

**IDENTIFIKASI HIDANGAN *LAWAR*
DI DESA DANGIN PURI KELOD KOTA DENPASAR**



**OLEH
I KOMANG DANI SETIAWAN
NIM 2115081009**

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

2026



**Balai Besar
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



**Balai Besar
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

IDENTIFIKASI HIDANGAN *LAWAR* DI DESA DANGIN PURI KELOD KOTA DENPASAR

SKRIPSI

**Diajukan Kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
Untuk Menenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

**Oleh
I Komang Dani Setiawan
NIM 2115081009**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2026**



**Balai Besar
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

SKRIPSI

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

Menyetujui

Pembimbing I	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. NIP.197103031997032001
Pembimbing II	Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. NIP.197212072002122003



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.

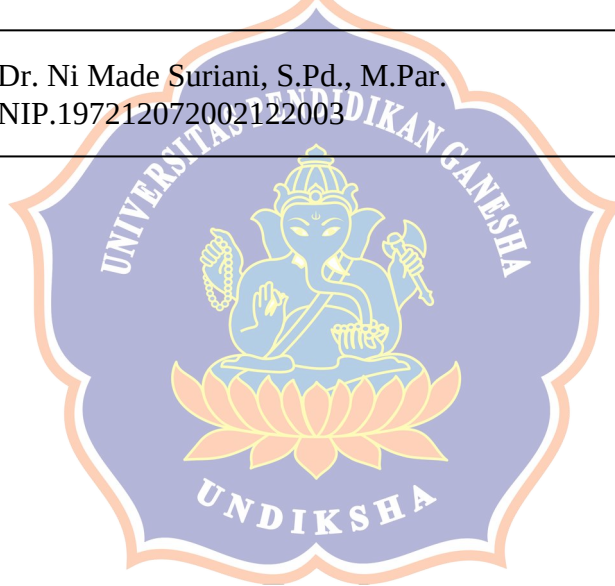


**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

Skripsi oleh I Komang Dani Setiawan ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 30 Januari 2026

Dewan Penguji

Ketua	Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. NIP.197309022002122001
Anggota	Dr. Dra. I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd. NIP.196501261992112001
Anggota	Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. NIP.197103031997032001
Anggota	Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. NIP.197212072002122003



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

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

Menyetujui

Ketua Ujian	Ir. Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. NIP.198211112008121001
Sekretaris Ujian	Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. NIP.197309022002122001

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



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



- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 Ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSrE
- Cetakan dokumen ini merupakan salinan dari file dokumen bertandatangan elektronik yang keabsahannya dapat diakses melalui scan QRCode yang terdapat pada sertifikat ini.



**Balai Besar
Sertifikasi
Elektronik**

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan Karya Tulis yang berjudul “**Identifikasi Hidangan Lawar Di Desa Dangin Puri Kelod Kota Denpasar**” beserta seluruh isinya adalah benar adanya, saya tidak melakukan penjiplakan dan mengutip dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat ke ilmunan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila dikemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika dalam karya saya ini, atau ada klaim terhadap keaslian karya ini.



Singaraja, 12 Desember 2025


Komang Dani Setiawan
NIM 2115081009

MOTTO

“Ilmu Pengetahuan Menunggu Siapa yang Ingin Mencari”

(Imam Syafi'i)



KATA PERSEMBAHAN

“Om Swastiastu, Om Awighnam Astu Namoh Sidham”

Puji syukur dan doa saya panjatkan kepada

Ida Sang Hyang Widhi Wasa

Yang memberikan rahmat atas terselesaikannya Tugas Akhir Skripsi ini.

“Keberhasilan ini bukan hanya tercipta dari usaha dan tekad mandiri, tetapi juga dari seseorang yang turut serta mendukung perjuangan ini.”

Skripsi ini saya persembahkan kepada:

Kedua orang tua tercinta

I Wayan Suwardika dan Ni Wayan Karmini

Terima kasih atas segala doa yang selalu mengiringi, cinta, kasih sayang dan dukungan moral serta material yang diberikan selama masa perkuliahan.

Saudara dan Saudari yang saya banggakan

I Putu Agus Sukarsana, Ni Kadek Trisna Dewi, S. Ak., dan Ni Ketut Sintuari

Terima kasih atas semangat dan motivasi selama saya menjalani masa perkuliahan.

Teman-teman seperjuangan

Seluruh Mahasiswa Program Studi S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Angkatan 2021

Terima kasih atas kebersamaan, kerukunan, dan kesetiakawanan yang memberikan rasa senang, bahagia, gembira selama menuntut ilmu, dari awal masa berkuliah hingga akhir masa perkuliahan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadapan tuhan yang maha esa, atas rahmatnya Skripsi ini yang berjudul **Identifikasi Hidangan *Lawar* Di Desa Dangin Puri Kelod Kota Denpasar** dapat terselesaikan, sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha. Penulis sangat berterima kasih kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan moral dan materil selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi sehingga mampu terselesaikan. Berdasarkan pengantar ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. I Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T. selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan yang telah memberikan dukungan dan arahan selama penulis menempuh perkuliahan.
2. Ir. I Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D. selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik Dan Kejuruan, yang telah memfasilitasi penulis selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi hingga dapat terselesaikan.
3. Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T. selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri yang telah memfasilitasi kebutuhan penulis selama perkuliahan hingga Tugas Akhir Skripsi dapat terselesaikan.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner sekaligus sebagai Penguji I yang telah memberikan dukungan, arahan, saran, masukan dan bimbingan dalam perkuliahan dan penyelesaian Tugas Akhir Skripsi.
5. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing I yang memberikan motivasi, arahan, tuntunan dan bimbingan kepada penulis selama perkuliahan dan penyusunan Skripsi ini hingga dapat terselesaikan.
6. Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. selaku Pembimbing II yang memberikan motivasi, arahan, tuntunan dan bimbingan kepada penulis selama perkuliahan dan penyusunan Skripsi ini hingga dapat terselesaikan.

7. Dr. Dra. I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd. selaku Penguji II yang telah memberikan arahan, saran, masukan dan tuntunan selama penyusunan Skripsi hingga dapat diselesaikan.
8. Pemerintah Desa Dangin Puri Kelod yang telah memberikan ruang, dukungan serta kolaborasi dalam penyelesaian Tugas Akhir Skripsi.

Penulis menyadari didalam penyusunan Skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, Maka dari itu, penulis sangat membutuhkan saran dan kritik yang membangun, agar dapat berbenah dari kekurangan – kekurangan sehingga mampu memperbaiki keterbatasan penulis. Harapan terhadap Skripsi ini, agar dapat berguna dan bermanfaat secara akademis terhadap pendidikan dan bermanfaat secara praktik kepada masyarakat penekun bidang Kuliner.

Singaraja 30 Januari 2026

Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
MOTTO.....	v
KATA PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
GLOSARIUM	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah Penelitian	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian.....	7
1.3 Pembatasan Masalah.....	7
1.4 Rumusan Masalah.....	7
1.5 Tujuan Penelitian	8
1.6 Manfaat Hasil Penelitian.....	8
BAB II KAJIAN TEORI.....	10
2.1 Kajian Pustaka	10
2.1.1 Pengertian Identifikasi	10
2.1.2 Makna Filosofi	11
2.1.3 Kuliner Tradisional Bali.....	12
2.1.4 Bahan Pembuatan Kuliner Bali.....	16
2.1.5 Peralatan Pengolahan Kuliner Bali	18
2.1.6 Teknik Pengolahan Kuliner Bali	20
2.1.7 Teknik Penyajian Kuliner Bali	23
2.1.8 Hidangan Tradisional <i>Lawar</i>	26
2.2 Kajian Penelitian Relevan.....	31
2.3 Kerangka Berpikir.....	36
BAB III METODE PENELITIAN.....	39

3.1 Rancangan Penelitian.....	39
3.2 Lokasi Penelitian.....	41
3.3 Informan Penelitian.....	41
3.4 Variabel Penelitian	42
3.5 Definisi Konseptual Variabel Penelitian	42
3.6 Definisi Operasional Variabel Penelitian	43
3.7 Metode Dan Instrumen Pengumpulan Data	45
3.7.1 Metode Pengumpulan Data	45
3.7.2 Instrumen Penelitian.....	47
3.8 Teknik Analisis Data	49
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	51
4.1 Gambaran Desa Dangin Puri Kelod.....	51
4.2 Hasil Penelitian	52
4.2.1 Identifikasi Hidangan <i>Lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod Ditinjau Dari Bahan, Teknik Pengolahan dan Cara Penyajian	52
4.2.2 Bahan Pembuatan Hidangan <i>Lawar</i> Desa Dangin Puri Kelod Kota Denpasar.....	54
4.2.3 Pengolahan Hidangan <i>Lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod Kota Denpasar	63
4.2.4 Penyajian Hidangan <i>Lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod Kota Denpasar	72
4.2.5 Resep Hidangan <i>Lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod, Kota Denpasar	75
4.3 Pembahasan.....	87
4.3.1 Identifikasi Hidangan <i>Lawar</i> Di Desa Dangin Puri Kelod Kota Denpasar Ditinjau Dari Sisi Bahan Pembuatan, Teknik Pengolahan Dan Cara Penyajian	87
4.3.2 Bahan Pembuatan hidangan <i>Lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod Kota Denpasar.....	88
4.3.3 Teknik Pengolahan Hidangan <i>Lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod Kota Denpasar.....	89
4.3.4 Cara Penyajian Hidangan <i>Lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod Kota Denpasar.....	92
4.3.5 Makna Simbolis Hidangan <i>Lawar</i> Sebagai Pelengkap Sesaji Upacara Di Desa Dangin Puri Kelod Kota Denpasar	94

4.4 Implikasi Penelitian	96
4.4.1 Referensi Akademik	96
4.4.2 Meningkatkan Ekonomi Lokal	97
4.4.3 Pelestarian Kuliner dan Gastronomi Tradisional	97
BAB V PENUTUP	98
5.1 Rangkuman	98
5.2 Simpulan	101
5.3 Saran	102
DAFTAR RUJUKAN	104
DAFTAR LAMPIRAN	109



DAFTAR TABEL

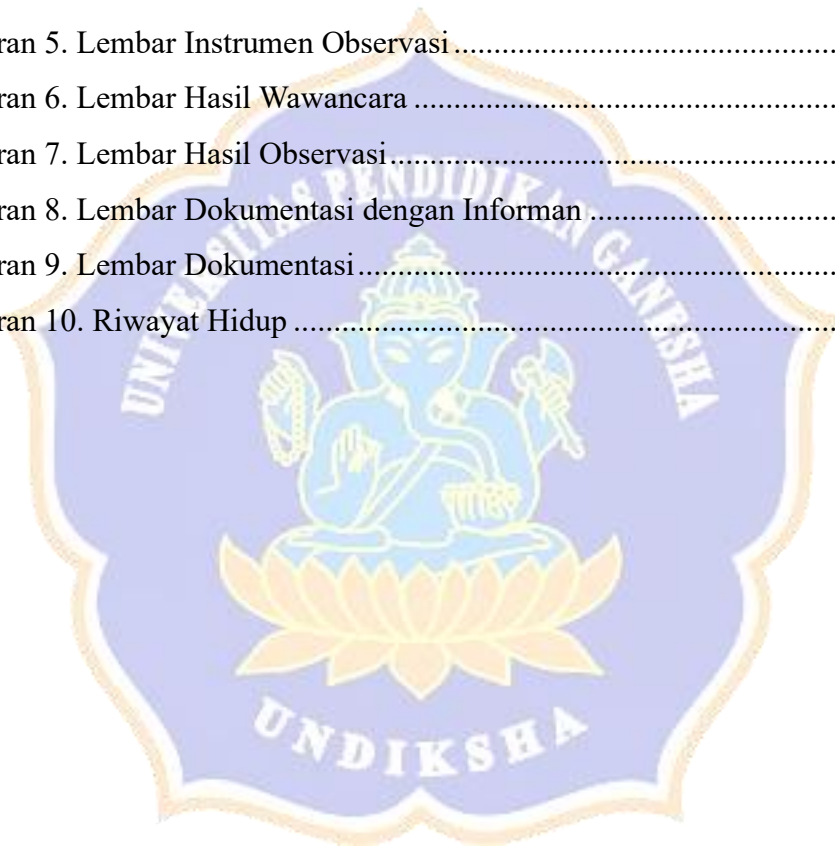
Tabel 4.1 Resep <i>Basa Selem</i>	57
Tabel. 4.2 Resep <i>Basa Penyangluh</i>	59
Tabel 4.3 Resep <i>Basa Kuning</i>	60
Tabel 4.4 Peralatan Persiapan	63
Tabel 4.5 Alat pengolahan	65
Tabel 4.6 Peralatan penyajian.....	67
Tabel 4.7 Tahap persiapan.....	69
Tabel 4.8 Tahap pengolahan	69
Tabel 4.9 Resep hidangan <i>lawar timbul</i>	76
Tabel 4.10 Resep hidangan <i>Lawar Jepang</i>	78
Tabel 4.11 Resep hidangan <i>Lawar Don Tabia Lipah</i>	80
Tabel 4.12 Resep hidangan <i>Lawar Palem</i>	82
Tabel 4.13 Resep hidangan <i>Lawar Campuh</i>	84

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 4.1 <i>Basa Selem</i>	56
Gambar 4.2 <i>Basa Penyangluh</i>	58
Gambar 4.3 <i>Basa Kuning</i>	59
Gambar 4.4 <i>Basa Wangen</i>	60
Gambar 4.5 <i>Basa Mba</i>	61
Gambar 4.6 <i>Basa Sera Mealumin</i>	62
Gambar 4.7 Penyajian <i>lawar</i> sehari – hari	72
Gambar 4.8 Penyajian <i>lawar</i> pada kesempatan khusus.....	73
Gambar 4.9 Penataan hidangan <i>lawar</i> sebagai sesaji.....	74
Gambar 4.10 Hidangan <i>Lawar Timbul</i>	75
Gambar 4.11 Hidangan <i>Lawar Jepang</i>	77
Gambar 4.12 Hidangan <i>Lawar Don Tabia lipah</i>	79
Gambar 4.13 Hidangan <i>Lawar Palem</i>	81
Gambar 4.15 Hidangan <i>Lawar Campuh</i>	84

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat Permohonan Data	109
Lampiran 2. Kisi kisi Instrument Pedoman Wawancara.....	110
Lampiran 3. Lembar Instrumen Wawancara	112
Lampiran 4. Kisi – kisi Instrumen Pedoman Observasi	113
Lampiran 5. Lembar Instrumen Observasi	115
Lampiran 6. Lembar Hasil Wawancara	117
Lampiran 7. Lembar Hasil Observasi.....	128
Lampiran 8. Lembar Dokumentasi dengan Informan	144
Lampiran 9. Lembar Dokumentasi.....	145
Lampiran 10. Riwayat Hidup	153



GLOSARIUM

- Anyang* : Hidangan *lawar* yang terbuat dari ramasan kulit, daging cincang dicampur dengan basa tradisional.
- Ares* : Hidangan sayuran berkuah berbahan utama batang pisang yang diberi bumbu *basa genep*.
- Banten* : Sesajen upakara yang dihaturkan untuk sarana persembahyangan dalam agama Hindu.
- Basa* : Bumbu tradisional Bali yang terbuat dari beberapa campuran rempah-rempah yang dimasak memiliki rasa dan aroma khas.
- Basa Genep* : Jenis Bumbu tradisional Bali yang terbuat dari bahan bumbu dan rempah memiliki cirikhas rasa yang kompleks, pekat dan tajam digunakan pada hidangan tradisional Bali.
- Basa Penyangluh* : Bumbu tradisional Bali yang terbuat dari lengkuas, bawang putih, ketumbar dan kencur yang di haluskan dimatangkan dengan cara ditumis digunakan dalam pembuatan hidangan *lawar*.
- Basa Selem* : Bumbu tradisional Bali yang terbuat dari bawang putih, kencur, lengkuas, dan rempah-rempah dengan cirikhas penambahan kulit kelapa yang dibakar dimatangkan dengan cara ditumis digunakan dalam pembuatan *lawar*.
- Be* : Penyebutan hidangan lauk/bahan hewani dalam bahasa Bali.

<i>Bebangket</i>	: Bumbu tradisional Bali yang terbuat dari campuran bawang putih, kunyit dan lengkuas yang dihaluskan digunakan pada saat merebus bahan hewani.
<i>Belawa</i>	: Istilah juru masak dalam terminologi tradisional Bali
<i>Biu</i>	: Pisang
<i>Campuh</i>	: Merujuk pada penggabungan dua unsur atau lebih menjadi satu kesatuan.
<i>Cekuh</i>	: Kencur
<i>Dharma Caruban</i>	: Sastra tradisional yang berisi tuntunan tata cara pengolahan kuliner tradisional Bali.
<i>Don</i>	: Daun
<i>Gadang</i>	: Istilah warna hijau dalam bahasa Bali.
<i>Gedang</i>	: Buah pepaya
<i>Gesar</i>	: Penyebutan tidak pulen, tidak lembab.
<i>Isen</i>	: Lengkuas
<i>Jaja</i>	: Jajanan dalam bahasa Bali.
<i>Jejaton</i>	: Istilah bumbu rempah aromatik dalam bahasa Bali selain <i>wewangenan</i> .
<i>Jebugarum</i>	: Penyebutan rempah pala dalam bahasa Bali.
<i>Jukut</i>	: Penyebutan sayuran mentah/hidangan sayuran dalam bahasa Bali.
<i>Kangin</i>	: Istilah timur dalam bahasa Bali.
<i>Kauh</i>	: Istilah barat dalam bahasa Bali.
<i>Kaja</i>	: Istilah utara dalam bahasa Bali.
<i>Kelod</i>	: Istilah selatan dalam bahasa Bali.

<i>Kesuna</i>	: Bawang putih
<i>Kuwud</i>	: Kelapa muda.
<i>Klungah</i>	: Penyebutan tempurung kelapa muda.
<i>Klongkang</i>	: Sayur kecipir.
<i>Lawar</i>	: Hidangan tradisional Bali yang terbuat dari campuran bahan nabati yang berasal dari buah (nangka, pepaya, labu siam, tiwul) yang dicincang, atau yang berasal dari daun (daun blimbing, daun tabia bun), daging cincang, kulit cincang, bumbu tradisional, kelapa yang dibakar dan darah.
<i>Lontar</i>	: Karya sastra pustaka tradisional agama Hindu.
<i>Mebat</i>	: Istilah aktivitas memasak bersama di Bali.
<i>Mba</i>	: Bawang merah, bawang putih yang diiris, dimatangkan dengan teknik digoreng.
<i>Ngaab</i>	: Rasa tidak sedap dikarenakan bumbu yang belum matang.
<i>Nawaruci</i>	: Pustaka tradisional Bali yang mengulas makhluk hidup sebagai sarana persembahan.
<i>Nyuh</i>	: Kelapa
<i>Panca Warna</i>	: Konsep lima warna terdiri dari warna merah, putih, hitam, kuning dan campuran keempat warna tersebut dalam teologi agama Hindu.
<i>Panca Dewata</i>	: Konsep lima Dewa yang berstana di lima arah mata meliputi <i>Dewa Brahma</i> penguasa arah selatan, <i>Dewa Wisnu</i> penguasa arah utara, <i>Dewa Iswara</i> penguasa arah timur, <i>Dewa Mahadewa</i> penguasa arah barat dan Dewa Siwa penguasa arah tengah menurut agama Hindu.

<i>Parhyangan</i>	: Konsep hubungan yang harmonis manusia dengan tuhan menurut Hindu.
<i>Pawongan</i>	: Konsep hubungan yang harmonis antar sesama manusia menurut Hindu.
<i>Palemahan</i>	: Konsep hubungan yang harmonis manusia dengan lingkungan menurut Hindu.
<i>Ramasan</i>	: Potongan bahan nabati atau hewani berbentuk memanjang dengan menggunakan <i>blakas</i> digunakan dalam pembuatan <i>lawar</i> .
<i>Rwa Bhineda</i>	: Konsep dualistis dalam agama Hindu.
<i>Satvika</i>	: Istilah yang merujuk kesucian dalam agama Hindu.
<i>Sera</i>	: Terasi
<i>Sepek</i>	: Istilah rasa tajam, kuat, dan kompleks pada <i>basa</i> .
<i>Sukla</i>	: Penyebutan pada suatu benda yang masih suci /belum ternodai.
<i>Taksu</i>	: Istilah kekuatan atau pancaran spiritual, berdaya magis dan sakral dalam agama Hindu.
<i>Tabia Lipah</i>	: Tumbuhan cabai merambat dalam bahasa Bali.
<i>Timbul</i>	: Buah tiwul dalam bahasa Bali.
<i>Wayah</i>	: Istilah tua dalam bahasa Bali.
<i>Wewangen</i>	: Rempah aromatik, istilah lain dari jejaton, terdiri dari jangu, bangle, pala, tabia bun, mesui, kulit jeruk purut, cengkeh.
<i>Yadnya</i>	: Istilah melaksanakan kegiatan korban suci yang tulus ikhlas dalam agama Hindu.