

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Penelitian Ke SMA Negeri 1 Singaraja



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS HUKUM DAN ILMU SOSIAL

Alamat : Jalan Udayana No. 11 Singaraja
Telepon : (0362) 23884, Fax : (0362) 29884, Email : fhis@undiksha.ac.id

Nomor : 982/UN48.8.1/PT.01.04/2026
Lampiran : -
Hal : Pengumpulan Data

Singaraja, 6 Mei 2026

Kepada Yth. :
SMA Negeri 1 Singaraja
Jalan Pramuka No. 4, Singaraja, Kec. Buleleng,
Kabupaten Buleleng - Bali
di Tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi syarat-syarat penyusunan Skripsi dengan judul
"Sejarah Es Ancruk Sebagai Kuliner Khas Kota Singaraja Tahun 1968-2024 dan Pemanfaatannya Sebagai Sumber Belajar Sejarah di SMA", kami mohon ijin untuk melakukan pengumpulan data melalui wawancara, yang diperlukan oleh:

Nama Mahasiswa : Gede Sudi Artha Nugraha
Nomor Induk Mahasiswa : 2214021015
Fakultas : Hukum dan Ilmu Sosial (FHIS)
Jurusan : Sejarah, Sosiologi, dan Perpustakaan
Program Studi : SI Pendidikan Sejarah

Atas perhatiannya dan bantuan Saudara, kami sampaikan terima kasih.

A.n. Dekan,
Wakil Dekan I,



Dewa Gede Sudika Mangku
NIP 198412272009121007

Tembusan
1. Arsip



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 dan/atau tanggan secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSR
• Surat ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan qr code yang telah tersedia



Lampiran 2. Surat Penelitian ke Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Buleleng



PEMERINTAH KABUPATEN BULELENG
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN
TERPADU SATU PINTU
Lantai 3 Pasar Banyuasri, Kelurahan Banyuasri, Kecamatan Buleleng
Telp. (0362) 22063 Singaraja
Alamat e-mail : dpmpstp@bulelengkab.go.id
Website : dpmpstp.bulelengkab.go.id

Nomor : 503/814/REK/DPMPSTP/2026
Lamp :
Perihal : **Surat Keterangan Penelitian**

Kepada :
Yth. Kepala Dinas Kebudayaan dan
Pariwisata Kabupaten Buleleng

di-
Tempat

- I. Dasar :
 1. Peraturan Menteri Dalam Negeri RI Nomor : 3 Tahun 2018 tentang Penerbitan Surat Keterangan Penelitian;
 2. Peraturan Menteri Dalam Negeri RI Nomor : 138 Tahun 2017 tentang Penyelenggaraan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Daerah;
 3. Surat dari Wakil Dekan I Fakultas Hukum dan Ilmu Sosial Undiksha Singaraja Nomor 1825/UN48.8.1/PT.01.04/2026 Tanggal 4 Agustus 2026 Perihal Pengumpulan Data
- II. Setelah mempelajari dan meneliti rencana kegiatan yang diajukan, maka dapat diberikan Surat Keterangan Penelitian Kepada :

Nama : Gede Sudi Artha Nugraha
NIK : 5108061106040002
Pekerjaan : Mahasiswa
Alamat : Jalan Kapten Muka No. 12 RT Rajawali, Kel. Banjar Jawa, Kec. Buleleng
Bidang / Judul : Sejarah Es Ancruk Sebagai Kuliner Khas Kota Singaraja Tahun 1968-2024 dan Pemanfaatannya Sebagai Sumber Belajar Sejarah di SMA
Jumlah Peserta : 1 Orang
Lokasi : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Buleleng
Lamanya : 1 bulan (5 Agustus - 5 September 2026)
- III. Dalam melakukan kegiatan agar yang bersangkutan mematuhi ketentuan sebagai berikut :
 1. Sebelum mengadakan kegiatan agar melapor kepada Kepala Dinas Penanaman Modal dan PTSP Kabupaten Buleleng atau Pejabat yang Berwenang;
 2. Tidak dibenarkan melakukan kegiatan yang tidak ada kaitannya dengan bidang/ judul dimaksud, apabila melanggar ketentuan akan dicabut ijinnya dan menghentikan segala kegiatannya;
 3. Menaati segala ketentuan perundang-undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat dan budaya setempat;
 4. Apabila masa berlaku Surat Keterangan Penelitian / Ijin ini telah berakhir, sedangkan pelaksanaan kegiatan belum selesai maka perpanjangan Surat Keterangan Penelitian / Ijin agar ditujukan kepada Instansi pemohon;

Demikian Surat Keterangan Penelitian ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

DITETAPKAN : SINGARAJA
PADA TANGGAL : 7 Agustus 2026



- Tembusan ini disampaikan kepada Yth:
1. Kepala Dinas Penanaman Modal dan PTSP Prov. Bali
 2. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Buleleng
 3. Yang Bersangkutan



Dokumen ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat Elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik, Badan Siber Dan Sandi Negara

Lampiran 3. Pedoman Wawancara untuk Pedagang Es Ancruk

Pedoman Wawancara kepada Pedagang Es Ancruk

Tujuan wawancara :

Menggali informasi sejarah, proses pembuatan, perkembangan, serta nilai budaya Es Ancruk sebagai minuman tradisional khas Singaraja yang berpotensi menjadi sumber belajar sejarah.

A. Identitas Informan (5 Informan)

1. Nama : Maimunah
Umur : 60 Tahun
2. Nama : Mohammad Noor
Umur : 56 Tahun
3. Nama : Maki Ismail
Umur : 65 Tahun
4. Nama : Hajjah Wayan Herawati
Umur : 65 Tahun
5. Nama : Made Rudiarta
Umur : 47 Tahun



B. Daftar Pertanyaan :

1. Sejak kapan Bapak/Ibu mulai berjualan Es Ancruk?
2. Apakah dari dulu hingga sekarang terdapat perubahan pada bahan, cara pembuatan, atau cara penyajian Es Ancruk? Bisa diceritakan perbedaannya?
3. Bagaimana asal-usul Es Ancruk yang Bapak/Ibu ketahui hingga dikenal sebagai minuman yang sering dijual atau dikonsumsi saat bulan puasa?
4. Dari siapa Bapak/Ibu mempelajari resep Es Ancruk, dan bagaimana proses pewarisan resep tersebut berlangsung dalam keluarga atau lingkungan Bapak/Ibu?
5. Menurut Bapak/Ibu, nilai budaya atau makna apa yang terkandung dalam Es Ancruk sehingga menjadi bagian dari identitas masyarakat Singaraja?

Lampiran 4. Pedoman Wawancara untuk Guru Sejarah SMA Negeri 1 Singaraja**Pedoman Wawancara kepada Guru Sejarah SMA Negeri 1 Singaraja****Tujuan Wawancara :**

Untuk menggali pandangan guru sejarah mengenai pemanfaatan Es Ancruk sebagai sumber belajar sejarah berbasis kearifan lokal, serta peluang dan kendala penerapannya dalam pembelajaran di kelas.

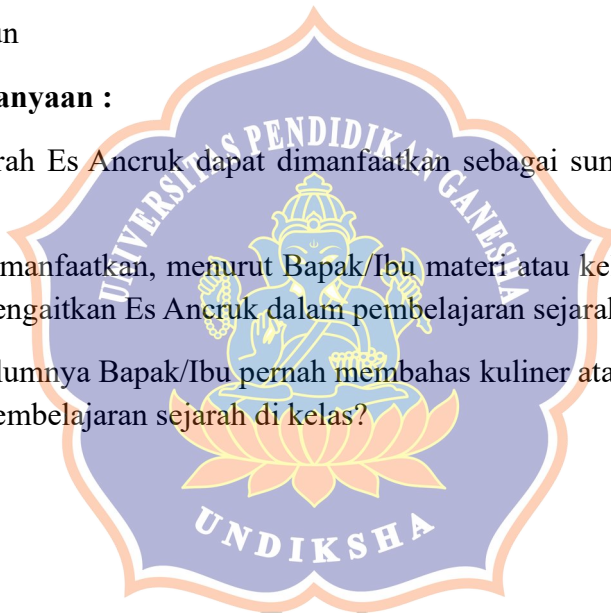
A. Identitas Informan

Nama : Ni Putu Sriwidiastuti, S.Pd.

Umur : 28 Tahun

B. Daftar Pertanyaan :

1. Apakah sejarah Es Ancruk dapat dimanfaatkan sebagai sumber belajar sejarah di SMA?
2. Jika dapat dimanfaatkan, menurut Bapak/Ibu materi atau kelas berapa yang paling sesuai untuk mengaitkan Es Ancruk dalam pembelajaran sejarah?
3. Apakah sebelumnya Bapak/Ibu pernah membahas kuliner atau minuman tradisional dalam proses pembelajaran sejarah di kelas?



Lampiran 5. Pedoman Wawancara untuk Siswa SMA Negeri 1 Singaraja**Pedoman Wawancara kepada Siswa SMA Negeri 1 Singaraja****Tujuan Wawancara :**

Untuk mengetahui tingkat pengetahuan siswa tentang Es Ancruk sebagai kuliner khas Singaraja

A. Identitas Informan (2 Informan)

1. Nama : Putu Adelia Candra Wijaya

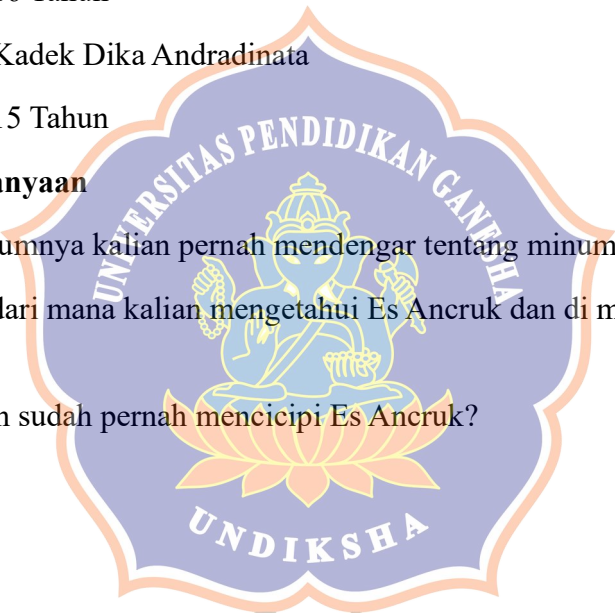
Umur : 16 Tahun

2. Nama : Kadek Dika Andradinata

Umur : 15 Tahun

B. Daftar Pertanyaan

1. Apakah sebelumnya kalian pernah mendengar tentang minuman Es Ancruk?
2. Jika pernah, dari mana kalian mengetahui Es Ancruk dan di mana kalian pernah membelinya?
3. Apakah kalian sudah pernah mencicipi Es Ancruk?



Lampiran 6. Pedoman Wawancara kepada Konsumen Es Ancruk

Pedoman Wawancara kepada Konsumen Es Ancruk

Tujuan Wawancara :

Untuk mengetahui persepsi dan pengalaman konsumen terhadap Es Ancruk sebagai kuliner khas Kota Singaraja.

A. Identitas Informan (2 Informan)

1. Nama : Muhlis Asegaf
Umur : 58 Tahun
2. Nama : Ni Putu Ayu Oka Pradnyani
Umur : 27 Tahun

B. Daftar Pertanyaan

1. Bagaimana kesan pertama Anda setelah mengonsumsi Es Ancruk?
2. Apa yang Anda rasakan setelah mengonsumsi Es Ancruk, baik dari segi rasa maupun kesegaran?
3. Menurut Anda, bagian apa yang paling menarik dari Es Ancruk setelah Anda mencobanya?
4. Apakah pengalaman mengonsumsi Es Ancruk membuat Anda ingin membelinya kembali? Mengapa?
5. Apakah Anda pernah merekomendasikan Es Ancruk kepada orang lain berdasarkan pengalaman Anda mengonsumsinya? Jelaskan.

Lampiran 7. Pedoman Wawancara kepada Konten Food Vlogger

Pedoman Wawancara kepada Konten *Food Vlogger*

Tujuan Wawancara :

Untuk mengetahui peran media sosial dalam memperkenalkan dan mempromosikan Es Ancruk sebagai kuliner khas Kota Singaraja kepada masyarakat luas.

A. Identitas Informan

Nama : I Made Alit Hermawan Arya Putra

Umur : 28 Tahun

B. Daftar Pertanyaan

1. Bagaimana Anda mengetahui keberadaan Es Ancruk sebagai salah satu kuliner khas Kota Singaraja?
2. Menurut Anda, apa daya tarik utama Es Ancruk yang dapat menarik perhatian masyarakat untuk mencobanya?
3. Bagaimana respons masyarakat atau pengikut media sosial Anda ketika Anda membagikan konten tentang Es Ancruk?
4. Seberapa besar peran media sosial dalam memperkenalkan dan melestarikan kuliner tradisional seperti Es Ancruk?
5. Menurut Anda, upaya apa yang dapat dilakukan agar Es Ancruk semakin dikenal oleh generasi muda dan masyarakat luas?

Lampiran 8. Pedoman Wawancara kepada Kepala Dinas Adat dan Cagar Budaya Kabupaten Buleleng

Pedoman Wawancara kepada Kepala Dinas Adat dan Cagar Budaya

Tujuan Wawancara :

Untuk memperoleh informasi mengenai nilai-nilai budaya yang terkandung dalam Es Ancruk sebagai salah satu kuliner khas Kota Singaraja, meliputi nilai sejarah, nilai sosial, pengetahuan tradisional, nilai toleransi, serta potensi pelestarian dan pengembangannya sebagai bagian dari warisan budaya daerah.

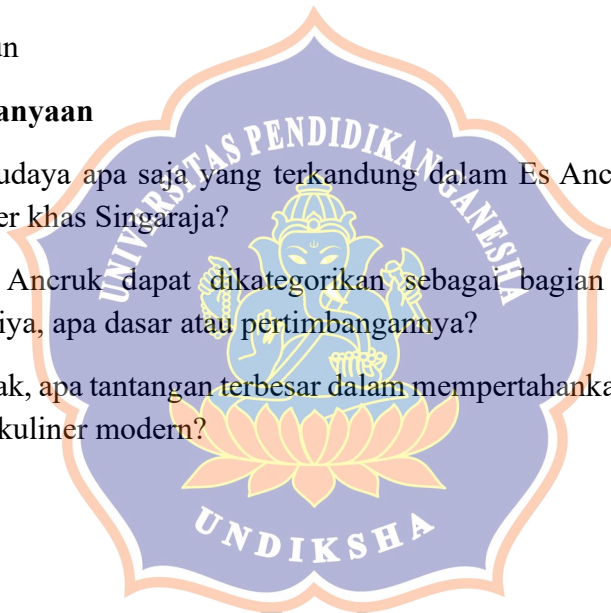
A. Identitas Informan

Nama : I Md Teguh Okta Maheri, S.Sn

Umur : 49 Tahun

B. Daftar Pertanyaan

1. Nilai-nilai budaya apa saja yang terkandung dalam Es Ancruk sebagai salah satu minuman kuliner khas Singaraja?
2. Apakah Es Ancruk dapat dikategorikan sebagai bagian dari warisan budaya takbenda? Jika iya, apa dasar atau pertimbangannya?
3. Menurut bapak, apa tantangan terbesar dalam mempertahankan Es Ancruk di Tengah perkembangan kuliner modern?



Lampiran 9. Pedoman Wawancara kepada Tokoh Masyarakat Kelurahan Kampung Kajanan Singaraja

Pedoman Wawancara kepada Tokoh Masyarakat

Tujuan Wawancara :

Wawancara ini bertujuan untuk memperoleh informasi mengenai sejarah asal-usul, Es Ancruk sebagai kuliner tradisional di Kelurahan Kampung Kajanan, Singaraja. Wawancara juga bertujuan untuk menggali informasi dari tokoh masyarakat mengenai latar belakang kemunculan Es Ancruk,

A. Identitas Informan

1. Nama : Farra Nourmasari
Umur : 42 Tahun
2. Nama : Mohammad Agil
Umur : 39 Tahun
3. Nama : Jumaiyah
Umur : 50 Tahun

B. Daftar Pertanyaan

1. Bagaimana sejarah awal mula munculnya Es Ancruk di Kelurahan Kampung Kajanan, Singaraja?
2. Siapa yang pertama kali membuat atau menjual Es Ancruk, dan kapan Es Ancruk mulai dikenal oleh masyarakat Kampung Kajanan?
3. Bagaimana awal mula Es Ancruk diperkenalkan dan menjadi bagian dari kehidupan masyarakat di Kampung Kajanan?



Lampiran 10. Wawancara dengan Bu Maimunah



Lampiran 11. Wawancara dengan Pak Noor



Lampiran 12. Wawancara dengan Pak Maki Ismail



Lampiran 13. Wawancara dengan Bu Hajjah Herawati



Lampiran 14. Wawancara dengan Pak Rudi



Lampiran 15. Wawancara dengan Pak Muhlis



Lampiran 16. Wawancara dengan Alit Hermawan



Lampiran 17. Wawanacar dengan Oka Pradnyani



Lampiran 18. Wawancara dengan Ni Putu Sriwidiastuti, S.Pd.



Lampiran 19. Wawancara dengan Siswa



Lampiran 20. Wawancara dengan I Md Tegeh Okta Maheri, S.Sn.



Lampiran 21. Wawancara dengan Farra Nourmasari

Lampiran 22. Wawancara dengan Jumaiyah



Lampiran 23. Wawancara dengan Mohammad Agil

RIWAYAT HIDUP



Gede Sudi Artha Nugraha lahir di Singaraja pada tanggal 11 Juni 2004. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Putu Eka Saraswata dan Ibu Made Adnyani. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Kini penulis beralamat di Jalan Kapten Muka No. 12 RT. Rajawali, Kecamatan Buleleng, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali.

Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 5 Banjar Jawa dan lulus pada tahun 2016. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Laboratorium Undiksha Singaraja dan lulus pada tahun 2019. Pada tahun 2022, penulis lulus dari SMA Negeri 4 Singaraja jurusan IPS ke S1 dengan mengambil program studi Pendidikan Sejarah di Universitas Pendidikan Ganesha. Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan dan memperoleh gelar sarjana, penulis menyusun skripsi ini sebagai bentuk dedikasi terhadap bidang pendidikan sejarah. Penyusunan karya ini merupakan bagian dari proses akademik yang telah dilalui penulis dengan penuh kesungguhan, sekaligus menjadi wujud kontribusi dalam mengembangkan kajian sejarah, khususnya yang berkaitan dengan sejarah dan keberadaan kuliner tradisional sebagai bagian dari warisan budaya masyarakat. Penulis berharap karya ini dapat memberikan sumbangsih yang berarti bagi pengembangan ilmu pengetahuan serta menjadi sumber informasi dan perspektif bagi pembaca yang memiliki ketertarikan terhadap topik yang dikaji.