



# LAMPIRAN

**Lampiran 1. Hasil Observasi (Wawancara bersama Dosen Pengampu Mata Kuliah Kuliner Bali Ibu Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd)**

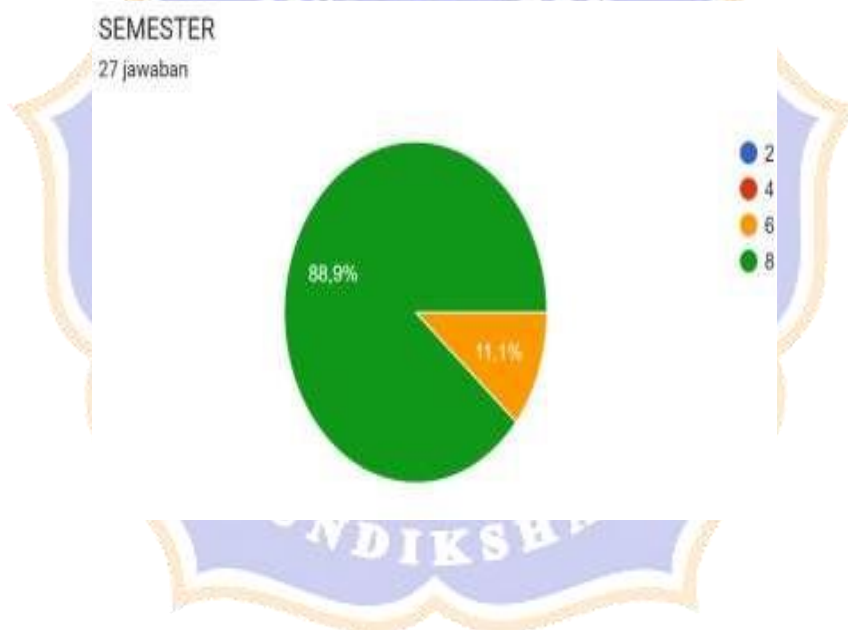
No	Pertanyaan	Jawaban
1	Selama mengampu mata kuliah Kuliner Bali, metode perkuliahan apa yang biasanya ibu gunakan?	Metode yang digunakan masih bersifat konvensional, yang mana ibu padukan antara diskusi penugasan serta proyek yang secara langsung mengarahkan mahasiswa menggali kuliner tradisional ke daerah-daerah di bali.
2.	Sejauh ini, hal apa yang biasanya menjadi kesulitan ketika pelaksanaan kuliner bali?	Sejauh ini kita masih kesulitan pada bahan ajar yang bisa dibilang masih sangat kering (belum diperkaya dan sangat minim), kemudian penggunaan media pembelajaran yang digunakan juga masih belum optimal, sehingga program studi kita ini masih perlu melakukan penelitian lebih dalam lagi mengenai kuliner Bali.
3..	Mengapa kesulitan atau kendala tersebut dapat terjadi?	Hal ini tentu dapat terjadi karena belum ada penelitian lebih lanjut serta pengembangan media pembelajaran yang lebih interaktif, serta strategi dalam pengembangan kuliner Bali ini belum digencarkan.
4.	Strategi apa yang dapat dilakukan untuk dapat meningkatkan pelaksanaan perkuliahan kuliner bali agar sumberajar dapat lebih diperkaya?	Dalam upaya meningkatkan optimalisasi perkuliahan kuliner Bali tentu kita dapat melakukan perluasan dan pengembangan bahan ajar serta menggali informasi dengan cara diskusi penugasan langsung ke tiap daerah di Bali.

**Lampiran 2. Hasil Penyebaran Angket Analisis Kebutuhan Media Pembelajaran Selasa-Rabu (4-5 Maret 2025)**

<b>Nama Mahasiswa</b>	<b>NIM</b>	<b>Semester</b>
Kadek sri dwi wahyuni	2115081007	8
Ni Luh Ari Melani Putri	2115081030	8
I Made Sudirga Yasa	2115081046	8
Putu Tresya Divani	2115081051	8
Kadek Meli Astini	2215081019	6
Komang Maliarta	2115081044	8
kadek budiari	2115081053	8
Baiq Maria Ulfa	2115081026	8
Luh Komang Yunitaningsih	2115081035	8
Muhamad Tahirlan	2115081017	8
Kadek Winda Cahyani	2115081019	8
Faisal Jafar Nasution	2115081025	8
Mardani Septiana Putri	2115081047	8
Malika Alya Visca	2115081018	8
Gede Ngurah Artawan	2115081050	8
Kadek Indah Sevy Septisia	2115081003	8
Kadek Lina Sukasri Putri	2115081052	8
Made Ayu Marsia Agustini	2215081001	6

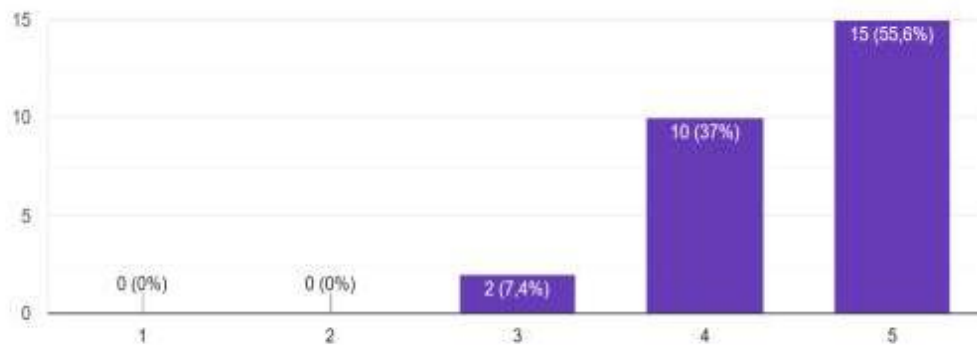
Kadek Lany Widya Sari	2115081034	8
Menang Suranta Pinem	2115081023	8
I Made Yoga Sastrawan	2115081008	8
komang lely midayanti	2215081012	6
Kadek Dina Listiani	2115081006	8
Dani setiawan	2115081009	8

- Adapun mahasiswa sejumlah 27 orang yang menjadi responden yaitu mahasiswa yang telah tuntas mengikuti mata kuliah Kuliner Bali dalam hal ini 24 orang berasal dari mahasiswa semester 8 serta 3 mahasiswa berasal dari semester 6



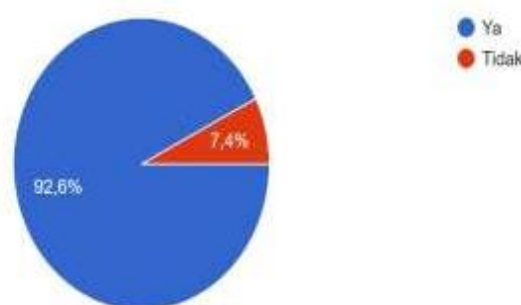
Apakah Anda merasa senang dan memiliki ketertarikan ketika mengikuti Mata Kuliah Kuliner Bali?

27 jawaban



Apakah Anda pernah mempelajari materi Bumbu Tradisional pada mata kuliah Kuliner Bali?

27 jawaban



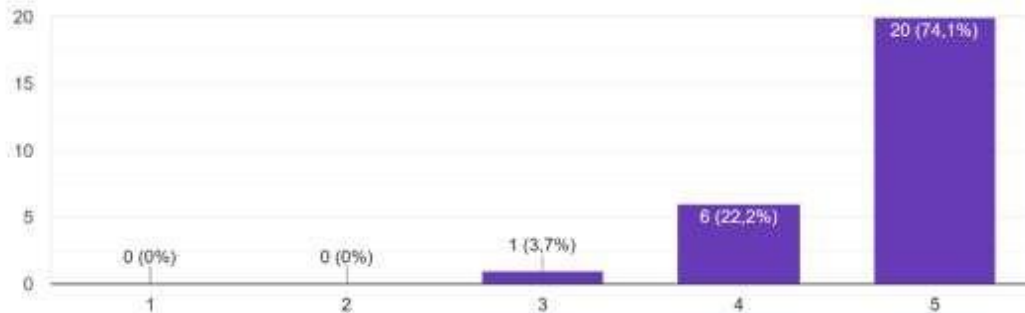
Berikut ini media pembelajaran yang biasa digunakan:

1. Video Pembelajaran: berupa video yang memuat berbagai konten pembelajaran yang menawarkan keunggulan dapat menampilkan konsep yang lebih kompleks. Namun, memerlukan perangkat yang memadai ketika pemutaran video.
  2. Power point: memuat slide presentasi yang mudah digunakan. Namun, dapat membosankan jika desainnya kurang baik.
  3. E-modul: media yang dapat diakses kapan saja dan memuat konten yang interaktif dan multimedia. Namun, memerlukan biaya dalam proses pengembangannya.
  4. Flipbook: buku digital yang dapat dibolak balik seperti membaca buku fisik, memuat berbagai konten dan multimedia.
- Dari keempat media tersebut, flipbook menawarkan keunggulan serta kemudahan akses penggunaannya. Apakah Anda setuju saya

melakukan pengembangan flipbook dengan materi mengenai Bumbu Tradisional Khas Bali Aga Kabupaten Buleleng pada Mata Kuliah Kuliner Bali?

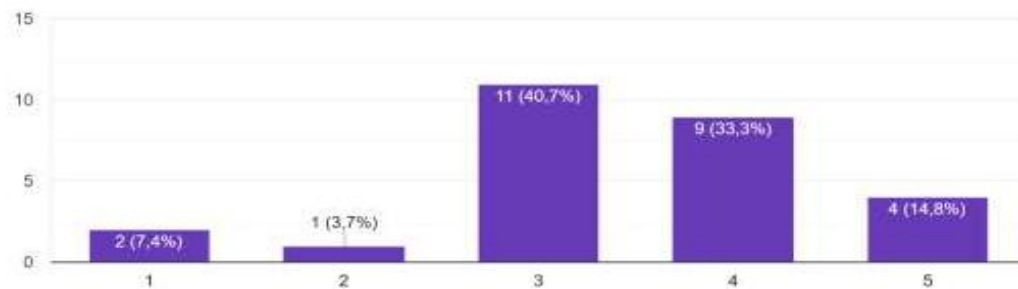
Berikut ini media pembelajaran yang biasa digunakan: 1. Video Pembelajaran: berupa video yang memuat berbagai konten pembelajaran yang menawa...upaten Buleleng pada Mata Kuliah Kuliner Bali?

27 jawaban



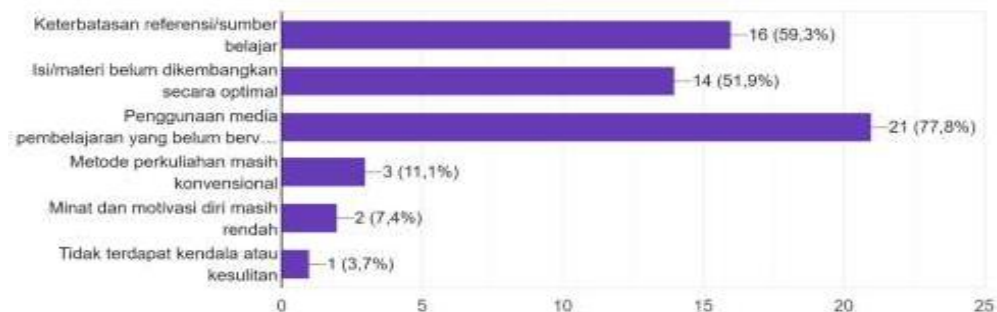
Seberapa sulit materi Bumbu Tradisional dapat dipahami?

27 jawaban



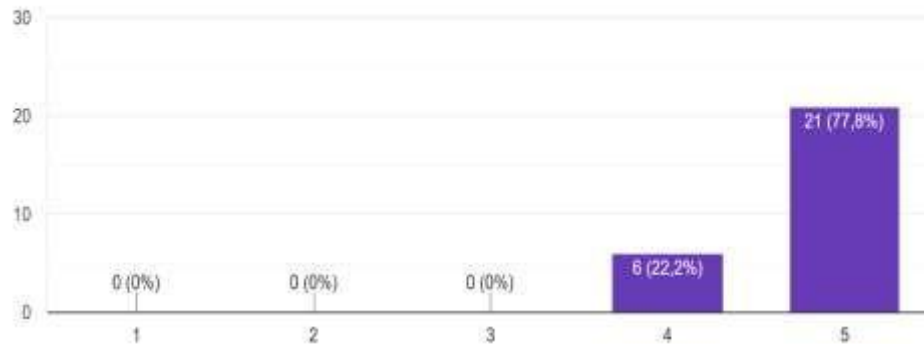
Menurut Anda, kendala atau kesulitan apa saja yang dihadapi ketika mengikuti perkuliahan Kuliner Bali khususnya materi Bumbu Tradisional ? (Responden dapat mencentang lebih dari 1 opsi)

27 jawaban



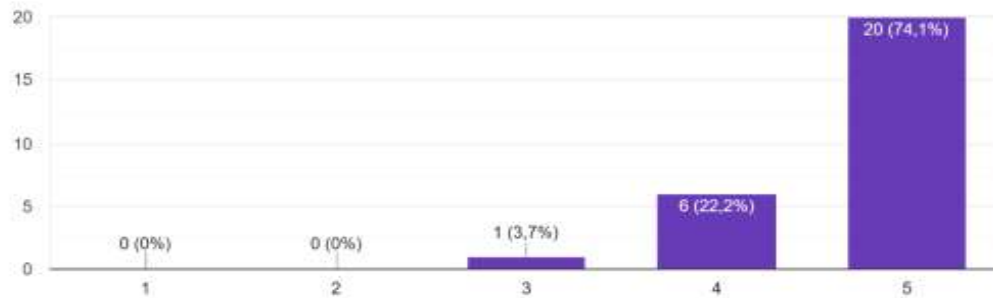
Menurut Anda, seberapa penting penggunaan media pembelajaran pada proses perkuliahan?

27 jawaban



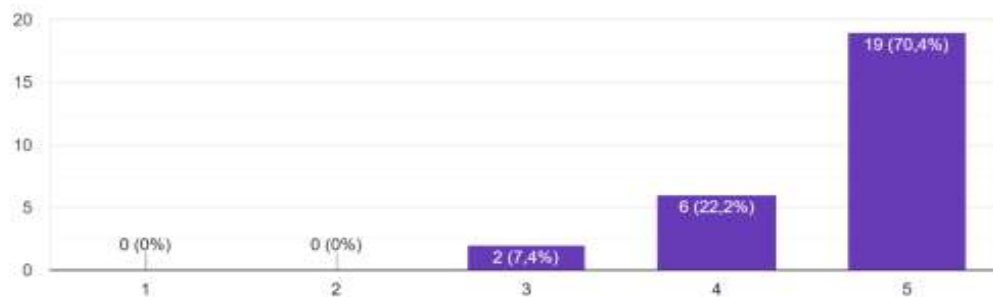
Apakah Anda setuju pada mata kuliah Kuliner Bali diperlukan pengembangan media dan sumber ajar yang lebih relevan?

27 jawaban



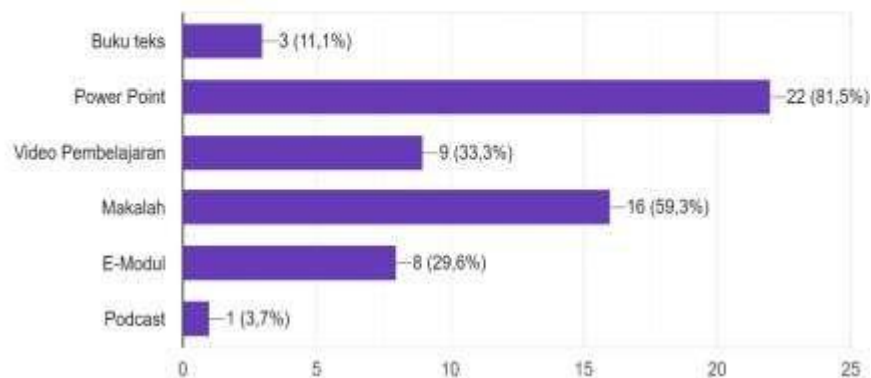
Setuju kah Anda bahwa penggunaan media pembelajaran yang lebih bervariasi dapat berpengaruh terhadap minat dan motivasi dalam mengikuti pembelajaran?

27 jawaban



Ketika perkuliahan berlangsung, media apa yang biasanya digunakan? (Responden dapat mencentang lebih dari 1 opsi)

27 jawaban



Berikut ini media pembelajaran yang biasa digunakan:

5. Video Pembelajaran: berupa video yang memuat berbagai konten pembelajaran yang menawarkan keunggulan dapat menampilkan konsep yang lebih kompleks. Namun, memerlukan perangkat yang memadai ketika pemutaran video.

6. Power point: memuat slide presentasi yang mudah digunakan. Namun, dapat membosankan jika desainnya kurang baik.

7. E-modul: media yang dapat diakses kapan saja dan memuat konten yang interaktif dan multimedia. Namun, memerlukan biaya dalam proses pengembangannya.

8. Flipbook: buku digital yang dapat dibolak balik seperti membaca buku fisik, memuat berbagai konten dan multimedia.

Dari keempat media tersebut, flipbook menawarkan keunggulan serta kemudahan akses penggunaannya. Apakah Anda setuju saya melakukan pengembangan flipbook dengan materi mengenai Bumbu Tradisional Khas Bali Aga Kabupaten Buleleng pada Mata Kuliah Kuliner Bali?



### Lampiran 3. Silabus RPS Mata Kuliah Kuliner Bali

#### SILABUS MATA KULIAH

##### I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Mata Kuliah : KULINER BALI

Kode Mata Kuliah : VSKS

Semester:

Sks : 4

Prasyarat : -

Dosen Pengampu : Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd, M.Pd

##### II. CP MATA KULIAH

###### A. CP Sikap

- 1) Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
- 2) Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
- 3) Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
- 4) Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
- 5) Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
- 6) Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan;
- 7) Menunjukkan perilaku berdasarkan nilai moral luhur, bersikap empatik dan menghargai adanya perbedaan baik suku, agama, ras, tingkat usia, jenis kelamin, dan status sosial-ekonomi-budaya;
- 8) Mempunyai ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati untuk mengembangkan sikap, nilai dan kemampuan peserta didik;
- 9) Memiliki kepribadian dan interaksi sosial yang berempatik dan humanis.

###### B. CP Pengetahuan

- 1) Menguasai konsep teoretik tentang teoretik tentang kuliner Bali
- 2) Menguasai konsep-konsep tentang Menguasai substansi tentang dinamika kebudayaan Bali
- 3) Menguasai substansi tentang peralatan tradisional yang digunakan dalam pengolahan hidangan Bali
- 4) Menguasai substansi tentang tehnik penyajian yang secara umum digunakan di Bali.

C. CP Keterampilan Umum

- 1) Memiliki kemampuan untuk Menguasai tentang bahan dan bumbu makanan bali
- 2) Memiliki kemampuan untuk untuk mengolah masakan bali
- 3) Memiliki kemampuan untuk untuk menyajikan makanan bali
- 4) Memiliki kemampuan mengenai teknik-teknik yang digunakan dalam masakan bali

D. CP Keterampilan Khusus

Memiliki kemampuan untuk menyusun menu-menu makanan bali.



### III. GARIS BESAR RENCANA PEMBELAJARAN (GBRP)

No	Capaian Pembelajaran	Indikator Pencapaian CP (kemampuan akhir yang ingin dicapai)	Bahan Kajian/Materi Pokok Pembelajaran
1.	A1,2,3,6,7,8,9 B1,3	Menguasai substansi tentang dinamika kebudayaan Bali	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menguasai dinamika perkembangan kebudayaan Bali.</li> <li>2. Mengenal tentang system nilai yang berlaku di Bali.</li> <li>3. Memahami konsep kehidupan beragama di daerah Bali.</li> </ol>
2.	A1,2,3,4,5,6,8,9 B1,2	Menguasai substansi tentang peralatan tradisional yang digunakan dalam pengolahan hidangan Bali	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengenal peralatan persiapan, pengolahan dan penyajian yang biasa digunakan di dapur tradisional Bali.</li> <li>2. Mampu mengungkapkan fungsi dari masing-masing peralatan yang digunakan di dapur tradisional Bali.</li> </ol>
3.	A1,2,3,4,5,6,7,8,9 B3,4 C 1 D 1	Menguasai substansi tentang tehnik penyajian yang secara umum digunakan di Bali	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mampu mengungkapkan tehnik penyajian makan sehari-hari di daerah Bali.</li> <li>2. Mampu mengungkapkan tehnik penyajian makanan kesempatan khusus di daerah Bali.</li> </ol>

Mengetahui Koordinator Prodi,

Dosen Pengasuh Mata Kuliah,

Dr.I.A.P Hemy Ekayani,S.Pd.,M.Pd  
M.Pd NIP: 1973191990032001

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

		beragama di daerah Bali.	beragama	kelompok,ta nya jawab.	beragama	
IV		Mengenal peralatan persiapan, pegolahan dan penyajian yang biasa digunakan di dapur tradisional Bali.	Mampu memahami, menjelaskan peralatan dan bahan di dapur tradisional bali	Diskusi kelompok, persentasi kelompok,ta nya jawab.	Penanaman konsep	4x50 mnt
	A1,2,3,6,7,8	Mampu	Mampu	Diskusi	Bahan makanan hewani	4x50
					Bahan makanan nabati	
					Macam-macam bumbu khas bali	
					yang disebut <i>basa</i> : a.l. <i>basa</i> genep,	
					<i>basa</i> wayah, <i>basa</i> gede, <i>basa</i> selem', <i>basa</i> coloh, <i>basa</i> sune cekuh dll	
	,9 B3,4	Mendeskripsikan ,mengidentifikasi bahan, bumbu/ <i>basa</i> khas Bali	Menjelaskan, mendeskripsikan, mengidentifikasi Jenis-jenis bahan	kelompok, persentasi		mnt
			makanan , bumbu / <i>basa</i> pada			
			hidangan khas bali			
V	C1,2			kelompok,ta		
	D2			nya jawab.		
	A1,2,3,4,5,6	Mampu	Mampu	Diskusi	Makanan pokok	4x50
	,8,9	mengungkapkann teknik penyajian	menjelaskan	kelompok,		mnt
VI	B1,2	makan sehari-hari di daerah Bali.terutama	tentang makanan pokok	presentasi kelompok,		
		makanan pokok		tanya jawab		
VII		Mampu mengungkapkann teknik penyajian makan sehari-hari di daerah Bali.terutama makanan lauk pauk	Mampu menjelaskan tentang makanan lauk pauk	Diskusi kelompok, presentasi kelompok, tanya jawab	Lauk pauk	4x50 mnt

## V. PENILAIAN (KRITERIA, INDIKATOR, BOBOT)

### A. Penilaian Proses (bobot 60 %)

1. Sikap (mengacu pada penjabaran deskripsi umum)
2. Partisipasi dan aktivitas dalam proses pembelajaran (Perkuliahan, Praktek, workshop)
3. Penyelesaian Tugas-tugas

### B. Penilaian Produk (bobot 40 %)

1. Ujian Tengah Semester
2. Ujian Akhir Semester

### C. Acuan Penilaian

Acuan penilaian digunakan “Kisaran (*Antara*) Skala Lima” sebagai berikut.

Skor Persentil	Nilai Skala	Nilai Huruf
96 - 100	4,00	A
91 - 95	3,75	A-
86 - 90	3,25	B+
81 - 85	3,00	B
76 - 80	2,75	B-
65 - 75	2,00	C
40 - 64	1,00	D
0 - 39	0,00	E

Mengetahui Koordinator Prodi,

Dosen Pengasuh Mata Kuliah,

Dr.I.A.P Hemy Ekayani,S.Pd.,M.Pd  
NIP: 1973191990032001

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



## Lampiran 4. Hasil Uji Validitas Flipbook oleh ahli materi 1

### INSTRUMEN PENILAIAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK* OLEH AHLI MATERI

- A. Judul>Nama Media : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Pada Materi Bumbu (*Basa*) Khas Bali Aga Mata Kuliah Kuliner Bali Dengan Model 4D.
- B. Petunjuk Pengisian
1. Mohon Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap *Flipbook* Bumbu (*Basa*) Bali Aga Kabupaten Buleleng dengan memberikan tanda (✓) pada skala penilaian yang dianggap sesuai.
  2. Komentar dan saran Bapak/ibu sangat bermanfaat untuk memperbaiki kekurangan media pembelajaran *flipbook* Bumbu (*Basa*) Bali Aga Kabupaten Buleleng. Sehubungan dengan hal tersebut, dimohon Bapak/Ibu untuk memberikan saran atau komentar pada kolom yang telah tersedia.
  3. Ketentuan Penilaian  
 Skor 1 = Sangat Tidak Baik  
 Skor 2 = Tidak Baik  
 Skor 3 = Cukup  
 Skor 4 = Baik  
 Skor 5 = Sangat Baik
  4. Terima kasih atas ketersediaan Bapak/Ibu dalam memvalidasi media pembelajaran *flipbook* Bumbu (*Basa*) Bali Aga Kabupaten Buleleng ini.
- C. Aspek Penilaian

No	Pernyataan	SKOR				
		1	2	3	4	5
1	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS yaitu macam-macam bumbu ( <i>basa</i> ) pada makanan Bali.					✓
2	Materi yang disajikan runut sesuai dengan alur pembelajaran.					✓
3	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran.					✓
4	Evaluasi sesuai dengan capaian pembelajaran.					✓
5	Penulisan materi dalam <i>flipbook</i> sesuai dengan format penulisan <i>flipbook</i> dalam pembelajaran.					✓
6	Bahasa yang digunakan sesuai ejaan yang disempurnakan (EYD)					✓
7	Penggunaan kalimat dalam <i>Flipbook</i> mudah dipahami.				✓	✓
8	Sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan.					
9	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi Bumbu ( <i>Basa</i> ) Khas Bali Aga.					✓
10	<i>Flipbook</i> mudah diakses.					✓
Total Skor					49	
Rata-rata					4.9	

Kritik/Saran

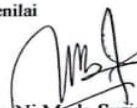
Kesimpulan

Penggunaan media pembelajaran *flipbook* bumbu (*basa*) khas Bali Aga ini dinyatakan :

- ☒ Layak untuk digunakan untuk pembelajaran
- ☐ Layak digunakan dengan merevisi
- ☐ Tidak layak digunakan untuk pembelajaran

Singaraja, 21 Oktober 2025

Penilai



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

## Lampiran 5. Hasil uji validitas flipbook oleh ahli materi 2

### INSTRUMEN PENILAIAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK* OLEH AHLI MATERI

- A. Judul>Nama Media : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Pada Materi Bumbu (*Basa*) Khas Bali Aga Mata Kuliah Kuliner Bali Dengan Model 4D.
- B. Petunjuk Pengisian
1. Mohon Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap *Flipbook* Bumbu (*Basa*) Bali Aga Kabupaten Buleleng dengan memberikan tanda (✓) pada skala penilaian yang dianggap sesuai.
  2. Komentar dan saran Bapak/ibu sangat bermanfaat untuk memperbaiki kekurangan media pembelajaran *flipbook* Bumbu (*Basa*) Bali Aga Kabupaten Buleleng. Sehubungan dengan hal tersebut, dimohon Bapak/Ibu untuk memberikan saran atau komentar pada kolom yang telah tersedia.
  3. Ketentuan Penilaian  
 Skor 1 = Sangat Tidak Baik  
 Skor 2 = Tidak Baik  
 Skor 3 = Cukup  
 Skor 4 = Baik  
 Skor 5 = Sangat Baik
  4. Terima kasih atas ketersediaan Bapak/Ibu dalam memvalidasi media pembelajaran *flipbook* Bumbu (*Basa*) Bali Aga Kabupaten Buleleng ini.
- C. Aspek Penilaian

No	Pernyataan	SKOR				
		1	2	3	4	5
1	Materi yang disajikan dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS yaitu macam-macam bumbu ( <i>basa</i> ) pada makanan Bali.					✓
2	Materi yang disajikan runtut sesuai dengan alur pembelajaran.					✓
3	Materi yang disajikan sesuai dengan tujuan pembelajaran.					✓
4	Evaluasi sesuai dengan capaian pembelajaran.					
5	Penulisan materi dalam <i>flipbook</i> sesuai dengan format penulisan <i>flipbook</i> dalam pembelajaran.				✓	
6	Bahasa yang digunakan sesuai dengan yang disempurnakan (EYD)					✓
7	Penggunaan kalimat dalam <i>Flipbook</i> mudah dipahami.					✓
8	Sensasi <i>flipping</i> seperti buku sungguhan.					✓
9	Sajian materi menarik sehingga meningkatkan pemahaman dalam materi Bumbu ( <i>Basa</i> ) Khas Bali Aga.				✓	
10	<i>Flipbook</i> mudah diakses.					✓
Total Skor				48		
Rata-rata				96		



Kritik/Saran

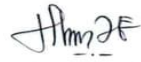
Kesimpulan

Penggunaan media pembelajaran *flipbook* bumbu (*baso*) khas Bali Aga ini dinyatakan :

- ☒ Layak untuk digunakan untuk pembelajaran
- ☐ Layak digunakan dengan merevisi
- ☐ Tidak layak digunakan untuk pembelajaran

Singaraja, 21 Oktober 2025

Penilai



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



## Lampiran 6. Hasil Uji Validitas Flipbook oleh ahli media 1

### INSTRUMEN PENILAIAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK* OLEH AHLI MEDIA

- A. Judul>Nama Media : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Pada Materi Bumbu (*Basa*) Khas Bali Aga Mata Kuliah Kuliner Bali Dengan Model 4D.
- B. Petunjuk Pengisian
1. Mohon Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap *Flipbook* Bumbu (*Basa*) Bali Aga Kabupaten Buleleng dengan memberikan tanda (✓) pada skala penilaian yang dianggap sesuai.
  2. Komentar dan saran Bapak/ibu sangat bermanfaat untuk memperbaiki kekurangan media pembelajaran *flipbook* Bumbu (*Basa*) Bali Aga Kabupaten Buleleng. Sehubungan dengan hal tersebut, dimohon Bapak/Ibu untuk memberikan saran atau komentar pada kolom yang telah tersedia.
  3. Ketentuan Penilaian  
 Skor 1 = Sangat Tidak Baik  
 Skor 2 = Tidak Baik  
 Skor 3 = Cukup  
 Skor 4 = Baik  
 Skor 5 = Sangat Baik
  4. Terima kasih atas ketersediaan Bapak/Ibu dalam memvalidasi media pembelajaran *flipbook* Bumbu (*Basa*) Bali Aga Kabupaten Buleleng ini.
- C. Aspek Penilaian

No	Pernyataan	SKOR				
		1	2	3	4	5
1	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS yaitu macam-macam bumbu ( <i>basa</i> ) pada makanan Bali					✓
2	Penyusunan <i>flipbook</i> tertata rapi				✓	
3	Penggunaan bahasa sesuai ejaan yang disempurnakan (EYD)				✓	
4	Media yang dibuat sesuai dengan format penulisan <i>flipbook</i>					✓
5	Media <i>flipbook</i> efektif digunakan sebagai media pembelajaran					✓
6	Pembelajaran menjadi lebih efisien menggunakan media <i>flipbook</i>					✓
7	Paduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan semangat belajar mahasiswa					✓
8	Desain ilustrasi menunjang suasana pembelajaran.				✓	
9	Kemudahan navigasi dalam penggunaan <i>flipbook</i> .					✓
10	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku fisik.					✓
Total Skor		48				
Rata-rata		4,8				

## Kritik/Saran

1. Masih ada beberapa kata yang salah ketik, dicet kembali
2. Ada kalimat kata yang masih benpot & kata lainnya
3. Penataan kalimat masih ada yg kurang rapi
4. Dirapikan tabelnya agar mudah dibaca, dan samakan besar huruf Kesimpulan dan angkanya.

Penggunaan media pembelajaran *flipbook* bumbu (*basa*) khas Bali Aga ini dinyatakan :

- ☐ Layak untuk digunakan untuk pembelajaran
- ☒ Layak digunakan dengan merevisi
- ☐ Tidak layak digunakan untuk pembelajaran

Singaraja, 21 Oktober 2025

Penilai



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



## Lampiran 7. Hasil Uji validitas flipbook oleh ahli media 2

**INSTRUMEN PENILAIAN MEDIA PEMBELAJARAN *FLIPBOOK***  
**OLEH AHLI MEDIA**

A. Judul>Nama Media : Pengembangan Media Pembelajaran *Flipbook* Pada Materi Bumbu (*Basa*) Khas Bali Aga Mata Kuliah Kuliner Bali Dengan Model 4D.

B. Petunjuk Pengisian

1. Mohon Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap *Flipbook* Bumbu (*Basa*) Bali Aga Kabupaten Buleleng dengan memberikan tanda (✓) pada skala penilaian yang dianggap sesuai.
2. Komentar dan saran Bapak/ibu sangat bermanfaat untuk memperbaiki kekurangan media pembelajaran *flipbook* Bumbu (*Basa*) Bali Aga Kabupaten Buleleng. Sehubungan dengan hal tersebut, dimohon Bapak/Ibu untuk memberikan saran atau komentar pada kolom yang telah tersedia.
3. Ketentuan Penilaian  
Skor 1 = Sangat Tidak Baik  
Skor 2 = Tidak Baik  
Skor 3 = Cukup  
Skor 4 = Baik  
Skor 5 = Sangat Baik
4. Terima kasih atas ketersediaan Bapak/Ibu dalam memvalidasi media pembelajaran *flipbook* Bumbu (*Basa*) Bali Aga Kabupaten Buleleng ini.

C. Aspek Penilaian

No	Pernyataan	SKOR				
		1	2	3	4	5
1	Penyajian materi dalam media <i>flipbook</i> sesuai dengan RPS yaitu macam-macam bumbu ( <i>basa</i> ) pada makanan Bali					✓
2	Penyusunan <i>flipbook</i> tertata rapi					✓
3	Penggunaan bahasa sesuai ejaan yang disempurnakan (EYD)				✓	
4	Media yang dibuat sesuai dengan format penulisan <i>flipbook</i>					✓
5	Media <i>flipbook</i> efektif digunakan sebagai media pembelajaran				✓	
6	Pembelajaran menjadi lebih efisien menggunakan media <i>flipbook</i>				✓	
7	Paduan warna yang digunakan menarik sehingga meningkatkan semangat belajar mahasiswa					✓
8	Desain ilustrasi menunjang suasana pembelajaran				✓	
9	Kemudahan navigasi dalam penggunaan <i>flipbook</i>					✓
10	Terdapat sensasi <i>flipping</i> seperti buku fisik.					✓
Total Skor				48		
Rata-rata				96		

Kritik/Saran

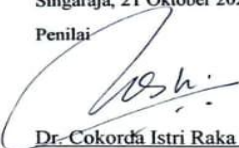
Kesimpulan

Penggunaan media pembelajaran *flipbook* bumbu (*basa*) khas Bali Aga ini dinyatakan :

- ☒ Layak untuk digunakan untuk pembelajaran
- ☐ Layak digunakan dengan merevisi
- ☐ Tidak layak digunakan untuk pembelajaran

Singaraja, 21 Oktober 2025

Penilai



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



## Lampiran 8. Materi bumbu (basa) khas Bali Aga

### *STORYBOARD FLIPBOOK*

1. Halaman I: SAMPUL
2. Halaman II: KATA PENGANTAR

### **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penyusun panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan karunia-Nya, sehingga pembuatan media pembelajaran *flipbook* Bumbu (*Basa*) Khas Bali Aga Untuk Mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Undiksha ini bisa dibuat dengan baik. Adapun pembuatan *flipbook* ini bertujuan untuk menyelesaikan tugas akhir skripsi program Sarjana yang diambil oleh penulis selama menempuh pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha. Penyusunan *flipbook* ini merupakan suatu bentuk tanggung jawab penulis dalam skripsi sebagai tugas akhir dalam menempuh pendidikan strata I. Pengerjaan *flipbook* ini tentu membutuhkan referensi yang tidak dapat dikerjakan penulis seorang diri. Maka dari itu, penulis ingin menyampaikan banyak terima kasih kepada seluruh penulis jurnal, *e-book*, artikel, serta modul yang telah penulis gunakan karyanya sebagai referensi dalam penyusunan *flipbook* ini.

Tentu produk akhir *flipbook* ini masih jauh dari kesempurnaan. Namun, penulis berusaha menyempurnakan dan terus belajar dalam membuat produk pembelajaran dalam hal ini media. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca agar mampu berkembang lebih baik lagi. Terima kasih.

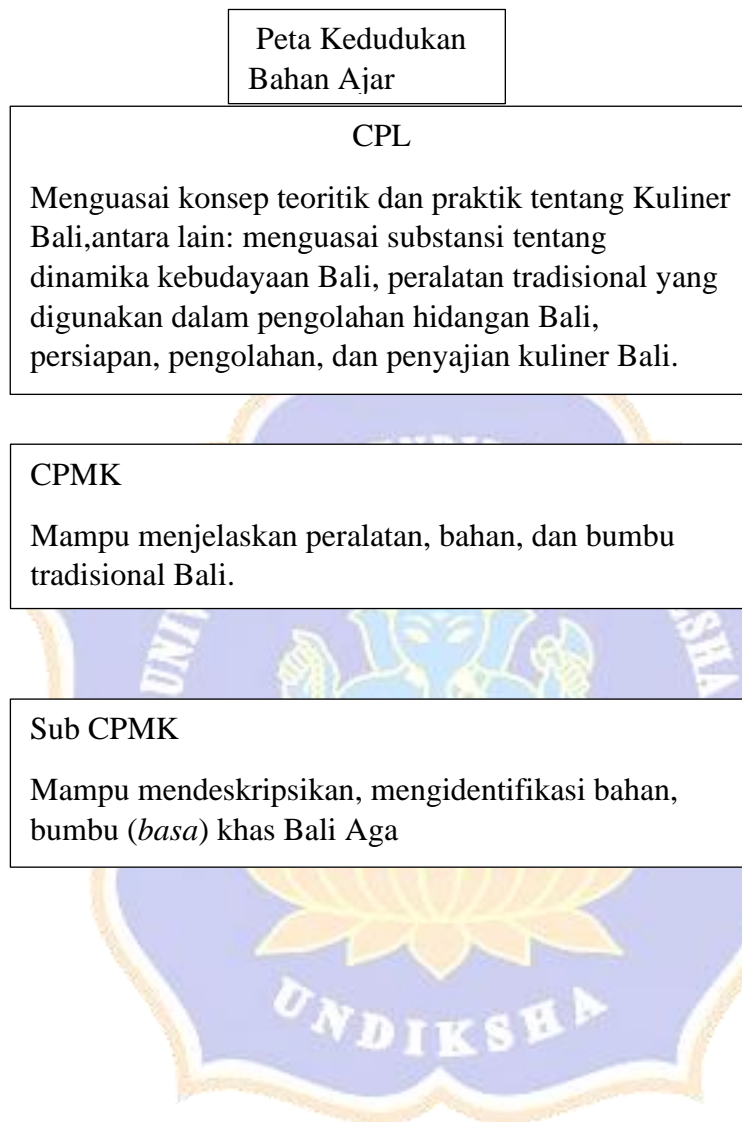
Singaraja, Juni 2025

Penulis

3. Halaman III: DAFTAR ISI



## 4. Halaman IV: PETA KEDUDUKAN BAHAN AJAR



## 5. Halaman 1: BAB I PENDAHULUAN

- **Deskripsi Singkat**

Dalam bahan ajar ini, akan membahas pembelajaran mengenai Bumbu (*basa*) khas Bali Aga dalam Kuliner Bali. Secara teori maupun petunjuk praktikum akan dimuat dalam bahan ajar ini. Sebelum itu akan disajikan uraian materi pengertian *basa* untuk membantu mahasiswa mengetahui definisinya terlebih dahulu. Selanjutnya yaitu fungsi bumbu & rempah salah satunya yaitu menambah menambah aroma dan menguatkan rasa pada suatu hidangan. Sajian berikutnya yaitu pengklasifikasian bumbu Bali berdasarkan bahannya, teknik pembuatannya, serta dari segi rasanya. Selain itu, akan disajikan teknik pengolahan bumbu bali diantaranya *ngulig*, *mejek*, *ngintuk*, *nektek*, dan *ngeeb*. Pada bagian akhir akan diuraikan ragam Bumbu (*basa*) khas bali aga Kabupaten Buleleng beserta resep dan petunjuk praktiknya. Tanpa disadari, *basa* menjadi komponen penting dalam pengolahan hidangan di Bali, khususnya lauk pauk. Di Kabupaten Buleleng terutama di wilayah Bali Aga terdapat keunikan *basa* yang berbeda dari *basa* di Bali pada umumnya. Lantas, apa saja jenis Bumbu (*basa*) khas Bali Aga serta hal apa yang menjadi keunikan dari ragam *basa* khas Bali Aga tersebut? Mari simak materi pada bahan ajar mata kuliah Kuliner Bali ini.

- **Relevansi**

Materi bahan ajar *Flipbook* ini berisi materi serta petunjuk praktikum tentang Bumbu (*basa*) khas Bali Aga. Di dalamnya termuat sajian bahasan mengenai jenis *basa* khas Bali Aga, teknik pembuatan *basa*, serta perbedaan karakteristik *basa* Bali Aga di Kabupaten Buleleng pada Desa Pedawa dan Desa Sembiran. Pada akhir materi disajikan petunjuk



praktikum yang wajib dilakukan oleh mahasiswa pada akhir pembelajaran *flipbook* ini sebagai hasil evaluasi pemahaman serta kemampuan mahasiswa dalam mempelajari materi Bumbu (*basa*) khas Bali Aga mata kuliah Kuliner Bali. Setelah mempelajari *flipbook* ini mahasiswa diharapkan mampu menjelaskan, mendeskripsikan, serta mengidentifikasi jenis-jenis bahan makanan *basa* pada hidangan khas Bali. tidak hanya itu, mahasiswa diharapkan mampu menguasai minimal satu sajian *basa* khas Bali Aga melalui kegiatan praktikum pada akhir pembelajaran ini.

6. Halaman 2: Petunjuk Belajar.

- **Petunjuk Belajar**

Tujuan pembelajaran *Flipbook* Bumbu (*Basa*) Khas Bali Aga adalah agar mahasiswa menjelaskan, mendeskripsikan, serta mengidentifikasi jenis-jenis bahan makanan *basa* pada hidangan khas Bali. berikut adalah petunjuk belajar untuk mempelajari *flipbook* ini. 1) Memahami setiap komponen bahan ajar mulai dari komponen awal hingga akhir. 2) Memahami materi utama dengan membaca, mencermati, serta mempraktikkan. 3) Membaca berbagai sumber belajar sebagai referensi dan pranala luar guna menambah wawasan. 4) Mendiskusikan hasil membaca materi dan referensi luar lalu mencoba pengetahuan melalui kuis yang telah tersedia. 5) Mengerjakan setiap tugas secara mandiri dan tes formatif melalui fasilitas digital mahasiswa, 6) Mempraktikkan pengetahuan dan wawasan yang diketahuinya ke dalam suatu olahan hidangan.

7. Halaman 3: BAB II (INTI)

- **CPL:**

Menguasai konsep teoritik dan praktik tentang Kuliner Bali, antara lain: menguasai substansi tentang dinamika kebudayaan Bali, peralatan tradisional yang digunakan dalam pengolahan hidangan Bali, persiapan, pengolahan, dan penyajian kuliner Bali.

- **CPMK:**

Mampu menjelaskan peralatan, bahan, dan bumbu tradisional Bali.

- **Sub CPMK:**

Mampu mendeskripsikan, mengidentifikasi bahan, Bumbu (*basa*) Khas Bali Aga.

- **Pokok Materi:**

Pokok-pokok materi pada bahan ajar ini adalah:

- 1) Pengertian *basa* dalam Kuliner Bali.
- 2) Fungsi *basa* dalam Kuliner Bali.
- 3) Klasifikasi *basa* khas Bali.
- 4) Jenis-jenis *basa* khas Bali
- 5) *Basa* khas Bali Aga di Desa Pedawa dan Desa Sembiran, Kabupaten Buleleng
- 6) Teknik pembuatan *basa* khas Bali Aga di Kabupaten Buleleng.
- 7) Praktikum Pembuatan *Basa* Khas Bali Aga Pada Desa Pedawa Dan Desa Sembiran Kabupaten Buleleng

- **Uraian Materi:**

Kalian pernah mengonsumsi lauk pauk khas Bali? tentu salah satu dari kalian pernah menikmati lauk pauk khas Bali misalnya Lawar dan Sate Lilit, bukan? Bagaimana cita rasanya? Apa yang membuat hidangan lauk pauk khas Bali begitu nikmat dan memiliki cita rasa yang khas? Sesungguhnya, cita rasa khas dan kenikmatan hidangan Bali disebabkan oleh komposisi

Bumbu (*basa*; dibaca base) serta bahan utama yang digunakan. *Basa* biasanya tidak dikonsumsi secara utuh, melainkan menjadi pelengkap dan pembangkit rasa pada suatu hidangan, khususnya lauk pauk. Dalam materi ini kalian akan mempelajari Bumbu (*basa*) khas Bali Aga pada Kuliner Bali. pertama, marilah kita memahami terlebih dahulu, apa sih yang dimaksud dengan *Basa*?

**Mari Bernalar (lengkapi dengan ilustrasi)**

Sadarkah kalian? Bahwa lauk pauk pada hidangan Bali memiliki cita rasa yang tajam dan khas? Jika kalian menyadari, hal ini disebabkan adanya perpaduan campuran bumbu dan komposisi bahan utama yang tepat. Jika suatu hidangan tidak menggunakan campuran bumbu, maka rasa yang dihasilkan akan hambar. Di Bali, perpaduan berbagai bumbu biasa disebut dengan *Basa*; dibaca= Base. Samakah penggunaan *basa* Bali pada umumnya dengan *basa* khas Bali Aga? Yuk pecahkan teka-tekinya dengan menyimak materi berikut ini.

**A. Bumbu**

Bumbu adalah suatu bahan untuk mempertinggi aroma makanan tanpa mengubah aroma bahan alami. Pengaroma adalah suatu bahan untuk menambah aroma baru pada makanan, yang dapat mengubah aroma asli. Pengaroma merupakan gabungan antara rasa dan bau (Fitriani, 2011 : 1). Bumbu atau “herb” adalah tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan sebagai penyedap dan pembangkit selera makan. Herb sebagian besar terdiri dari tumbuh-tumbuhan yang bersal dari daerah dingin, dan biasanya digunakan dalam keadaan masih segar. Namun, Larousse Gastronomique menyatakan bahwa bumbu seperti garam yang ditambahkan ke makanan. Garam dapat digunakan untuk menarik keluar air, atau untuk memperbesar rasa alami makanan. Sebagai contoh, garam kasar (garam kasar-grained) digosok ke dalam ayam, domba dan sapi untuk melunakan daging dan meningkatkan rasa. Bumbu lain seperti lada hitam dan kemangi

mentransfer beberapa rasa untuk makanan. Sebuah hidangan yang dirancang dengan baik dapat menggabungkan bumbu yang saling melengkapi. Rempah-rempah atau “*spices*” merupakan tanaman aromatik yang dibubuhkan pada makanan, sebagai penyedap dan pembangkit selera, pada umumnya jenis tumbuh-tumbuhan tersebut mengandung substansi yang sangat membantu kelenjar-kelenjar pencernaan dan meningkatkan rangsangan/nafsu makan. *Spices* sebagian besar tumbuh di daerah tropik dan banyak dimanfaatkan dalam pengolahan makanan untuk memberi rasa pada makanan. Rempah dapat juga dikatakan bumbu kering (Takarini, 2012).

### **B. Fungsi Bumbu dan Rempah**

Adapun fungsi bumbu dan rempah adalah sebagai berikut:

1. Memberi rasa pada makanan
2. Memberi warna pada makanan
3. Menambah nafsu makan karena pencampuran yang harmonis antara rasa asli dari bahan dan rasa bumbu akan menghasilkan rasa makanan yang enak dan lezat.
4. Mengawetkan makanan, beberapa bumbu dapat berfungsi sebagai pengawet makanan seperti asam, jeruk nipis, gula, dan kunyit.
5. Menghasilkan hidangan yang bernilai gizi.
6. Membantu merangsang kelenjar pencernaan karena bumbu yang ditambahkan pada makanan dapat merangsang usus untuk mencerna makanan menjadi lebih baik (Takarini, 2012).

Pada saat mengolah suatu masakan selalu dipergunakan bumbu dan rempah-rempah. Dalam masakan Indonesia, Penggunaan bumbu dan rempah sangat mempengaruhi rasa sehingga dapat dibedakan ciri-ciri khas masakan. Untuk, dapat mencapai hasil masakan yang memuaskan dan serasi, yang harus diingat adalah penguasaan teknik-teknik memasak yang baik, pilihan bahan yang akan dimasak, serta penggunaan bumbu dan rempah-rempah yang tepat. Sebagian besar bumbu dan rempah-rempah dalam dapur Indonesia berasal

dari tumbuh-tumbuhan yang mengandung bagian-bagian yang mempunyai rasa dan aroma yang khas. Kata bumbu dan rempah mempunyai arti yang sama. Supaya tidak membingungkan, batasan bumbu dan rempah-rempah dibedakan sebagai berikut bumbu bersal dari tumbuh-tumbuhan yang sebaiknya digunakan dalam keadaan basah, sedangkan rempah biasanya digunakan dalam keadaan kering. Bumbu dan rempah mempunyai nilai makanan yang sangat kecil dalam bentuk protein dan karbohidrat, tetapi diantaranya dapat dipergunakan untuk mempertinggi nilai vitamin, rasa dan bau yang sedap pada makanan. Selain itu bumbu dan rempah dapat memberi variasi warna atau rasa sehingga terjadi beraneka macam masakan (Marwanti, 2003 : 77-78).

Hampir semua bumbu dan rempah-rempah mengadung minyak atsiri. minyakk atsiri serta zat lainnya yang terkandung di dalamnya dapat memberi rasa dan aroma yang tajam. Untuk itu, perlu diperhatikan cara pemakaian bumbu dan rempah-rempah yang tepat agar dapat mengeluarkan bau, rasa, dan warna sebanyak- banyaknya. Untuk tujuan tersebut maka cara memakainya dapat dengan dipukul- pukul, dipotong, atau dihaluskan. Selain itu dengan cara disembab, msalnya kluwa, kemiri, dan kunyit (Marwanti, 2003 : 78)

Banyak hal yang harus diperhatikan waktu memakai bumbu. Misalnya kluwak dan kemiri segar harus segera disembam dahulu karena mengandung racun. Penggunaan terasi jangan terlalu banyak karena akan memberi warna yang kurang baik. Pemakaian lombok tanpa isi akan memberi warna merah dan rasa yang kurang pedas. Ukuran pemakaian bumbu sampai sekarang belum dapat ditetapkan karaena sifatnya masih berdasarkan perkiraan. Biasanya jumlah atau takaran pemakaian bumbu tiap-tiap orang dan setiap daerah berbeda-beda. Pemakaian bumbu pada dasarnya tergantung pada selera , kegemaran orang dan kebiasaan daerah tertentu. Seperti halnya masyarakat daerah Jawa Barat umumnya orang lebih menyukai rasa asin, masyarakat daerah Jawa Tengah umumnya orang lebih menyukai rasa manis,



untuk daerah Sumatera selera masyarakat sebagian besar menyukai rasa pedas dan di daerah Bali kebiasaan sebagian besar penduduk asli Bali menyukai rasa khas perpaduan semua rasa (*sepek*) (Marwanti, 2003 : 79).

Secara umum, *basa* ini sudah dikenal luas secara turun-temurun di Bali. Seperti yang kita ketahui, penduduk Bali umumnya terdiri dari rumpun atau keturunan Bali Majapahit dan Bali Aga. Bali Majapahit merupakan keturunan atau pendatang dari Kerajaan Majapahit yang mulai menguasai Bali pada abad ke-13 hingga ke-16. Hingga saat ini, keturunan Bali Majapahit tinggal di wilayah dataran rendah dan pesisir Bali yang lebih luas dan menjadi pusat pemerintahan.

Bali Aga merupakan penduduk asli Bali sebelum kedatangan Majapahit yang umumnya mendiami wilayah pegunungan dan dataran tinggi seperti Karangasem, Buleleng, dan desa-desa tradisional seperti Trunyan dan Tenganan. Penduduk Bali Aga ini tersebar pada bagian timur serta tengah Pulau Bali yang berlokasi di desa-desa terpencil, seperti Tenganan (Kabupaten Karangasem), Trunyan (Kintamani), Penglipuran (Bangli) serta kelompok “Panca Desa” di Kabupaten Buleleng. Di Kabupaten Buleleng kelompok desa Bali Tua/ Bali Aga berlokasi di desa Sidatapa, Pedawa, Tigawasa, Pedawa, serta Banyuseri yang terletak di Kecamatan Banjar dan sekitarnya serta masih menjaga kuat tradisi leluhur termasuk kekayaan kulinernya.

Namun, secara khusus Bumbu yang digunakan di wilayah Bali Aga ini memiliki keunikan yang berbeda dari Bumbu yang digunakan di Bali pada umumnya, yaitu: 1) Menurut segi Asal dan konteks budaya: Bumbu (*basa*) bali pada umumnya digunakan secara luas dan mencerminkan pengaruh budaya yang lebih modern dan adaptif terhadap budaya dari luar Bali. Sedangkan, *basa* khas Bali Aga khusus digunakan oleh kelompok masyarakat Bali asli yang masih mempertahankan tradisi dan budaya kuno yang masih kental dengan nilai spiritual. 2) Dari segi komposisi bahan, Bumbu (*basa*) Bali pada umumnya menggunakan bahan yang relatif mudah

didapat serta sudah mengalami adaptasi terhadap bahan-bahan modern. Sedangkan, *basa* khas Bali Aga cenderung menggunakan bahan lokal yang lebih alami serta organik termasuk penggunaan bahan yang tidak umum digunakan pada *basa* Bali pada umumnya, misalnya penggunaan tanaman yang hanya tumbuh di Bali Aga (kencur dan kemiri). 3) Teknik pengolahan yang digunakan pada Bumbu (*basa*) Bali pada umumnya sudah mengalami modernisasi, seperti penggunaan mesin pelumat modern untuk mempercepat proses. Sedangkan, pembuatan *basa* khas Bali Aga masih mempertahankan teknik tradisional, seperti penggilingan manual berupa ulekan dan sebagainya yang diyakini dapat mempertahankan cita rasa dan energi spiritual bumbu. 4) Dari segi makna sosial dan budaya, Bumbu (*basa*) Bali pada umumnya lebih bersifat praktis dan komersial, digunakan untuk memenuhi kebutuhan kuliner dan pariwisata sehari-hari. Sedangkan, *basa* khas Bali Aga Memiliki nilai spiritual dan simbolis yang tinggi, seringkali digunakan dalam upacara adat dan ritual keagamaan yang menjaga kelestarian budaya Bali Aga.

### C. Pengklasifikasian Bumbu Bali

Bumbu-bumbu Bali disebut *basa*. Ada 3 kategori bumbu: *basa*, sambal dan *jejotan*. Yang disebut *basa* adalah bumbu yang membuat masakan jadi lezat. Bahan- bahannya terdiri dari bumbu pokok dan bumbu-bumbu pelengkap. Bumbu pokok terdiri dari bawang merah, bawang putih, *isen*, *kunyit*, *jahe*, *cekuh*, dan pengolahannya dilakukan dengan cara melumatkan. Dan bumbu pelengkap terdiri dari cabai, terasi, *gamongan*, *bangle*, *tabia bun*, *jangan ulam (daunnya)*, *jebug garum*, kemiri, dan gula (Marsiti, 2005)

Rasa enak makanan tidak dapat dilepas dari bahan dasar serta kombinasi antara bahan dasar dengan bumbu atau “*basa*” Sesuai bahannya, maka bumbu dapat dikategorikan menjadi;

1. Bumbu basah : bawang merah, *kesune*, *tabia (kerinyi dan lombok)*

2. Bumbu kering : *ketumbah, ginten, mica, tingkih, jebugarum, kapulaga, tabia bun.*
3. Bumbu penyedap : *sere, limo, juwuk, lengis, asem, gula bali, pangi, katik cengkeh, don jangan ulam, don lemo, sera.*
4. Bumbu bungkilan : *kunyit, jahe, cekuh, isen, jangu.*

Berdasarkan cara mebuat bumbu dibagi menjadi 3 cara yaitu :

1. *Bumbu intuk*, bumbu ini adalah bumbu yang dihaluskan dengan teknik menumbuk menggunakan lumpang atau *lesung*.
2. *Bumbu ulig*, bumbu ini dihaluskan dengan cara mengulek atau *nyantok* menggunakan cobek atau *penyantokan*.
3. *Bumbu Rajang*, bumbu ini di haluskan dengan cara mencincang halus bumbu menggunakan pisau *blakas* atau *bendo* (Nanik, 2010 : 46).

Ditinjau dari segi rasa maka secara keseluruhan bumbu yang digunakan dalam makanan tradisional Bali memiliki 6 rasa yang disebut ***Sad rasa***, yaitu rasa asin, rasa pedas, rasn pahit, rasa asam, rasa manis, rasa pahit, dan rasa sepek. 6 rasa tersebut ditimbulkan dari beberapa bumbu yaitu:

1. Rasa asin ditimbulkan oleh garam
2. Rasa pedas, ditimbulkan oleh bawang merah, cabe merah, merica hitam, merica putih, dan tabia bun.
3. Rasa asam dan kecut, ditimbulkan oleh limau, jeruk purut, dan asam.
4. Rasa manis, ditimbulkan oleh gula aren atau gula Bali.
5. Rasa pahit, ditimbulkan oleh jahe, lengkuas.
6. Rasa *sepek* atau enak, ditimbulkan oleh kombinasi yang harmonis dan mantap dari kelima rasa tadi.

Rasa pedas yang biasanya lebih menonjol dalam hidangan Bali, saat ini dikurangi dan lebih ditonjolkan rasa manis. Hal ini dalam rangka memenuhi selera masing-masing individu khususnya untuk wisatawan. Berikut klasifikasi Base dalam hidangan Bali (Suci, 1986)

Bumbu dalam suatu hidangan sangat penting artinya sebagai suatu alat



pembasmi dan pencegah adanya bau busuk, bakteri-bakteri yang mungkin terdapat didalam daging hewan (Suandra, 1996 : 14). *Isen, kunyit, jahe, cekuh*, dan pengolahannya dilakukan dengan melumatkan dan bumbu pelengkap terdiri dari cabai, terasi, *gamongan, bangle, tabia bun, jangan ulam* (daunnya).

Jadi penggunaan bumbu dan rempah yang telah disebutkan diatas sangat penting artinya dalam mengolah suatu makanan untuk memberi cita rasa yang khas pada hidangan.

#### **D. Jenis Bumbu (*Basa*) Khas Bali**

Selain pengelompokan tersebut, dalam olah-olahan paebatan Bali bumbu/base dikelompokkan sebagai berikut:

1. *Basa gede/wayah*: laos, jahe, kunyit, kencur, bawang merah, bawang putih, merica, ketumbar, cabai, daun jinten, terasi, daun salam, daun wangen, dan sereh, tabia bun.
2. *Basa wangen*: kemiri, kencur, jeruk purut, temu tis, temu kunci, cengkeh, pala, kemenyan, jangur, sepet-sepet, merica hitam, merica putih, ketumbar, tabia bun.
3. *Basa selem*: kemiri, bawang putih, kencur, merica, ketumbar, cabai, cabai kecil, base wangen, terasi, sereh, daun jinten, daun salam, daun wangen, kulit kelapa yang dibakar.
4. *Basa bawang jahe*: kemiri, bawang merah, jahe, bawang putih, cabai besar, tearsi, sereh, daun jinten, daun salam, daun wangen, merica, ketumbar, kulit kelapa yang dibakar.
5. *Basa colok*: base gede/wayah, kemiri, minyak kelapa.
6. *Basa manis*: Kelapa dibakar, bawang putih, kencur, cabai kecil, merica, ketumbar, terasi, sereh, cabai besar, daun salam
7. *Sambal Mba*: bawang merah, bawang putih, cabai, terasi, garam.
8. *Sambal nyuh*: Kelapa, base gede, minyak kelapa.
9. *Basan Ketekan* (wewalungan): bawang putih, kencur, cabai kecil, merica, ketumbar.

10. *Basan Ketekan (isin bet/alas)*: bawang putih, laos, ketumbar, merica, cabai kecil.
11. *Kakalas*: Kelapa, base gede yang dihaluskan, madam/lemek yang sudah dicincang halus, tepung beras.
12. *Basa jejaton*: akar katoktok, base-base, akar gegagalah, akar ambenggan, akar wastu, kulit balung, babakan kelor, babakan dagdag, babakan tuwi, babakan cemcem, daun jinten cemeng.
13. *Basa pengenep*: Base serbuk (merica, ketumbar yang sudah dihalus), base limo (limo, daun jeruk sambel diiris halus)
14. *Basa uyah sere tabia*: garam, terasi, cabai, jeruk limo
15. *Basa sune cekuh*: bawang putih, kencur, garam, sedikit terasi
16. *Basa pelapah*: bawang merah dan bawang putih, cabai, kunyit, kemiri, garam.
17. *Basa pelalah*: base pelepah ditambah kencur dan santan
18. *Basa kables*: cabai, bawang putih, terasi, garam, dan limo.
19. *Basa plecing*: base kables ditambah sedikit tomat dan kemiri.
20. *Basa serosop*: Kemiri, kencur, cabai, bawang merah, bawang putih, merica, garam, dan daun salam serta kunyit.
21. *Basa kela*: bawang merah, bawang putih, cabai, kunyit, kencur, laos, jahe, kemiri, ketumbar, merica hitam, *tabia bun*, *pala jangu*, terasi, kulit kelapa dibakar.
22. *Basa nyangluh*: kemiri, laos, ketumbar, *tabia bun*, kelapa *dirajang* halus. (Remen I Ketut, 1987)

#### **E. Bumbu (*Basa*) Khas Bali Aga Di Kabupaten Buleleng**

Secara umum, *basa* ini sudah dikenal luas secara turun-temurun di Bali. Seperti yang kita ketahui, penduduk Bali umumnya terdiri dari rumpun atau keturunan Bali Majapahit dan Bali Aga. Bali Majapahit merupakan keturunan atau pendatang dari Kerajaan Majapahit yang mulai menguasai Bali pada abad ke-13 hingga ke-16. Hingga saat ini, keturunan Bali

Majapahit tinggal di wilayah dataran rendah dan pesisir Bali yang lebih luas dan menjadi pusat pemerintahan.

Bali Aga merupakan penduduk asli Bali sebelum kedatangan Majapahit yang umumnya mendiami wilayah pegunungan dan dataran tinggi seperti Karangasem, Buleleng, dan desa-desa tradisional seperti Trunyan dan Tenganan. Penduduk Bali Aga ini tersebar pada bagian timur serta tengah Pulau Bali yang berlokasi di desa-desa terpencil, seperti Tenganan (Kabupaten Karangasem), Trunyan (Kintamani), Penglipuran (Bangli) serta kelompok “Panca Desa” di Kabupaten Buleleng. Di Kabupaten Buleleng kelompok desa Bali Tua/ Bali Aga berlokasi di desa Sidatapa, Pedawa, Tigawasa, Pedawa, serta Banyuseri yang terletak di Kecamatan Banjar dan sekitarnya serta masih menjaga kuat tradisi leluhur termasuk kekayaan kulinernya.

Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu warga desa Bali Aga yaitu Ibu Luh Reni pada 13 Juni 2025 menyatakan bahwa secara khusus Bumbu yang digunakan di wilayah Bali Aga ini memiliki keunikan yang berbeda dari Bumbu yang digunakan di Bali pada umumnya, yaitu: 1) menurut segi Asal dan konteks budaya: bumbu (*basa*) bali pada umumnya digunakan secara luas dan mencerminkan pengaruh budaya yang lebih modern dan adaptif terhadap budaya dari luar Bali. Sedangkan, *basa* khas Bali Aga khusus digunakan oleh kelompok masyarakat Bali asli yang masih mempertahankan tradisi dan budaya kuno yang masih kental dengan nilai spiritual. 2) Dari segi komposisi bahan, bumbu (*basa*) Bali pada umumnya menggunakan bahan yang relatif mudah didapat serta sudah mengalami adaptasi terhadap bahan-bahan modern. Sedangkan, *basa* khas Bali Aga cenderung menggunakan bahan lokal yang lebih alami serta organik termasuk penggunaan bahan yang tidak umum digunakan pada *basa* Bali pada umumnya, misalnya penggunaan tanaman yang hanya tumbuh di Bali Aga (kencur dan kemiri). 3) Teknik pengolahan yang digunakan pada Bumbu (*basa*) Bali pada umumnya sudah mengalami modernisasi, seperti

penggunaan mesin pelumat modern untuk mempercepat proses. Sedangkan, pembuatan *basa* khas Bali Aga masih mempertahankan teknik tradisional, seperti penggilingan manual berupa ulekan dan sebagainya yang diyakini dapat mempertahankan cita rasa dan energi spiritual bumbu. 4) Dari segi makna sosial dan budaya, Bumbu (*basa*) Bali pada umumnya lebih bersifat praktis dan komersial, digunakan untuk memenuhi kebutuhan kuliner dan pariwisata sehari-hari. Sedangkan, *basa* khas Bali Aga memiliki nilai spiritual dan simbolis yang tinggi, seringkali digunakan dalam upacara adat dan ritual keagamaan.

#### **F. Teknik Pembuatan Bumbu Tradisional khas Bali**

Teknik adalah penerapan ilmu dan teknologi untuk menyelesaikan permasalahan manusia. Pembuatan berasal dari kata dasar *\_buat* yang artinya mengerjakan sesuatu. Jadi Teknik pembuatan adalah suatu cara yang digunakan untuk mengerjakan sesuatu melalui penerapan ilmu atau teknologi baik itu teknologi tradisional maupun teknologi modern untuk menyelesaikan suatu pekerjaan (Fithriyahastuti, 2018). Teknik pembuatan bumbu Bali masih menggunakan teknologi atau alat yang sangat sederhana seperti ulekan/cobek (*batu penyantokan*), Tumbukan (*lumpang atau alu*), *talenan*, dan *kapak*. Ada beberapa cara yang digunakan untuk membuat bumbu khas Bali adalah sebagai berikut:

1. *Ngeeb* atau *Ngeet* adalah mengiris tipis-tipis menggunakan *tiuk* (pisau), *blakas* (pisau besar), dan *talenan*. Bumbu yang biasanya digunakan untuk teknik ini adalah *sambal mbe*.
2. *Ngulek*, *ngulig*, *nyantok* adalah teknik untuk menghaluskan bumbu menggunakan cobek atau ulekan sampai bumbu halus. Bumbu yang biasanya digunakan untuk teknik ini adalah *basa genep*, *basa gede/wayah*, *basa sune cekuh*, *basa kables*, *basa serosop*, *basa kables*, *basa plecing*.
3. *Nektek* atau *ngerajang* adalah mencincang bahan makanan ini

menggunakan talenan dan *blakas* (pisau besar). Biasanya bumbu sebelum dihaluskan harus dicincang kasar terlebih dahulu. Bumbu yang menggunakan cara ini adalah *basa rajang*, *basa gede/wayah*

4. *Mejek* adalah meremas-remas bahan makanan atau bumbu dengan menggunakan tangan. Bumbu yang menggunakan teknik ini adalah *uyah sere tabia*.
5. *Ngintuk* adalah menumbuk menggunakan alu atau lesung. Bumbu yang biasanya menggunakan teknik adalah *basa genep*, *basa gede/wayah*. (Ariani, 2017:47).





## RIWAYAT HIDUP



Made Anggun Riani Putri lahir di Singaraja pada 18 Juli 2003. Penulis lahir dari pasangan Gede Ariana dan Komang Luwih Ariani. Penulis berkebangsaan Indonesia dan memeluk keyakinan Hindu penulis menyelesaikan Pendidikan Sekolah Dasar di SDN 4 Banyuasri, kemudian melanjutkan Pendidikan ke SMPN 2 Singaraja.

Setelah itu, penulis menamatkan jenjang sekolah menengah kejuruan di SMKN 2 Singaraja. Pada tahun 2021 penulis melanjutkan Pendidikan ke perguruan tinggi di Universitas Pendidikan Ganesha.

