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa.

D

Dolong : Jenis unggas yang termasuk dalam keluarga bebek yang memiliki bentuk kaki gemuk dan pendek.

J

Juru patus : Sebutan khusus di Bali untuk orang yang mengolah makanan tradisional Bali (Juru masak).

M

Megebeg-gebegan : Tradisi pada saat perayaan nyepi (*pengerupukan*) di Desa Tukadmungga, Buleleng dimana para pemuda saling berebut untuk mendapatkan kepala sapi yang merupakan sarana dalam menggelar upacara persembahan saat ritual mecaru.

Mepandes : Potong gigi (*mesangih, metatah*) merupakan upacara agama Hindu bila seorang anak sudah beranjak dewasa dengan mengikis 6 gigi bagian atas yang berbentuk taring.

Merangkat : Jenis perkawinan *ngerorod/ ngelayas* yang merupakan cerminan kebebasan wanita Bali untuk memilih dan menentukan jodohnya.

N

Nyakan diwang : Tradisi serangkaian perayaan Nyepi di Kecamatan Banjar, Buleleng dengan memasak nasi di luar rumah yaitu lebih tepatnya di pinggir jalan sebagai bentuk pembersihan rumah terutama penyepian dapur.

O

Omed-omedan : Tradisi dari Banjar Kaja, Sesetan, Denpasar Selatan yang dilakukan pada hari *ngembak geni* untuk menyambut Tahun Baru Saka dimana peserta dibagi menjadi dua kelompok yaitu pria dan wanita kemudian terjadi tarik menarik antara pria dan wanita dan disiram dengan air.

P

Panca Dewata : Lima manifestasi (sinar suciNya) Ida Sang Hyang Widhi Wasa yang menguasai lima arah mata angin yaitu arah timur, selatan, barat, utara, dan tengah.

Panca Yadnya : Lima persembahan atau korban suci yang tulus ikhlas kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa, terdiri dari Dewa Yadnya, Rsi Yadnya, Pitra Yadnya, Manusia Yadnya, dan Bhuta Yadnya.

Pawiwahan : Istilah perkawinan dalam agama Hindu di Bali

Pemangku : Rohaniawan atau orang suci Hindu yang telah melewati tahap penyucian dan memiliki wewenang untuk memimpin upacara agama dalam skala kecil.

Pewijean : Hidangan *megibung* yang khusus disajikan untuk satu orang dan ditunjukkan untuk orang-orang tertentu saja seperti pemangku.

Piodalan : Rangkaian upacara Dewa Yadnya yang ditujukan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa pada sebuah pura atau tempat suci.

R

Rames : Bagian dari tubuh babi seperti kulit, lemak, hati yang digunakan sebagai campuran dalam pembuatan *lawar*.

S

Sapta petala : Tujuh lapisan alam bawah yaitu neraka (*bhur loka*) untuk tempat roh, atma atau jiwa-jiwa terperosok dalam lingkungan yang tidak mengalami kebahagiaan dan kedamaian.

Selan banten (jotan): Sesajen yang dipersembahkan kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa setelah memasak sebagai ungkapan rasa syukur dan terimakasih.

Suka lan duka : Perasaan senang dan sedih

Sukla : Makanan atau persembahan yang suci.

Sulur : Hubungan, dekat.

T

Telubulanan : Perayaan hari kelahiran umat Hindu yang jatuh saat bayi menginjak umur 105 hari (3 bulan dengan kelender Bali).

Tum : Olahan daging yang telah dicampur dengan bumbu khas daerah kemudian dibungkus dengan daun pisang.

U

Ulihan : Tradisi dari masyarakat Pupuan, Tabanan dimana masyarakat membuat *intil* (semacam ketupat yang

dibungkus dengan daun bambu) kemudian dihaturkan di bale adat untuk mengenang jasa para leluhur.

Usaba sambah : Upacara tradisional khas Desa Tenganan, Karangasem untuk melepas anak-anak remaja mereka ke usia akil balik.

W

Walesan sok : Balasan yang diberikan pemilik acara kepada tamu undangan atas apa yang telah diberikan berupa olahan khas Bali seperti nasi, *lawar*, dan sate.



RIWAYAT HIDUP



Ni Made Novia Kristina Dewi lahir di Koripan pada tanggal 25 November 1997. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak I Nengah Senada dan Ibu Ni Wayan Putri Setiawati. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Kini penulis beralamat di Br. Koripan Kaja, Desa Abiantuwung, Kecamatan Kediri, Kabupaten Tabanan, Provinsi Bali.

Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 3 Abiantuwung dan lulus pada tahun 2010. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 1 Kediri dan lulus pada tahun 2013. Pada tahun 2016, penulis lulus dari SMK Pariwisata Triatmajaya Tabanan jurusan Tata Boga dan melanjutkan ke Pendidikan Kesejahteraan Keluarga di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir tahun 2020 penulis telah menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Identifikasi Tradisi *Megibung* Sebagai Wisata Budaya di Desa Nongan Kabupaten Karangasem”. Selanjutnya, mulai dari tahun 2020 sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga di Universitas Pendidikan Ganesha.