

# LAMPIRAN





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 : 1122/UN48.11.1/DT/2023

Singaraja, 31 Mei 2023

Lampiran : -

Hal : Surat Permohonan Data

Yth. Kepala Desa Lenek Duren, Kecamatan Lenek, Kab. Lombok Timur  
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Proses Persiapan, Pengolahan dan Penyajian, Etika Makan Pada Tradisi Ngejot", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Muhammad Yunus Zakaria  
NIM : 1915081036  
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner  
Semester : VIII (delapan)

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

a.n. Dekan,  
Wakil Dekan I,

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





PEMERINTAH KABUPATEN LOMBOK TIMUR  
KECAMATAN LENEK  
DESA LENEK DUREN

Jalan Lintas Duren - Lenek Duren

Kode Pos 83653

Lenek Duren, 27 Juni 2023

Nomor : 005/ 355 /D.LDR/2023

Kepada,

Lam : -

Yth. **Muhammad Yunus Zakarya**

Perihal : **Permohonan Data**

di\_

TEMPAT

*Bismillahirrahmanirahim  
Assalamu'alaikum Wr. Wb*

Sehubungan dengan surat nomor 005/ 355 / D.LDR/2023 mengenai permohonan data dilaksanakan kegiatan penelitian ilmiah dalam pelaksanaan penyusunan Skripsi yang berjudul "Identifikasi Hidangan Pada Tradisi Ngejot Di Desa Lenek Duren, Kecamatan Lenek Lombok Timur" dan memang benar lokasi pengambilan data penelitian di Desa Lenek Duren, maka dengan ini kami terangkan dengan sebenar-benarnya bahwa :

**Nama** : **Muhammad Yunus Zakaria**  
**NIM** : **1915081036**  
**Prodi** : **Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**  
**Semester** : **VIII (Delapan)**  
**Mahasiswa** : **Universitas Pendidikan Ganesha**  
**Fakultas** : **Teknik dan Kejuruan**

Memang benar mahasiswa/i diatas telah melaksanakan pengambilan data dan melaksanakan penyusunan data dengan terstruktur baik dari observasi, wawancara dan dokumentasi serta terjun langsung kelapangan dengan menggunakan jenis penelitian kualitatif.

*Wabillahitaufik Wal Hidayah  
Wassalamu'alaikum WR. Wb*

Kepala Desa Lenek Duren

**J U H I**

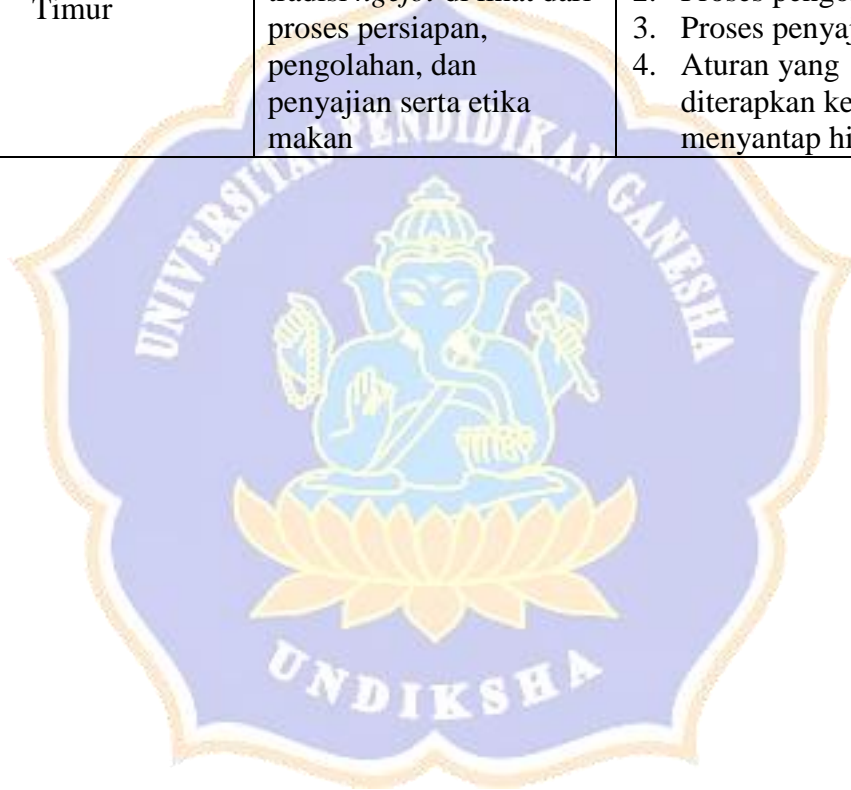


Lampiran 3: Lembar observasi

## KISI-KISI LEMBAR OBSERVASI

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

Variabel	Sub Variabel	Indikator
Identifikasi Hidangan pada Tradisi <i>Ngejot</i> di Desa Lenek Duren, Kecamatan Lenek, Kabupaten Lombok Timur	Hidangan khas yang disajikan pada saat tradisi <i>ngejot</i> dilihat dari persiapan, pengolahan, dan penyajian	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Proses persiapan alat</li><li>2. Proses persiapan bahan</li><li>3. Alat pengolahan</li><li>4. Teknik pengolahan</li><li>5. Alat penyajian</li><li>6. Teknik penyajian</li></ol>
	Proses pelaksanaan tradisi <i>ngejot</i> di lihat dari proses persiapan, pengolahan, dan penyajian serta etika makan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Proses persiapan</li><li>2. Proses pengolahan</li><li>3. Proses penyajian</li><li>4. Aturan yang diterapkan ketika menyantap hidangan</li></ol>







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



Lampiran 4: Panduan Wawancara



KISI-KISI INSTRUMEN PEDOMAN WAWANCARA  
IDENTIFIKASI HIDANGAN PADA TRADISI NGEJOT DI DESA LENEK  
DUREN, KECAMATAN LENEK, KABUPATEN LOMBOK TIMUR

Variabel	Sub Variabel	Idikator	Item
<p style="text-align: center;">Identifikasi Hidangan pada Tradisi <i>Ngejot</i> di Desa Lenek Duren, Kecamatan Lenek, Kabupaten Lombok Timur</p>	<p style="text-align: center;">Pelaksanaan Tradisi <i>Ngejot</i></p>	<p>Tahap Persiapan :</p> <p>a. Alat dan teknik persiapan</p> <p>b. Bahan</p>	<p>a. Siapa saja peserta dalam tradisi <i>ngejot</i> ?</p> <p>b. Siapa saja yang menyiapkan bahan-bahan untuk olahan hidangan <i>ngejot</i> ?</p> <p>c. Apa saja alat-alat yang digunakan untuk menyiapkan hidangan <i>ngejot</i> ?</p> <p>d. Apa saja teknik-teknik yang digunakan pada saat menyiapkan hidangan <i>ngejot</i> dan berapa jumlah bahan-bahan tersebut ?</p> <p>e. Apa saja bumbu-bumbu yang digunakan untuk hidangan <i>ngejot</i> ?</p> <p>f. Berapa jumlah orang yang diperlukan untuk menyiapkan hidangan <i>ngejot</i> ?</p>
		<p>Tahap Pengolahan :</p> <p>a. Alat dan teknik pengolahan</p> <p>b. Jenis olahan dalam hidangan <i>ngejot</i></p>	<p>a. Apa saja alat-alat yang digunakan untuk mengolah hidangan <i>ngejot</i> ?</p> <p>b. Apa saja teknik-teknik yang digunakan pada saat pengolahan hidangan <i>ngejot</i> ?</p> <p>c. Apa saja nama-nama olahan untuk hidangan <i>ngejot</i> dan bahan</p>

			<p>apa saja yang digunakan untuk membuat olahan tersebut ?</p> <p>d. Bagaimana proses pembuatan olahan untuk hidangan <i>ngejot</i> ?</p>
		Tahap Penyajian : Alat dan teknik penyajian	<p>a. Apa saja alat yang digunakan untuk menyajikan olahan <i>ngejot</i> ?</p> <p>b. Bagaimana penempatan olahan dalam penyajian hidangan <i>ngejot</i>. Apakah ada aturan dalam meletakkan olahan tersebut ?</p> <p>c. Siapa yang bertugas menyajikan hidangan <i>ngejot</i> ?</p>
	Etika Makan dalam tradisi <i>ngejot</i>	Aturan-aturan (tata tertib) : a. Aturan umum b. Aturan khusus	<p>a. Sebelum acara <i>ngejot</i> dilaksanakan, apakah ada aturan atau ritual yang dilakukan ?</p> <p>b. Siapa yang memimpin pelaksanaan <i>ngejot</i> ?</p> <p>c. Dalam satu nampan hidangan <i>jot</i> terdapat berapa orang ?</p> <p>d. Bagaimana tata cara makan dalam <i>ngejot</i> ?</p> <p>e. Bagaimana aturan-aturan yang berlaku dalam pelaksanaan menyantap</p>

			<p>hidangan <i>ngejot</i> (hal yang boleh dilakukan dan tidak boleh dilakukan) ?</p> <p>f. Apa saja nilai-nilai etika yang dapat diambil dari konsep <i>ngejot</i> tersebut ?</p>
--	--	--	---



## PANDUAN WAWANCARA

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

Nama :

Jenis Kelamin :

Alamat :

Keterangan :

1. Bagaimana proses persiapan hidangan tradisi *ngejot* di Desa Lenek Duren, Kecamatan Lenek, Kabupaten Lombok Timur ?
  - a. Siapa saja peserta dalam tradisi *ngejot* ?
  - b. Siapa saja yang menyiapkan bahan-bahan untuk olahan hidangan *ngejot* ?
  - c. Apa saja alat-alat yang digunakan untuk menyiapkan hidangan *ngejot* ?
  - d. Apa saja teknik-teknik yang digunakan pada saat menyiapkan hidangan *ngejot* dan berapa jumlah bahan-bahan tersebut ?
  - e. Apa saja bumbu-bumbu yang digunakan untuk hidangan *ngejot* ?
  - f. Berapa jumlah orang yang diperlukan untuk menyiapkan hidangan *ngejot* ?
2. Bagaimana proses pengolahan hidangan tradisi *ngejot* di Desa Lenek Duren, Kecamatan Lenek, Kabupaten Lombok Timur ?
  - a. Apa saja alat-alat yang digunakan untuk mengolah hidangan *ngejot* ?
  - b. Apa saja teknik-teknik yang digunakan pada saat pengolahan hidangan *ngejot* ?
  - c. Apa saja nama-nama olahan untuk hidangan *ngejot* dan bahan apa saja yang digunakan untuk membuat olahan tersebut ?

- d. Bagaimana proses pembuatan olahan untuk hidangan *ngejot* ?
3. Bagaimana proses penyajian hidangan tradisi *ngejot* di Desa Lenek Duren, Kecamatan Lenek, Kabupaten Lombok Timur ?
  - a. Apa saja alat yang digunakan untuk menyajikan olahan *ngejot* ?
  - b. Bagaimana penempatan olahan dalam penyajian hidangan *ngejot*.  
Apakah ada aturan dalam meletakkan olahan tersebut ?
  - c. Siapa yang bertugas menyajikan hidangan *ngejot* ?
4. Bagaimana etika makan tradisi *ngejot* di Desa Lenek Duren, Kecamatan Lenek, Kabupaten Lombok Timur ?
  - a. Sebelum acara *ngejot* dilaksanakan, apakah ada aturan atau ritual yang dilakukan ?
  - b. Siapa yang memimpin pelaksanaan *ngejot* ?
  - c. Dalam satu nampian hidangan *jot* terdapat berapa orang ?
  - d. Bagaimana tata cara makan dalam *ngejot* ?
  - e. Bagaimana aturan-aturan yang berlaku dalam pelaksanaan menyantap hidangan *ngejot* (hal yang boleh dilakukan dan tidak boleh dilakukan) ?
  - f. Apa saja nilai-nilai etika yang dapat diambil dari konsep *ngejot* tersebut ?





## SUMBER INFORMAN

Nama	Keterangan	Foto/Gambar
Suhi	Kepala Desa Lenek Duren	
Jupandi	Sekertaris Desa Lenek Duren	
M. Tahir Royaldi, S.IP.,M.AP.,WNP	Penanggung jawab Rumah Budaya Paer Lenek	
Amaq Urdi	Ketua RT di Desa Lenek Duren	
Papuq Emong	<i>Inan Nasik</i> (orang yang bertanggung jawab mengatur tempat nasi segala kue, dan jajanan ketika ada kegiatan acara keagamaan atau pernikahan)	



## RESEP HIDANGAN

### 1. Kelak Bagek

#### Bahan dan Bumbu

- i. 1 ekor ayam kampung
- ii. Asam jawa
- iii. Minyak goreng penyedap rasa
- iv. 1 liter air
- v. 1 sdm garam
- vi. 1 sdt merica
- vii. 1 sdt ketumbar
- viii. Sejumput jinten manis
- ix. Sejumput jinten hitam
- x. sedikit pala
- xi. 1 kapulaga kecil
- xii. Sedikit kayu manis
- xiii. ½ jari jahe
- xiv. ½ jari kunyit
- xv. ½ jari lengkuas
- xvi. ¼ sdt lada hitam
- xvii. 20 Cabe rawit
- xviii. 4 buah cabe besar
- xix. 15 butir bawang merah
- xx. 8 butir bawang putih
- xxi. Sedikit terasi

#### Cara membuat

- xxii. Bersihkan ayam kampung kemudian potong-potong sesuai dengan selera
- xxiii. Haluskan semua bumbu-bumbunya sampai halus
- xxiv. Setelah bumbunya halus tumis menggunakan sedikit minyak goreng sampai harum
- xxv. Kemudian masukkan ayamnya, masak ayam sampai sedikit mengeras lalu masukkan air asam tunggu sampai mendidih lalu masukkan 1 liter air kemudian aduk-aduk sambil diberi penyedap rasa
- xxvi. Setelah matang taburi dengan bawang goreng

## 2. Pelalah

### Bahan dan Bumbu

- xxvii. 15 biji telur ayam
- xxviii. ½ butir kelapa diambil santannya (buat menjadi ½ liter)
- xxix. 1 gelas minyak goreng

### Bumbu yang dihaluskan

- xxx. Sang
- xxxi. Ketumbar
- xxxii. Jinten manis
- xxxiii. Pala
- xxxiv. Kayu manis
- xxxv. Kapulaga
- xxxvi. Jahe
- xxxvii. Lengkuas
- xxxviii. Kencur
- xxxix. ½ jari kunyit
  - xl. 4 cabe besar kering
  - xli. 15 biji cabe rawit
  - xl.ii. 15-16 kemiri
  - xl.iii. Sedikit terasi
  - xl.iv. 12 bawang merah
  - xl.v. 8 bawang putih

### Cara Membuat

- xlvi. Rebus telur ayam sampai matang, lalu kupas tusuk tusuk telur 2-3 tusukan
- xlvii. Panaskan minyak goreng samapi benar-benar panas lalu masukkan telur dan langsung dibalik goreng sampai kuning keemasan lalu angkat
- xlviii. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan, tumis hingga minyak dari bumbu keluar.
- xl.lix. Kemudian masukkan santan sedikit demi sedikit sampai mengental lalu masukkan telur yang sudah di goreng masak sebentar lalu setelah matang taburi dengan bawang goreng secukupnya.



**Lampiran 8: Dokumentasi Kegiatan**

## DOKUMENTASI KEGIATAN

No	Nama		keterangan
1	Nama Hidangan	Hidangan Pokok	
	<i>Topat/Bulayak</i>		Menyiapkan daun enau untuk membuat topat, yaitu memisahkan daun dari tulangnya lalu didiamkan selama semalaman agar daunnya agak layu agar mudah dibentuk
		Bentuk topat yang telah di buat yang selanjutnya akan di isi lalu di ikat dengan tali yang telah di persiapkan dengan daun yang tidak di buat ketupat	
		Bentuk topat yang telah di isi dengan beras dan sudah di ikat dengan isian beras 2/3	






			<p>Penataan topat dalam panci sebelum di masak</p>
			<p>Tindih topat dengan sesuatu yang cukup berat agar ketika dimasak topat tidak mengambang dan isinya tidak meledak</p>
			<p>Proses pemasakan topat</p>






			Setelah matang tiriskan dengan wadah yang bisa meniriskan air
2	Nama Hidangan	Lauk pauk berkuah	Keterangan
	<i>Kelak Bagek</i>		Setelah ayam di potong bersihkan ayam dari bulunya dengan cara merendam ayam menggunakan air panas
			Pengahulsan bumbu

			Hidangan yang sudah siap di sajikan
<i>Pelalah Telur</i>		Penghalusan bumbu	
			Hidangan pelalah telur yang akan disajikan

3	Nama Hidangan	Lauk pauk tak kuah	Keterangan
	<i>Sesaur</i>		<p>Setelah selsai pegupasan bersihkan daging kelapa dengan air</p>
			<p>Proses pamarutan</p>
			<p>Pembuatan bumbu</p>

			<p>Pencampuran bumbu, campur bumbu dengan merata</p>
			<p>Penyangraian dengan menggunakan api kecil dengan sedikit minyak. Sangria sampai benar-benar matang agar tidak cepat basi</p>
			<p>Setelah matang alasi dengan alas yang bisa menyerap cairan</p>



	<i>Sesate</i>		Pembuatan bumbu dan disatukan dengan daging
			Proses melilit sate pada katik bambu
			Bentuk sate yang sudah di lilit
			Pemanggangan sate

4	Nama hidangan	Jajanan	keterangan
	Jajanan		<p>Jajanan yang berbentuk pita sebelum di goreng</p>
			<p>Pemotongan dan pembuatan jajanan</p>
			<p>Peroses pengorengan jajanan</p>



Penyembelihan hewan untuk di andil



proses pembagian hewan andilan yaitu tanpa menggunakan timbangan



Pengantaran hidangan untuk dimakan bersama



Penyembelihan ayam dan bebek





Sajian hidangan



acara ritual yang dipimpin oleh ustad



Pembagian hidangan kepada peserta



Dokumentasi dengan inan nasik



Dokumentasi wawancara



Dokumentasi wawancara

## 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



## RIWAYAT HIDUP



Muhammad Yunus Zakaria lahir di Lombok Timur, 23 Mei 2000. Penulis lahir dari pasangan suami istri bapak Sahmin dan Ibu Ambur. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Kini penulis beralamat di Gubuk Jero karang alung, Lenek induk, kecamatan Lenek Kabupaten Lombok Timur, Provinsi NTB.

Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 1 Lenek, Lombok Timur dan lulus pada tahun 2012. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 2 Aikmel, dan lulus pada tahun 2016. Pada tahun 2019, Penulis lulus dari SMA Negeri 1 Aikmel jurusan IPA pada tahun yang sama penulis melanjutkan ke program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Teknologi Industri di UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA. Pada semester akhir 2024 penulis telah menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Identifikasi Hidangan Tradisi *Ngejot* di Desa Lenek Duren, Kecamatan Lenek, Kabupaten Lombok Timur”. Selanjutnya mulai dari tahun 2024 sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa program S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.