

**SEJARAH ES ANCRUK SEBAGAI KULINER KHAS
KOTA SINGARAJA TAHUN 1968-2024 DAN
PEMANFAATANNYA SEBAGAI SUMBER
BELAJAR SEJARAH DI SMA**

SKRIPSI



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SEJARAH (S1)
JURUSAN SEJARAH SOSIOLOGI DAN PERPUSTAKAAN
FAKULTAS HUKUM DAN ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**



- 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**



- 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 BSR - BSSN, validitas dokumen elektronik ini bisa dicek menggunakan aplikasi mobile VeryDS oleh BSR
- 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

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



Pembimbing I	Dra. Desak Made Oka Purnawati, M.Hum. NIP.196805171993032002
Pembimbing II	Dr. I Wayan Putra Yasa, S.Pd, M.Pd. NIP.198406242018031001



- 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 Gede Sudi Artha Nugraha ini
telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal 26 Agustus 2026

Dewan Penguji

Ketua	I Wayan Pardi, S.Pd., M.Pd. NIP.199006082019031009
Anggota	Dra. Desak Made Oka Purnawati, M.Hum. NIP.196805171993032002
Anggota	Dr. I Wayan Putra Yasa, S.Pd, M.Pd. NIP.198406242018031001



- 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 Hukum dan Ilmu Sosial
Universitas Pendidikan Ganesha
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar Sarjana Pendidikan

Menyetujui

Ketua Ujian	Prof. Dr. Dewa Gede Sudika Mangku, S.H., LL.M. NIP.198412272009121007
Sekretaris Ujian	Dra. Desak Made Oka Purnawati, M.Hum. NIP.196805171993032002



- 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 bahwa karya tulis yang berjudul **“Sejarah Es Ancruk Sebagai Kuliner Khas Kota Singaraja Tahun 1968-2024 Dan Pemanfaatannya Sebagai Sumber Belajar Sejarah Di SMA”** beserta seluruh isinya merupakan benar-benar karya saya sendiri dan tidak melakukan penjiplakan maupun meniru hasil karya orang lain. Atas pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran atau keterlibatan dalam karya orang lain.

Singaraja, 26 Agustus 2026

Yang membuat pernyataan,



Gede Sudi Artha Nugraha

PRAKATA

Puji syukur peneliti panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat dan karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik, tepat pada waktunya, dan berjalan dengan lancar. Skripsi yang berjudul “Sejarah Es Ancruk Sebagai Kuliner Khas Kota Singaraja Tahun 1968-2024 dan Pemanfaatannya Sebagai Sumber Belajar Sejarah di SMA” ini disusun sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, peneliti memperoleh berbagai dukungan serta bantuan, baik secara moral maupun material dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M.Pd., selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha beserta seluruh jajarannya yang telah memberikan berbagai fasilitas dan dukungan dalam menunjang proses pembelajaran, baik berupa layanan informasi akademik, penyediaan ruang perkuliahan, maupun fasilitas pendukung lainnya. Dukungan tersebut telah membantu peneliti dalam menjalani proses pendidikan hingga dapat menyelesaikan skripsi dan menyelesaikan studi tepat pada waktunya.
2. Bapak Prof. Dr. I Nengah Suastika, S.Pd., M.Pd., selaku Dekan Fakultas Hukum dan Ilmu Sosial beserta seluruh jajarannya yang telah memberikan berbagai fasilitas yang memadai sesuai dengan kebutuhan dalam menunjang proses pendidikan. Dukungan dan fasilitas yang diberikan tersebut telah membantu peneliti dalam menjalani proses perkuliahan hingga dapat menyelesaikan skripsi dan studi dengan lancar.
3. Bapak I Wayan Pardi, S.Pd., M.Pd., selaku Ketua Jurusan Sejarah, Sosiologi, dan Perpustakaan, serta Bapak I Wayan Putra Yasa, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan sekaligus sebagai Penguji Skripsi yang telah memberikan

bimbingan, arahan, masukan, serta motivasi kepada peneliti selama menjalani proses perkuliahan hingga penyelesaian skripsi.

4. Ibu Dra. Desak Made Oka Purnawati, M.Hum., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Sejarah sekaligus Pembimbing Akademik yang telah memberikan arahan, bimbingan, serta membantu peneliti dalam berbagai proses administrasi selama menempuh pendidikan hingga menyelesaikan studi.
5. Bapak Dr. I Wayan Putra Yasa, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Sejarah, Sosiologi, dan Perpustakaan sekaligus Dosen Pembimbing Skripsi yang telah memberikan bimbingan dengan penuh kesabaran selama proses penyusunan skripsi. Beliau senantiasa memberikan arahan, masukan, saran, serta motivasi, dan meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan kepada peneliti. Berkat bimbingan dan dukungan yang diberikan, proses penyusunan skripsi dapat dipahami dengan lebih baik dan diselesaikan dengan lancar.
6. Ibu Ni Luh Gede Budiasti, S.Pd., selaku pegawai Jurusan Sejarah, Sosiologi, dan Perpustakaan yang telah membantu peneliti dalam memberikan berbagai informasi serta mengurus keperluan administrasi selama proses perkuliahan, mulai dari awal hingga akhir. Peneliti juga menyampaikan terima kasih atas dukungan dan motivasi yang telah diberikan, sehingga peneliti dapat menyelesaikan studi dan skripsi tepat pada waktunya.
7. Bapak/Ibu Dosen dan Pegawai di lingkungan Jurusan Sejarah, Sosiologi, dan Perpustakaan yang telah memberikan ilmu pengetahuan, arahan, serta berbagai pengalaman yang berharga selama peneliti menempuh proses perkuliahan di Universitas Pendidikan Ganesha. Berbagai pengetahuan dan pengalaman yang diberikan turut mendukung proses pembentukan karakter, kedewasaan, serta perkembangan peneliti selama menjalani pendidikan.
8. Bapak/Ibu Staf Tata Usaha Fakultas Hukum dan Ilmu Sosial yang telah membantu peneliti dalam memberikan pelayanan administrasi serta memenuhi

berbagai keperluan administrasi yang dibutuhkan selama proses penelitian hingga penyelesaian skripsi ini.

9. Kepada para narasumber yang saya hormati dan banggakan, peneliti menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ibu Maimunah, Bapak Mohammad Noor, Bapak Maki Ismail, Ibu Hajjah Wayan Herawati, dan Bapak Made Rudiarta selaku pedagang Es Ancruk di Kota Singaraja yang telah bersedia meluangkan waktu serta memberikan informasi dan keterangan yang berkaitan dengan sejarah dan perkembangan Es Ancruk dari masa lalu hingga saat ini. Informasi, pengalaman, dan pengetahuan yang disampaikan oleh para narasumber menjadi sumber data yang sangat berharga bagi peneliti dalam merekonstruksi sejarah perkembangan Es Ancruk. Berkat bantuan dan kesediaan para narasumber dalam memberikan informasi yang sesuai dengan kondisi di lapangan, peneliti dapat menyusun skripsi ini dengan lebih baik dan berdasarkan data yang diperoleh selama proses penelitian.
10. Peneliti menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak I Md Teguh Okta Maheri, S.Sn., selaku Kepala Bidang Adat dan Cagar Budaya Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Buleleng yang telah meluangkan waktu serta memberikan informasi dan penjelasan mengenai nilai-nilai budaya yang terkandung dalam kuliner tradisional Es Ancruk. Informasi dan wawasan yang diberikan menjadi salah satu sumber penting bagi peneliti dalam memperkuat pembahasan mengenai nilai budaya Es Ancruk dalam penyusunan skripsi ini. Atas bantuan dan dukungan yang telah diberikan, proses penelitian hingga penyusunan skripsi dapat berjalan dengan baik dan lancar.
11. Peneliti menyampaikan terima kasih kepada para konsumen Es Ancruk, yaitu Bapak Muhlis Asegaf dan Kakak Ni Putu Ayu Oka Pradnyani, serta Kakak I Made Alit Hermawan Arya Putra selaku konten kreator vlog kuliner di Buleleng yang telah bersedia meluangkan waktu untuk diwawancarai oleh peneliti. Wawancara tersebut dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai pengalaman pribadi para konsumen selama mengonsumsi Es Ancruk serta

peran media sosial dalam memperkenalkan Es Ancruk kepada masyarakat secara lebih luas. Informasi, pengalaman, dan pandangan yang disampaikan oleh para narasumber menjadi data pendukung yang penting dalam melengkapi pembahasan penelitian, sehingga data yang diperoleh peneliti menjadi lebih lengkap dan bermakna.

12. Peneliti menyampaikan terima kasih kepada Ibu Ni Putu Sriwidiastuti, S.Pd., selaku narasumber yang telah memberikan informasi mengenai kemunculan Es Ancruk sebagai sumber belajar sejarah di SMA. Peneliti juga menyampaikan terima kasih atas peran beliau sebagai Guru Pamong selama peneliti melaksanakan kegiatan Asistensi Mengajar di SMA Negeri 1 Singaraja pada tahun 2025. Berbagai arahan, dukungan, masukan, dan motivasi yang diberikan telah memberikan manfaat bagi peneliti, baik dalam proses penyusunan skripsi maupun selama menjalani proses perkuliahan dan kegiatan pembelajaran di sekolah.
13. Peneliti menyampaikan terima kasih kepada para tokoh masyarakat, yaitu Ibu Farra Nourmasari, Bapak Mohammad Agil, dan Ibu Jumaiyah, yang telah bersedia meluangkan waktu untuk memberikan informasi mengenai sejarah kemunculan Es Ancruk yang pertama kali ada di Kelurahan Kampung Kajan, Singaraja. Informasi, pengetahuan, dan keterangan yang disampaikan oleh para tokoh masyarakat tersebut menjadi sumber data yang penting bagi peneliti dalam mengungkap dan memperkuat fakta mengenai awal kemunculan Es Ancruk.
14. Untuk teman-teman yang saya cintai dan banggakan dalam Grup “*Bestie for Life*”, yaitu Putri, Cahya, Oka, Jean, dan Gina, peneliti menyampaikan terima kasih atas kebersamaan dan persahabatan yang telah terjalin selama kurang lebih empat tahun. Terima kasih karena selalu bersedia mendengarkan setiap keluh kesah, memberikan dukungan, serta menghadirkan keceriaan di tengah berbagai proses dan tantangan yang peneliti hadapi selama penyusunan skripsi. Kehadiran dan perhatian yang diberikan menjadi salah satu hal yang

memberikan semangat bagi peneliti untuk tetap bertahan dan menyelesaikan skripsi ini hingga akhir.

15. Peneliti juga menyampaikan terima kasih kepada teman-teman dekat di kelas, yaitu Putu Eka Sutrisni, Ketut Diah Darmiasih, dan Ni Ketut Alit Ariana Utami, yang merupakan teman sekelas peneliti selama menempuh pendidikan di Program Studi Pendidikan Sejarah Angkatan 2022. Terima kasih atas kebersamaan, pengalaman, serta berbagai informasi yang telah dibagikan, khususnya mengenai pelaksanaan ujian skripsi dan berbagai keperluan administrasi yang berkaitan dengan proses penyelesaian skripsi. Dukungan dan bantuan yang diberikan selama proses tersebut sangat berarti bagi peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini hingga akhir.
16. Peneliti menyampaikan terima kasih kepada seluruh teman-teman Pendidikan Sejarah Angkatan 2022 yang telah memberikan dukungan, semangat, dan motivasi selama proses penyusunan skripsi.
17. Untuk yang tersayang, Kakek dan Nenek saya, Gede Sumerta Yasa dan Made Parwati, peneliti menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya atas kasih sayang, perhatian, pengorbanan, dan perjuangan yang telah diberikan selama membesarkan dan mendidik peneliti hingga sampai pada tahap ini. Terima kasih karena telah memberikan dukungan, termasuk membiayai pendidikan peneliti hingga dapat menempuh pendidikan tinggi di Universitas Pendidikan Ganesha, kampus kebanggaan kita bersama. Berkat kasih sayang, doa, dan dukungan Kakek dan Nenek, peneliti dapat menyelesaikan pendidikan sarjana sebagai salah satu langkah untuk meraih masa depan yang lebih baik. Pencapaian ini tidak terlepas dari segala perjuangan dan pengorbanan Kakek dan Nenek yang akan selalu peneliti kenang dan syukuri.
18. Untuk yang tersayang, Bapak dan Ibu kandung saya, Putu Eka Saraswata dan Made Adnyani, peneliti menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala kasih sayang, perhatian, doa, serta dukungan yang telah

diberikan selama ini. Meskipun perjalanan kehidupan keluarga yang telah dilalui tidak selalu berjalan dengan mudah dan sesuai dengan yang diharapkan, peneliti bersyukur karena kehadiran Bapak dan Ibu tetap menjadi bagian penting dalam perjalanan hidup peneliti hingga sampai pada tahap ini.

19. Peneliti menyampaikan terima kasih kepada Ibu Sambung saya, Ibu Endang Lestari, yang telah memberikan perhatian, dukungan, motivasi, dan semangat selama peneliti menjalani proses perkuliahan hingga menyelesaikan pendidikan. Berbagai dukungan dan semangat yang diberikan menjadi salah satu sumber kekuatan bagi peneliti dalam menghadapi berbagai tantangan selama menempuh pendidikan dan menyelesaikan skripsi ini.

20. Untuk diri saya sendiri, Gede Sudi Artha Nugraha, selaku penulis dan peneliti dalam proses penyusunan skripsi ini. Terima kasih telah memilih untuk tetap bertahan di tengah berbagai keraguan, kelelahan, dan rintangan yang ditemui selama proses penelitian hingga penyusunan skripsi. Terima kasih karena tidak mudah menyerah ketika proses terasa berat, tidak berhenti melangkah ketika hasil yang diharapkan belum sesuai dengan kenyataan, dan terus berusaha menyelesaikan apa yang telah dimulai.

Peneliti menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki berbagai kekurangan dan belum dapat dikatakan sempurna. Oleh karena itu, peneliti dengan terbuka menerima kritik dan saran yang bersifat membangun sebagai bahan evaluasi untuk penyempurnaan karya ini di masa mendatang. Peneliti berharap skripsi ini dapat memberikan informasi, manfaat, serta kontribusi yang positif bagi pembaca dan pihak-pihak yang berkepentingan.

Singaraja, 26 Agustus 2026

Penulis

DAFTAR ISI

PRAKATA	i
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	9
1.3 Tujuan Penelitian.....	9
1.4 Manfaat Penelitian.....	10
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	10
1.4.2 Manfaat Praktis.....	10
BAB II.....	12
LANDASAN TEORI	12
2.1 Kuliner Tradisional sebagai Warisan Budaya.....	12
2.2 Nilai Budaya dalam Kuliner Lokal.....	13
2.3 Strategi Pemasaran	16
2.4 Tinjauan Sumber Belajar Sejarah	21
2.5 Pembelajaran Kontekstual dan Kearifan Lokal	25
2.6 Ranah Hasil Belajar dalam Pembelajaran Sejarah	26
BAB III.....	29
METODE PENELITIAN	29
3.1 Heuristik	30
3.2 Kritik/Verifikasi.....	43

3.3 Interpretasi	45
3.4 Historiografi	46
BAB IV	50
HASIL DAN PEMBAHASAN	50
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	50
4.1.1 Sejarah Kota Singaraja	50
4.1.2 Letak Geografis Kota Singaraja	54
4.1.3 Lokasi Penelitian	56
4.1.4 Kondisi Demografis Kecamatan Buleleng	68
4.2 Sejarah Kuliner Tradisional Es Ancruk sebagai Minuman Khas Kota Singaraja Tahun 1968-2024	72
4.2.1 Lahirnya Es Ancruk sebagai Minuman Kuliner Ikon Kota Singaraja	73
4.2.2 Proses Pembuatan Es Ancruk	138
4.3 Nilai-Nilai Budaya Pada Kuliner Tradisional Es Ancruk Khas Kota Singaraja	152
4.3.1 Pembahasan Nilai Budaya Pada Minuman Es Ancruk Menurut Kepala Bidang Adat dan Cagar Budaya Dinas Kabupaten Buleleng	152
4.3.2 Pembahasan Lainnya Terkait Nilai Budaya Pada Es Ancruk	158
4.4 Pemanfaatan Es Ancruk Sebagai Sumber Belajar Sejarah di SMA	188
4.4.1 Es Ancruk dalam Dinamika Ekonomi Masyarakat Masa Orde Baru	188
4.4.2 Kuliner Sejarah dalam Pembelajaran Sejarah di SMA.....	190
4.4.3 Aspek Pengetahuan (Kognitif), Sikap (Afektif), dan Keterampilan (Psikomotorik)	193
4.4.4 Analisis Modul Ajar Sejarah Berbasis Es Ancruk	197
4.4.5 Pengetahuan Siswa terhadap Es Ancruk di Kota Singaraja.....	198
4.4.6 Modul Ajar Sejarah Es Ancruk Pada Materi Masa Orde Baru Kelas XII di SMA Sejarah Indonesia	200
BAB V	219
PENUTUP	219
5.1 Kesimpulan.....	219
5.2 Saran.....	221

DAFTAR PUSTAKA.....	223
LAMPIRAN	230



DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Jumlah Penduduk Kecamatan Buleleng Berdasarkan Jenis Kelamin	68
Tabel 4. 2 Komposisi Penduduk Berdasarkan Agama di Kecamatan Buleleng.....	71
Tabel 4. 3 Periodisasi Perkembangan Es Ancruk dari Masa ke Masa	137
Tabel 4. 4 Tabel Harga Bahan Baku Es Ancruk Warung Pak Jana	169
Tabel 4. 5 Modul Ajar Sejarah Es Ancruk Pada Materi Masa Orde Baru Kelas XII di SMA Sejarah indonesia.....	200



DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Peta Wilayah Kota Singaraja.....	55
Gambar 4. 2 Lokasi Stand Maimunah Berlokasi di Pasar Kaget Jalan Jeruk	56
Gambar 4. 3 Tampak Depan Lokasi Pasar Kaget Jalan Jeruk.....	57
Gambar 4. 4 Lokasi Warung Cinta Rasa Jalan Rama	58
Gambar 4. 5 Tampak Depan Lokasi Warung Cinta Rasa Jalan Rama	59
Gambar 4. 6 Lokasi Warung Sana-Sini Jalan Nangka	60
Gambar 4. 7 Tampak Depan Lokasi Warung Sana-Sini Jalan Nangka	61
Gambar 4. 8 Lokasi Warung Pak Jana Jalan Surapati.....	62
Gambar 4. 9 Tampak Depan Lokasi Warung Pak Jana Surapati.....	63
Gambar 4. 10 Lokasi SMA Negeri 1 Singaraja.....	64
Gambar 4. 11 Tampak Depan Lokasi SMA Negeri 1 Singaraja.....	65
Gambar 4. 12 Lokasi Kantor Dinas Kebudayaan Kabupaten Buleleng.....	66
Gambar 4. 13 Tampak Depan Lokasi Kantor Dinas Kebudayaan Kabupaten Buleleng	67
Gambar 4. 14 Masyarakat Berburu Es Ancruk Saat Bulan Puasa	89
Gambar 4. 15 Tape.....	91
Gambar 4. 16 Es Serut	92
Gambar 4. 17 Agar-Agar.....	93
Gambar 4. 18 Gula Cair	94
Gambar 4. 19 Ancruk Sagu.....	98
Gambar 4. 20 Ancruk Ketan	100
Gambar 4. 21 Orang Sedang Minum Es Ancruk	103
Gambar 4. 22 Buka di Pagi Hari Warung Pak Jana	105
Gambar 4. 23 Buka di Malam Hari Warung Cinta Rasa.....	106
Gambar 4. 24 Cincau	110
Gambar 4. 25 Tape.....	111
Gambar 4. 26 Potongan Buah	112
Gambar 4. 27 Kolang-Kaling.....	113
Gambar 4. 28 Konten Mencoba Es Ancruk	119
Gambar 4. 29 Candil.....	123
Gambar 4. 30 Komponen Pendamping Es Ancruk	125
Gambar 4. 31 Kemasan Plastik Es Ancruk	127
Gambar 4. 32 Es Ancruk di Mangkuk	129
Gambar 4. 33 Bubur Sumsum.....	131
Gambar 4. 34 Bubur Injin	132

Gambar 4. 35 Bubur Sagu.....	133
Gambar 4. 36 Pisang.....	134
Gambar 4. 37 Agar-Agar.....	135
Gambar 4. 38 Bahan Pembuatan Ancruk.....	139
Gambar 4. 39 Tahap pertama pembuatan Ancruk.....	140
Gambar 4. 40 Tahap kedua pembuatan Ancruk	141
Gambar 4. 41 Tahap ketiga pembuatan Ancruk	143
Gambar 4. 42 Tahap keempat pembuatan Ancruk	144
Gambar 4. 43 Tahap kelima pembuatan Ancruk	145
Gambar 4. 44 Tahap keenam pembuatan Ancruk	147
Gambar 4. 45 Tahap akhir pembuatan Ancruk.....	148
Gambar 4. 46 Topping Bubur Injin	149
Gambar 4. 47 Topping Bubur Sumsum	149
Gambar 4. 48 Topping Bubur Sagu.....	150
Gambar 4. 49 Topping Buah Pisang	150
Gambar 4. 50 Topping Agar - Agar.....	151
Gambar 4. 51 Penjual Es Ancruk Buka Pada Bulan Puasa (Stand Maimunah).....	159
Gambar 4. 52 Penjual Es Ancruk Buka Pada Bulan Puasa (Warung Sana-Sini).....	160
Gambar 4. 53 Penjual Es Ancruk Buka Pada Hari Biasa (Warung Pak Jana).....	161
Gambar 4. 54 Penjual Es Ancruk Buka Pada Hari Biasa (Warung Cinta Rasa)	163
Gambar 4. 55 Ancruk Sagu	164
Gambar 4. 56 Ancruk Ketan	165
Gambar 4. 57 Orang sedang meminum Es Ancruk Saat Bulan Puasa	167
Gambar 4. 58 Orang Sedang Membentuk Adonan Tepung Ketan Berbentuk Bulat.....	173
Gambar 4. 59 Orang Sedang Merebus Ancruk	174
Gambar 4. 60 Bahan-Bahan Pembuatan Ancruk	175
Gambar 4. 61 Anak Muda Membuat Ancruk.....	176
Gambar 4. 62 Penjual Es Ancruk Sedang Mengkemas Produk	178
Gambar 4. 63 Komponen Ancruk	180
Gambar 4. 64 Komponen Bubur Injin	181
Gambar 4. 65 Komponen Bubur Sumsum.....	182
Gambar 4. 66 Komponen Bubur Sagu.....	183
Gambar 4. 67 Komponen Buah Pisang.....	184
Gambar 4. 68 Komponen Agar-Agar.....	185
Gambar 4. 69 Penjual Es Ancruk.....	187

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Penelitian Ke SMA Negeri 1 Singaraja	230
Lampiran 2. Surat Penelitian ke Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Buleleng.....	231
Lampiran 3. Pedoman Wawancara untuk Pedagang Es Ancruk	232
Lampiran 4. Pedoman Wawancara untuk Guru Sejarah SMA Negeri 1 Singaraja .	233
Lampiran 5. Pedoman Wawancara untuk Siswa SMA Negeri 1 Singaraja.....	234
Lampiran 6. Pedoman Wawancara kepada Konsumen Es Ancruk	235
Lampiran 7. Pedoman Wawancara kepada Konten Food Vlogger	236
Lampiran 8. Pedoman Wawancara kepada Kepala Dinas Adat dan Cagar Budaya Kabupaten Buleleng	237
Lampiran 9. Pedoman Wawancara kepada Tokoh Masyarakat Kelurahan Kampung Kajian Singaraja.....	238
Lampiran 10. Wawancara dengan Bu Maimunah.....	239
Lampiran 11. Wawancara dengan Pak Noor.....	239
Lampiran 12. Wawancara dengan Pak Maki Ismail	240
Lampiran 13. Wawancara dengan Bu Hajjah Herawati.....	240
Lampiran 14. Wawancara dengan Pak Rudi.....	241
Lampiran 15. Wawancara dengan Pak Muhlis	241
Lampiran 16. Wawancara dengan Alit Hermawan	242
Lampiran 17. Wawancara dengan Oka Pradnyani	242
Lampiran 18. Wawancara dengan Ni Putu Sriwidiastuti, S.Pd.....	243
Lampiran 19. Wawancara dengan Siswa	243
Lampiran 20. Wawancara dengan I Md Tegeh Okta Maheri, S.Sn.....	244
Lampiran 21. Wawancara dengan Farra Nourmasari.....	244
Lampiran 22. Wawancara dengan Jumaiyah.....	245
Lampiran 23. Wawancara dengan Mohammad Agil.....	245