

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Data

	KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN Jalan Udayana Nomor 11 Singaraja - Bali Kode Pos 81116 Telepon (0362) 22570 Email: ftk@undiksha.ac.id Laman: http://ftk.undiksha.ac.id													
Nomor	: 3385/UN48.11.1/DI.03.00/2025	5 Desember 2025												
Perihal	: Surat Permohonan Pengambilan Data													
 Yth. Kepala Kantor Desa Dangin Puri Kelod, Kecamatan Denpasar Timur, Kota Denpasar di – Tempat														
Dengan hormat, sehubungan dengan proses penyelesaian Skripsi /Tugas Akhir, maka melalui surat ini kami mohon Bapak/Ibu berkenan untuk memberikan ijin mahasiswa kami untuk melakukan pengambilan data, adapun mahasiswa kami yang akan melakukan pengambilan data seperti tersebut di bawah ini: <table border="0"><tr><td>Nama</td><td>: I Komang Dani Setiawan</td></tr><tr><td>NIM</td><td>: 2115081009</td></tr><tr><td>Program Studi</td><td>: Pendidikan Vokasional Seni Kuliner</td></tr><tr><td>Jurusan</td><td>: Teknologi Industri</td></tr><tr><td>Data yang dibutuhkan</td><td>: Terkait dengan lawar di Desa Dangin Puri Kelod, Kota Denpasar</td></tr><tr><td>Judul Penelitian</td><td>: Identifikasi Hidangan Lawar di Desa Dangin Puri Kelod, Kota Denpasar</td></tr></table> Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.			Nama	: I Komang Dani Setiawan	NIM	: 2115081009	Program Studi	: Pendidikan Vokasional Seni Kuliner	Jurusan	: Teknologi Industri	Data yang dibutuhkan	: Terkait dengan lawar di Desa Dangin Puri Kelod, Kota Denpasar	Judul Penelitian	: Identifikasi Hidangan Lawar di Desa Dangin Puri Kelod, Kota Denpasar
Nama	: I Komang Dani Setiawan													
NIM	: 2115081009													
Program Studi	: Pendidikan Vokasional Seni Kuliner													
Jurusan	: Teknologi Industri													
Data yang dibutuhkan	: Terkait dengan lawar di Desa Dangin Puri Kelod, Kota Denpasar													
Judul Penelitian	: Identifikasi Hidangan Lawar di Desa Dangin Puri Kelod, Kota Denpasar													
Mengetahui a.n. Dekan, Wakil Dekan Bidang Akademik,  Made Windu Antara Kesiman NIP 198211112008121001														
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 														

KISI KISI INSTRUMEN WAWANCARA

IDENTIFIKASI HIDANGAN LAWAR DI DESA DANGIN PURI KELOD KOTA DENPASAR

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Pertanyaan pokok	Substansi Pertanyaan
Hidangan Lawar Di Desa Dangin Puri Kelod	Bahan pembuatan	1. Bahan utama 2. bumbu yang dipergunakan	1. Apa saja hidangan lawar yang terdapat di Desa Dangin Puri Kelod ?	1. Apa saja bahan utama yang dipergunakan dalam pembuatan hidangan lawar di Desa Dangin Puri kelod? 2. Bumbu apa saja yang dipergunakan dalam pembuatan hidangan lawar di Desa Dangin Puri Kelod?
	Teknik pengolahan	1. Peralatan pengolahan 2. Teknik pengolahan		1. Peralatan apa saja yang dipergunakan dalam pembuatan hidangan lawar di

				Desa Dangin Puri Kelod? 2. Bagaimana Tahapan dalam pembuatan hidangan <i>lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod?
	Teknik penyajian	1. Cara penyajian hidangan sehari hari 2. Cara penyajian pada kegiatan kesempatan khusus 3. Makna simbolik hidangan <i>lawar</i>		1. Bagaimana penyajian dan presentasi hidangan <i>lawar</i> tersebut jika dikonsumsi sehari hari 2. Bagaimana presentasi penyajian <i>lawar</i> tersebut jika di sajikan pada kegiatan kesempatan khusus? 3. Apa filosofi / makna simbolik hidangan <i>lawar</i> pada pelengkap sesaji upacara?

LEMBAR INSTRUMEN WAWANCARA

IDENTIFIKASI HIDANGAN LAWAR DI DESA DANGIN PURI KELOD KOTA DENPASAR

Nama Informan :

Alamat :

Pekerjaan :

Tanggal wawancara :

No.	Daftar Pertanyaan
1	Apa saja jenis hidangan Lawar yang terdapat di Desa Dangin Puri Kelod ?
2	Apa saja bahan utama yang dipergunakan dalam membuat hidangan <i>lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod ?
3	Apa saja bumbu yang dipergunakan pada pembuatan hidangan <i>lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod ?
4	Peralatan apa saja yang dipergunakan dalam pembuatan hidangan <i>lawar</i> Di Desa Dangin Puri Kelod ?
5	Bagaimanakah langkah – langkah dalam membuat hidangan <i>lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod ?
6	Bagaimana penyajian hidangan dan presentasi hidangan <i>lawar</i> jika disajikan sehari – hari ?
7	Bagaimana Penyajian Hidangan dan presentasi Hidangan <i>lawar</i> jika disajikan pada kegiatan kesempatan khusus ?
8	Apa filosofi atau makna simbolik hidangan <i>lawar</i> pada pelengkap saji upacara ?

LEMBAR PEDOMAN OBSERVASI

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

No	Sub Aspek	Indikator	Keterangan
1	Jenis bahan yang digunakan	1. Bahan pokok yang digunakan 2. Bumbu yang dipergunakan daam membuat hidangan	Terangkan secara jelas bahan bahan yang dipergunakan seperti bahan utama dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan <i>lawar</i> .
2	Teknik pengolahan pembuatan	1. Peralatan dipergunakan 2. Tahapan pengolahan	Tuliskan peralatan yang dipergunakan pada pembuatan hidangan <i>lawar</i> serta catat fungsi peralatan tersebut. Catat metode pengolahan, tahapan pengolahan serta tips khusus jika ada.

4	Teknik penyajian	1. Cara penyajian hidangan sehari hari 2. Cara penyajian pada kesempatan khusus. 3. Tata cara menata hidangan sebagai pelengkap sesaji upacara	Catat bagaimana hidangan <i>lawar</i> disajikan serta presentasi hidangan lawar pada penyajian sehari – hari dan pada kegiatan kesempatan khusus.
---	------------------	--	---



LEMBAR OBSERVASI

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

Nama Informan :

Alamat :

Pekerjaan :

Waktu pelaksanaan :



No.	Hidangan <i>Lawar</i>	Bahan	Teknik pengolahan	Teknik penyajian
		Bahan utama dan bumbu	Peralatan pengolahan	
			Tahapan pengolahan	

No.	Hidangan <i>Lawar</i>	Bahan	Teknik pengolahan	Teknik penyajian
		Bahan utama dan bumbu	Peralatan pengolahan	

			Tahapan pengolahan	
--	--	--	--------------------	--

No.	Hidangan <i>Lawar</i>	Bahan	Teknik pengolahan	Teknik penyajian
		Bahan utama dan bumbu	Peralatan Pengolahan:	
			Tahapan pengolahan:	



LEMBAR HASIL WAWANCARA

IDENTIFIKASI HIDANGAN LAWAR DI DESA DANGIN PURI KELOD KOTA DENPASAR

Nama informan : I Gede Bimantara

Alamat : Jl. Kapten Japa, No. 32 Desa Dangin Puri Kelod, Denpasa

Waktu pelaksanaan : 5 November 2025

No.	Daftar Pertanyaan	Jawaban Informan
1	Apa saja jenis hidangan Lawar yang terdapat di Desa Dangin Puri Kelod ?	Di Desa Dangin Puri Kelod <i>lawar</i> yang sudah biasa dibuat oleh masyarakat itu sama seperti di daerah lain, seperti <i>lawar nangka</i> , <i>lawar gedang</i> dan <i>lawar don blimbing</i> itu. Tapi, desa Dangin Puri Kelod juga punya hidangan <i>lawar</i> lain yang memang jarang orang lain tahu <i>lawar</i> ini, contohnya <i>lawar timbul</i> , <i>lawar don tabia lipah</i> atau sering disebut <i>tabia Bun</i> , <i>lawar buah jepang</i> , <i>lawar palem</i> , sama <i>lawar campuh</i> ”
2	Apa saja bahan utama yang dipergunakan dalam membuat hidangan <i>lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod ?	Bahan utamanya itu ada dari <i>buah timbul</i> , <i>buah jepang</i> , <i>don tabbia lipah</i> atau orang lebih tau don tabia bun, dan <i>nyuh palem</i> itu kelapa yang agak tua.
3	Apa saja bumbu yang dipergunakan pada pembuatan hidangan <i>lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod?	Kalau disini kita tidak pakai <i>basa genep</i> karena base genep digunakan pada hidangan berkuah. Tapi, untuk bumbu itu disini kita menggunakan <i>basa selem</i> , <i>basa penyangluh</i> , <i>basa wangen</i> , ada juga <i>basa kuning</i> untuk warna pewarna kuning. Kalau <i>basa mba</i> dan <i>sera mealumin</i> itu masih sama digunakan. Kemudian untuk bumbu tambahan kita menggunakan gula,

		garam dan lemo ketiga bumbu bumbu itu sudah cukup menyeimbangkan rasa, tinggal disesuaikan saja jumlahnya saat ngadonin <i>lawar</i>
4	Peralatan apa saja yang dipergunakan dalam pembuatan hidangan <i>lawar</i> Di Desa Dangin Puri Kelod?	Alat – alatnya itu disini kita masih mempergunakan alat yang sama seperti pada umumnya. Ada <i>blakas</i> , <i>telenan</i> , pisau, dan peralatan peralatan lain untuk wadah. Kalau pemakaian alat ini sebenarnya sesuai dengan kebutuhan dan kenyamanan yang <i>ngelawar</i> .
5	Bagaimanakah langkah – langkah dalam membuat hidangan <i>lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod ?	Langkah langkah pembuatan ini pertama dibuat itu pasti basa. Kita buat <i>basa</i> dan kelengkapannya seperti <i>basa selem</i> , <i>basa penyangluh</i> , <i>basa kuning</i> , <i>basa wangen</i> , <i>basa mba</i> dan <i>basa sera</i> dan gula, garam dan lemo harus tersedia. Selanjutnya baru ngolah bahan lain, seperti mengupas <i>timbul</i> , <i>jepang</i> dan mengeluarkan isi kelapa <i>palem</i> . Selanjutnya membersihkan daging dan rempela ayam, kulit babi. Kemudian direbus hingga matang. Kemudian <i>timbul</i> , <i>jepang</i> dan <i>palem</i> itu <i>diramas</i> dulu baru direbus. Sambil merebus, bisa <i>ngeramas isi</i> dan membuat <i>entebannya</i> . <i>Enteban</i> cukup di panggang diatas api dibungkus pakai daun pisang. Sedah lengkap bahan itu semua Selanjutnya baru tahap <i>ngadonin lawar</i> .
6	Bagaimana penyajian hidangan dan presentasi hidangan <i>lawar</i> jika disajikan sehari – hari ?	Untuk penyajian sehari hari itu seperti biasa saja, tidak terlalu lengkap, Makanan lainnya itu sebenarnya boleh ditambahkan atau tidak. walaupun ada, biasanya hanya kerupuk babi atau sambal <i>mba megoreng</i> kan Cuma buat dimakan anggota keluarga saja tidak untuk orang lain.
7	Bagaimana Penyajian Hidangan dan presentasi Hidangan <i>lawar</i> jika disajikan pada kegiatan kesempatan khusus ?	Kalau untuk penyajian pada saat upacara besar kita buat lengkap, penyajiannya juga kita perhatikan. Semua <i>lawar</i> itu kita sajikan, kalau untuk makanan lain tersedia <i>jukut ares</i> atau <i>timbul</i> berkuah <i>sate</i> ,

		<i>sambal mba</i> dan kerupuk babi. Porsinya juga banyak kan kita berikan ke orang lain.
8	Apa filosofi atau makna simbolik hidangan <i>lawar</i> pada pelengkap saji upacara?	<i>Lawar</i> untuk banten itu digunakan yang masih sukla, ditaruh diatas <i>tamas</i> biasanya. Kalau makna yang saya paham itu penataannya saja, disesuaikan dengan arah mata angin ada diletakan ditimur, di Selatan, dibarat, diutara dan ditengah.



LEMBAR HASIL WAWANCARA

IDENTIFIKASI HIDANGAN LAWAR DI DESA DANGIN PURI KELOD KOTA DENPASAR

Nama informan : I Nyoman Edi Yasa

Alamat : Jl. Letda Reta, Desa Dangin Puri Kelod, Denpasar

Waktu pelaksanaan : 5 November 2025

No.	Daftar Pertanyaan	Jawaban Informan
1	Apa saja jenis hidangan Lawar yang terdapat di Desa Dangin Puri Kelod ?	<i>Lawar yang ada selain dari lawar nangka, lawar gedan dan lawar don blimbing itu ada lawar timbul, lawar jepang lawar don tabia lipah, lawar palem dan lawar campuh.</i>
2	Apa saja bahan utama yang dipergunakan dalam membuat hidangan <i>lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod ?	Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan <i>lawar</i> yaitu <i>buah timbul</i> , <i>buah jepang</i> dan <i>palem</i> , <i>buah timbul</i> dan <i>buah jepang</i> yang dipakai harus buah yang masih muda. Kalau menggunakan buah <i>timbul</i> yang sudah <i>wayah</i> , seratnya akan terasa keras, dan batunya besar-basar, jadi tidak enak digunakan sebagai <i>lawar kalau untuk</i> bahan isian <i>lawar</i> menggunakan <i>ramasan</i> dan <i>enteban</i> . <i>Ramasan</i> kalau untuk menggunakan kulit babi atau rempela ayam, tapi <i>enteban</i> menggunakan daging babi atau daging ayam. isian yang dipakai itu biasanya dipilih sesuai keinginan pembuatnya
3	Apa saja bumbu yang dipergunakan pada pembuatan hidangan <i>lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod?	Bumbu yang dipakai itu biasanya <i>basa mba</i> , <i>basa sera mealumin</i> , <i>basa penyangluh</i> dan <i>basa selem</i> , selain itu pakai juga <i>basa wangen</i> dan <i>basa kuning</i> .
4	Peralatan apa saja yang dipergunakan dalam pembuatan hidangan <i>lawar</i>	Peralatan yang digunakan itu <i>blakas</i> , <i>tiuk</i> , <i>talenan</i> , <i>penyantokan</i> , <i>lesung</i> untuk menumbuk bumbu, penggorengan, panci

	Di Desa Dangin Puri Kelod?	dan wadah <i>kapar</i> , <i>pego</i> dan alat alat memasak pada umumnya
5	Bagaimanakah langkah – langkah dalam membuat hidangan <i>lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod ?	Kalau kita bikin <i>lawar</i> itu pasti yang kita buat <i>basanya</i> dulu hingga <i>basa</i> itu <i>dialumin</i> sampai matang, karena itu yang paling penting. Setelah semua <i>basa</i> itu dibuat baru bisa lanjut buat yang lain seperti <i>ramasan</i> dan <i>entebannya</i> . Bahan untuk <i>ramas</i> isi dan <i>enteban</i> biasanya akan dicuci terlebih dahulu, kemudian akan dimatangkan dengan cara direbus. Proses perebusannya menggunakan bumbu <i>basa bebangket</i> yang mungkin berbeda dari pengolahan <i>lawar</i> di daerah lainnya.
6	Bagaimana penyajian hidangan dan presentasi hidangan <i>lawar</i> jika disajikan sehari – hari ?	Hidangan <i>lawar</i> untuk sehari hari itu tidak begitu mewah dalam artian sederhana disajikan dengan nasi putih.
7	Bagaimana Penyajian Hidangan dan presentasi Hidangan <i>lawar</i> jika disajikan pada kegiatan kesempatan khusus ?	Kalau untuk penyajian khusus ini kan biasanya disajikan pada kegiatan atau upacara yang melibatkan orang banyak tentunya juga dibuat banyak. Selain itu kan juga dipakai untuk sarana <i>banten</i> yang dihaturkan
8	Apa filosofi atau makna simbolik hidangan <i>lawar</i> pada pelengkap saji upacara?	Kalau makna kurang lebih lebih <i>lawar</i> ini digunakan untuk <i>banten</i> . <i>Lawar</i> kan ada lima warna yang diletakkan di <i>banten</i> caranya menata itu sesuai dengan arah mata anginnya.

LEMBAR HASIL WAWANCARA

IDENTIFIKASI HIDANGAN LAWAR DI DESA DANGIN PURI KELOD KOTA DENPASAR

Nama Informan : I Nyoman Suardana

Alamat : Jl. Kapten Japa, Desa Dangin Puri kelod, Kota Denpasar

Waktu pelaksanaan : 5 November 2025

No.	Daftar Pertanyaan	Jawaban informan
1	Apa saja jenis hidangan Lawar yang terdapat di Desa Dangin Puri Kelod ?	<i>Lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod itu ada <i>lawar timbu</i> , <i>lawar jepang</i> , <i>lawar don tabia bun</i> , <i>lawar palem</i> dan <i>lawar campuh</i> . Ini <i>lawar</i> yang selain <i>lawar nangka</i> , <i>lawar don blimbing</i> dan <i>lawar gedang</i> .
2	Apa saja bahan utama yang dipergunakan dalam membuat hidangan <i>lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod ?	Bahan itu kita menggunakan <i>buah timbul</i> , <i>buah jepang</i> , <i>nyuh palem</i> dan <i>don tabia bun</i> atau <i>tabia lipah</i> , itu untuk <i>ramasan</i> . Bahan lain seperti daging ayam itu untuk <i>enteban</i> , kulit babi atau rempela ayam itu untuk <i>ramasan isi</i>
3	Apa saja bumbu yang dipergunakan pada pembuatan hidangan <i>lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod?	<i>Basa</i> yang dipakai ada <i>basa mba</i> dan <i>basa sera mealumin</i> itu kan tetep dan umum dipakai, tapi kalau disini pakai <i>basa selem</i> , <i>basa putih</i> atau disebut juga <i>basa penyangluh</i> dan pakai juga <i>basa wangen matah</i> dan <i>basa kuning</i> untuk <i>lawar</i> yang berwarna kuning
4	Peralatan apa saja yang dipergunakan dalam pembuatan hidangan <i>lawar</i> Di Desa Dangin Puri Kelod?	Peralatan yang diguanakn itu masih umum, masih sama dengan peralatan memasak di daerah lain seperti <i>bendo</i> , <i>blakas</i> , <i>talenan</i> , <i>tiuk</i> , ada <i>ulekan</i> , <i>lesung</i> dan <i>luu</i> untuk menghaluskan, <i>penyanyan</i> , menggunakan kompor untuk memasak.
5	Bagaimanakah langkah – langkah dalam membuat	Kalau disini yang dibuat pertama yang jelas bumbunya dulu. Membuat <i>basa</i>

	hidangan <i>lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod ?	<i>selem, basa penyangluh, basa wangen, basa kuning, basa mba, dan basa sera mealumin.</i> Kemudian baru mengolah bahan lain seperti mengeluarkan isi kelapa <i>nyuh palem</i> , mengupas <i>timbul</i> dan jepang. setelah bahan dikupas selanjutnya <i>diramas</i> dulu, karena bahan menjadi licin setelah direbus, ini dapat mengenai tangan saat <i>ngeramas</i> . Kalau <i>ramasan isian</i> itu, dibersihkan lalu direbus hingga matang. <i>Ketekan</i> itu ditektek hingga halus lalu dibungkus pakai daun pisang baru di panggang. Selanjutnya baru ke tahap <i>ngadon lawar</i> .
6	Bagaimana penyajian hidangan dan presentasi hidangan <i>lawar</i> jika disajikan sehari – hari ?	Kalau untuk sehari hari itu sama seperti tidak ada aturan, disajikan bersama nasi putih sudah cukup.
7	Bagaimana Penyajian Hidangan dan presentasi Hidangan <i>lawar</i> jika disajikan pada kegiatan kesempatan khusus ?	<i>lawar</i> yang dibuat pada upacara – upacara agama biasanya lengkap kita sediaka seperti <i>lawar barak, lawar putih, lawar selem</i> , dan <i>lawar kuning, lawar</i> tersebut biasa dibuat untuk keperluan banten, sekalian juga dibuat untuk kita konsumsi bersama
8	Apa filosofi atau makna simbolik hidangan <i>lawar</i> pada pelengkap saji upacara?	Makna yang saya pahami dari <i>lawar</i> ini dipakai untuk banten itu penataan <i>lawar</i> itu simbol dari <i>pangider</i> yang dimana <i>lawar</i> itu diletakkan diatas <i>tamas</i> penataannya sesuai dengan arah mata angin ditimur, diutara, dibarat, diselatan dan ditengah.

LEMBAR HASIL WAWANCARA

IDENTIFIKASI HIDANGAN LAWAR DI DESA DANGIN PURI KELOD KOTA DENPASAR

Nama informan : Eka Santana Putra

Alamat : Jl. Letda Reta, Desa Dangin Puri Kelod, Denpasar

Waktu pelaksanaan : 5 November 2025

No.	Daftar Pertanyaan	Jawaban Informan
1	Apa saja jenis hidangan Lawar yang terdapat di Desa Dangin Puri Kelod ?	<i>Lawar</i> yang ada disini itu <i>lawar timbul</i> , <i>lawar don tabia lipah</i> , <i>lawar jepang</i> , <i>lawar palem</i> dan <i>lawar campuh</i> , itu selain dari <i>lawar nangka</i> , <i>lawar gedang</i> dan <i>lawar don blimbing</i> yang sudah umum
2	Apa saja bahan utama yang dipergunakan dalam membuat hidangan <i>lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod ?	<i>lawar</i> terbuat dari buah <i>timbul</i> , <i>don tabia ngelipah</i> , buah <i>jepang</i> , <i>nyuh palem</i> . <i>Nyuh palem</i> itu kelapa yang digunakan biasanya <i>isin kuwud wayah</i> , kelapa yang sedikit tua itu dagingnya yang tidak lembek dan tidak juga terasa keras. hasilnya, <i>lawar</i> itu tidak <i>benyek</i> dan <i>gesar</i> . Bahan lain yang digunakan itu ada daging babi atau daging ayam, kulit babi dan juga rempela ayam. Selain itu juga ada penambahan darah, Darah yang dipakai itu darah bisa darah babi atau darah ayam. Darah itu penggunaannya sesuai keperluan saja, artinya kalau yang membuat <i>lawar</i> ingin <i>lawar</i> merah sudah pasti menggunakan darah. Gitu juga takarannya kalau mau warna merah menyala lebih banyak ngisi darahnya
3	Apa saja bumbu yang dipergunakan pada pembuatan hidangan <i>lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod?	Bumbu yang diguanakn ini ada <i>basa selem</i> , <i>basa penyangluh</i> , ada <i>basa mba</i> , <i>basa kuning basa kuning</i> dan <i>basa sera mealumin</i> .

4	Peralatan apa saja yang dipergunakan dalam pembuatan hidangan <i>lawar</i> Di Desa Dangin Puri Kelod?	Peralatan ada <i>blakas</i> , <i>tiuk</i> , <i>talenan</i> , <i>lesung</i> , <i>penguligan</i> , wadah seperti <i>kapar</i> , <i>pego</i> , <i>mangkok</i> , <i>penggorengan</i> , panci, menggunakan <i>penyanyan</i> untuk <i>memanggang</i> ketekan, kompor.
5	Bagaimanakah langkah – langkah dalam membuat hidangan <i>lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod ?	Diawali dengan pembuatan <i>basa</i> terlebih dahulu, karena kan <i>basa</i> setelah <i>dialumin</i> itu dapat didiamkan. Setelah membuat bumbu itu baru mengupas <i>timbul</i> dan jepang, membuka <i>nyuh palem</i> dan mengeluarkan isinya selanjutnya <i>diramas</i> baru direbus untuk menghilangkan getah dan rasa sepatnya. Kalau untuk <i>ramasan isi</i> cukup direbus, <i>enteban</i> itu dagingnya di <i>tektek</i> dulu baru di panggang. Setelah semua bahan lengkap, baru bisa mulai <i>ngadonin lawar</i> .
6	Bagaimana penyajian hidangan dan presentasi hidangan <i>lawar</i> jika disajikan sehari – hari ?	<i>Lawar</i> yang untuk dimakan biasanya kita tidak buat banyak, cukup untuk dimakan sehari dengan keluarga, <i>lawar</i> yang dibuat juga hanya satu atau dua jenis <i>lawar</i> ; contohnya; <i>lawar</i> putih dan <i>lawar</i> merah, atau <i>lawar tabia lipah</i> dan <i>lawar palem</i> . Itu sesuai dengan keinginan saja
7	Bagaimana Penyajian Hidangan dan presentasi Hidangan <i>lawar</i> jika disajikan pada kegiatan kesempatan khusus ?	Kalau untuk penyajian pada upacara misalnya, <i>lawar</i> dibuat lebih banyak, karena kita sajikan ke orang lain, saudara, kerabat
8	Apa filosofi atau makna simbolik hidangan <i>lawar</i> pada pelengkap saji upacara?	Kalau simbol <i>lawar</i> ini menurut saya pribadi itu menyiratkan sebuah keseimbangan yang dilihat dari cara menata <i>lawar</i> ini sesuai dengan penjuru mata angin, ada yang diletakkan dibarat, di timur, di utara, diselatan dan ditengah.

LEMBAR HASIL WAWANCARA

IDENTIFIKASI HIDANGAN LAWAR DI DESA DANGIN PURI KELOD KOTA DENPASAR

Nama informan : I Made Suyadnya

Alamat : Jl. Kapten Japa, Desa Dangin Puri Kelod Kota Denpasar

Waktu pelaksanaan : 5 November 2025

No.	Daftar Pertanyaan	Jawaban Informan
1	Apa saja jenis hidangan Lawar yang terdapat di Desa Dangin Puri Kelod ?	<i>Lawar</i> yang terdapat di sini itu ada <i>lawar timbul</i> , <i>lawar jepang</i> , <i>lawar palem</i> , <i>lawar don tabia lipah</i> dan <i>lawar campuh</i>
2	Apa saja bahan utama yang dipergunakan dalam membuat hidangan <i>lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod ?	Bahan <i>lawar</i> ini, <i>buah timbul</i> , <i>buah jepang</i> , <i>nyuh palem</i> dan <i>don tabia lipah</i> . Untuk isian daging menggunakan daging babi atau ayam untuk <i>enteban</i> dan <i>ramasan isi</i> itu bisa kulit babi atau rempeya ayam.
3	Apa saja bumbu yang dipergunakan pada pembuatan hidangan <i>lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod?	Bumbu yang dipakai disini ada <i>basa penyangluh</i> , <i>basa selem</i> , <i>basa kunging</i> , <i>basa wangen</i> , <i>basa mba</i> dan <i>sera mealumin</i> . <i>Basa</i> ini yang biasanya dipakai kalau membuat <i>lawar</i> di sini.
4	Peralatan apa saja yang dipergunakan dalam pembuatan hidangan <i>lawar</i> Di Desa Dangin Puri Kelod?	Peralatan ini yang dipakai ada talenan, <i>blakas</i> , pisau, ulekan, <i>lesung</i> , <i>penyanyan</i> , kompor pengorengan, panci, pego untuk tempat bahan, piring makan. peralatan ini masih tergolong sama dengan alat alat membuat <i>lawar</i> .
5	Bagaimanakah langkah – langkah dalam membuat hidangan <i>lawar</i> di Desa Dangin Puri Kelod ?	Biasanya kita membuat <i>lawar</i> dari bumbu yang akan digunakan dulu, untuk mengantisipasi kekurangan <i>basa</i> saat <i>ngadonin lawar</i> . setelah bumbu dibuat baru memasak bahan lain, mengupas <i>jepang</i> dan buah <i>timbul</i> , membuka <i>nyuh palem</i> dan meremas <i>don tabia lipah</i>

		kemudian baru <i>diramas</i> sebelum direbus. Untuk isian <i>lawar</i> cukup direbus selanjutnya <i>diramas</i>, untuk enteban biasanya di <i>tektek</i> begitu saja, dibungkus dengan daun pisang lalu di panggang. Semua suah siap, selanjutnya pencampuran <i>lawar</i>.
6	Bagaimana penyajian hidangan dan presentasi hidangan <i>lawar</i> jika disajikan sehari – hari ?	Untuk sajian sehari hari, di makan sama keluarga caranya juga sederhana cukup dengan nasi putih.
7	Bagaimana Penyajian Hidangan dan presentasi Hidangan <i>lawar</i> jika disajikan pada kegiatan kesempatan khusus ?	Untuk keperluan upacara biasanya lebih lengkap dibuat. <i>lawar</i> yang disajikan pada saat kegiatan upacara agama terdiri dari empat macam warna <i>lawar</i> yang berbeda, diantaranya <i>lawar putih</i>, <i>lawar barak</i>, <i>lawar selem</i> dan <i>lawar kuning</i>. <i>Lawar campuh</i> sudah jarang yang menyajikan untuk dikonsumsi, tapi biasanya tetap dibuat dengan jumlah kecil sebagai isian sesaji <i>banten</i>. jumlahnya juga lebih banyak karena jamu untuk orang orang yang hadir saat upacara
8	Apa filosofi atau makna simbolik hidangan <i>lawar</i> pada pelengkap saji upacara?	simbol hidangan <i>lawar</i> sebagai bentuk keseimbangan alam dimana penyajian hidangan <i>lawar</i> ini disajikan khusus, penyajian hidangan memakai alas berupa <i>tamas</i> yang terbuat dari daun kelapa tua berbentuk lingkaran ibaratkan seperti bumi, kemudian <i>lawar</i> ditaruh didalam <i>tamas</i>, misalnya itu <i>lawar putih</i> diletakkan disisi timur, <i>lawar barak</i> diletakkan disisi selatan, <i>lawar selem</i> diletakkan disisi utara, <i>lawar kuning</i> diletakkan disisi barat, sedangkan <i>lawar campuh</i> diletakkan bagian tengah

LEMBAR OBSERVASI

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

Nama Informan : Eka Putra Santana

Alamat : Jl.Letda Reta, Desa Dangin Puri Kelod

Lokasi Observasi : Tempat Tinggal Bapak Edi Yasa

Waktu pelaksanaan : 5 November 2025

Jenis Hidangan Lawar	Bahan	Teknik Pengolahan	Teknik Penyajian
Lawar Timbul	Bahan pokok	Alat	Penyajian sehari hari
	3 kg <i>timbul</i> 4 kg kulit babi 2 kg daging ayam 1 kg daging kelapa bakar	Alat Persiapan <i>Talenan</i> <i>Blakas</i> <i>Bendo</i> <i>Ulekan</i> <i>Lesung</i> <i>Penyeluhan</i> <i>Pego</i> <i>Kapar</i> Alat Pengolahan - Panci - Pengorengan - Kompor <i>Sepit</i> <i>Penyanyan</i> Alat Penyajian <i>Ingka</i> - Piring	Disajikan dengan menggunakan puring, dikonsumsi sebagai lauk sederhana untuk dinikmati dengan keluarga

		3. Kertas nasi 4. Talam 5. <i>Tamas</i>	
	Bumbu	Cara Mengolah	Penyajian Kesempatan khusus
	<i>Basa penyangluh</i> 1. 1 kg bawang putih 2. 800gr kencur 3. 500 gr laos 4. 200 gr kemiri 5. 350 gr ketumbar	<i>Basa Penyangluh</i> 1. Cuci Bersih semua bahan bumbu 2. <i>Rajang</i> semua bumbu, 3. Haluskan dengan ulekan atau lesung, 4. Tumis bumbu hingga berwarna keemasan, harum dan matang.	Disajikan dengan menggunakan <i>ingka</i> dan kertas nasi Penyajian untuk <i>banten</i> diletakan di atas <i>tamas</i> di letakkan di sebelah Timur
	<i>Basa selem</i> 1. 1 kg bawang putih 2. 400gr bawang merah 3. 800 kg kencur 4. 500 gr laos 5. 300 gr kulit kelapa bakar 6. 100 gr merica hitam 7. <i>10 gr bangle</i> 8. <i>15 gr jangu</i> 9. <i>8 gr mesui</i> 10. 10 gr kulit jeruk purut 11. 5gr pala 12. 7gr cengkeh 13. 5 gr <i>tabia bun</i>	<i>Basa Selem</i> 1. Cuci bersih semua bumbu 2. Bakar kelapa dibagian kulit hingga kehitaman, kupas. (simpan daging kelapa) 3. <i>Rajang</i> semua bumbu 4. Haluskan menggunakan ulekan atau lesung 5. Tumis bumbu hingga berwarna kehitaman,	
	<i>Basa wangen</i> 1. <i>10 gr bangle</i> 2. <i>15 gr jangu</i> 3. <i>8 gr mesui</i> 4. 10 gr kulit jeruk purut 5. gr pala 6. gr cengkeh		

	7. 5 gr <i>tabia bun</i>	harum dan matang.	
	Basa mba	Basa Mba	
	1. 1 ½ kg bawang merah	1. Kupas bawang merah dan putih,	
	2. 1 kg bawang putih	2. Iris tipis bawang merah, bawang putih, dan cabai secara terpisah,	
	3. 1 kg cabai merah kecil	3. Goreng satu persatu bawang merah bawang putih secara terpisah hingga matang,	
	Basa sera mealumin	Basa Sera Mealumin	
	1. 50 gr terasi	1. Tumis <i>sera</i> dengan sedikit minyak hingga mengeluarkan aroma yang kuat	
		Bahan nabati dan hewani	
		1. Kupas terlebih dahulu <i>buah timbul</i> , cuci bersih,	
		2. Bersihkan kulit babi, rebus dengan <i>basa bebangket</i> ,	
		3. <i>Ramas buah timbul</i> , selanjtnya rebus hingga matang,	
		4. <i>Ramas</i> kulit babi bertekstur kasar	

		5. Cincang daging ayam, bungkus dengan daun pisang, kemudian panggang setengah matang 6. <i>Ramas</i> daging kelapa bakar Cara mencampur (ngadonin) 1. Masukkan <i>ramasan buah timbul</i> dan <i>ramasan</i> kelapa, <i>ramasan</i> rempela ayam, <i>enteban</i> daging ayam, <i>basa putih</i>, <i>basa selem</i>, <i>basa wangen</i>, <i>basa mba</i>, <i>basa sera</i>, dan bumbu pelengkap (gula garam dan irisan lemo). 2. Campurkan hingga merata	
--	--	--	--

Jenis Hidangan Lawar	Bahan	Teknik Pengolahan	Teknik Penyajian
	Bahan pokok	Alat	Penyajian sehari hari
<i>Lawar Jepang</i>	1. 2 kg buah <i>Jepang</i> 2. 3 kg rempela ayam 3. 1 ½ kg daging ayam	Alat Persiapan 1. <i>Talenan</i> 2. <i>Blakas</i> 3. <i>Bendo</i> 4. <i>Ulekan</i> 5. <i>Lesung</i>	Disajikan dengan menggunakan puring, dikonsumsi sebagai lauk sederhana untuk

	4. 800 gr daging kelapa bakar	6. <i>Penyeluhan</i> 7. <i>Pego</i> 8. <i>Kapar</i> Alat Pengolahan 1. Panci 2. Pengorengan 3. Kompor 4. <i>Sepit</i> 5. <i>Penyanyan</i> Alat Penyajian 1. <i>Ingka</i> 2. Piring 3. Kertas nasi 4. Talam 5. <i>Tamas</i>	dinikmati dengan keluarga
	Bumbu	Cara Mengolah	Penyajian Kesempatan khusus
	<i>Basa penyangluh</i> 1. 1 kg bawang putih 2. 800gr kencur 3. 500 gr laos 4. 200 gr kemiri 5. 350 gr ketumbar	<i>Basa Penyangluh</i> 1. Cuci Bersih semua bahan bumbu 2. <i>Rajang</i> semua bumbu, 3. Haluskan dengan ulekan atau lesung, 4. Tumis bumbu hingga berwarna keemasan, harum dan matang.	Disajikan dengan menggunakan <i>ingka</i> dan kertas nasi Penyajian untuk <i>banten</i> diletakan di atas <i>tamas</i> di letakkan di sebelah selatan
	<i>Basa selem</i> 1. 1 kg bawang putih 2. 400gr bawang merah 3. 800 kg kencur 4. 500 gr laos 5. 300 gr kulit kelapa bakar 6. 100 gr merica hitam 7. 10 gr <i>bangle</i> 8. 15 gr <i>jangu</i>	<i>Basa Selem</i> 1. Cuci bersih semua bumbu 2. Bakar kelapa dibagian kulit hingga kehitaman,	

	9. 8 gr mesui 10. 10 gr kulit jeruk purut 11. 5gr pala 12. 7gr cengkeh 13. 5 gr <i>tabia bun</i>	kupas. (simpan daging kelapa) 3. Rajang semua bumbu 4. Haluskan menggunakan <i>ulekan</i> atau <i>lesung</i> 5. Tumis bumbu hingga berwarna kehitaman, harum dan matang.	
	<i>Basa wangen</i> 1. 10 gr <i>bangle</i> 2. 15 gr <i>jangu</i> 3. 8 gr mesui 4. 10 gr kulit jeruk purut 5. gr pala 6. gr cengkeh 7. 5 gr <i>tabia bun</i>	<i>Basa Mba</i> 1. Kupas bawang merah dan putih, 2. Iris tipis bawang merah, bawang putih, dan cabai secara terpisah, 3. Goreng satu persatu bawang merah bawang putih secara terpisah hingga matang,	
	<i>Basa mba</i> 1. 1 ½ kg bawang merah 2. 1 kg bawang putih 3. 1 kg cabai merah kecil		
	<i>Basa sera mealumin</i> 1. 50 gr terasi	<i>Basa Sera Mealumin</i> 1. Tumis <i>sera</i> dengan sedikit minyak hingga mengeluarkan aroma yang kuat Bahan nabati dan hewani 1. Kupas buah <i>jepang</i> , cuci bersih,	

		2. Bersihkan rempela ayam, rebus dengan <i>basa bebangket</i>, 3. <i>Ramas buah jepang</i>, rebus hingga matang, 4. <i>Ramas</i> rempela ayam bertekstur kasar 5. Cincang daging ayam, bungkus dengan daun pisang, panggang setengah matang 6. <i>Ramas</i> daging kelapa bakar Cara mencampur (ngadonin) 1. Campurkan <i>ramasan buah jepang</i> dan <i>ramasan kelapa</i> dengan darah, 2. Masukkan <i>ramasan rempela ayam, enteban daging ayam, basa putih, basa selem, basa wangen, basa mba, basa sera</i>, dan	
--	--	--	--

		bumbu pelengkap (gula garam dan irisan lemo). 3. Campurkan hingga merata.	
--	--	---	--



Jenis Hidangan Lawar	Bahan	Teknik Pengolahan	Teknik Penyajian
	Bahan pokok	Alat	Penyajian sehari hari
Lawar Tabia Lipah	1. 3 kg <i>tabia lipah</i> 2. 4 kg kulit babi 3. 2 kg daging ayam 4. 1 kg daging kelapa bakar	Alat Persiapan 1. Talenan 2. Blakas 3. Bendo 4. Ulekan 5. Lesung 6. Penyeluhan 7. Pego 8. Kapar Alat Pengolahan 1. Panci 2. Pengorengan 3. Kompor 4. <i>Sepit</i> 5. <i>Penyanyan</i> Alat Penyajian 1. <i>Ingka</i> 2. Piring 3. Kertas nasi 4. Talam 5. <i>Tamas</i>	Disajikan dengan menggunakan puring, dikonsumsi sebagai lauk sederhana untuk dinikmati dengan keluarga
	Bumbu	Cara Mengolah	Penyajian Kesempatan khusus
	<i>Basa penyangluh</i> 1. 1 kg bawang putih 2. 800gr kencur 3. 500 gr laos 4. 200 gr kemiri 5. 350 gr ketumbar	<i>Basa Penyangluh</i> 1. Cuci Bersih semua bahan bumbu 2. <i>Rajang</i> semua bumbu, 3. Haluskan dengan ulekan atau <i>lesung</i> , 4. Tumis bumbu hingga berwarna keemasan,	Disajikan dengan menggunakan <i>ingka</i> dan kertas nasi Penyajian untuk <i>banten</i> diletakan di atas <i>tamas</i> di letakkan di sebelah utara
	<i>Basa selem</i> 1. 1 kg bawang putih 2. 400gr bawang merah		

	3. 800 kg kencur 4. 500 gr laos 5. 300 gr kulit kelapa bakar 6. 100 gr merica hitam 7. 10 gr <i>bangle</i> 8. 15 gr <i>jangu</i> 9. 8 gr <i>mesui</i> 10. 10 gr kulit jeruk purut 11. 5gr pala 12. 7gr cengkeh 13. 5 gr <i>tabia bun</i>	harum dan matang. <i>Basa Selem</i> 1. Cuci bersih semua bumbu 2. Bakar kelapa dibagian kulit hingga kehitaman, kupas. (simpan daging kelapa) 3. <i>Rajang</i> semua bumbu 4. Haluskan menggunakan ulekan atau <i>lesung</i> 5. Tumis bumbu hingga berwarna kehitaman, harum dan matang.	
	<i>Basa wangen</i> 1. 10 gr <i>bangle</i> 2. 15 gr <i>jangu</i> 3. 8 gr <i>mesui</i> 4. 10 gr kulit jeruk purut 5. gr pala 6. gr cengkeh 7. 5 gr <i>tabia bun</i>	<i>Basa Mba</i> 1. Kupas bawang merah dan putih, 2. Iris tipis bawang merah, bawang putih, dan cabai secara terpisah, 3. Goreng satu persatu bawang merah bawang putih secara terpisah hingga matang,	
	<i>Basa mba</i> 1. 1 ½ kg bawang merah 2. 1 kg bawang putih 3. 1 kg cabai merah kecil		
	<i>Basa sera mealumin</i> 1. 50 gr terasi	<i>Basa Sera Mealumin</i>	

		1. Tumis <i>sera</i> dengan sedikit minyak hingga mengeluarkan aroma yang kuat Bahan nabati dan hewani 1. Cuci bersih <i>don tabia lipah</i>, remas remas daun terlebih dahulu, 2. rebus daun <i>tabia lipah</i>, 3. Bersihkan rempela ayam, rebus dengan <i>basa bebangket</i>, 4. <i>Ramas</i> rempela ayam bertekstur kasar, 5. Cincang daging ayam, bungkus dengan daun pisang, panggang setengah matang 6. <i>Ramas</i> daging kelapa bakar Cara mencampur (ngadonin) 1. Masukkan <i>don tabia lipah</i>	
--	--	---	--

		yang sudah direbus dan <i>ramasan</i> kelapa, <i>ramasan</i> rempela ayam, <i>enteban</i> daging ayam, <i>basa putih</i>, <i>basa selem</i>, <i>basa wangen</i>, <i>basa mba</i>, <i>basa sera</i>, dan bumbu pelengkap (gula garam dan irisan lemo). 2. Campurkan hingga merata.	
--	--	---	--

Jenis Hidangan <i>Lawar</i>	Bahan	Teknik Pengolahan	Teknik Penyajian
	Bahan pokok	Alat	Penyajian sehari hari
<i>Lawar Palem</i>	1. 3 kg <i>palem</i> 2. 4 kg rempela ayam 3. 2 kg daging ayam 4. 1 kg daging kelapa bakar	Alat Persiapan 1. <i>Talenan</i> 2. <i>Blakas</i> 3. <i>Bendo</i> 4. <i>Ulekan</i> 5. <i>Lesung</i> 6. <i>Penyeluhan</i> 7. <i>Pego</i> 8. <i>Kapar</i> Alat Pengolahan 1. Panci 2. Pengorengan 3. Kompor 4. <i>Sepit</i> 5. <i>Penyanyan</i>	Disajikan dengan menggunakan puring, dikonsumsi sebagai lauk sederhana untuk dinikmati dengan keluarga

		Alat Penyajian 1. <i>Ingka</i> 2. Piring 3. Kertas nasi 4. Talam 5. <i>Tamas</i>	
	Bumbu	Cara Mengolah	Penyajian Kesempatan khusus
	<i>Basa penyangluh</i> 1. 1 kg bawang putih 2. 800gr kencur 3. 500 gr laos 4. 200 gr kemiri 5. 350 gr ketumbar	Basa Penyangluh 1. Cuci Bersih semua bahan bumbu 2. <i>Rajang</i> semua bumbu, 3. Haluskan dengan ulekan atau <i>lesung</i> , 4. Tumis bumbu hingga berwarna keemasan, harum dan matang.	Disajikan dengan menggunakan <i>ingka</i> dan kertas nasi Penyajian untuk <i>banten</i> diletakan di atas <i>tamas</i> di letakkan di sebelah Barat
	<i>Basa selem</i> 1. 1 kg bawang putih 2. 400gr bawang merah 3. 800 kg kencur 4. 500 gr laos 5. 300 gr kulit kelapa bakar 6. 100 gr merica hitam 7. 10 gr <i>bangle</i> 8. 15 gr <i>jangu</i> 9. 8 gr <i>mesui</i> 10. 10 gr kulit jeruk purut 11. 5gr pala 12. 7gr cengkeh 13. 5 gr <i>tabia bun</i>	<i>Basa Selem</i> 1. Cuci bersih semua bumbu 2. Bakar kelapa dibagian kulit hingga kehitaman, kupas. (simpan daging kelapa) 3. <i>Rajang</i> semua bumbu 4. Haluskan menggunakan ulekan atau <i>lesung</i>	
	<i>Basa wangen</i> 1. 10 gr <i>bangle</i> 2. 15 gr <i>jangu</i>		

	3. 8 gr <i>mesui</i> 4. 10 gr kulit jeruk purut 5. gr pala 6. gr cengkeh 7. 5 gr tabia bun	5. Tumis bumbu hingga berwarna kehitaman, harum dan matang.	
	<i>Basa mba</i> 1. 1 ½ kg bawang merah 2. 1 kg bawang putih 3. 1 kg cabai merah kecil	<i>Basa Kuning</i> 1. Bersihkan semua bahan, 2. Cuci beras, 3. Haluskan bahan menggunakan ulekan 4. Tumis bahan, tambahkan 150 ml air, masak hingga mengental.	
	<i>Basa sera mealumin</i> 1. 50 gr terasi <i>Basa Kuning</i> 1. 150 gr Bawang Putih 2. 100 gr Kencur 3. 150 gr Beras putih 4. 80 gr kemiri 5. 150 lt air	<i>Basa Mba</i> 4. Kupas bawang merah dan putih, 5. Iris tipis bawang merah, bawang putih, dan cabai secara terpisah, 6. Goreng satu persatu bawang merah bawang putih secara terpisah hingga matang, <i>Basa Sera Mealumin</i> 1. Tumis sera dengan sedikit minyak hingga mengeluarkan aroma yang kuat	

		Bahan nabati dan hewani 1. Belah kelapa, keluarkan airnya dan daging kelapa 2. <i>Ramas</i> kelapa berbentuk memanjang (<i>ramasan</i> tidak direbus) 3. Bersihkan rempela ayam, rebus dengan <i>basa bebangket</i>, 4. <i>Ramas</i> rempela ayam bertekstur kasar 5. Cincang daging ayam, bungkus dengan daun pisang, panggang setengah matang 6. <i>Ramas</i> daging kelapa bakar Cara mencampur (<i>ngadonin</i>) 1. Campurkan <i>ramasan nyuh palem</i> dan <i>ramasan</i> kelapa dan <i>basa kuning</i> hingga rata	
--	--	--	--

		2. Masukkan <i>ramasan</i> rempela ayam, <i>enteban</i> daging ayam, <i>basa putih</i>, <i>basa selem</i>, <i>basa wangen</i>, <i>basa mba</i>, <i>basa sera</i>, dan bumbu pelengkap (gula garam dan irisan lemo). 3. Campurkan hingga merata.	
--	--	---	--

Nama Hidangan	Cara Pengolahan	Cara Penyajian
<i>Lawar Campuh</i>	1. Sisihkan masing masing 20 gr <i>lawar</i> putih, merah, hitam, dan kuning 2. Mencampurkan keempat jenis warna <i>lawar</i> (<i>lawar putih</i>, <i>lawar merah</i>, <i>lawar kuning</i> dan <i>lawar hitam</i>) menjadi kesatuan.	Penyajian sehari hari Jarang disajikan untuk dikonsumsi sehari – hari Penyajian kesempatan khusus Disajikan dalam jumlah sedikit untuk keperluan sesaji pelengkap upacara Diletakkan dalam wadah <i>tamas</i>, disisi tengah

Lampiran 8. Lembar Dokumentasi dengan Informan



Wawancara dengan Bapak I Gede
Bimantara



Wawancara dengan Bapak I Nyoman
Edi Yasa



Wawancara dengan Bapak Eka Putra
Santana



Wawancara dengan Bapak I Nyoman
Suardana



Wawancara dengan Bapak I Made Suyadnya

Lampiran 9. Lembar Dokumentasi

	
Membersihkan dan mengupas buah <i>timbul</i>	Membersihkan dan meremas <i>don tabia lipah</i>
	
Membersihkan dan mengupas buah <i>jepang</i>	Membuka dan mengeluarkan isi <i>nyuh palem</i>
	
Memberishkan rempela ayam	Membersihkan daging ayam



Membersihkan kulit babi



Mempersiapkan bumbu



Proses *merajang* bumbu



Proses *merajang* kulit kelapa bakar



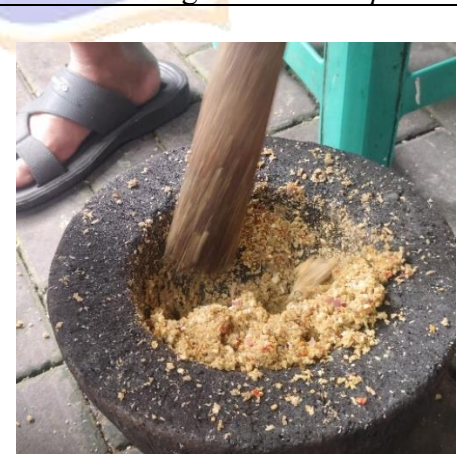
Proses meracik bumbu (*basa putih*)



Proses menghaluskan *basa putih*



Proses meracik bumbu (*basa Selem*)



Proses menghaluskan *Basa selem*



Proses ngalumin basa selem



Proses ngalumin basa putih



Proses ngoreng tabia (basa mba)



Proses ngoreng kesuna (basa mba)



Proses ngoreng bawang (basa mba)



Proses meracik basa wangen



Meracik dan menghaluskan basa kuning



Proses Ngalumin basa kuning



Basa penyangluh



Basa Mba



Basa Wangen



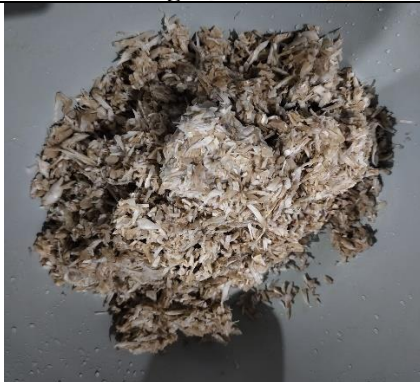
Basa sera mealumin



Proses ngeramas timbul



Proses ngelablab ramasan timbul



Timbul yang sudah di rebus



Ngeramas buah jepang



Buah jepang yang sudah di rebus



Proses ngeramas nyuh palem



Proses Ngelablab don tabia lipah



Proses merebus rempela ayam



Proses merebus kulit babi



Proses nektek enteban



Proses membungkus enteban



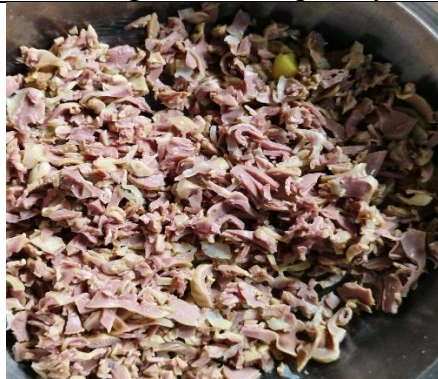
Proses memanggang enteban



Proses *ngeramas* rempela ayam



Proses *ngeramas* kulit babi



Hasil *ramasan* rempela ayam



Hasil *ramasan* kulit babi



Kelapa *metunu* yang sudah dihilangkan kulitnya



Proses *ngeramas* kelapa



Proses persiapan mencampur
(*Ngadonin*) Lawar



Proses *mengadon lawar jepang barak*



Hidangan *Lawar Jepang barak*



Proses mengadon *lawar palem kuning*



Hidangan *Lawar Palem Kuning*



Proses mengadon *lawar don tabia lipah*



Hidangan *Lawar Don Tabia Lipah*



Proses mengadon *Lawar Timbul Putih*



Hidangan *Lawar Timbul Putih*



Racikan *lawar campuh*



Proses *ngadonin lawar campuh*



Hidangan *Lawar Campuh*



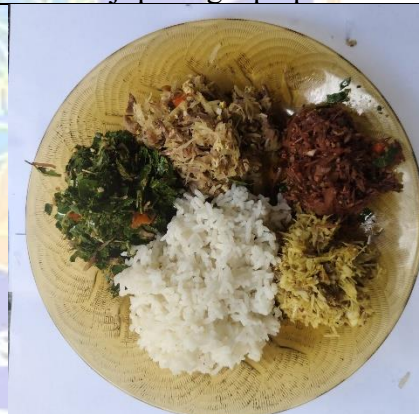
Cara penataan hidangan *lawar* untuk upacara



Hidangan *lawar* digunakan sebagai sesaji pelengkap upacara



Penyajian *lawar* pada upacara kesempatan khusus



Penyajian *lawar* untuk dikonsumsi sehari hari

RIWAYAT HIDUP



I Komang Dani Setiawan lahir di Denpasar pada tanggal 28 Desember 2002. Penulis merupakan anak ketiga, putra kedua dari Ayah I Wayan Suwardika dan Ibu Ni Wayan Karmini. Riwayat pendidikan Penulis, tamat dari jenjang pendidikan dasar di SD Negeri 15 Dangin Puri tahun 2015, kemudian melanjutkan ke Jenjang

Menengah Pertama di SMP PGRI 2 Denpasar tahun 2015-2018. Pada tahun 2018 Penulis melanjutkan pendidikan di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 4 Denpasar mengambil Program Keahlian Tata Boga, tamat pada tahun 2021. Selanjutnya Penulis melanjutkan pendidikan ke Perguruan Tinggi Negeri di Universitas Pendidikan Ganesha tahun 2021, mengambil Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik Dan Kejuruan. Tahun 2025 Penulis sedang menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi yang berjudul, Identifikasi Hidangan *Lawar* Di Desa Dangin Puri Kelod Kota Denpasar.