LAMPIRAN 01

KISI-KISI INSTRUMEN

VARIABEL	SUB VARIABLE	INDIKATOR	METODE
Identifikasi hidangan dalam tradisi *magibung* di Desa Bugbug, Kecamatan Karangasem, Kabupaten Karangasem	1. Identifikasi hidangan dalam tradisi *Magibung* di Desa Bugbug, Kecamatan Karangasem, Kabupaten Karangasem	1. Klasifikasi hidangan - makanan pokok - lauk pauk - sayuran - sambal - minuman 2. Cara pengolahan hidagan dalam tradisi *magibung* 3. Cara penyajian dalam tradisi *magibung*	Obsevasi, dan wawancara
	2. Peran masyarakat untuk melestarikan tradisi *magibung* di Desa Bugbug, Kecamatan Karangasem, Kabupaten Karangasem	1. Peran masyarakat dalam melestarikan tradisi *magibung* jangka panjang 2. Peran masyarakat melestarikan tradisi *magibung* jangka pendek 3. Peran generasi muda dalam melestarikan tradisi *magibung*	Wawancara

LAMPIRAN 02

LEMBAR OBSERVASI

NAMA :
JENIS KELAMIN :
UMUR :
ALAMAT :
KETERANGAN :

1. Makanan pokok

No.	Nama Hidangan	Pengertian Hidangan	Cara Pengolahan	Bahan yang digunakan	Cara Penyajian

2. Lauk pauk

No.	Nama Hidangan	Pengertian Hidangan	Cara Pengolahan	Bahan yang digunakan	Cara Penyajian

3. Sayuran

No.	Nama Hidangan	Pengertian Hidangan	Cara Pengolahan	Bahan yang digunakan	Cara Penyajian

4. Sambal

No.	Nama Hidangan	Pengertian Hidangan	Cara Pengolahan	Bahan yang digunakan	Cara Penyajian

5. Minuman

No.	Nama Hidangan	Pengertian Hidangan	Cara Pengolahan	Bahan yang digunakan	Cara Penyajian

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
UNDIKSHA

LAMPIRAN 03

PANDUAN WAWANANCARA

No.	Sub Variabel	Pertanyaan
1	Identifikasi hidangan dalam tradisi *magibung* di Desa Bugbug, Kecamatan Karangasem, Kabupaten Karangasem	1. Klasifikasi hidangan dalam tradisi *Magibung?* **A. MAKANAN POKOK** a. Apa saja makanan pokok yang di gunakan dalam tradisi magibung ? b. Dalam pembuatan makanan pokok bahan ap saja yang di gunakan dalam pembutanya? c. Bagaimana cara pengolahan makanan pokok dalam tradisi magibung? d. Bagaimana cara penyajian makanan pokok? **B. LAUK PAUK** a. Apa saja lauk pauk yang di gunakan dalam tradisi magibung ? b. Dalam pembuatan lauk pauk bahan ap saja yang di gunakan dalam pembutanya? c. Bagaimana cara pengolahan lauk pauk pokok dalam tradisi magibung? d. Bagaimana tata cara penyajian lauk pauk dalam tradisi magibung? **C. SAYURAN** a. Apa saja sayuran yang di gunakan dalam tradisi magibung? b. Bahan apa saja yang di gunakan dalam pembuatan sayuran dalam tradisi magibung ? c. Bagaimana cara pengolahan sayuran dalam tradisi magibung? d. Bagaimana tata cara penyajian sayuran dalam tradisi magibung? **D. SAMBAL** a. Ap saja sambal yang di gunakan dalam tradisi magibung? b. Bahan apa sja yang di gunakan dalam membuat sambal dalam tradisi magibung? c. Bagaimana cara pengolahan sambal dalam tradisi magibung d. Bagaimana tata cara penyajian sambal dalam trdisi magibung? **E. MINUMAN** a. Apa sja minuman yang di gunakan dalam tradisi magibung? b. Bahan apa saja yang di gunkan dalam pembutan minuman dalam tradisi magibung? c. Bagaimana cara pengolahan minuman dalam tradisi magibung? d. Bagaimana cara penyajian minuman dalam tradisi magibung?

No.	Sub Variabel	Pertanyaan
2	Peran masyarakat untuk melestarikan tradisi *magibung* di Desa Bugbug, Kecamatan Karangasem, Kabupaten Karangasem	2. Peran masyarakat dalam melestarikan tradisi magibung a. Apakah ada kegiatan yang di lakukan masyarakat dalam hal pelestarian tradisi? b. Menurut bapak/ibu bagaimana peran penting generasi muda dalam melestarikan tradisi magibung ? c. Bagaimana pasrtisipasi pemuda dalam melestarikan tradisi magibung?

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
UNDIKSHA

LAMPIRAN 04

SURAT PERMOHONAN PENGAMBILAN DATA

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
Alamat: Jalan Udayana No.11 Singaraja-Bali
Telepon: 0362-22570; Faximile: 0362-25735
Laman : http://www.undiksha.ac.id

Surat Keterangan Penelitian Melibatkan Mahasiswa
Universitas Pendidikan Ganesha Tahun 2019

1. Judul Penelitian : Identifikasi Hidangan Dalam Tradisi Megibung di Desa Bugbug Kecamatan Karangasem Kabupaten Karangasem
2. Ketua Pelaksana
   a. Nama Lengkap : Kadek Handika Indrawan
   b. NIM : 1615011036
   c. Program Studi : Pendidikan Kesejahtraan Keluarga
   d. Fakultas : Teknik dan Kejuruan
   e. Alamat : Br. Dinas Tamblingan ,Kecamatan Banjar.
   f. No HP : 087857184333
   g. Email : kadekhandikaindrawan4.com
3. Anggota Pelaksana Kegiatan : 8 orang
4. Dosen Pendamping I
   a. Nama Lengkap dan Gelar : Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd
   b. NIDN/NIDK/NUPN : 0003037102
   c. Alamat : Jalan Udayana No. 11 Singaraja - Bali
   d. No HP : 081338755074

Singaraja, 9 Juli 2019
Ketua Tim Pelaksana

Dosen Pendamping,

Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd
NIDN / NIDK / NUPN

Kadek Handika Indrawan
1615011036

Wakil Rektor Bidang Kemahasiswaan,
Alumni, dan Hubungan Masyarakat,

Prof. Dr. I Wayan Suastra, M.Pd.
NIP. 196205151988031005

SURAT BALASAN

PEMERINTAHAN KABUPATEN KARANGASEM
KECAMATAN KARANGASEM
DESA BUGBUG
Jl. Raya Bugbug, Kec Karangasem, Kab Karangasem, Bali Kode Pos : 80851

Bugbug,22 Oktober 2019

Nomor : 015/30/X/2019
Lamp :-
Prihal : Permohonan Data

Kepada:
Yth. Kadek Handika Indrawan
Di_
Tempat

Sehubungan dengan surat nomer : 169/UN48.X.1/DT/2019 mengenai Permohonan Data dilaksanakannya kegiatan Penelitian Ilmiah dalam pelaksanaan penyusunan Skripsi yang berjudul "Identifikasi Hidangan Dalam Tradisi *Magibung* Di Desa Bugbug Kecamatan Karangasem Kabupaten Karangasem" dan memang benar lokasi pengambilan data penelitian di Desa Bugbug, maka dengan ini kami terangkan dengan sebenar-benarnya bahwa:

Nama	: Kadek Handika Indrawan
NIM	: 1615011036
Program Studi	:Pendidikan Kesejahtraan Keluarga
Semester	: VII
Mahasiswa/I	: Universitas Pendidikan Ganesha
Fakultas	: Teknik dan Kejuruan

Memang Benar mahasiswa/i diatas telah melaksanakan penggalian data dan melaksanakan penyusunan data dengan terstruktur baik secara kuisioner, lembar survey atau polling serta terjun langsung kelapangan dengan menggunakan Janis penelitian kualitatif .

Perbekel Bugbug

PEMERINTAH KABUPATEN KARANGASEM DESA BUGBUG KECAMATAN KARANGASEM

Drs I Gede Suteja

LAMPIRAN 05

DAFTAR NAMA INFORMAN

1. NAMA : Drs. I GEDE SUTEJA
   JENIS KELAMIN : Laki-Laki
   ALAMAT : Banjar Dinas Bugbug Kaleran, Desa Bugbug
   KETERANGAN : Kepala Desa Bugbug

2. NAMA : KETUT RESI
   JENIS KELAMIN : Laki-Laki
   ALAMAT : Banjar Adat Puseh, Desa Bugbug
   KETERANGAN : Juru Patus Desa Bugbug

3. NAMA : I WAYAN SUARJANA
   JENIS KELAMIN : Laki-Laki
   ALAMAT : Banjar Adat Puseh, Desa Bugbug
   KETERANGAN : Masyarakat Desa Adat Puseh Bugbug

4. NAMA : I KADEK SUTIAWAN
   JENIS KELAMIN : Laki-Laki
   ALAMAT : Banjar Adat Puseh, Desa Bugbug
   KETERANGAN : Masyarakat Desa Bugbug

LAMPIRAN 06

FOTO DOKUMENTASI TRADISI *MAGIBUNG*

1. FOTO DOKUMENTASI DENGAN KEPALA DESA BUGBUG

2. POTO DOKUMENTASI DENGAN JURU PATUS DESA BUGBUG

3. POTO DOKUMENTASI KEGIATAN PERSIAPAN BUMBU

4. POTO DOKUMENTASI PERSIAPAN DAGING BABI UNTUK BAHAN HIDANGAN

4. POTO DOKUMENTASI PEMASAKAN BUMBU

5. POTO DOKUMENTASI PERSIAPAN SESAJEN

6. POTO DOKUMENTASI PROSES MEMANGGANG

7. POTO DOKUMENTASI IKUT SERTA DALAM TRADISI MAGIBUNG

LAMPIRAN 07

DAFTAR RESEP BUMBU

1. ***Basa genep***

   Bahan:

   - bawang merah 8 buah
   - kencur ½ ruas jari
   - bawang putih 4 siung
   - laos ¼ ruas jari
   - lombok merah 4 buah
   - daun salam 4 lembar
   - lombok rawit 2 buah
   - sereh 3 batang
   - lada ½ sendok teh
   - terasi 1 sendok teh
   - kunyit 1 ruas jari
   - garam 1 sendok makan
   - jahe ½ ruas jari
   - lengkuas 5 cm
   - wangen (rempah-rempah)

   Cara Pembuatan:

   - Pertama semua bahan du haluskan dengan cara di ulek sedangkan untuk sereh dan lengkuas di cincang hingga halus, lalu panaskan minyak secukupnya tumuis bahan yang di cincang tadi hinga harum angkat, bumbu siap di gunakan.

2. ***Base lalah***

   Bahan :

   - bawang putih
   - kencur
   - kemiri
   - terasi
   - cabe lombok
   - daun juwet

- gula aren
- daun limau 1 lembar

Cara pembuatan:

- Pertama cincang semua bahan di atas hingga halus, lalu panaskan minyak secukupnya tumuis bahan yang di cincang tadi hinga jagan terlalu lama memasaknya angkat dan, bumbu siap di gunakan.

3. ***Base gede***

Bahan :

bawang merah 8 buah

- kencur ½ ruas jari
- bawang putih 4 siung
- laos ¼ ruas jari
- lombok merah 4 buah
- daun salam 4 lembar
- lombok rawit 2 buah
- sereh 3 batang
- lada ½ sendok teh
- terasi 1 sendok teh
- kunyit 1 ruas jari
- garam 1 sendok makan
- jahe ½ ruas jari
- lengkuas 5 cm
- wangen (rempah-rempah)

Cara pembuatan :

- Pertama tumbuk semua bahan yang ada di tas hingga halus, lalu panaskan minyak secukupnya tumuis bahan yang di cincang tadi hinga harum angkat, bumbu siap di gunakan.

4. ***Base Rajang***

Bahan :

- sereh di ambil putihnya aja 5 batang
- bawang merah 12 biji
- bawang putih 8 siung

- kunyit 1 ibu jari
- Lengkuas 3 cm
- jahe 3 cm
- kencur ukuran sedang 2 buah
- daun salam 3 lembar,semua di atas sebut bahan. A
- Bumbu wangen:
- Ketumbar 1/2 sendok makan
- merica hitam/ merica putih 1/2 sendok makan
- kemiri 1 butir
- 1 cm cabe jawa,1 bj cengkeh
- secukupnya Trasi & minyak goreng

Cara pembuatan :

- Rajang/cincang bumbu bumbu A
- Lalu uleg bumbu wangen nya sampek alus campur dng bumbu A
- lalu masak dengan minyak panas sampai harum, bumbu siap di di gunakan