

**IDENTIFIKASI HIDANGAN SOSIS TRADISIONAL
BALI “URUTAN” BERBAHAN NABATI DI
DESA PANJI ANOM**



**OLEH :
KADEK WINDA CAHYANI
NIM 2115081019**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2025**



**IDENTIFIKASI HIDANGAN SOSIS TRADISIONAL
BALI “URUTAN” BERBAHAN NABATI
DI DESA PANJI ANOM**

SKRIPSI



Diajukan Kepada

Universitas Pendidikan Ganesha

**Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

Oleh

Kadek Winda Cahyani

NIM 2115081019

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

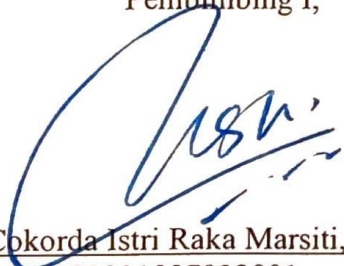
2025

SKRIPSI

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

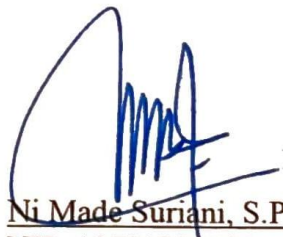
Menyetujui

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



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

Skripsi oleh Kadek Winda Cahyani ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal 17 Maret 2025

Dewan Penguji,



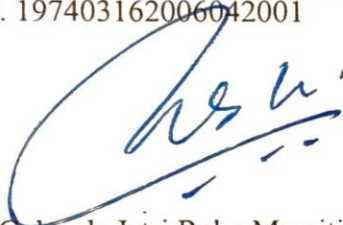
Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197107111999032001

Ketua



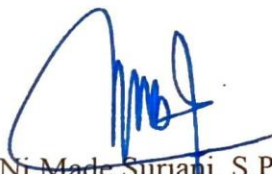
Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197403162006042001

Anggota



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

Anggota



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

Anggota

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

Pada :

Hari : *Kamis*
Tanggal : *17 2 JUN 2025*



Menyetujui

Ketua Ujian

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

Sekretaris Ujian

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

Mengesahkan

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



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

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan karya tulis yang berjudul **“Identifikasi Hidangan Sosis Tradisional Bali “*Urutan*” Berbahan Nabati di Desa Panji Anom**” beserta seluruh isinya adalah benar adanya karya sendiri, saya tidak melakukan penjiplakan dan mengutip 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 saya ini, atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 03 Maret 2025



Kadek Winda Cahyani
NIM. 2115081019

MOTTO

“Don’t Compare: Your Journey is Your Own”

-Maudy Ayunda, 2018:48-



KATA PERSEMBAHAN

“Om Swastyastu, Om Awigenam Astu”

Puji syukur serta terima kasih tertulis saya tujukan kepada,

Ida Sang Hyang Widhi Wasa

Yang menjadi keyakinan atas terselesaikannya skripsi ini sesuai harapan.

**“Kesuksesan Ini Bukanlah Perjuanganku Semata, Melainkan Juga Mereka Yang
Memberi Uluran Tangan”**

Skripsi Ini Saya Persembahkan Kepada:

**Orang Tua Terkasih
(Made Darma, Luh Sri Arianti)**

Terima kasih atas doa yang selalu menyertai, kesabaran, keikhlasan, dukungan ruang, waktu dan materi yang penuh rasa kepercayaan.

**Saudara Tercinta
(Ayu Sintiani, Dewi Suriani, Angga Mas dan Agus Widarmawan)**

Terima kasih untuk doa yang diselipkan, dukungan dan motivasi dalam menyelesaikan skripsi ini.

Kawan Seperjuangan

Seluruh Angkatan S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Tahun 2021

Terima kasih telah mewarnai masa perkuliahan serta dukungan moral, ruang, waktu, tenaga dan materi dalam baik pada masa susah ataupun senang hingga skripsi ini dapat terselesaikan.

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas terselesaikannya skripsi berjudul **“Identifikasi Hidangan Sosis Tradisional Bali “*Urutan*” Berbahan Nabati di Desa Panji Anom**”, sebagai syarat untuk meraih gelar Sarjana Pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha. Penulis berterima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan baik moral, ruang, waktu, tenaga dan materi selama proses penyusunan skripsi ini. Untuk itu melalui Prakata ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M.Pd., selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja yang telah memfasilitasi sarana dan prasarana selama penulis mengikuti perkuliahan.
2. Prof. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penulis bisa menyelesaikan studi sesuai dengan harapan.
3. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., P.hD., selaku Wakil Dekan 1 Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah memfasilitasi kebutuhan selama menempuh pendidikan, mendukung, memotivasi dan mengarahkan penulis untuk menggapai cita-cita yang lebih tinggi.
4. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri yang telah memfasilitasi keperluan sarana prasarana selama penulis melakukan perkuliahan dan penilaian.
5. Dr Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang selalu memfasilitasi keperluan selama perkuliahan di program studi serta dukungan motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing 1 yang tak kenal lelah memberikan arahan, bimbingan, petunjuk, informasi serta dorongan motivasi untuk penyusunan skripsi dan menyelesaikan studi sesegera mungkin.

7. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par., selaku Pembimbing II yang selalu terbuka dalam berbagi ilmu, bimbingan, arahan dan motivasi dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd., selaku Dewan Penguji I yang telah memberikan masukan dan arahan dari pembahasan proposal hingga skripsi dan motivasi penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
9. Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd selaku Dewan Penguji II telah memberikan masukan dan bimbingan dari pembahasan proposal dan motivasi penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
10. Teman-teman mahasiswa Program Studi S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Angkatan 2021 dan semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari betul bahwa skripsi ini masih memiliki kekurangan. Oleh karena itu, segala kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan. Terlepas dari segala keterbatasan, penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan dunia pendidikan dan bagi pembaca sekalian.

Singaraja, 03 Maret 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	HALAMAN
MOTTO	iv
KATA PERSEMBAHAN.....	vi
PRAKATA.....	vii
ABSTRAK.....	ix
<i>ABSTRACT</i>	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR BAGAN	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
GLOSARIUM.....	xviii
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	8
1.3 Pembatasan Masalah.....	9
1.4 Rumusan Masalah Penelitian.....	9
1.5 Tujuan Penelitian.....	10
1.6 Manfaat Hasil Penelitian.....	10
 BAB II KAJIAN TEORI	 12
2.1 Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan.....	12
2.2 Kajian Teori	16
2.2.1 Pengertian Modifikasi dan Modifikasi Hidangan.....	16
2.2.2 Pengertian Kuliner dan Kuliner Tradisional.....	17
2.2.3 Kuliner Tradisional Bali	18
2.2.4 Bahan Pengolahan Kuliner Tradisional Bali	22
2.2.5 Teknik Pengolahan Kuliner Tradisional Bali	24
2.2.6 Alat Pengolahan Kuliner Tradisional Bali.....	25

2.2.7 Durasi Waktu Pengolahan Kuliner Tradisional Bali	28
2.2.8 Cara Penyajian Kuliner Tradisional Bali	29
2.2.9 Olahan Sosis Tradisional Bali “ <i>Urutan</i> ”	30
2.2.10 Bahan Pembuatan “ <i>Urutan</i> ” Babi.....	31
2.2.11 Bahan Pangan Nabati.....	33
2.3 Kerangka Berpikir.....	36
 BAB III METODE PENELITIAN	 38
3.1 Rancangan Penelitian.....	38
3.2 Lokasi Penelitian.....	41
3.3 Informan.....	41
3.4 Variabel Penelitian.....	42
3.5 Definisi Konseptual Variabel Penelitian.....	42
3.6 Definisi Operasional Variabel Penelitian	43
3.7 Metode dan Instrumen Pengumpulan Data.....	45
3.7.1 Metode Pengumpulan Data	45
3.7.2 Instrumen Pengumpulan Data Penelitian.....	46
3.8 Metode dan Teknik Analisis Data	46
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	 49
4.1 Gambaran Umum Desa Panji Anom	49
4.2 Hasil Penelitian.....	51
4.2.1 Identifikasi Hidangan Sosis Tradisional Bali “ <i>Urutan</i> ” Berbahan Nabati di Desa Panji Anom Ditinjau Dari Segi Bahan, Teknik Pengolahan dan Cara Penyajiannya.....	51
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian.....	81
4.3.1 Identifikasi Hidangan Sosis Tradisional Bali “ <i>Urutan</i> ” Berbahan Nabati di Desa Panji Anom Ditinjau Dari Segi Bahan, Teknik Pengolahan dan Cara Penyajiannya.....	81
4.4 Implikasi Penelitian	87
4.4.1 Pelestarian & Pengembangan Kuliner Tradisional.....	87
4.4.2 Pemberdayaan Masyarakat & Ekonomi Lokal	88

4.4.3 Ketahanan Pangan & Konservasi Lingkungan	88
4.4.4 Edukasi & Referensi Akademik	89
 BAB V PENUTUP	 90
5.1 Rangkuman	90
5.2 Simpulan	94
5.3 Saran	95
DAFTAR RUJUKAN	99
LAMPIRAN.....	102



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 3.1 Daftar Informan.....	41
Tabel 3.2 Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	46
Tabel 4.1 Resep <i>Base Bawang Jahe</i>	57
Tabel 4.2 Resep <i>Base Genep</i>	58
Tabel 4.3 Daftar Alat Persiapan	61
Tabel 4.4 Daftar Alat Pengolahan	62
Tabel 4.5 Daftar Alat Penyajian	64
Tabel 4.6 Tahap Persiapan	65
Tabel 4.7 Tahap Pengolahan	65
Tabel 4.8 Proses Pengolahan Hidangan <i>Urutan Pusu</i>	71
Tabel 4.9 Proses Pengolahan <i>Urutan Nangka</i>	73
Tabel 4.10 Proses Pengolahan <i>Urutan Biu</i>	75
Tabel 4.11 Proses Pengolahan <i>Urutan Don Sele</i>	77
Tabel 4.12 Proses Pengolahan <i>Urutan Don Kayu Manis</i>	80

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 4.1 Desa Panji Anom	49
Gambar 4.2 Usus Babi.....	53
Gambar 4.3 Jeroan dan Lemak Dalam Babi.....	54
Gambar 4.4 Bahan Nabati	55
Gambar 4.5 <i>Base Bawang Jahe</i>	56
Gambar 4.6 <i>Base Genep</i>	57
Gambar 4.7 Gula Bali.....	58
Gambar 4.8 Jeruk Limau	59
Gambar 4.9 Penyedap Rasa	59
Gambar 4.10 Minyak Goreng.....	60
Gambar 4.11 Penyajian <i>Urutan</i> Berbahan Nabati Untuk Disantap.....	68
Gambar 4.12 <i>Urutan</i> Sebagai Pelengkap Sarana Persembahan	69
Gambar 4.13 Penyajian <i>Urutan</i> Pada Acara Syukuran	70
Gambar 4.14 <i>Urutan Pusu</i> h.....	71
Gambar 4.15 <i>Urutan Nangka</i>	73
Gambar 4.16 <i>Urutan Biu</i>	75
Gambar 4.17 Urutan Don Sele.....	77
Gambar 4.18 Urutan Don Kayu Manis	79

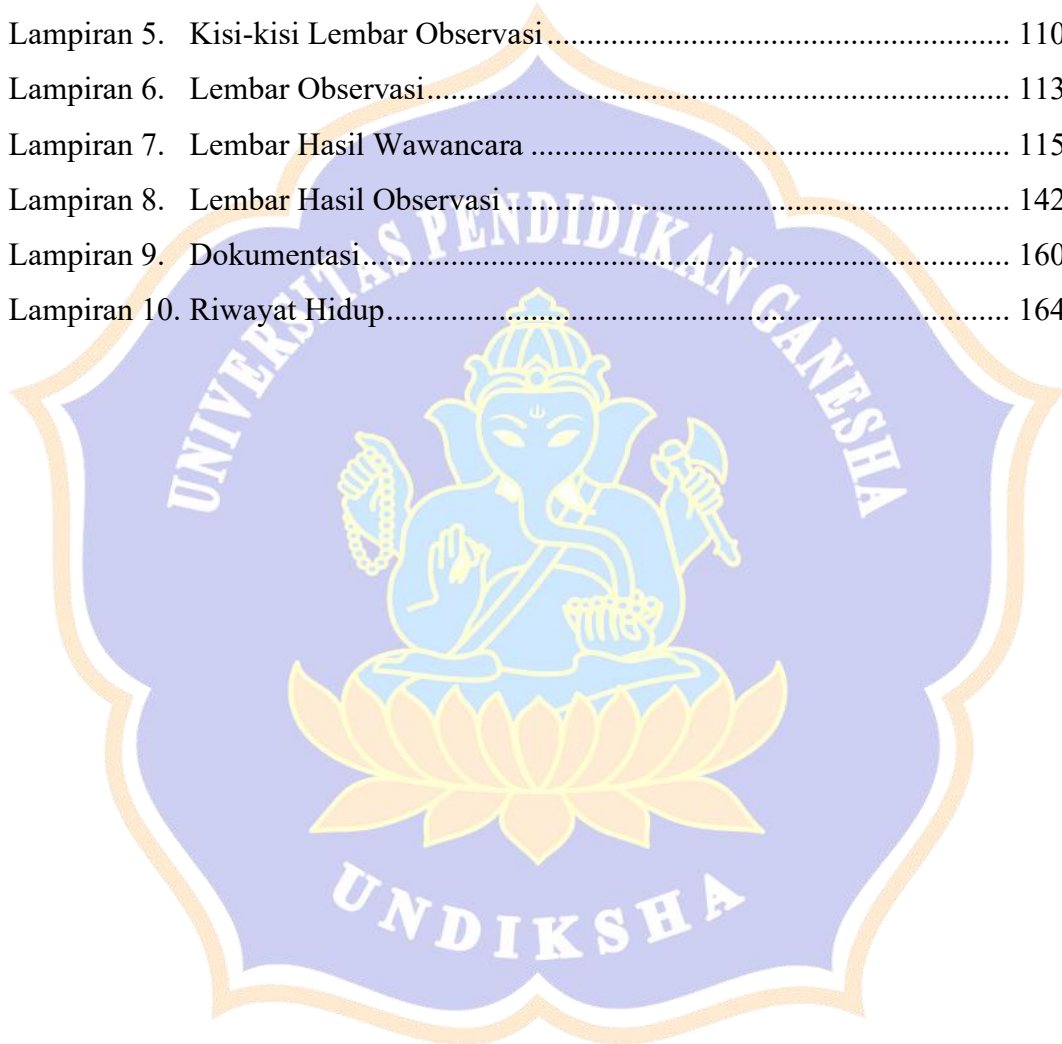
DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1 Kerangka Berpikir.....	37
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian.....	39

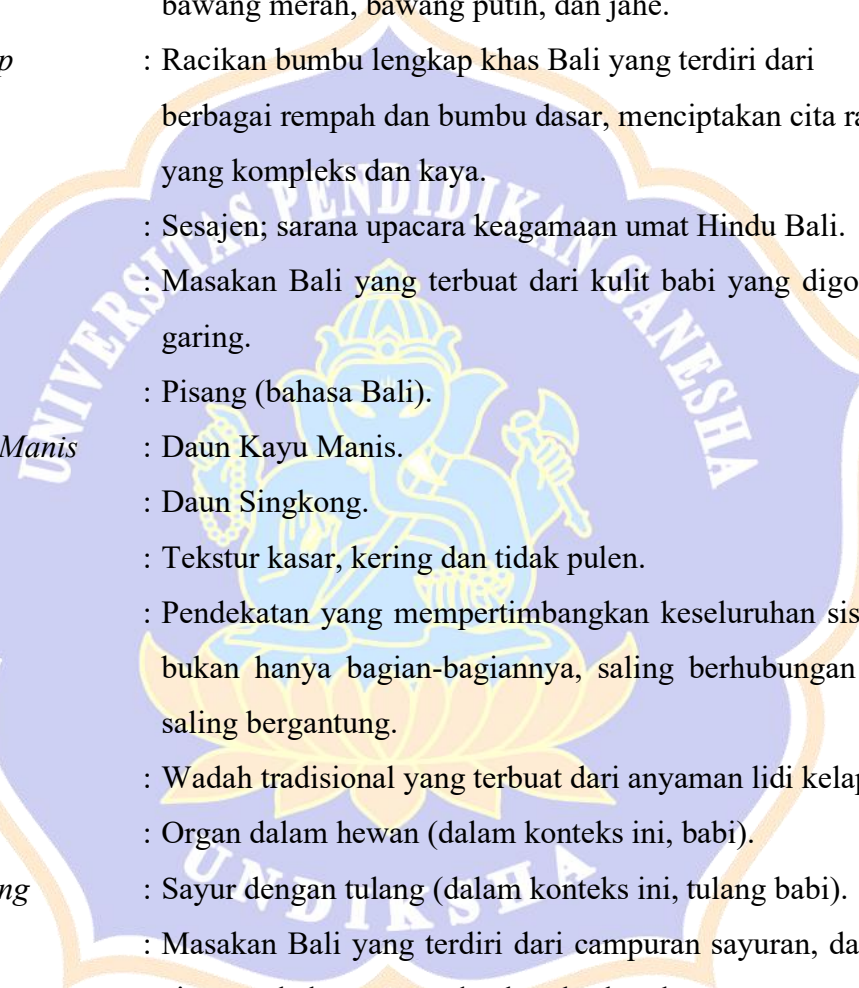


DAFTAR LAMPIRAN

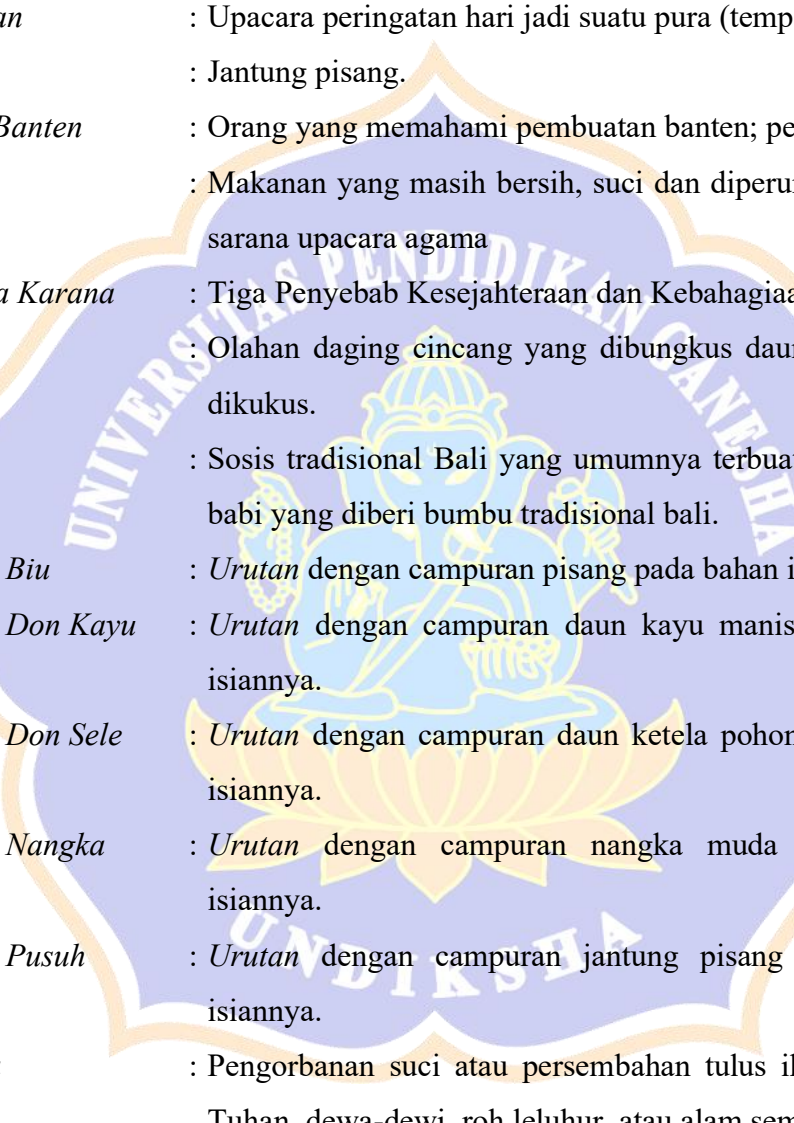
Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Surat Permohonan Pengambilan Data	103
Lampiran 2. Surat Balasan dari Desa	105
Lampiran 3. Kisi-kisi Instrumen Pedoman Wawancara	106
Lampiran 4. Pedoman Wawancara	108
Lampiran 5. Kisi-kisi Lembar Observasi	110
Lampiran 6. Lembar Observasi	113
Lampiran 7. Lembar Hasil Wawancara	115
Lampiran 8. Lembar Hasil Observasi	142
Lampiran 9. Dokumentasi	160
Lampiran 10. Riwayat Hidup	164



GLOSARIUM



<i>Amikan</i>	: Cemilan berupa jajanan baik manis ataupun gurih asin.
<i>Base</i>	: Racikan bumbu khas Bali yang terbuat dari tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan untuk menambah cita rasa, aroma, dan warna pada hidangan.
<i>Base Bawang Jahe</i>	: Racikan bumbu dasar dalam masakan Bali yang didominasi bawang merah, bawang putih, dan jahe.
<i>Base Genep</i>	: Racikan bumbu lengkap khas Bali yang terdiri dari berbagai rempah dan bumbu dasar, menciptakan cita rasa yang kompleks dan kaya.
<i>Banten</i>	: Sesajen; sarana upacara keagamaan umat Hindu Bali.
<i>Be Genyol</i>	: Masakan Bali yang terbuat dari kulit babi yang digoreng garing.
<i>Biu</i>	: Pisang (bahasa Bali).
<i>Don Kayu Manis</i>	: Daun Kayu Manis.
<i>Don Sele</i>	: Daun Singkong.
<i>Gesar</i>	: Tekstur kasar, kering dan tidak pulen.
<i>Holistik</i>	: Pendekatan yang mempertimbangkan keseluruhan sistem, bukan hanya bagian-bagiannya, saling berhubungan dan saling bergantung.
<i>Ingka</i>	: Wadah tradisional yang terbuat dari anyaman lidi kelapa.
<i>Jeroan</i>	: Organ dalam hewan (dalam konteks ini, babi).
<i>Jukut Balung</i>	: Sayur dengan tulang (dalam konteks ini, tulang babi).
<i>Lawar</i>	: Masakan Bali yang terdiri dari campuran sayuran, daging cincang, kelapa parut, dan bumbu-bumbu.
<i>Metulung</i>	: Menolong; yang mana dalam konteks tradisi masyarakat Bali berarti ikut membantu dalam acara atau yadnya yang diadakan oleh orang lain.
<i>Palemahan</i>	: Hubungan harmonis antara manusia dengan lingkungan alam.
<i>Panca Yadnya</i>	: Lima jenis persembahan suci dalam agama Hindu.



<i>Parahyangan</i>	: Hubungan harmonis antara manusia dengan Tuhan Sang Pencipta.
<i>Pawongan</i>	: Hubungan harmonis antara manusia dengan sesama manusia.
<i>Pesan Polo</i>	: Olahan daging cincang yang dibungkus daun pisang dan dikukus atau dibakar.
<i>Piodalan</i>	: Upacara peringatan hari jadi suatu pura (tempat ibadah).
<i>Pusuh</i>	: Jantung pisang.
<i>Sarati Banten</i>	: Orang yang memahami pembuatan banten; penjual banten.
<i>Sukla</i>	: Makanan yang masih bersih, suci dan diperuntukan untuk sarana upacara agama
<i>Tri Hita Karana</i>	: Tiga Penyebab Kesejahteraan dan Kebahagiaan.
<i>Tum</i>	: Olahan daging cincang yang dibungkus daun pisang dan dikukus.
<i>Urutan</i>	: Sosis tradisional Bali yang umumnya terbuat dari daging babi yang diberi bumbu tradisional bali.
<i>Urutan Biu</i>	: <i>Urutan</i> dengan campuran pisang pada bahan isiannya.
<i>Urutan Don Kayu Manis</i>	: <i>Urutan</i> dengan campuran daun kayu manis pada bahan isiannya.
<i>Urutan Don Sele</i>	: <i>Urutan</i> dengan campuran daun ketela pohon pada bahan isiannya.
<i>Urutan Nangka</i>	: <i>Urutan</i> dengan campuran nangka muda pada bahan isiannya.
<i>Urutan Pusuh</i>	: <i>Urutan</i> dengan campuran jantung pisang pada bahan isiannya.
<i>Yadnya</i>	: Pengorbanan suci atau persembahan tulus ikhlas kepada Tuhan, dewa-dewi, roh leluhur, atau alam semesta.