IDENTIFIKASI HIDANGAN DALAM TRADISI MAGIBUNG DI DESA BUGBUG, KECAMATAN KARANGASEM, KABUPATEN KARANGASEM

Oleh

Kadek Handika Indrawan, NIM 1615011036

Program Studi Pendidikan Kesehjatraan Keluarga

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi hidangan dalam tradisi *magibung* di Desa Bugbug, Kecamatan Karangasem, Kabupaten Karangasem, meliputi makanan pokok, lauk pauk, sayuran, sambal, dan minuman yang disajikan dalam tradisi *magibung*, dan peran masyarakat dalam upaya melestarikan tradisi *magibung*. Penelitian ini dilakukan di Desa Bugbug Kecamatan Karangasem, Kabupaten Karangasem, dengan informan yang berasal dari Desa Bugbug yang meliputi kepala desa, juru patus, dan masyarakat setempat. Pada penelitian ini, metode observasi dan wawancara di gunakan sebagai metode pengambilan data yang kemudian di paparkan secara deskriptif kualitatif, sedangkan instrumen penelitian yang digunakan, yaitu lembar observasi dan pedoman wawancara. Hasil penelitian ini menunjukan bahwa hidangan dalam tradisi *magibung* terdiri dari: makanan pokok yaitu nasi putih/nasi tulen. hidangan lauk pauk meliputi *kuah kekomoh***,** *tetimbungan kuah***,** *urutan babi, gorengan balung, sate asem,sate lalab, sate toktok,sate pusut, gubah/lampiyong, lawar putih, lawar merah, lawar jejeruk, lawar acang-acang*. hidangan sayuran meliputi *lawar daun belimbing* dan *jukut ares*. sambal yaitu *uyah tabiya*, dan minuman berupa air putih**.** Sedangkan untuk peran masyarakat dalam tradisi *magibung* sangat penting karena dalam konteks kehidupan sosial masyarakat, tidak hanya cukup dimaknai sebagai proses makan bersama, namun telah mengandung cerminan ikatan bekerja sama atau gotong royong antara orang yang menjamu dan masyarakat lainnya.

Kata kunci : hidangan, *magibung*, tradisi

Abstract

This study aimed at (1) identifying the dishes such as staple foods, side dishes, vegetables, chili sauce, and drinks in the magibung tradition in Bugbug village, Karangasem district, Krangasem regency; (2) investigating the role of the Bugbug villagers in preserve the magibung tradition. The head of village, juru patus, and Bugbug villagers were the informants of this study. This study was designed in the form of descriptive qualitative research. The instruments of this study were observation sheets and interview guide and data were obtained through observation and interview. The results showed that the dishes in the magibung tradition contained of; staple food, namely nasi putih/nasi tulen. Side dishes, namely kuah kekomoh, tetimbungan kuah, urutan babi, gorengan balung, sate asem,sate lalab, sate toktok,sate pusut, gubah/lampiyong, lawar putih, lawar merah, lawar jejeruk, lawar acang-acang. Vegetables dishes, namely lawar daun belimbing and jukut ares. Chili sauce, namely uyah tabiya, and the drink is water. The results of the community in the tradition showed that the community take an important role in the social life, it was not only interpreted as a process of eating together, but it also reflected of the tradition of working together or known as gotong royong.

Keywords : *dish, magibung, tradit*