

**IDENTIFIKASI HIDANGAN PADA TRADISI *NGEJOT*
DI DESA LENEK DUREN, KECAMATAN LENEK,
LOMBOK TIMUR**



OLEH:

MUHAMMAD YUNUS ZAKARIA

NIM. 1915081036

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

2025



**IDENTIFIKASI HIDANGAN PADA TRADISI *NGEJOT* DI DESA LENEK
DUREN, KECAMATAN LENEK, LOMBOK TIMUR**

SKRIPSI

Diajukan kepada

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

Untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan program serjana

Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

OLEH :

MUHAMMAD YUNUS ZAKARIA

NIM. 1915081036

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

2025

SKRIPSI

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

Menyetujui,

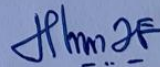
Pembimbing I,

Pembimbing II,



Dra. Damiati, M.Kes

NIP. 196502191991032001



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

NIP. 197309022002122001

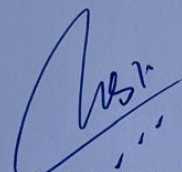
Lembar Persetujuan Dosen Penguji Skripsi

Skripsi oleh Muhammad Yunus Zakaria ini

telah dipertahankan didepan dewan penguji

pada tanggal : 22 MEI 2024

Dewan Penguji,



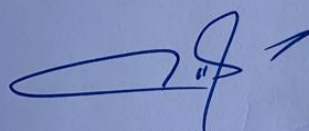
Dr. Cekorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197103031997032001

(Ketua)



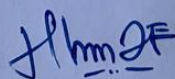
Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197403162006042001

(Anggota)



Dra. Damiati, M.Kes.
NIP. 196502191991032001

(Anggota)



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

(Anggota)

Lembar Persetujuan dan Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidik

Pada :

Hari : Selara
Tanggal : 11 FEB 2025



Mengetahui,

Ketua ujian

Sekretaris Ujian

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

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

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



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

PERNYATAAN

Dengan ini menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul " Identifikasi Hidangan Pada Tradisi *Ngejot* Di Desa Lenek Duren, Kecamatan Lenek, Lombok Timur" beserta seluruh isinya benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan atau dalam pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan.

Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya ini atau ada klaim terhadap karya saya ini.

Singaraja, 26 Juni 2024

Yang membuat pernyataan,



Muhammad Yunus Zakaria
NIM.1915081036

PRAKATA

Puji syukur peneliti panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nya-Lah, peneliti dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Identifikasi Hidangan Pada Tradisi *Ngejot* Di Desa Lenek Duren, Kecamatan Lenek, Lombok Timur”**. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar serjana pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M.Pd. selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha.
2. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah memberikan pengarahan baik selama perkuliahan maupun selama penyusunan skripsi ini.
3. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah memberikan dukungan maupun pengarahan selama penyusunan skripsi ini.
4. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T. selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah memberikan dukungan dan fasilitas sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
5. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner sekaligus Pembimbing II yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran dalam memberikan dukungan,

arahan, bimbingan, petunjuk dan motivasi kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini.

6. Dra. Damiati, M.Kes. selaku Pembimbing I yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran dalam memberikan dukungan, arahan, bimbingan, petunjuk dan motivasi kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
7. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. selaku Penguji I yang telah memberikan dukungan, arahan, masukan dan saran serta semangat kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini sehingga dapat diselesaikan dengan baik.
8. Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd. selaku Penguji II yang telah memberikan dukungan, arahan, masukan dan saran serta semangat kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini sehingga dapat diselesaikan dengan baik.
9. Bapak dan Ibu Dosen serta Laboran di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang selalu membimbing dan mengarahkan serta mendidik penulis baik selama proses perkuliahan maupun dalam menyelesaikan skripsi ini.
10. Para staf pegawai di lingkungan Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha yang telah banyak memberikan bantuan dan arahan di bidang administrasi.
11. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu dalam membantu penyusunan skripsi ini. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu,

penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak demi penyempurnaan skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya penulis dan juga pembaca serta bermanfaat bagi dunia pendidikan

Singaraja, 14 Mei 2024



DAFTAR ISI

PRAKATA	viii
ABSTRAK.....	xxviii
DAFTAR ISI.....	xvi
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL	xixv
GLOSARIUM.....	xixvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	72
BAB I PENDAHULUAN.....	Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang Masalah.....	Error! Bookmark not defined.
1.2 Identifikasi Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.3 Pembatasan Masalah.....	Error! Bookmark not defined.
1.4 Rumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.5 Tujuan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1.6 Manfaat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	Error! Bookmark not defined.
2.1 Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan.....	Error! Bookmark not defined.
2.2 Pengertian Identifikasi	Error! Bookmark not defined.
2.3 Tradisi Ngejot.....	Error! Bookmark not defined.
2.4 Klasifikasi Hidangan Tradisional.....	Error! Bookmark not defined.
2.5 Teknik Persiapan, Pengolahan, dan Penyajian.....	Error! Bookmark not defined.
defined.	
2.6 Etika Makan	Error! Bookmark not defined.
2.7 Kerangka Berpikir.....	Error! Bookmark not defined.

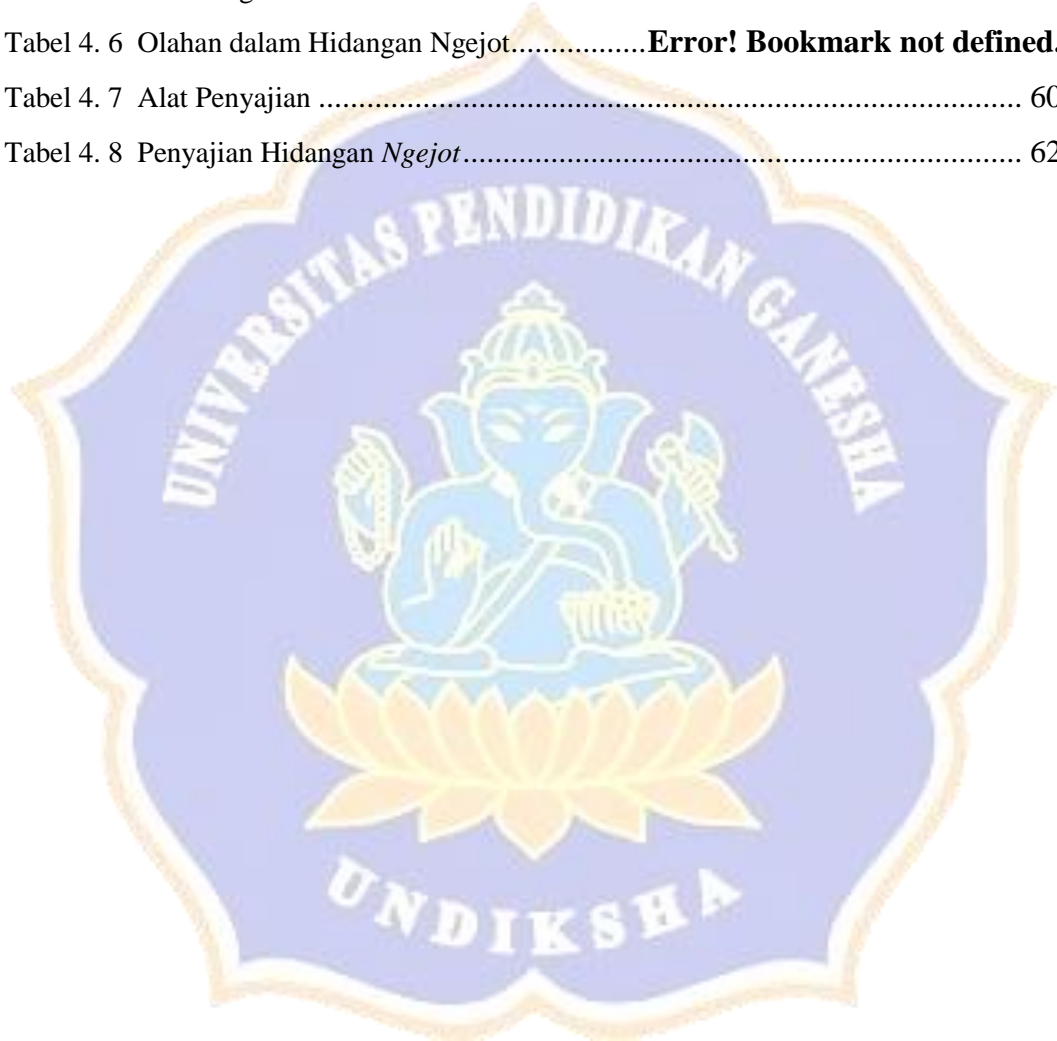
BAB III METODE PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
3.1 Rancangan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.2 Subjek Penelitian dan Lokasi Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.3 Variable Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.4 Devinisi Operasional Variabel	Error! Bookmark not defined.
3.5 Sumber Data	Error! Bookmark not defined.
3.6 Metode Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
3.7 Instrumen Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.8 Teknik Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
4.1 Profile Desa	Error! Bookmark not defined.
4.2 Hasil Penelitian	Error! Bookmark not defined.
4.3 Etika Makan Dalam Tradisi <i>Ngejot</i>	Error! Bookmark not defined.
BAB V PENUTUP	Error! Bookmark not defined.
5.1 Simpulan	Error! Bookmark not defined.
5.2 Saran	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR RUJUKAN	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Tradisi Ngejot.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2. 1 Kerangka Berfikir.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3. 1 Rancangan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3. 2 Peta Desa Lenek Duren Sumber (kantor Desa Lenek Duren)	Error!
Bookmark not defined.	
Gambar 3. 3 Komponen Analisis Data.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 1 Talenan.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 2 Pisau.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 3 Parang	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 4 Nare.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 5 Tempih/Ngiu.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 6 Parut.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 7 Cobek.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 8 Daun Enau	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 9 Bak Kecil.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 10 <i>Keraro</i>	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 11 Panci.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 12 <i>Jalik</i>	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 13 Wajan	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 14 Panci Besar	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 15 Centong	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 16 Sorok Penggorengan	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 17 Centong Nasi.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 18 Samapk <i>Jot</i>	59
Gambar 4. 19 Nare.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 20 Tudung Saji.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 21 Piring	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 22 Mangkok.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 23 Cerek	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4. 24 Penyajian Hidangan	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Instrumen Penelitian.....	39
Tabel 4. 1 Alat Persiapan.....	44
Tabel 4. 2 Bahan-bahan untuk Hidangan <i>Ngejot</i>	49
Tabel 4. 3 Bahan bumbu untuk Hidangan <i>Ngejot</i>	49
Tabel 4. 4 Bumbu (ragi) untuk DHidangan <i>Ngejot</i>	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 5 Alat Pengolahan.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 6 Olahan dalam Hidangan <i>Ngejot</i>	Error! Bookmark not defined.
Tabel 4. 7 Alat Penyajian	60
Tabel 4. 8 Penyajian Hidangan <i>Ngejot</i>	62



GLOSARIUM

- Aman Jangan : Petugas yang memperkirakan dan mengolah bahan untuk di masak
- Anak Bak : Bak kecil digunakan untuk meletakkan bahan bahan masakan
- Bejek : Yaitu mereamas bahan masakan
- Besok : Merupakan proses membersihkan bahan makanan untuk sebelum di olah
- Blakas : Pisau besar untuk memotong bahan makanan yang agak keras
- Batek : Golok yang digunakan untuk memotong
- Gecok : Merupakan tahan pemotongan
- Gedeng Nao : Daun aren yang digunakan untuk membuat ketupat bulayak
- Gilik : Merupakan proses menghaluskan bahan makanan
- Gobet : Memisahkan kulit kelapa dari dagingnya
- Inan nasik : Petugas untuk mengatur dan memasak nasi
- Jalik : Perapian untuk memasak
- Keraro : Keranjang yang terbuat dari anyaman bambu yang biasanya digunakan untuk membersihkan bahan masakan
- Lade : Alat dapur berbentuk sendok yang digunakan untuk mengambil nasi atau menyajikan nasi
- Ladik : Pisau yang digunakan untuk mengisris
- Landesan : Talenan sebagai alas untuk memotong
- Lukek : Merupakan tahap mengelupasan
- Memongkak : Peralatan dapur yang digunakan untuk merebus
- Nare : merupakan dulang yang biasanya berbentuk lingkaran yang permukaannya datar dan biasanya berbibir di pinggirnya
- Ngandil : Proses pebelian daging secara berkelompok
- Ngejot : Mengantarkan atau memberi
- Nyenyiru : Tempih yang digunakan sebagai alat untuk memisahkan kotoran dari beras
- Observasi :Aktivitas pengamatan dan pencatatan secara sistatis

- Parut : Merupakan peralatan dapur yang digunakan untuk memotong bahan makanan menjadi potongan yang lebih halus
- Pilen : Yaitu pemilahan bahan makanan
- Reduksi Data : Proses pengolahan data yang dilakukan setelah penelitian untuk menyederhanakan, mengorganisasi, dan membuang data yang tidak perlu
- Sigon : Peralatan dapur yang digunakan sebagai tempat untuk menggoreng
- Sembele : Proses penyebelian hewan untuk di masak
- Senduk Jarang : Peralatan dapur yang digunakan untuk menyaring minyak
- Senduk Siong : Peralatan dapur yang digunakan untuk mengaduk ketika menggoreng
- Tahlilan : Kegiatan keagamaan yang dilakukan umat islam untuk mendoakan dan memperingati orang yang telah meninggal dunia
- Tasyukuran : Acara atau upacara untuk bersyukur
- Tektek : Merupakan tahapan pencincangan bahan masakan sebelum diolah
- Tembolak : merupakan kerajinan yang terbuat dari daun lontar
- Tempik : Yaitu memisahkan kotoran dari beras
- Ziarah : Mengunjungi

