



Lampiran 1. Surat Permohonan Pengambilan Data



Nomor : 53/UN48.11.6/KM/2025 Singaraja, 21 Januari 2025
Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Yth. Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan
Cq. Wakil Dekan I
Di Tempat

Dengan hormat,
Sehubungan dengan proses penyelesaian Tugas Akhir / Skripsi yang dilaksanakan oleh saudara mahasiswa:

Nama : Kadek Winda Cahyani
NIM : 2115081019
Semester : VII
Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Fakultas : Teknik dan Kejuruan
Tempat Pengambilan Data : Kantor Desa Panji Anom, Buleleng
Judul Penelitian : Identifikasi Hidangan Sosis Tradisional Bali "Urutan" Berbahan Nabati Di Desa Panji Anom.
Data yang diperlukan : Terkait Hidangan Sosis Tradisional Bali "Urutan" Berbahan Nabati Di Desa Panji Anom

Bersama ini kami mohonkan kepada Bapak untuk berkenan memfasilitasi kebutuhan data untuk **Tugas Akhir / Skripsi** mahasiswa yang bersangkutan.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Mengetahui,

Ketua Jurusan Teknologi Industri



Ketut Udy Ariawan
NIP 197901232010121001

Sekretaris Jurusan Teknologi Industri



Gede Widayana
NIP 197301102006041002



Balai
Sertifikasi
Elektronik

Catatan :

- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini tertanda ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BsrE
- Surat ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan *qr code* yang telah tersedia



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI,
SAINS, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
Jalan Udayana Nomor 11 Singaraja Bali
Laman: <http://fk.undiksha.ac.id>

Nomor : 196/UN48.11.1/KM/2025

Singaraja, 21 Januari 2025

Perihal : Surat Permohonan Data

Yth. Kepala Kantor Desa Panji Anom, Buleleng
di tempat

Dengan hormat, sehubungan dengan proses penyelesaian Tugas Akhir/Skripsi, maka melalui surat ini kami mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan data yang terkait dengan data yang dibutuhkan. Adapun mahasiswa yang akan melakukan pengambilan data seperti tersebut di bawah ini:

Nama : Kadek Winda Cahyani

NIM : 2115081019

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan : Teknologi Industri

Data yang dibutuhkan : Terkait hidangan sosis tradisional Bali "Urutan" berbahan nabati di Desa Panji Anom

Judul Skripsi : Identifikasi Hidangan Sosis Tradisional Bali "Urutan" Berbahan Nabati di Desa Panji Anom

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya, diucapkan terima kasih.

a.n Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,



Made Winda Antara Kesiman
NIP 198211112008121001

Lampiran 2. Surat Balasan dari Desa



PEMERINTAH KABUPATEN BULELENG
KECAMATAN SUKASADA
PERBEKEL PANJI ANOM
Jln. Ki Dosot Km 7 No Hp. 087771921114 Kode Pos. 81161
Web.panjanom-buleleng.desa.id E-mailpanjanom_desa@yahoo.com



REKOMENDASI

Nomor :145/REK/PA/II/2025

- a) Dasar :Surat Permohonan Data No 196/UN48.11.1/km/2025 Tanggal 21 januari 2025
b) Menimbang :Data yang diperlukan terkait Hidangan sosis Tradisional Bali “ Urutan” Berbahan Dasar Nabati Di Desa Panji Anom Kecamatan Sukasada Kabupaten Buleleng

Perbekel Panji Anom Kecamatan Sukasada Kabupaten Buleleng Memberikan Rekomendasi Kepada :

- a. Nama /Objek :KADEK WINDA CAHYANI
b. Jabatan/Tempat/Identitas : Mahasiswa Universitas Pendidikan Ganesha

Untuk :
Mengadakan Penelitian di lapangan Tentang : Identifikasi Hidangan Sosis Tradisional Bali “ Urutan” Berbahan Nabati Di Desa Panji Anom Kecamatan Sukasada Kabupaten Buleleng .



Lampiran 3. Kisi-kisi Instrumen Pedoman Wawancara

KISI – KISI INSTRUMEN PEDOMAN WAWANCARA

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

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Pertanyaan Utama	Pertanyaan Deskriptor
Hidangan Sosis Tradisional Bali “Urutan” Berbahan Nabati Di Desa Panji Anom.	- Bahan Pembuatan	- Bahan Utama - Bumbu/ Rempah - Bahan Pelengkap/ Tambahan	1. Apa saja jenis hidangan “urutan” di Desa Panji Anom yang Anda ketahui? 2. Apa yang membedakan jenis hidangan “urutan” tersebut dengan hidangan “urutan” babi pada umumnya?	1. Apa saja bahan utama yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut? 2. Apa saja bumbu dan rempah yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut? 3. Apa saja bahan pelengkap yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?
	- Teknik Pengolahan	- Alat dan Peralatan - Tahap Pengolahan - Durasi Waktu		1. Apa saja peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan hidangan “urutan” tersebut? 2. Bagaimana tahapan-tahapan pembuatan dari persiapan hingga pengolahan hidangan “urutan” tersebut? 3. Berapa lama durasi waktu yang diperlukan pada setiap tahap

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Pertanyaan Utama	Pertanyaan Deskriptor
				pembuatan hidangan “urutan” tersebut?
	- Cara Penyajian	- Penyajian Sehari-hari - Penyajian di Kesempatan Khusus.		<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapan hidangan “urutan” tersebut biasa disajikan? 2. Bagaimana presentasi penyajian hidangan “urutan” tersebut ketika disantap sehari-hari? 3. Bagaimana presentasi penyajian hidangan “urutan” tersebut ketika pada perayaan kesempatan khusus?



Lampiran 4. Pedoman Wawancara

PEDOMAN WAWANCARA

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

Nama :

Jenis Kelamin :

Alamat :

Pekerjaan :

Tgl Wawancara :

Daftar Pertanyaan:

1. Apa saja jenis hidangan “urutan” di Desa Panji Anom yang Anda ketahui?
2. Apa yang membedakan jenis hidangan “urutan” tersebut dengan hidangan “urutan” babi pada umumnya?
3. Apa saja bahan utama yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?
4. Apa saja bumbu dan rempah yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?
5. Apa saja bahan pelengkap yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?
6. Apa saja peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan hidangan “urutan” tersebut?
7. Bagaimana tahapan-tahapan pembuatan dari persiapan hingga pengolahan hidangan “urutan” tersebut?
8. Berapa lama durasi waktu yang diperlukan pada setiap tahap pembuatan hidangan “urutan” tersebut?
9. Kapan hidangan “urutan” tersebut biasa disajikan?

10. Bagaimana presentasi penyajian hidangan “*urutan*” tersebut ketika disantap sehari-hari?
11. Bagaimana presentasi penyajian hidangan “*urutan*” tersebut ketika pada perayaan kesempatan khusus?



KISI-KISI LEMBAR OBSERVASI

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

1. Identitas Informan

Nama :

Jenis Kelamin :

Alamat :

Pekerjaan :

Tgl. Observasi :

Lokasi :

2. Aspek Yang Diamati:

No.	Aspek Observasi	Indikator	Catatan
1	Bahan Baku Utama	Komponen pokok dalam hidangan yang memberikan identitas atau karakteristik khas dari hidangan “urutan” berbahan nabati. Bahan utama ini mencakup bahan dari babi dan juga bahan nabati yang menjadi campuran dari isian hidangan “urutan” berbahan nabati.	Tuliskan secara spesifik jenis bahan baku hewani yang digunakan baik sebagai isian ataupun wadah isian, serta bahan nabati yang digunakan sebagai campuran daging, termasuk takaran.
2	Bumbu (<i>Base</i>)	Racikan bumbu (<i>base</i>) khas bali yang terbuat dari tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan untuk menambah cita rasa, aroma, dan warna pada hidangan “urutan” berbahan nabati.	Tuliskan semua komponen bahan basah, bahan kering (rempah) ataupun dan tambahan lainnya yang digunakan, termasuk takaran.

No.	Aspek Observasi	Indikator	Catatan
3.	Bahan Tambahan	Komponen tambahan yang digunakan untuk melengkapi atau memperkaya rasa, tekstur, dan tampilan hidangan, termasuk pula komponen yang ada ketika hidangan “ <i>urutan</i> ” berbahan nabati disajikan.	Tuliskan secara spesifik jenis dan takaran bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan hidangan, juga hidangan-hidangan yang biasa ada mendampingi penyajian hidangan <i>urutan</i> termasuk proporsinya apabila ada.
4.	Alat dan Peralatan	Peralatan besar maupun peralatan kecil yang digunakan selama proses pengolahan hidangan “ <i>urutan</i> ” nabati berbahan nabati.	Catat setiap peralatan serta analisis fungsinya selama proses pengolahan hidangan <i>urutan</i> .
5	Tahap Pengolahan	Langkah-langkah dalam proses pengolahan bahan menjadi hidangan “ <i>urutan</i> ” berbahan nabati baik dengan teknik pengolahan panas basah ataupun panas kering.	Catat setiap tahapan proses pembuatan secara detail, termasuk tips trik memasak apabila ada.
6	Durasi Waktu	Waktu yang diperlukan untuk setiap tahap pengolahan.	Deskripsikan secara detail durasi waktu pada setiap tahapan.
7	Cara Penyajian Sehari-hari	Tata penampilan atau presentasi hidangan “ <i>urutan</i> ” berbahan nabati dan juga ketersediaan hidangan pendampingnya ketika disajikan untuk dikonsumsi sehari-hari.	Catat bagaimana urutan disajikan dalam penyajian untuk dihidangkan sehari-hari baik bentuk potongan, proporsi, serta pelengkap yang biasa ada dalam penyajiannya.
8.	Cara Penyajian di Kesempatan Khusus	Tata penampilan atau presentasi hidangan “ <i>urutan</i> ” berbahan nabati dan juga ketersediaan hidangan pendampingnya ketika disajikan pada kesempatan atau acara khusus (<i>Yadnya</i>) dalam adat istiadat Bali.	Catat bagaimana urutan disajikan dalam penyajian untuk dihidangkan dalam sebuah acara khusus baik bentuk potongan, proporsi, serta pelengkap yang biasa ada dalam penyajiannya dan makna yang terkandung di dalamnya apabila ada.



Lampiran 6. Lembar Observasi

LEMBAR OBSERVASI

IDENTIFIKASI HIDANGAN SOSIS TRADISIONAL BALI “URUTAN”

BERBAHAN NABATI DI DESA PANJI ANOM

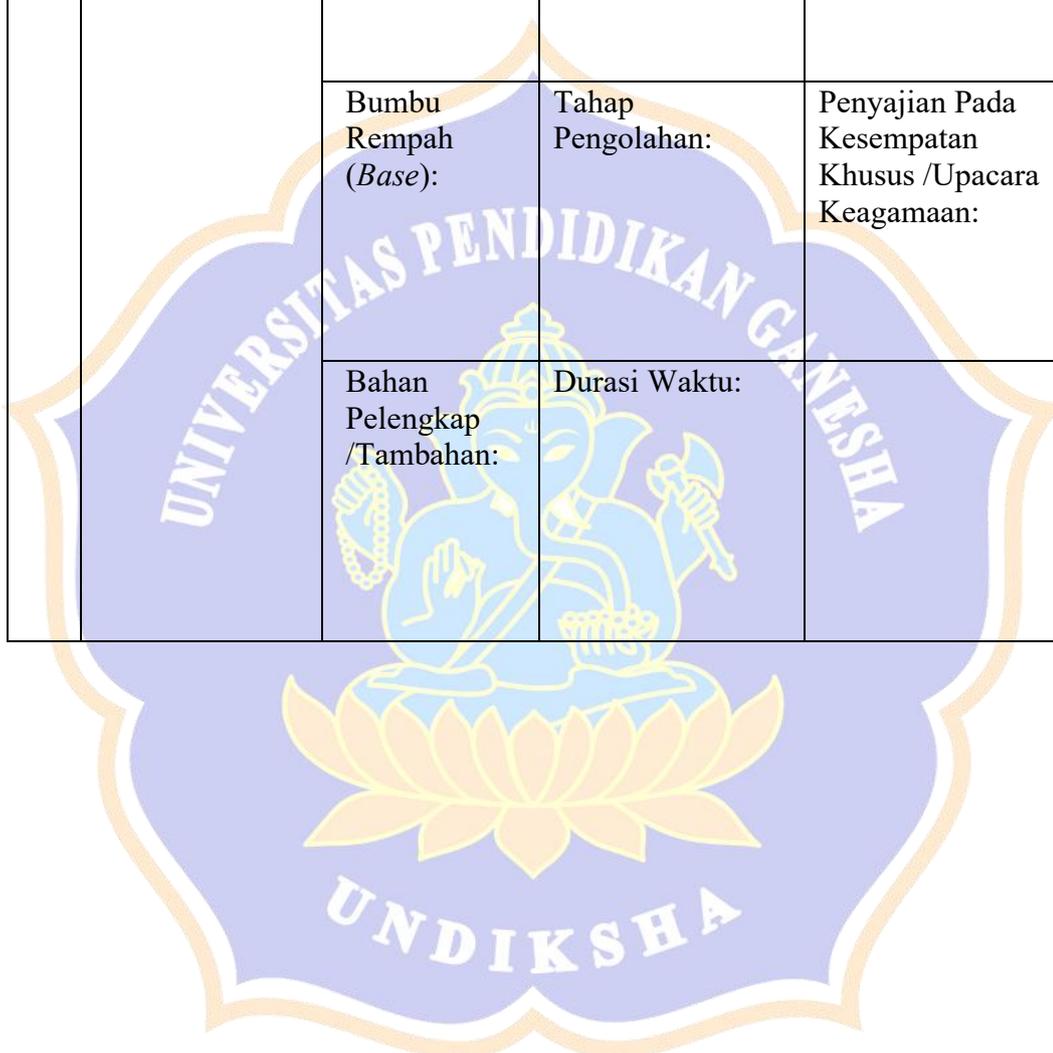
IDENTITAS INFORMAN

Nama :
Jenis Kelamin :
Alamat :
Pekerjaan :
Tgl. Observasi :
Lokasi :



No	Ragam/Variasi “Urutan”	Bahan	Teknik Pengolahan	Cara Penyajian
1.		Bahan Utama:	Alat dan Peralatan:	Bentuk Penyajian Sehari-Hari:
		Bumbu/ Rempah (Base):	Tahap Pengolahan:	Penyajian Pada Kesempatan Khusus /Upacara Keagamaan:
		Bahan Pelengkap /Tambahan:	Durasi Waktu:	

No	Ragam/Variasi "Urutan"	Bahan	Teknik Pengolahan	Cara Penyajian
2.		Bahan Utama:	Alat dan Peralatan:	Bentuk Penyajian Sehari-Hari:
		Bumbu Rempah (Base):	Tahap Pengolahan:	Penyajian Pada Kesempatan Khusus /Upacara Keagamaan:
		Bahan Pelengkap /Tambahan:	Durasi Waktu:	



Lampiran 7. Lembar Hasil Wawancara

LEMBAR HASIL WAWANCARA

IDENTIFIKASI HIDANGAN SOSIS TRADISIONAL BALI “URUTAN”

BERBAHAN NABATI DI DESA PANJI ANOM

Nama : I Nyoman Mustanda
Jenis Kelamin : Laki-Laki
Alamat : Banjar Dinas Pancoran, Desa Panji Anom
Pekerjaan : Kepala Desa Panji Anom
Tgl Wawancara : 10 Februari 2025

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apa saja jenis hidangan “urutan” di Desa Panji Anom yang Anda ketahui?	Kalau disini ada urutan yang biasa, yang dari daging saja dia, dan ada jenis urutan yang isiannya itu macem-macem ada bahan nabatinya, ada yang isi <i>pusuh</i> , pisangnya uga, ada angka, <i>don sele</i> dan ada juga <i>don kayu manis</i> .
2.	Apa yang membedakan jenis hidangan “urutan” tersebut dengan hidangan “urutan” babi pada umumnya?	Urutan-urutan ini sebenarnya tidak jauh beda dengan “urutan” biasanya, yang membuatnya spesial dan mungkin belum ada di daerah lain itu kan masyarakat kita mencampurkan isian urutan nya itu dengan angka, <i>pusuh</i> , kemudian ada lagi yang pakai daun-daunan, itu semua tergantung ada atau tidaknya bahan nabati tersebut pas membuat urutan nya. Seperti yang disampaikan tadi, kalau urutan yang biasa itu kan kita cukup memakai daging dan <i>muluk</i> nya saja. Kalau urutan-urutan dengan campuran nabati ini, tentu di isiannya itu akan berbeda sehingga rasanya pun juga berbeda.
3.	Apa saja bahan utama yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Kalau kita tinjau, bahan nya itu kan ada usus sebagai wadahnya, kemudian bahan dagingnya ini yang saya bilang tadi biasanya di ganti dengan jeroan babi yang disembelih

No.	Pertanyaan	Jawaban
		dan bahan-bahan nabati seperti yang Bapak sebutkan tadi. Kita juga perlu bumbu, kalau di lingkungan sekitar rumah Bapak sendiri kebanyakan memakai bawang jahe, tapi ada juga yang pakai <i>base gede</i> .
4.	Apa saja bumbu dan rempah yang digunakan dalam pembuatan hidangan " <i>urutan</i> " tersebut?	Kalau base bawang jahe itu kan isinya bawang merah, bawang putih, jahe, boleh ditambahkan kunyit sedikit biar ada warnanya, kemudian cabai, terasi dan garam.
5.	Apa saja bahan pelengkap yang digunakan dalam pembuatan hidangan " <i>urutan</i> " tersebut?	Untuk melengkapi rasa hidangannya kita boleh tambahkan gula merah, tapi ini tergantung selera juga.
6.	Apa saja peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan hidangan " <i>urutan</i> " tersebut?	Yang pasti alat-alat untuk <i>neknek</i> bahan itu harus ada, talenan, golok, kemudian wadah-wadah seperti mangkuk dan nampan. Kemudian untuk memanggang urutannya kita kan perlu <i>tiing</i> (bambu) untuk melilitkan urutannya, perlu juga kayu bakar.
7.	Bagaimana tahapan-tahapan pembuatan dari persiapan hingga pengolahan hidangan " <i>urutan</i> " tersebut?	Pertama kan kita mulai dengan pengadaan bahan nya terlebih dahulu baik itu bahan dari babi dan sayur-sayurnya. Sambil kita merebus bahan sayur nya bisa buat bumbu bawang jahe nya. Bahan isiannya tinggal kita <i>tektek</i> saja semua baru di campurkan dengan bumbunya. Jangan lupa nanti kita cicipi dulu adonan isiannya untuk menyesuaikan rasanya dengan selera kita, barulah kemudian kita isi selongsong usus babinya. Kalau sudah kita bisa panggang <i>urutan</i> nya berbarengan dengan memanggang babi guling, itu kalau di acara nguling-nguling. Kalau dirumah untuk makan sendiri gitu Bapak pakai batu arang saja.
8.	Berapa lama durasi waktu yang diperlukan pada setiap tahap pembuatan hidangan " <i>urutan</i> " tersebut?	Ya mungkin kalau dari awal sekali prosesnya dari menyembelih lah anggap sampai urutan jadi itu bisa 2-3 jam an ya. Menyembelih babi dan membersihkan usus dan jeroannya itu memakan waktu sekitar 1 jam itu. Untuk menyiapkan bahan dan bumbu

No.	Pertanyaan	Jawaban
		kurang lebih memakan waktu 30 menit, kemudian membuat isian dan mengisi ke selongsong itu juga kurang lebih 30 menit, dan proses memanggangnya tergantung sumber panasnya bisa 30-45 menit.
9.	Kapan hidangan “urutan” tersebut biasa disajikan?	Hidangan urutan ini paling sering dibuat ketika masyarakat mengadakan upacara yang mengundang banyak orang yang ada <i>nampah</i> atau <i>nguling</i> nya seperti saat <i>ngerasakin</i> , <i>mangguh</i> , orang menikah atau tiga bulanan juga.
10.	Bagaimana presentasi penyajian hidangan “urutan” tersebut ketika disantap sehari-hari?	Kalau untuk disantap pada hari-hari biasa tidak perlu ada serba serbi khususnya yaa, karena kita tinggal buat dan makan untuk diri sendiri. Untuk penyajiannya biasanya dalam satu piring bersama nasi tentunya, kemudian ada <i>jukut-jukut</i> nya, kalau ada lawar juga.
11.	Bagaimana presentasi penyajian hidangan “urutan” tersebut ketika pada perayaan kesempatan khusus?	Nah kalau untuk di acara-acara kan biasa itu ada yg disajikan untuk tamu itu kita tempatkan di wadah atau talam untuk diambil dan disantap para tamu. Dan kita juga bikin urutan khusus yang masih <i>sukla</i> untuk dihaturkan pada <i>banten guling</i> . Terkait dengan makna nya Bapak juga kurang mendalami sekali, mungkin hal ini bisa digali lebih banyak dengan Jro Mangku, atau orang yang memahami tentang <i>banten</i> .

LEMBAR HASIL WAWANCARA

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

Nama : I Putu Darma Santika

Jenis Kelamin : Laki-Laki

Alamat : Banjar Dinas Batupulu, Desa Panji Anom

Pekerjaan : Wirausahawan

Tgl Wawancara : 10 Februari 2025

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apa saja jenis hidangan “urutan” di Desa Panji Anom yang Anda ketahui?	Sejauh yang Pak Tu tau di sini terdapat dua jenis urutan. Yang pertama adalah urutan biasa yang pakai daging saja, yang lagi satu sementara yang kedua memiliki berbagai macam isian, seperti pusu, pisang, angka, ada juga urutan don sele, dan don kayu manis.
2.	Apa yang membedakan jenis hidangan “urutan” tersebut dengan hidangan “urutan” babi pada umumnya?	Ada sedikit perbedaan antara urutan yang biasa dengan urutan yang pakai bahan-bahan sayur tadi. Yang pertama sudah pasti dari bahan isiannya, yang satu pakai daging dan muluk saja, yang satunya lagi bahan isiannya kita campur-campur dengan sayur. Terus dari bumbu juga biar rasanya lebih enak kita nambahin gula bali di bumbunya dan lebih sering memakai base genep. Dan satu lagi klo urutan yg biasa tu kan bis akita goreng, panggang juga bisa. Tapi kalo untuk urutan yang pakai sayur itu tidak cocok untuk digoreng, <i>gesar</i> dia, makanya harus kita panggang.
3.	Apa saja bahan utama yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Jika kita perhatikan bahannya, yang pasti pakai usus babi sebagai pembungkusnya. Kemudian, bahan isiannya kita jeroan babi bagian paru-paru (<i>paru</i>), lemak jaringan (<i>muluk</i>),

No.	Pertanyaan	Jawaban
		jantung (<i>pusuan</i>), ginjal (<i>ungsilan</i>), limpa (<i>limpe</i>) itu kita campur dengan sayur seperti jantung pisang (<i>pusuh</i>), nangka (<i>nangke</i>), pisang (<i>biu</i>), daun ketela pohon (<i>don sele</i>) dan daun kayu manis (<i>don kayu manis</i>), sayurnya ini kita pilih salah satu saja, jangan di campur-campur semua, aneh nanti.
4.	Apa saja bumbu dan rempah yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Kalau untuk racikan base genep Pak Tu itu pakai lengkuas, jahe, kencur, kunyit, bawang merah, bawang putih, kemiri, serih sedikit, cabai, wangenan, garam terakhir terasi.
5.	Apa saja bahan pelengkap yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Pak Tu biasa pakai gula merah, ini wajib ada kalau Pak Tu membuat hidangan urutan nabatinya, trus isi juga daun lemo yang diiris, sama penyedap sedikit. Sama biar kalis adonan isiannya kita kasi minyak goreng sedikit, biar gampang kita masukkan isiannya ke usus babinya.
6.	Apa saja peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan hidangan “urutan” tersebut?	Dalau dari awal menyembelih babi Pak Tu perlu golok, mangkuk pakai wadah-wadah, talenan, perlu lesung, dan <i>pengulingan</i> nanti untuk tempat memanggang <i>urutan</i> nya. Alat-alat masaknya juga kompor, panci, arang atau <i>saang</i> juga Pak Tu perlu.
7.	Bagaimana tahapan-tahapan pembuatan dari persiapan hingga pengolahan hidangan “urutan” tersebut?	Pertama kita sembelih babinya, kemudian berishkan bahan-bahan yang kita perlukan, begitu juga dengan bahan sayurannya. Jika sudah kita rebus bahan bahan nya dulu sebelum kita cincang. Untuk bumbunya biasanya prosesnya cincang kasar dulu bahannya, baru Pak Tu <i>intuk</i> sampai halus. Setelah bumbu siap, bahan isiannya juga sudah kita cincang, lanjut campurkan kasi juga gula merah, penyedap, lemo dan minyaknya. Baru kita masukkan ke selongsong. Nanti pas memasukkan itu tekniknya kita remas-remas sampai padat ususnya. Ujungnya kita ikat pakai <i>tali sambuk</i> . Tips nya agar urutannya tidak pecah,

No.	Pertanyaan	Jawaban
		kita siram dengan air panas dulu, kemudian tusuk-tusuk biar udaranya keluar, baru kita panggang.
8.	Berapa lama durasi waktu yang diperlukan pada setiap tahap pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Kalau kita hitung dari proses <i>nampah</i> babi nya itu bisa sampai 3-4 jam an ya tergantung juga orang-orang yang bantu. Dibutuhkan sekitar satu jam lebih untuk menyembelih dan membersihkan babi, satu jam untuk menyiapkan bahan-bahan, setengah jam untuk membuat isian dan memasukkannya ke dalam selongsong, dan 30-45 menit untuk memanggang, tergantung pada sumber panas yang digunakan.
9.	Kapan hidangan “urutan” tersebut biasa disajikan?	Masyarakat kita biasa membuat <i>urutan</i> ini saat mengadakan upacara-upacara besar yang melibatkan banyak orang dan penyembelihan babi, karena bahan utamanya kita dapat dari sana seperti pada saat <i>ngerasakin</i> , <i>mangguh</i> , pernikahan, atau upacara tiga bulanan kehamilan. Ada juga yang membuat di hari-hari biasa, bahannya bisa kita beli di pasar, tapi jarang Pak Tu lihat.
10.	Bagaimana presentasi penyajian hidangan “urutan” tersebut ketika disantap sehari-hari?	Saat dinikmati pada hari-hari biasa, tidak perlu ada persiapan khusus, karena kita hanya perlu memasak dan menyantapnya untuk diri sendiri. Penyajiannya biasanya dalam satu piring bersama nasi, dilengkapi dengan sayuran dan jika tersedia, lawar juga.
11.	Bagaimana presentasi penyajian hidangan “urutan” tersebut ketika pada perayaan kesempatan khusus?	Kalau untuk di upacara, memang ada khusus itu kita orang bali bikin gunting-gunting sama kalung urutan untuk dihaturkan bersama babi gulingnya saat upacara Pak Tu yakin itu ada maknanya pasti, cuman Pak Tu tidak berani menjelaskan karna bukan ahlinya di bidang itu. Nah di prasmanan saat <i>metulung</i> itu juga pasti disajikan kepada banyak orang, maknanya ya biar kita saling menjaga kerukunan dengan berbagi.

LEMBAR HASIL WAWANCARA

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

Nama : I Nyoman Mardika
Jenis Kelamin : Laki-Laki
Alamat : Banjar Dinas Batupulu, Desa Panji Anom
Pekerjaan : Wirausahawan
Tgl Wawancara : 12 Februari 2025

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apa saja jenis hidangan “urutan” di Desa Panji Anom yang Anda ketahui?	Di Panji Anom sendiri orang-orang mengetahui urutan itu ada yang biasa dari daging dan lemak dan itu yang paling umum masyarakat Bali tahu. Kemudian ada oret juga yang isiannya pakai darah babi. Lalu di desa kita ada olahan urutan yang unik ya, itu ada urutan pusuh, urutan nangka, urutan biu, urutan don sele. Satu lagi urutan don kayu manis, tapi sudah jarang Bapak lihat ada yang bikin sekarang ini, don kayu manis sudah jarang sekarang kita lihat.
2.	Apa yang membedakan jenis hidangan “urutan” tersebut dengan hidangan “urutan” babi pada umumnya?	Bedanya yang pasti dari segi isian urutannya ya. Karna urutan-urutan itu kita campur bahan isiannya dengan sayur-sayuran yang tadi bapak sebutkan. Nanti hasilnya juga akan berbeda dari segi warnanya, teksturnya, rasanya juga tidak akan sama dengan urutan yang biasanya.
3.	Apa saja bahan utama yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Bahan utama dalam pembuatan urutan adalah usus yang berfungsi sebagai pembungkus. Isiannya terdiri dari jeroan seperti paru-paru, lemak dari bagian perut, ginjal, dan jantung yang juga bisa dimanfaatkan. Jika ingin lebih <i>entel</i> istilahnya, bisa ditambahkan daging. Untuk sayurannya, kita menggunakan

No.	Pertanyaan	Jawaban
		<p>angka muda pakai jenis angka sayur jangan angka bubuk, dan jantung pisang (pusuh biu).</p>
4.	<p>Apa saja bumbu dan rempah yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?</p>	<p>Soal bumbu, Bapak pribadi lebih memilih racikan base bawang jahe sebagai bumbu dasarnya tetapi komponennya lebih lengkap. Itu bahannya ada bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, ketumbar, kemiri, merica, cabai, terasi dan garam.</p>
5.	<p>Apa saja bahan pelengkap yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?</p>	<p>Pelengkap nya Bapak biasa menambahkan irisan daun lemo sedikit, kemudian gula bali bisa sebagai bahan pelengkap rasa, dan kaldu bubuk juga dan minyak goreng untuk dicampur ke bahan isiannya.</p>
6.	<p>Apa saja peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan hidangan “urutan” tersebut?</p>	<p>Dalam proses pembuatan urutan ini, kita akan memerlukan beberapa alat. Di antaranya adalah alat potong seperti pisau dan golok, berbagai ukuran mangkuk, alat untuk menghaluskan bumbu bisa berupa cobek atau lesung. Selain itu, kompor dan panci penting untuk merebus bahan-bahan. Terakhir, kita memerlukan kayu bakar untuk memanggang urutan. Untuk alat memanggang tradisional (<i>pengulingan</i>), batang bambu, kayu atau pelepah kelapa bisa digunakan. Atau kalau ada besi memanggang ayam itu juga bisa digunakan. Hanya saja bapak kurang suka pakai itu karena bentuk urutannya tidak mau bulat nanti malah nampak gepeng.</p>
7.	<p>Bagaimana tahapan-tahapan pembuatan dari persiapan hingga pengolahan hidangan “urutan” tersebut?</p>	<p>Pertama, babi disembelih, lalu bersihkan semua bahan yang diperlukan, termasuk sayuran. Bahan-bahan direbus sebelum dicincang. Bumbu dicincang kasar lalu dihaluskan. Setelah itu, campurkan bumbu halus, bahan isian cincang, gula merah, penyedap, perasan jeruk (lemo), dan minyak. Masukkan adonan ke dalam selongsong usus sambil diremas-</p>

No.	Pertanyaan	Jawaban
		remas agar padat, kemudian ikat ujungnya dengan tali. Agar tidak pecah saat dipanggang, urutan disiram air panas dan ditusuk-tusuk untuk mengeluarkan udara, baru kemudian kita lilitkan pada <i>pengulingan</i> untuk dipanggang.
8.	Berapa lama durasi waktu yang diperlukan pada setiap tahap pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Kalau bapak rincikan lagi prosesnya, untuk menyembelih babi dan membersihkannya itu perlu waktu kurang lebih 1 jam. Rebus bahan-bahan kurang lebih 20-30 menit. Membuat bumbu sekitar 15 menit, kemudian mencampurkan isian dan memasukkan ke usus ada sekitar 30 menit, memanggang nya cukup 45 menit. Ya mungkin rata-rata sekitar 3 jam lah totalnya. Kembali lagi tergantung nanti bagaimana kerjanya kalau alatnya bagus, apinya bagus stabil ketika memanggang cepat pasti selesainya.
9.	Kapan hidangan “urutan” tersebut biasa disajikan?	Kalau disini, di Batupulu sendiri ya Bapak lihat urutan ini dibuat kebanyakan dibuat ketika ada hari raya ya, seperti <i>Galungan, Kuningan, Tumpek</i> atau ketika ada yang punya acara <i>mangguh, ngerasakin</i> atau <i>naur sangi guling, telu bulanan</i> atau <i>pawiwahan</i> juga.
10.	Bagaimana presentasi penyajian hidangan “urutan” tersebut ketika disantap sehari-hari?	Kalau untuk disantap pada hari-hari biasa untuk diri sendiri pastinya kita tidak terlalu memperhatikan aturan-aturan khususnya ya, karena sifatnya juga bebas tergantung situasi dan kondisi ketika membuat hidangannya. Tapi kalau mencari cocoknya, urutan ini kan hidangan dari babi, jadi akan lebih cocok dan lebih enak jika bisa disajikan dengan hidangan pelengkap seperti lawar, jukut balung, jeruk, gorengan, ataupun plecing.
11.	Bagaimana presentasi penyajian hidangan “urutan” tersebut ketika pada perayaan kesempatan khusus?	Kalau kita sajikan pada acara-acara yang mengundang orang banyak kurang lebih juga sama, hanya saja kalau di acara tersebut pasti hidangan

No.	Pertanyaan	Jawaban
		<p>pelengkap lainnya lebih beragam. Kita letakkan hidangannya di talam atau wadah lebih besar untuk mereka ambil ketika makan bersama. Tetapi kalau khusus untuk mebanten itu beda lagi aturannya. Urutan yang kita pakai harus masih sukla. Kalau untuk <i>sesodaan</i> kita sajikan di <i>lepekan-lepekan</i> kecil untuk setiap hidangannya. Ada juga untuk kalung di <i>banten guling</i> itu dibiarkan utuh tidak di potong-potong dan diletakkan di leher babi guling.</p>



LEMBAR HASIL WAWANCARA

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

Nama : Made Jingga

Jenis Kelamin : Laki-Laki

Alamat : Banjar Dinas Abasan, Desa Panji Anom

Pekerjaan : Petani

Tgl Wawancara : 14 Februari 2025

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apa saja jenis hidangan “urutan” di Desa Panji Anom yang Anda ketahui?	Ada urutan be muluk, urutan pusuh dan urutan nangka.
2.	Apa yang membedakan jenis hidangan “urutan” tersebut dengan hidangan “urutan” babi pada umumnya?	Bedanya kalau <i>urutan be muluk</i> nya itu isiannya terbuat dari daging dan lemak saja diisi bumbu, kalau urutan pusuh dan urutan nangka nya ini dia isiannya dicampur dengan jantung pisang dan buah nangka muda. Dari segi pengolahannya juga berbeda, kalau urutan yang daging ini kita tidak perlu ada proses merebus bahan, tinggal buat bumbu potong-potong daging dan lemak langsung di campur dan dimasukkan ke usus. Sedangkan yang urutan pusuh dan nangka ini pembuatannya bahan isiannya itu menggunakan bagian jeroan dan lemak dalam perut babi sehingga perlu proses perebusan terlebih dahulu. Ketika memasaknya pun urutan pusuh dan nangka ini harus dipanggang, tidak cocok di goreng.
3.	Apa saja bahan utama yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	<i>Urutan</i> menggunakan usus sebagai wadah, kemudian untuk isian kita perlu daging yang sering diganti dengan jeroan babi dan bahan campuran dagingnya yakni pusuh dan nangka. Untuk bumbu, terdapat perbedaan penggunaan tergantung

No.	Pertanyaan	Jawaban
		selera ya, sebagian besar di lingkungan rumah Bapak lebih suka bawang dan jahe, namun ada juga yang memilih menggunakan base genep.
4.	Apa saja bumbu dan rempah yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Bapak sendiri kalau membuat base bawang jahe untuk urutan sedikit berbeda dengan bawang jahe yang digunakan untuk masakan lain. Racikannya itu Bapak pakai bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, kemudian tambahkan wangenan dan kemiri, lalu cabai, terasi, garam dan gula bali.
5.	Apa saja bahan pelengkap yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Untuk isiannya kita perlu menambahkan minyak goreng mungkin sekitar 2-3 sendok pada adonannya agar lebih mudah ketika dimasukkan ke usus babinya, juga membuat urutannya tidak gersang/kering ketika di panggang.
6.	Apa saja peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan hidangan “urutan” tersebut?	Yang pasti, kita memerlukan alat-alat untuk menyiapkan bahan, seperti talenan, golok, dan pisau serta wadah-wadah seperti mangkuk dan nampan. Selain itu, untuk untuk proses merebus bahan perlu kompor, panci atau dandang, sepit kita perlu. Kemudian untuk memanggang urutan, kita juga membutuhkan batang bambu untuk melilitkan urutan dan kayu bakar.
7.	Bagaimana tahapan-tahapan pembuatan dari persiapan hingga pengolahan hidangan “urutan” tersebut?	Kita mulai dengan menyiapkan semua bahan, baik daging/jeroan babi maupun sayurannya. Kemudian kita rebus pusuh dan angka nya. Untuk jeroan babinya ada yg direbus terlebih dahulu ada juga yang langsung di cincang. Tahap selanjutnya kita buat bumbu bawang jahe dengan menghaluskan semua bumbu baik menggunakan cobek ataupun di lesung. Cincang bahan isian, campur dengan bumbu, lalu cicipi dan sesuaikan rasanya, jangan lupa menambahkan minyak gorengnya. Setelah itu, masukkan adonan ke

No.	Pertanyaan	Jawaban
		selongsong usus babi. Cara memanggangnya berbeda: jika ada acara nguling-nguling, urutan dipanggang bersama babi guling diatas bara api dari <i>saang</i> besar; namun untuk konsumsi rumahan, Bapak lebih suka menggunakan arang skala kecil saja.
8.	Berapa lama durasi waktu yang diperlukan pada setiap tahap pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Secara keseluruhan, proses mulai dari menyembelih babi hingga urutan siap disajikan dapat memakan waktu sekitar 3 jam. Menyembelih babi dan membersihkan usus serta jeroan biasanya memakan waktu sekitar 1 jam. Untuk menyiapkan bahan dan bumbu, kita perlu waktu kurang lebih 30 menit. Membuat isian dan mengisi selongsong usus juga membutuhkan waktu sekitar 30 menit. Sedangkan proses memanggangnya bervariasi tergantung pada sumber panas yang digunakan, berkisar antara 30 hingga 45 menit.
9.	Kapan hidangan “urutan” tersebut biasa disajikan?	Hidangan urutan ini biasanya disajikan saat masyarakat mengadakan upacara besar yang melibatkan banyak orang, seperti saat ngerasakin, mangguh, pernikahan, atau perayaan tiga bulanan.
10.	Bagaimana presentasi penyajian hidangan “urutan” tersebut ketika disantap sehari-hari?	Daging dan usus babi itu harganya kan relatif mahal ya, jadi masyarakat kita tidak terlalu sering membuat hidangan urutan di hari-hari biasa. Saat ingin menikmati urutan di hari biasa, tidak diperlukan persiapan yang rumit karena kita membuatnya untuk konsumsi pribadi. Untuk penyajian, biasanya urutan diletakkan di atas piring bersama nasi, dilengkapi dengan sayuran (juket), dan akan lebih nikmat jika ada lawar sebagai pelengkap.
11.	Bagaimana presentasi penyajian hidangan “urutan” tersebut ketika pada perayaan kesempatan khusus?	Dalam acara-acara perayaan, urutan biasanya disajikan dalam wadah atau talam agar para tamu dapat dengan mudah mengambil dan menikmatinya. Selain itu, ada juga

No.	Pertanyaan	Jawaban
		urutan khusus yang masih sukla yang dibuat untuk dipersembahkan pada banten guling. Untuk pemahaman makna yang lebih mendalam, Bapak kurang begitu menguasai, sehingga disarankan untuk bertanya kepada Jro Mangku atau orang yang ahli dalam hal banten.



LEMBAR HASIL WAWANCARA

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

Nama : Ketut Patra Wijaya
Jenis Kelamin : Laki-Laki
Alamat : Banjar Dinas Abasan, Desa Panji Anom
Pekerjaan : Petani
Tgl Wawancara : 14 Februari 2025

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apa saja jenis hidangan “urutan” di Desa Panji Anom yang Anda ketahui?	Biasanya, urutan di sini ada dua macam. Ada yang isinya daging saja seperti yang umum orang ketahui, dan ada yang isiannya campur-campur. Isinya bisa pusu, pisang, dan nangka.
2.	Apa yang membedakan jenis hidangan “urutan” tersebut dengan hidangan “urutan” babi pada umumnya?	Urutan-urutan ini, sekilas, mirip dengan urutan pada umumnya. Namun, yang menjadikannya istimewa adalah kreativitas masyarakat kita yang menambahkan sayur-sayur ke isian. Karna ada penambahan sayuran tadi, yang pasti pengolahannya juga berubah sedikit. Kita perlu rebus sayurnya dulu, dagingnya juga kita perlu cincang halus, tidak seperti urutan biasa yang di potong dadu daging dengan muluknya. Tetapi ini juga tergantung musim dan ketersediaan bahannya terutama nangka, kalau pisang dan pusu itu lumayan gampang dicari di tiap musim. Yang pasti nanti rasa dan tekstur urutannya beda dengan urutan daging.
3.	Apa saja bahan utama yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Yang pertama sudah pasti ada usus sebagai wadahnya, kemudian bahan daging dan lemaknya ini biasanya diganti atau bisa juga ditambahkan dengan jeroan babi dan bahan-bahan

No.	Pertanyaan	Jawaban
		nabati seperti yang Bapak sebutkan tadi ada pusu, nangka dan biu.
4.	Apa saja bumbu dan rempah yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Kalau Bapak sendiri jika buat urutan daging cocoknya memakai base bawang jahe, tetapi kalau untuk urutan yang ada campuran sayuranya lebih cocok memakai base genep. Racikan base genep Bapak terdiri dari lengkuas, jahe, kencur, kunyit, bawang merah, bawang putih, kemiri, sedikit sereh, cabai, wangenan, garam, dan yang terakhir terasi.
5.	Apa saja bahan pelengkap yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Untuk bahan pelengkapnya kita perlu minyak, kemudian penyedap rasa juga. Ada yang suka menambahkan gula merah, tapi kalau kerabat disekitar disini jarang diisi, tergantung selera orangnya saja.
6.	Apa saja peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan hidangan “urutan” tersebut?	Untuk menyiapkan urutannya kita perlu pisau atau golok, talenan, kemudian ulekan untuk membuat bumbu, mangkuk untuk wadah. Untuk pengolahannya kita pasti perlu kompor, panci, kemudian tempat manggangnya dan kayu bakar.
7.	Bagaimana tahapan-tahapan pembuatan dari persiapan hingga pengolahan hidangan “urutan” tersebut?	Pertama kan kita mulai dengan membersihkan semua bahan nya terlebih dahulu lalu untuk bahan sayur nya kita potong dulu baru rebus. Untuk pembuatan bumbunya sederhana sekali tinggal kita potong kecil dulu semua bahan yang bapak sebutkan tadi lalu di haluskan. Sayur yang sudah direbus tadi kita cincang agak halus bersama daging dan jeroannya baru di campurkan dengan bumbunya. Jangan lupa nanti kita cicipi dulu adonan isiannya untuk menyesuaikan rasanya dengan selera kita, barulah kemudian kita isi selongsong usus babinya. Kalau sudah kita bisa panggang <i>urutan</i> nya
8.	Berapa lama durasi waktu yang diperlukan pada setiap tahap pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Rata-rata pembuatan urutan ini menghabiskan waktu 2 lebih lah ya. Tergantung situasi dan alat pembuatannya seperti apa. Untuk menyiapkan bahan dan bumbu

No.	Pertanyaan	Jawaban
		kurang lebih memakan waktu 30-40 menitan, kemudian membuat isian dan mengisi ke selongsong itu juga kurang lebih 30 menit, dan proses memanggangnya tergantung sumber panasnya bisa 30-45 menit.
9.	Kapan hidangan “urutan” tersebut biasa disajikan?	Bapak sendiri jarang membuat hidangan ini untuk lauk sehari-hari. Biasanya Bapak ketika diminta untuk metulung ke orang-orang yang sedang ada acara <i>nguling</i> seperti saat <i>ngerasakin, mangguh</i> , orang menikah atau tiga bulanan baru membuat hidangan ini. Biasanya juga urutan ini dibuat ketika penampahan Galungan, Kuningan, dan Pagerwesi.
10.	Bagaimana presentasi penyajian hidangan “urutan” tersebut ketika disantap sehari-hari?	Kalau mau makan sehari-hari sih, nggak perlu ribet ya. Tinggal bikin terus langsung disantap sendiri. Biasanya disajikannya pakai nasi, terus ada jukut-jukut, kalau ada plecing, atau lawarnya lebih enak.
11.	Bagaimana presentasi penyajian hidangan “urutan” tersebut ketika pada perayaan kesempatan khusus?	Kalau kita sajikan urutan di acara yang ramai, caranya hampir sama, cuma hidangan pelengkapnya biasanya lebih banyak. Kita letakkan di talam besar supaya tamu bisa ambil saat makan bareng. Tapi untuk mebanten, ada aturannya sendiri. Urutan yang digunakan harus masih sukla. Untuk sesodaan, kita sajikan dalam lepekan kecil untuk setiap hidangan. Nah, untuk kalung di banten guling, urutannya dibiarkan utuh dan nggak dipotong-potong, diletakkan di leher babi guling.

LEMBAR HASIL WAWANCARA

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

Nama : Made Nuriasa
Jenis Kelamin : Laki-Laki
Alamat : Banjar Dinas Batupulu, Desa Panji Anom
Pekerjaan : Petani
Tgl Wawancara : 14 Februari 2025

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apa saja jenis hidangan “urutan” di Desa Panji Anom yang Anda ketahui?	Kalau di Banjar Batupulu ya yang Pak Dek ketahui ada urutan yang biasa dalam artian yang dari daging saja dia, dan ada jenis urutan yang isiannya itu macem-macem dicampur dengan sayur atau buah lah yaa, seperti jantung pisang, buah pisang yang manis muda, ada nangka sayur, daun ketela pohon dan ada juga daun kayu manis.
2.	Apa yang membedakan jenis hidangan “urutan” tersebut dengan hidangan “urutan” babi pada umumnya?	Perbedaannya dari segi bahan dulu, isian urutan biasanya hanya daging atau lemak, kalau urutan sayur yang bapak sebutkan tadi ada penambahan bahan sayurnya di isiannya dan biasanya daging dan lemaknya itu diganti dengan bagian jeroan babi. Kemudian dari segi rasa dan tekstur jelas beda, nanti adik akan lihat bedanya ketika mengamati langsung, terutama yang terbuat dari daun jelas sekali kelihatan hijau-hijau. Dari cara memasaknya juga beda, <i>urutan</i> biasa itu bisa kita panggang, goreng juga bisa, sedangkan urutan yang ada campuran sayurnya tidak cocok kalau digoreng.
3.	Apa saja bahan utama yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Seperti yang bapak jelaskan tadi bahannya ada usus kecil (<i>basang ngude</i>), jeroan babi bagian paru-paru

No.	Pertanyaan	Jawaban
		(paru), lemak jaringan (<i>muluk</i>), jantung (<i>pusuan</i>), ginjal (<i>ungsilan</i>), limpa (<i>limpe</i>). Dan buah atau sayuranya ada jantung pisang (<i>pusuh</i>), nangka (<i>nangke</i>), pisang (<i>biu</i>), daun ketela pohon (<i>don sele</i>) dan daun kayu manis (<i>don kayu manis</i>).
4.	Apa saja bumbu dan rempah yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Karena ada campuran sayurannya, akan lebih enak kalau urutannya memakai bumbu/base genep, racikannya lengkuas, jahe, kencur, kunyit, bawang merah, bawang putih, kemiri, sedikit serih, cabai, wangenan, garam, dan terasi.
5.	Apa saja bahan pelengkap yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Bahan pelengkapnya ada gula merah, kemudian jeruk lemo, dan juga minyak goreng.
6.	Apa saja peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan hidangan “urutan” tersebut?	Yang pasti alat-alat untuk <i>neknek</i> bahan itu harus ada, talenan, golok, kemudian wadah-wadah seperti mangkuk dan nampan. Kemudian untuk memanggang urutannya kita kan perlu <i>tiing</i> (bambu) untuk melilitkan urutannya, perlu juga kayu bakar.
7.	Bagaimana tahapan-tahapan pembuatan dari persiapan hingga pengolahan hidangan “urutan” tersebut?	Pertama-tama, kita mulai dengan membersihkan semua bahan. Setelah itu, potong sayuran sebelum direbus. Untuk bumbu, Bapak biasa rajang dulu bahan-bahan basahnya baru diulek atau ditumbuk di lesung juga bisa. Sayuran yang sudah direbus kemudian dicincang halus bersama daging dan jeroan, lalu campurkan dengan bumbu. Jangan lupa tambahkan bahan isiannya nanti baru setelah itu, kita bisa memanggang urutannya.
8.	Berapa lama durasi waktu yang diperlukan pada setiap tahap pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Secara keseluruhan, proses pembuatan urutan dari awal, termasuk penyembelihan, hingga siap disantap membutuhkan waktu sekitar 2-3 jam. Penyembelihan dan pembersihan memakan waktu sekitar 1 jam, persiapan bahan dan bumbu sekitar 30 menit, pembuatan isian dan pengisian selongsong sekitar 30

No.	Pertanyaan	Jawaban
		menit, dan pemanggangan memakan waktu 30-45 menit tergantung sumber panas.
9.	Kapan hidangan “urutan” tersebut biasa disajikan?	Urutan ini biasanya dibuat pas ada upacara besar yang undang banyak orang, yang ada nampah atau nguling nya. Misalnya pas ngerasakin, mangguh, orang nikah, atau upacara tiga bulanan. Disini di Batupulu kita kan biasa ada <i>Piodalan</i> di <i>Pura Subak</i> , itu juga kadang dibuat juga hidangan urutan pusuh atau urutan nangkanya.
10.	Bagaimana presentasi penyajian hidangan “urutan” tersebut ketika disantap sehari-hari?	Kalau untuk disantap pada hari-hari biasa tidak perlu ada hiasan-hiasan atau aturan khususnya yaa. Seperti lauk nasi pada umumnya urutan kita sajikan dalam satu piring bersama nasi tentunya, kemudian ada <i>jukut-jukut</i> nya, kalau ada lawar juga.
11.	Bagaimana presentasi penyajian hidangan “urutan” tersebut ketika pada perayaan kesempatan khusus?	Kalau dalam perayaan khusus seperti itu, hidangan urutan biasanya disajikan pada acara-acara untuk tamu atau kerabat yang datang <i>metulung</i> . Urutannya diletakkan dalam wadah atau talam agar mudah diambil dan dinikmati. Selain itu, kita juga menyiapkan urutan khusus yang masih dalam keadaan sukla untuk dipersembahkan dalam banten guling. Mengenai makna dari hidangan ini dalam banten tersebut Bapak belum mendalami lebih jauh, sehingga mungkin bisa menjadi topik yang lebih baik untuk dieksplorasi bersama Jro Mangku atau orang yang lebih memahami tentang banten.

LEMBAR HASIL WAWANCARA

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

Nama : I Nyoman Suardika

Jenis Kelamin : Laki-Laki

Alamat : Banjar Dinas Pancoran, Desa Panji Anom

Pekerjaan : Petani

Tgl Wawancara : 15 Februari 2025

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apa saja jenis hidangan “urutan” di Desa Panji Anom yang Anda ketahui?	Mungkin mengkhusus di Dusun Pancoran tempat Bapak tinggal ya, itu biasanya adanya urutan daging, urutan pusuh, urutan nangka, urutan biu.
2.	Apa yang membedakan jenis hidangan “urutan” tersebut dengan hidangan “urutan” babi pada umumnya?	Dari segi bahan, isian urutan biasanya hanya daging atau lemak, kalau urutan sayur yang bapak sebutkan tadi ada penambahan bahan sayurnya di isiannya dan biasanya daging dan lemaknya itu diganti dengan bagian jeroan babi. Kemudian dari segi rasa dan tekstur jelas beda. Dari cara memasaknya juga beda, <i>urutan</i> biasa itu bisa kita panggang, goreng juga bisa, sedangkan urutan yang ada campuran sayurnya tidak cocok kalau digoreng.
3.	Apa saja bahan utama yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Bahan nya itu ada usus sebagai wadahnya, kemudian bahan dagingnya atau jeroan dan bahan-bahan sayur seperti yang Bapak sebutkan tadi ada nangka, jantung pisang, dan buah pisang.
4.	Apa saja bumbu dan rempah yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Kalau base bawang jahe itu kan isinya bawang merah, bawang putih, jahe, boleh ditambahkan kunyit sedikit biar ada warnanya, kemudian cabai, terasi dan garam.

No.	Pertanyaan	Jawaban
5.	Apa saja bahan pelengkap yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Untuk melengkapi rasa hidangannya kita boleh tambahkan gula merah, tapi ini tergantung selera juga. Bisa juga menambahkan penyedap rasa.
6.	Apa saja peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan hidangan “urutan” tersebut?	Alat-alat yang harus ada, talenan, golok, kemudian wadah-wadah seperti mangkuk dan nampan. Kemudian untuk memanggang urutannya kita kan perlu <i>tiing</i> (bambu) untuk melilitkan urutannya, perlu juga kayu bakar. Nah satu lagi nanti biar gampang memasukkan isian urutannya kita boleh menggunakan selongsong yang dibuat dari bagian atas botol yang kita potong.
7.	Bagaimana tahapan-tahapan pembuatan dari persiapan hingga pengolahan hidangan “urutan” tersebut?	Pertama-tama kita siapkan dan bersihkan semua bahannya dulu baik bahan dari babi dan sayur-sayurnya. Sambil kita merebus bahan sayur nya bisa buat bumbu bawang jahe nya. Bahan isiannya tinggal kita cincang agak halus tapi jangan yang terlalu halus sekali masih bertekstur lah katakana, lalu campurkan dengan bumbunya. Tambahkan gula merah dan penyedap nanti sesuai selera, barulah kemudian kita isi selongsong usus babinya. Kalau sudah kita bisa panggang <i>urutan</i> memakai api atau panas arang.
8.	Berapa lama durasi waktu yang diperlukan pada setiap tahap pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Kalau Bapak perkiraan mungkin sekitar 2 jam ya untuk membuat hidangan nya, tapi tergantung nanti berapa banyak kita buat. Untuk tahap membersihkan bahan mungkin memakan waktu 30 menitan. Membuat bumbu kurang lebih memakan waktu 15 menit, kemudian membuat isian dan mengisi ke selongsong itu juga kurang lebih 30 menit, dan proses memanggangnya tergantung sumber panasnya bisa 30-45 menit.
9.	Kapan hidangan “urutan” tersebut biasa disajikan?	Kalau disini Pak Jro seringnya membuat urutan ketika diundang untuk metulung saat upacara <i>naur</i>

No.	Pertanyaan	Jawaban
		<p><i>guling</i>, atau upacara manusia yadnya dan penampahan di rahina seperti Galungan dan Kuningan. Nah biasanya juga di <i>Griya</i> kalau ada yadnya juga dan bahan-bahannya ada urutan pusu, nangka dan biu ini sering dibuat.</p>
10.	<p>Bagaimana presentasi penyajian hidangan “urutan” tersebut ketika disantap sehari-hari?</p>	<p>Kalau untuk disantap pada hari-hari biasa tidak perlu ada serba serbi khususnya yaa, karena kita tinggal buat dan makan untuk diri sendiri. Untuk penyajiannya biasanya dalam satu piring bersama nasi tentunya, kemudian ada <i>jukut-jukut</i> nya, kalau ada lawar juga, balik lagi tergantung nanti saya masakan lain yang ada di rumah.</p>
11.	<p>Bagaimana presentasi penyajian hidangan “urutan” tersebut ketika pada perayaan kesempatan khusus?</p>	<p>Kalau untuk di acara-acara sudah pasti hidangan yang disajikan untuk tamu itu kita tempatkan di wadah atau talam untuk diambil dan disantap begitu juga dengan urutannya. Pelengkapya juga lebih beragam. Utamanya kalau di acara naur <i>guling</i> pasti ada lawar nya, ada gecok, jukut, jeruk, sate. Dan kita juga bikin urutan khusus yang masih <i>sukla</i> untuk dihaturkan pada <i>banten guling</i>. Nanti urutannya ini dia disajikan diatas leher babi bersama gunting-gunting namanya. Ada juga istilah lawar barak lawar putih yang ikut mendampingi urutan pada banten <i>guling</i>. Nanti untuk lebih jelas maknanya bisa gali lebih dalam lagi dengan Mek Jro Suci nya, dia yang lebih tahu tentang banten.</p>

LEMBAR HASIL WAWANCARA

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

Nama : I Ketut Marma
Jenis Kelamin : Laki-Laki
Alamat : Banjar Dinas Lebahsiung, Desa Panji Anom
Pekerjaan : Petani
Tgl Wawancara : 15 Februari 2025

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apa saja jenis hidangan “urutan” di Desa Panji Anom yang Anda ketahui?	Sejauh ini yang Bapak tau dan bapak pernah buat itu ada urutan <i>be</i> , yang pakai daging. Kemudian itu urutan pusuh yang dari jantung pisang, dan urutan angka. Tetapi bapak pernah mendengar dan pernah juga mencicipi yang di Dusun Batupulu ada urutan <i>biu</i> , jadi dia memakai pisang yang mengkal. Cuman Bapak belum pernah mencoba untuk membuat sendiri <i>ng biu</i> .
2.	Apa yang membedakan jenis hidangan “urutan” tersebut dengan hidangan “urutan” babi pada umumnya?	Urutan-urutan ini pada dasarnya mirip dengan urutan yang biasa, namun keistimewaannya terletak pada campuran isian yang digunakan, seperti angka, pusuh, dan berbagai jenis daun. Semua ini tergantung pada ketersediaan bahan nabati saat proses pembuatan. Seperti yang telah disebutkan sebelumnya, urutan biasa hanya memerlukan daging dan muluk. Sementara itu, urutan dengan campuran sayur ini memiliki isian yang berbeda, dengan penambahan sayur itu tadi, dan dagingnya juga biasanya di ganti dengan jeroan sehingga menciptakan rasa yang unik dan bervariasi.

No.	Pertanyaan	Jawaban
3.	Apa saja bahan utama yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Ada usus atau bagian <i>basang ngude</i> istilahnya kita sebut di Bali, kemudin bagian jeoran babinya seperti paru-paru (<i>paru</i>), lemak jaringan (<i>muluk</i>), jantung (<i>pusuan</i>), ginjal (<i>ungsilan</i>), limpa (<i>limpe</i>). Untuk bahan utama sayur yang digunakan itu ada jantung pisang dan juga nangka muda tau nangka sayur.
4.	Apa saja bumbu dan rempah yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Kalau disini beda-beda bumbunya urutan dagingnya pakai base bawang jahe, kalau urutan yang ada sayurnya pakai base genep, Tetapi tergantung selera saja ada juga yang pakai bawang jahe. Kalau untuk yang bawang jahe itu kan isinya bawang merah, bawang putih, jahe, boleh ditambahkan kunyit sedikit biar ada warnanya, kemudian cabai, terasi dan garam. Kemudian yang base genep serti namanya susunan bumbunya lebih lengkap racikannya ada lengkuas, jahe, kencur, kunyit, bawang merah, bawang putih, kemiri, sedikit sereh, cabai, wangenan, garam, dan terasi.
5.	Apa saja bahan pelengkap yang digunakan dalam pembuatan hidangan “urutan” tersebut?	Bahan pelengkap untuk isiannya kita boleh tambahkan gula merah, dan juga minyak goreng agar adonannya licin ketika dimasukkan ke usus babinya.
6.	Apa saja peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan hidangan “urutan” tersebut?	Untuk menyiapkan urutannya kita perlu pisau atau golok, talenan, kemudian ulekan untuk membuat bumbu, mangkuk untuk wadah. Untuk pengolahannya kita pasti perlu kompor, panci, kemudian tempat manggangnya dan kayu bakar.
7.	Bagaimana tahapan-tahapan pembuatan dari persiapan hingga pengolahan hidangan “urutan” tersebut?	Pertama kita sembelih babinya, kemudian berishkan bahan-bahan yang kita perlukan, begitu juga dengan bahan sayurannya. Jika sudah kita rebus bahan bahan nya dulu sebelum kita cincang. Untuk bumbunya biasanya prosesnya cincang kasar dulu bahannya, baru Pak Tut <i>intuk</i> sampai halus. Setelah

No.	Pertanyaan	Jawaban
		<p>bumbu siap, bahan isiannya juga sudah kita cincang, lanjut campurkan kasi juga gula merah, penyedap, lemo dan minyaknya. Baru kita masukkan ke selongsong. Nanti pas memasukkan itu tekniknya kita remas-remas sampai padat ususnya. Ujungnya kita ikat pakai <i>tali sambuk</i>. Tips nya agar urutannya tidak pecah, kita siram dengan air panas dulu, kemudian tusuk tusuk biar udaranya keluar, baru kita panggang.</p>
8.	<p>Berapa lama durasi waktu yang diperlukan pada setiap tahap pembuatan hidangan “urutan” tersebut?</p>	<p>Kalau kita hitung perkiraan waktunya dari awal menyembelih lah anggap sampai urutan jadi itu bisa 2-3 jam an ya. Menyembelih babi sampai dapat usus dan jeroan bersihnya memakan waktu sekitar 1 jam itu. Untuk menyiapkan bahan dan bumbu kurang lebih 30 menit, kemudian membuat isian dan mengisi ke selongsong itu juga kurang lebih 30 menit, dan proses memanggangnya 45 menit.</p>
9.	<p>Kapan hidangan “urutan” tersebut biasa disajikan?</p>	<p>Hidangan urutan ini paling sering dimasak ketika ada upacara <i>nampah</i> atau <i>nguling</i> nya seperti saat <i>ngerasakin</i>, <i>mangguh</i>, orang menikah atau tiga bulanan juga. Pas penampahan di Galungan dan Kuningan juga bisa kita buat. Karna terkadang bahan usus dan jeroannya yang susah di cari kecuali di hari-hari tertentu.</p>
10.	<p>Bagaimana presentasi penyajian hidangan “urutan” tersebut ketika disantap sehari-hari?</p>	<p>Kalau untuk disantap pada hari-hari biasa urutan kita sajikan dalam satu piring bersama nasi dan lauk paku lainnya sesuai dengan masakan yang ada di hari tersebut. Tidak ada aturan khusus yang mengikat karena hanya untuk konsumsi pribadi.</p>
11.	<p>Bagaimana presentasi penyajian hidangan “urutan” tersebut ketika pada perayaan kesempatan khusus?</p>	<p>Kalau kita sajikan urutan di acara yang ramai, caranya hampir sama, cuma hidangan pelengkap nya biasanya lebih banyak. Kita letakkan di talem besar supaya tamu bisa ambil saat makan bareng. Tapi untuk</p>

No.	Pertanyaan	Jawaban
		mebanten, ada aturannya sendiri. Urutan yang digunakan harus masih sukla. Untuk sesodaan, kita sajikan dalam lepekan kecil untuk setiap hidangan. Nah, untuk kalung di banten guling, urutannya dibiarkan utuh dan nggak dipotong-potong, diletakkan di leher babi guling.



Lampiran 8. Lembar Hasil Observasi

LEMBAR HASIL OBSERVASI

IDENTIFIKASI HIDANGAN SOSIS TRADISIONAL BALI “URUTAN”

BERBAHAN NABATI DI DESA PANJI ANOM

IDENTITAS INFORMAN

Nama : Made Nuriasa
 Jenis Kelamin : Laki-Laki
 Alamat : Banjar Dinas Batupulu, Desa Panji Anom
 Pekerjaan : Petani
 Tgl. Observasi : 14 Februari 2024
 Lokasi : Kediaman Made Nuriasa, Dusun Batupulu, Desa Panji Anom

No	Ragam/ Variasi “Urutan”	Bahan	Teknik Pengolahan	Cara Penyajian
1.	Urutan Pusuh	Bahan Utama: 1. Usus kecil (<i>basang ngude</i>): kurang lebih sepanjang 1,5 meter. 2. Jantung pisang (pusuh): 3 buah dengan berat 960 gram. 3. Jeroan babi (paru-paru (<i>paru</i>), lemak jaringan (<i>muluk</i>), jantung (<i>pusuan</i>), ginjal (<i>ungsilan</i>), limpa (<i>limpe</i>): berat total 1,400 gram.	Alat dan Peralatan: • Alat Persiapan: talenan, golok, bento/blakas, pisau, mangkok, sendok, cobek, serabut kelapa, corong. • Alat Pengolahan : Kompor, panci, capit, <i>pengulingan</i> , kayu bakar. • Alat penyajian: nampan, ingka, kertas minyak.	Bentuk Penyajian Sehari-Hari: Untuk dinikmati oleh pribadi masing-masing urutan dipotong lebih kecil, disajikan di atas <i>ingka</i> yang sudah dialasi kertas minyak bersama hidangan lain yang di buat yakni lawar nyuh, lawar getih, jeruk, dan basang goreng.

No	Ragam/ Variasi "Urutan"	Bahan	Teknik Pengolahan	Cara Penyajian
		<p>Bumbu/ Rempah (Base): Base Genep.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 100 gr bawang merah ● 80 gr bawang putih ● 150 gr lengkuas ● 90 gr kencur ● 70 gr kunyit ● 40 gr jahe ● 80 gr cabai ● 5 butir kemiri ● 3 bungkus kecil wangenan ● 1 sdm garam ● 1 sdt terasi 	<p>Tahap Pengolahan dan Durasi Waktu:</p> <p>A. Persiapan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Siapkan semua alat dan bahan ● Usus babi dibersihkan dari kotoran dan dicuci bersih, tambahkan perasan jeruk lemo (20 menit). ● Kupas bagian paling luar jantung pisang, belah dua dan cuci bersih. Lalu rebus jantung pisang dalam panci yang berisi air mendidih, tambahkan juga 1 sdm garam kedalam air (20 menit). ● Apabila sudah matang cincang jantung pisang dengan tingkat kehalusan yang masih bertekstur begitu pula dengan jeroan babi (20 menit). ● Untuk bumbu, kupas dan bersihkan semua bahan basah lalu dihaluskan dengan 	<p>Penyajian Pada Kesempatan Khusus /Upacara Keagamaan:</p> <p>"Urutan" diletakkan pada leher babi guling banten bersama dengan "gunting-gunting" sebagai pelengkap sarana persembahyangan. <i>Urutan</i> yang digunakan masih utuh atau tidak dipotong dan harus masih dalam keadaan sukla.</p>
		<p>Bahan Pelengkap /Tambahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 100 gr gula merah ● 5 sdm minyak goreng. ● 4 lembar daun lemo. 		

No	Ragam/ Variasi "Urutan"	Bahan	Teknik Pengolahan	Cara Penyajian
			<p>menggunakan <i>cobek</i> (20 menit).</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Siapkan bahan pelengkap dengan mengiris gula merah, daun limau, dan minyak goreng (5 menit). <p>B. Pengolahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Campurkan bahan nabati dan jeroan yang sudah dicincang dengan bumbu (<i>base</i>), sisiran gula merah, penyedap rasa, irisan daun jeruk purut dan sedikit minyak. Aduk rata dan sisihkan (15 menit). ● Ambil selongsong babi, kemudian di salah satu ujungnya pasang alat corong untuk mempermudah proses pengisian (2 menit). ● Masukkan campuran isi ke dalam usus babi, remas-remas hingga isian merata memenuhi dari ujung satu ke ujung lainnya (15 menit). ● Ikat kedua ujung usus dengan menggunakan tali 	

No	Ragam/ Variasi "Urutan"	Bahan	Teknik Pengolahan	Cara Penyajian
			<p>dari sabut kelapa (5 menit).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Posisikan "urutan" pada <i>pengulingan</i>, lalu siram seluruh bagian "urutan" dengan menggunakan air panas dan ditusuk menggunakan lidi atau tusuk sate pada beberapa sisi yang nampak menggelembung untuk mengeluarkan angin. Diamkan selama 10-15 menit sebelum dipanggang (15 menit). • Panggang urutan diatas bara api sambil diputar agar matang merata (45 menit) 	



LEMBAR HASIL OBSERVASI

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

IDENTITAS INFORMAN

Nama : I Putu Darma Santika
Jenis Kelamin : Laki-Laki
Alamat : Banjar Dinas Batupulu, Desa Panji Anom
Pekerjaan : Wirausaha
Tgl. Observasi : 10 Februari 2024
Lokasi : Kediaman I Putu Darma Santika, Dusun Batupulu, Desa Panji Anom

No	Ragam/ Variasi “Urutan”	Bahan	Teknik Pengolahan	Cara Penyajian
1.	Urutan Pusu	Bahan Utama: 1. Usus kecil (<i>basang ngude</i>): kurang lebih sepanjang 50 cm 2. Jantung pisang (pusuh): 1 buah dengan berat 380 gram. 3. Jeroan babi (paru-paru (<i>paru</i>), lemak jaringan (<i>muluk</i>), jantung (<i>pusuan</i>), ginjal (<i>ungsilan</i>), limpa (<i>limpe</i>): berat total 400 gram.	Alat dan Peralatan: <ul style="list-style-type: none">• Alat Persiapan: talenan, golok, bento/blakas, pisau, mangkok, sendok, cobek, serabut kelapa, corong.• Alat Pengolahan : Kompor, panci, capit, <i>pengulingan</i>, kayu bakar.• Alat penyajian: nampan, ingka, kertas minyak.	Bentuk Penyajian Sehari-Hari: Untuk dinikmati oleh pribadi masing-masing urutan dipotong lebih kecil, disajikan diatas ingka yang sudah dialasi kertas minyak bersama hidangan lain yang di buat yakni lawar nyuh, lawar getih, jeruk, dan basang goreng.

No	Ragam/ Variasi "Urutan"	Bahan	Teknik Pengolahan	Cara Penyajian
		<p>Bumbu/ Rempah (<i>Base</i>): <i>Base Bawang Jahe</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 50 gr bawang merah ● 30 gr bawang putih ● 30 gr jahe ● 20 gr kemiri ● 20 gr cabai ● 10 gr kunyit ● 1 sdm ketumbar ● 1/4 sdt lada putih ● 1/2 sdt garam ● 1/2 sdt terasi 	<p>Tahap Pengolahan dan Durasi Waktu:</p> <p>A. Persiapan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Persiapan bahan nabati dilakukan dengan membelah dan mencuci jantung pisang, lalu direbus dalam air panas yang diisi garam, setelah matang tiriskan dan cincang (20 menit) ● Persiapan bahan hewani dimulai dari menyembelih babi lalu membersihkan bagian usus dan jeroan, dilanjutkan dengan proses perebusan singkat selama kurang lebih 10 menit, lalu tiriskan dan di cincang (90 menit) ● Persiapan bumbu/base bawang jahe dilakukan dengan mengupas dan bersihkan semua bahan basah lalu di takar dan dipotong menjadi ukuran lebih kecil dan dihaluskan dengan menggunakan <i>lesung</i> (20 menit). ● Siapkan bahan pelengkap dengan 	<p>Penyajian Pada Kesempatan Khusus /Upacara Keagamaan:</p> <p>"Urutan" diletakkan pada leher babi guling banten bersama dengan "gunting-gunting" sebagai pelengkap sarana persembahyangan. <i>Urutan</i> yang digunakan masih utuh atau tidak dipotong dan harus masih dalam keadaan sukla.</p>
		<p>Bahan Pelengkap /Tambahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 30 gr gula merah ● 2 sdm minyak goreng. ● 2 lembar daun lemo. ● 1/4 sdt penyedap rasa 		

No	Ragam/ Variasi "Urutan"	Bahan	Teknik Pengolahan	Cara Penyajian
			<p>mengiris gula merah, daun limau, dan minyak goreng (5 menit).</p> <p>B. Pengolahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Campurkan bahan nabati dan jeroan yang sudah dicincang dengan bumbu (<i>base</i>), sisiran gula merah, penyedap rasa, irisan daun jeruk purut dan sedikit minyak. Aduk rata dan sisihkan (5 menit). ● Ambil selongsong babi, kemudian di salah satu ujungnya pasang alat corong untuk mempermudah proses pengisian (2 menit). ● Masukkan campuran isi ke dalam usus babi, remas-remas hingga isian merata memenuhi dari ujung satu ke ujung lainnya (15 menit). ● Ikat kedua ujung usus dengan menggunakan tali dari sabut kelapa (5 menit). ● Posisikan "urutan" pada <i>pengulingan</i>, lalu siram seluruh bagian "urutan" 	

No	Ragam/ Variasi "Urutan"	Bahan	Teknik Pengolahan	Cara Penyajian
			<p>dengan menggunakan air panas dan ditusuk menggunakan lidi atau tusuk sate pada beberapa sisi yang nampak menggelembung untuk mengeluarkan angin. Diamkan selama 10-15 menit sebelum dipanggang (15 menit).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Panggang urutan diatas bara api sambil diputar agar matang merata (45 menit) 	



No	Ragam/ Variasi "Urutan"	Bahan	Teknik Pengolahan	Cara Penyajian
2.	Urutan Nangka	<p>Bahan Utama:</p> <p>1. Usus kecil (<i>basang ngude</i>): kurang lebih sepanjang 50 cm</p> <p>2. Nangka Muda: 1/4 buah dengan berat 400 gram.</p> <p>3. Jeroan babi paru-paru (<i>paru</i>), lemak jaringan (<i>muluk</i>), jantung (<i>pusuan</i>), ginjal (<i>ungsilan</i>), limpa (<i>limpe</i>): berat total 400 gram.</p>	<p>Alat dan Peralatan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Alat Persiapan: talenan, golok, bento/blakas, pisau, mangkok, sendok, cobek, serabut kelapa, corong. ● Alat Pengolahan : Kompor, panci, capit, <i>pengulingan</i>, kayu bakar. ● Alat penyajian: nampan, ingka, kertas minyak. 	<p>Bentuk Penyajian Sehari-Hari:</p> <p>Untuk dinikmati oleh pribadi masing-masing urutan dipotong lebih kecil, disajikan diatas <i>ingka</i> yang sudah dialasi kertas minyak bersama hidangan lain yang di buat yakni lawar nyuh, lawar getih, jeruk, dan basang goreng.</p>
		<p>Bumbu/ Rempah (<i>Base</i>): <i>Base Genep</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 20 gr bawang merah ● 20 gr bawang putih ● 60 gr lengkuas ● 30 gr kencur ● 15 gr kunyit ● 10 gr jahe ● 15 gr cabai ● 1 butir kemiri ● 1 bungkus kecil wangenan ● ½ sdt garam ● ½ sdt terasi 	<p>Tahap Pengolahan dan Durasi Waktu:</p> <p>A. Persiapan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Persiapan bahan nabati dilakukan dengan mengupas dan mencuci nangka, dipotong dadu lebih kecil, lalu direbus dalam air panas yang diisi garam, setelah matang tiriskan dan cincang (20 menit) ● Persiapan bahan hewani dimulai dari menyembelih babi lalu membersihkan 	<p>Penyajian Pada Kesempatan Khusus /Upacara Keagamaan:</p> <p>"Urutan" diletakkan pada leher babi guling banten bersama dengan "<i>gunting-gunting</i>" sebagai pelengkap sarana persembahyan gan. <i>Urutan</i> yang digunakan</p>

No	Ragam/ Variasi "Urutan"	Bahan	Teknik Pengolahan	Cara Penyajian
		Bahan Pelengkap /Tambahkan: <ul style="list-style-type: none"> ● 30 gr gula merah ● 2 sdm minyak goreng. ● 2 lembar daun lemo. ● ¼ sdt penyedap rasa 	bagian usus dan jeroan, dilanjutkan dengan proses perebusan singkat selama kurang lebih 10 menit, lalu tiriskan dan di cincang (90 menit) <ul style="list-style-type: none"> ● Persiapan bumbu/base genep dilakukan dengan mengupas dan bersihkan semua bahan basah lalu ditakar dan dipotong menjadi ukuran lebih kecil dan dihaluskan dengan menggunakan <i>lesung</i> (20 menit). ● Siapkan bahan pelengkap dengan mengiris gula merah, daun limau, dan minyak goreng (5 menit). B. Pengolahan: <ul style="list-style-type: none"> ● Campurkan bahan nabati dan jeroan yang sudah dicincang dengan bumbu (<i>base</i>), sisiran gula merah, penyedap rasa, irisan daun jeruk purut dan sedikit minyak. Aduk rata dan sisihkan (5 menit). ● Ambil selongsong babi, kemudian di salah satu ujungnya 	masih utuh atau tidak dipotong dan harus masih dalam keadaan sukla.

No	Ragam/ Variasi "Urutan"	Bahan	Teknik Pengolahan	Cara Penyajian
			<p>pasangkan alat corong untuk mempermudah proses pengisian (2 menit).</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Memasukkan campuran isi ke dalam usus babi, remas-remas hingga isian merata memenuhi dari ujung satu ke ujung lainnya (15 menit). ● Ikat kedua ujung usus dengan menggunakan tali dari sabut kelapa (5 menit). ● Posisikan "urutan" pada <i>pengulingan</i>, lalu siram seluruh bagian "urutan" dengan menggunakan air panas dan ditusuk menggunakan lidi atau tusuk sate pada beberapa sisi yang nampak mengembung untuk mengeluarkan angin. Diamkan selama 10-15 menit sebelum dipanggang (15 menit). ● Panggang urutan diatas bara api sambil diputar agar matang merata (45 menit) 	

No	Ragam/ Variasi "Urutan"	Bahan	Teknik Pengolahan	Cara Penyajian
3.	Urutan Buih	<p>Bahan Utama:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Usus kecil (<i>basang ngude</i>): kurang lebih sepanjang 50 cm 2. Pisang Ketip: 7 buah dengan berat 380 gram. 3. Jeroan babi paru-paru (<i>paru</i>), lemak jaringan (<i>muluk</i>), jantung (<i>pusuan</i>), ginjal (<i>ungsilan</i>), limpa (<i>limpe</i>): berat total 400 gram. 	<p>Alat dan Peralatan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Alat Persiapan: talenan, golok, bento/blakas, pisau, mangkok, sendok, cobek, serabut kelapa, corong. ● Alat Pengolahan: Kompor, panci, capit, <i>pengulingan</i>, kayu bakar. ● Alat penyajian: nampan, ingka, kertas minyak. 	<p>Bentuk Penyajian Sehari-Hari:</p> <p>Untuk dinikmati oleh pribadi masing-masing urutan dipotong lebih kecil, disajikan diatas ingka yang sudah dialasi kertas minyak bersama hidangan lain yang di buat yakni lawar nyuh, lawar getih, jeruk, dan basang goreng.</p>
		<p>Bumbu/ Rempah (<i>Base</i>): <i>Base Genep</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 20 gr bawang merah ● 20 gr bawang putih ● 60 gr lengkuas ● 30 gr kencur ● 15 gr kunyit ● 10 gr jahe ● 15 gr cabai ● 1 butir kemiri ● 1 bungkus kecil wangenan ● ½ sdt garam ● ½ sdt terasi 	<p>Tahap Pengolahan dan Durasi Waktu:</p> <p>A. Persiapan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Persiapan bahan nabati dilakukan dengan mencuci pisang, lalu direbus dalam air panas yang diisi garam, setelah matang tiriskan, kupas kulitnya dan cincang (20 menit) ● Persiapan bahan hewani dimulai dari menyembelih babi lalu membersihkan bagian usus dan jeroan, dilanjutkan 	<p>Penyajian Pada Kesempatan Khusus /Upacara Keagamaan:</p> <p>"Urutan" diletakkan pada leher babi guling banten bersama dengan "<i>gunting-gunting</i>" sebagai pelengkap sarana persembahyangan. <i>Urutan</i> yang digunakan</p>

No	Ragam/ Variasi "Urutan"	Bahan	Teknik Pengolahan	Cara Penyajian
		Bahan Pelengkap /Tambahan: <ul style="list-style-type: none"> ● 30 gr gula merah ● 2 sdm minyak goreng. ● 2 lembar daun lemo. ● ¼ sdt penyedap rasa 	dengan proses perebusan singkat selama kurang lebih 10 menit, lalu tiriskan dan di cincang (90 menit) <ul style="list-style-type: none"> ● Persiapan bumbu/base genep dilakukan dengan mengupas dan bersihkan semua bahan basah lalu di takar dan dipotong menjadi ukuran lebih kecil dan dihaluskan dengan menggunakan <i>lesung</i> (20 menit). ● Siapkan bahan pelengkap dengan mengiris gula merah, daun limau, dan minyak goreng (5 menit). B. Pengolahan: <ul style="list-style-type: none"> ● Campurkan bahan nabati dan jeroan yang sudah dicincang dengan bumbu (<i>base</i>), sisiran gula merah, penyedap rasa, irisan daun jeruk purut dan sedikit minyak. Aduk rata dan sisihkan (5 menit). ● Ambil selongsong babi, kemudian di salah satu ujungnya pasang alat corong untuk mempermudah 	masih utuh atau tidak dipotong dan harus masih dalam keadaan sukla.

No	Ragam/ Variasi "Urutan"	Bahan	Teknik Pengolahan	Cara Penyajian
			<p>proses pengisian (2 menit).</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Memasukkan campuran isi ke dalam usus babi, remas-remas hingga isian merata memenuhi dari ujung satu ke ujung lainnya (15 menit). ● Ikat kedua ujung usus dengan menggunakan tali dari sabut kelapa (5 menit). ● Posisikan "urutan" pada pengulingan, lalu siram seluruh bagian "urutan" dengan menggunakan air panas dan ditusuk menggunakan lidi atau tusuk sate pada beberapa sisi yang nampak menggelembung untuk mengeluarkan angin. Diamkan selama 10-15 menit sebelum dipanggang (15 menit). ● Panggang urutan diatas bara api sambil diputar agar matang merata (45 menit) 	

No	Ragam/ Variasi "Urutan"	Bahan	Teknik Pengolahan	Cara Penyajian
4.	Urutan Don Sele	<p>Bahan Utama:</p> <p>1. Usus kecil (<i>basang ngude</i>): kurang lebih sepanjang 50 cm</p> <p>2. Daun Ketela Pohon (Don Sele): berat 400 gram setelah direbus.</p> <p>3. Jeroan babi (paru-paru (<i>paru</i>), lemak jaringan (<i>muluk</i>), jantung (<i>pusuan</i>), ginjal (<i>ungsilan</i>), limpa (<i>limpe</i>): berat total 400 gram.</p>	<p>Alat dan Peralatan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alat Persiapan: talenan, golok, bento/blakas, pisau, mangkok, sendok, cobek, serabut kelapa, corong. • Alat Pengolahan: Kompor, panci, capit, <i>pengulingan</i>, kayu bakar. • Alat penyajian: nampan, ingka, kertas minyak. 	<p>Bentuk Penyajian Sehari-Hari:</p> <p>Untuk dinikmati oleh pribadi masing-masing urutan dipotong lebih kecil, disajikan diatas <i>ingka</i> yang sudah dialasi kertas minyak bersama hidangan lain yang di buat yakni lawar nyuh, lawar getih, jeruk, dan basang goreng.</p>
		<p>Bumbu/ Rempah (<i>Base</i>): <i>Base Bawang Jahe</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 50 gr bawang merah • 30 gr bawang putih • 30 gr jahe • 20 gr kemiri • 20 gr cabai • 10 gr kunyit 	<p>Tahap Pengolahan dan Durasi Waktu:</p> <p>A. Persiapan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Persiapan bahan nabati dilakukan dengan memetik daun dari tangkainya, cuci bersih, lalu direbus dalam air panas yang diisi garam, 	<p>Penyajian Pada Kesempatan Khusus /Upacara Keagamaan:</p> <p>"Urutan" diletakkan pada leher babi guling banten bersama dengan</p>

No	Ragam/ Variasi "Urutan"	Bahan	Teknik Pengolahan	Cara Penyajian
		<ul style="list-style-type: none"> ● 1 sdm ketumbar ● 1/4 sdt lada putih ● 1/2 sdt garam ● 1/2 sdt terasi 	<p>setelah matang tiriskan dan peras air nya lalu cincang (20 menit)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Persiapan bahan hewani dimulai dari menyembelih babi lalu membersihkan bagian usus dan jeroan, dilanjutkan dengan proses perebusan singkat selama kurang lebih 10 menit, lalu tiriskan dan di cincang (90 menit) 	<p>"<i>gunting-gunting</i>" sebagai pelengkap sarana persembahyan gan. <i>Urutan</i> yang digunakan masih utuh atau tidak dipotong dan harus masih dalam keadaan sukla.</p>
		<p>Bahan Pelengkap /Tambahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 30 gr gula merah ● 2 sdm minyak goreng. ● 2 lembar daun lemo. ● ¼ sdt penyedap rasa 	<ul style="list-style-type: none"> ● Persiapan bumbu/base bawang jahe dilakukan dengan mengupas dan bersihkan semua bahan basah lalu di takar dan dipotong menjadi ukuran lebih kecil dan dihaluskan dengan menggunakan <i>lesung</i> (20 menit). ● Siapkan bahan pelengkap dengan mengiris gula merah, daun limau, dan minyak goreng (5 menit). <p>B. Pengolahan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Campurkan bahan nabati dan jeroan yang sudah dicincang dengan 	

No	Ragam/ Variasi "Urutan"	Bahan	Teknik Pengolahan	Cara Penyajian
			<p>bumbu (<i>base</i>), sisiran gula merah, penyedap rasa, irisan daun jeruk purut dan sedikit minyak. Aduk rata dan sisihkan (5 menit).</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ambil selongsong babi, kemudian di salah satu ujungnya pasang alat corong untuk mempermudah proses pengisian (2 menit). ● Masukkan campuran isi ke dalam usus babi, remas-remas hingga isian merata memenuhi dari ujung satu ke ujung lainnya (15 menit). ● Ikat kedua ujung usus dengan menggunakan tali dari sabut kelapa (5 menit). ● Posisikan "urutan" pada pengulingan, lalu siram seluruh bagian "urutan" dengan menggunakan air panas dan tusuk menggunakan lidi atau tusuk sate pada beberapa sisi yang nampak 	

No	Ragam/ Variasi "Urutan"	Bahan	Teknik Pengolahan	Cara Penyajian
			<p>menggembung untuk mengeluarkan angin. Diamkan selama 10-15 menit sebelum dipanggang (15 menit).</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Panggang urutan diatas bara api sambil diputar agar matang merata (45 menit) 	



Lampiran 9. Dokumentasi

A. Dokumentasi Wawancara Informan



Wawancara: I Nyoman Mustanda



Wawancara: I Putu Dharma Santika



Wawancara: I Nyoman Mardika



Wawancara: Made Jingga



Wawancara: Ketut Patra Wijaya



Wawancara: Made Nuriasa



B. Dokumentasi Observasi Pada Upacara Ngerasakin



Proses Penyembelihan dan Pembersihan jeroan dan usus babi.



Proses meracik bumbu urutan



Proses menghaluskan base genep



Proses mencincang jeroan babi



Proses mencincang jeroan dan jantung pisang.



Proses mencampur bahan isian dengan base genep, minyak gula dan penyedap.



Proses pengisian usus babi dengan isian urutan.



Proses meletakkan urutan pada pengulingan.



Proses menyiram urutan dengan air panas.



Proses menusuk permukaan urutan.



Proses memanggang urutan.



Proses memotong urutan.



Penyajian urutan untuk disantap



Penyajian urutan dalam sarana upacara.

C. Dokumentasi Observasi Bapak I Putu Darma Santika



Basa genep



Proses merebus bahan nabati



Proses mencincang bahan nabati.



Bahan nabati yang telah di cincang



Proses mencincang jeroan.



Proses mencampur bahan isian.



Proses penambahan minyak pada isian.



Proses mengisi urutan dengan corong.



Proses mengikat urutan dengan serabut kelapa



Urutan berbahan nabati yang siap di panggang.



Proses pemanggangan urutan.



Urutan yang telah matang.



Urutan siap santap.

Lampiran 10. Riwayat Hidup

RIWAYAT HIDUP



Kadek Winda Cahyani lahir di Singaraja, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali, Pada tanggal 07 Oktober 2002. Penulis anak ke-2 dari pasangan Made Darma dan Luh Sri Arianti. Penulis memiliki 2 saudara perempuan yakni Luh Ayu Sintiani dan Komang Dewi Suryani. Serta memiliki 2 saudara laki-laki yakni Ketut Angga Mas Puja Segara dan Gede Agus Widarmawan. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Penulis kini tinggal di Dusun Batupulu Desa Panji Anom, Kecamatan Sukasada, Buleleng. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 3 Panji Anom pada tahun 2015, kemudian penulis menyelesaikan sekolah menengah pertama di SMPN 4 Singaraja pada tahun 2018, kemudian pada tahun 2021 penulis lulus dari sekolah menengah kejuruan di SMKN 2 Singaraja. Pada tahun 2021 penulis melanjutkan studi di Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha, pada paruh awal tahun 2025, penulis telah menyelesaikan skripsi yang berjudul “Identifikasi Hidangan Sosis Tradisional Bali “Urutan” Berbahan Nabati di Desa Panji Anom”.