

**PENGEMBANGAN PENYAJIAN TRADISI  
MEGIBUNG SEBAGAI WISATA KULINER DI DESA  
BUDAKELING KECAMATAN BEBANDEM  
KABUPATEN KARANGASEM BALI**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
JURUSAN TEKNIK INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

**2020**

**PENGEMBANGAN PENYAJIAN TRADISI  
MEGIBUNG SEBAGAI WISATA KULINER DI DESA  
BUDAKELING KECAMATAN BEBANDEM  
KABUPATEN KARANGASEM BALI**

**SKRIPSI**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**

**JURUSAN TEKNIK INDUSTRI**

**FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN**

**UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

**SINGARAJA**

**2020**

**SKRIPSI**

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

**Menyetujui**

Pembimbing I,



Ni Made Suriani, S.Pd.,M.Par.  
NIP. 197212072002122003

Pembimbing II,



Dra. Damiati, M.Kes.  
NIP. 196502191991032001



Dipindai dengan CamScanner

Skripsi oleh I Wayan Setiyasa Arimbawa ini  
telah dipertahankan di depan dewan pengaji  
pada tanggal 21 Oktober 2020

Dewan Pengaji,

Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 19710303 199703 2 001

(Ketua)

Putu Agus Mayuni, S.Pd., M.Si.  
NIP. 197108281997032001

(Anggota)

Ni Made Suriani, S.Pd., M. Par  
NIP. 197212072002122003

(Anggota)

Dra. Damiati, M.Kes.  
NIP. 196502191991032001

(Anggota)



Dipindai dengan CamScanner

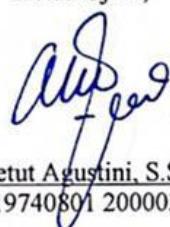
Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Ganesha  
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan

Pada

Hari : .....  
Tanggal : .....

**Mengetahui,**

Ketua Ujian,



Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si.  
NIP. 19740801 200003 2 001

Sekretaris Ujian



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si  
NIP. 19650419 199003 2 001

Mengesahkan



Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 19710616 199602 1 001



Dipindai dengan CamScanner

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Pengembangan Penyajian Tradisi Megibung Sebagai Wisata Kuliner di Desa Budakeling, Kecamatan Bebandem, Kabupaten Karangasem, Bali.” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika kelimuan dalam karya saya ini atau ada klain terhadap keaslian karya saya ini.



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmatNya-lah, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengembangan Penyajian Tradisi Megibung Sebagai Wisata Kuliner Di Desa Budakeling Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem Bali”**. Skripsi ini disusun guna memenuhi persyaratan mencapai gelar sarjana pendidikan pada Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan baik berupa moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu, dalam kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd., selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan atas motivasi dan fasilitas yang diberikan sehingga bisa menyelesaikan studi sesuai dengan rencana.
2. Dr. Kadek Rihendra Dantes, S.T., M.T., selaku Ketua Jurusan Teknologi Industri atas motivasi yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga atas motivasi dan dukungan yang diberikan dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Ni Made Suriani, S.Pd., M. Par., selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dra. Damiati, M.Kes., selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Bapak dan Ibu Dosen di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga secara umum dan konsentrasi Tata Boga secara khusus, yang selalu membimbing, mengarahkan, dan mendidik selama penulis belajar dan menyelesaikan skripsi ini.
7. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu yang telah membantu penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini

masih jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu demi kesempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan segala kritik maupun saran yang sifatnya membangun dari berbagai pihak. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya penulis dan pembaca serta dunia pendidikan.

Singaraja, Oktober 2020

Penulis



## DAFTAR ISI

	Halaman
PRAKATA .....	i
ABSTRAK .....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	3
1.3 Pembatasan Masalah.....	3
1.4 Rumusan Masalah .....	4
1.5 Tujuan Penelitian.....	4
1.6 Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
2.1 Kajian Hasil Penelitian yang Relevan .....	6
2.2 Penelitian Pengembangan Produk .....	10
2.2.1 ADDIE.....	11
2.3 Penyajian makanan .....	12
2.4 Tradisi Megibung .....	14
2.4.1 Pengertian Tradisi Megibung .....	14
2.4.2 Wisata Kuliner .....	18

2.4.3 Hygiene dan Sanitasi Makanan .....	22
2.5 Kerangka Berfikir .....	25
BAB III METODE PENELITIAN.....	26
3.1 Metode Penelitian Pengembangan.....	26
3.2 Prosedur Penelitian Pengembangan.....	26
3.2.1 Tahap Analisis ( <i>Analyze</i> ) .....	27
3.2.2 Tahap Desain ( <i>Design</i> ) .....	27
3.2.3 Tahap Pengembangan ( <i>Development</i> ) .....	27
3.2.4 Tahap Implementasi ( <i>Implementation</i> ) .....	28
3.2.5 Tahap Evaluasi ( <i>Evaluation</i> ) .....	28
3.3 Definisi Operasional Variabel .....	28
3.4 Uji Coba Produk .....	29
3.4.1 Subyek Uji Coba.....	29
3.4.2 Metode dan Instumen Pengumpulan Data.....	29
3.4.3 Metode dan Teknik Analisis Data .....	35
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	37
4.1.Deskripsi Data .....	37
4.2.Hasil Penelitian.....	37
4.2.1 Proses Pengembangan Penyajian Tradisi Megibung sebagai Wisata Kuliner di Desa Budakeling Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem.....	38
4.2.1.1 Tahap Pertama ( <i>Analysis</i> ).....	38
4.2.1.2 Tahap Kedua ( <i>Design</i> ).....	39

4.2.1.3 Tahap Ketiga ( <i>Development</i> ) .....	41
4.2.1.3.1 Tahap Persiapan.....	41
4.2.1.3.2 Tahap Pelaksanaan .....	42
4.2.1.3.3 Tahap Evaluasi .....	44
4.2.1.4 Tahap Keempat Implementasi ( <i>Implementation</i> ) .....	44
4.2.1.4.1 Uji Ahli Produk .....	45
4.2.1.5 Tahap Kelima (Evaluation) .....	46
4.2.2 Hasil Pengembangan Penyajian Tradisi Megibung sebagai Wisata Kuliner di Desa Budakeling Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem .....	48
4.3 Pembahasan .....	50
4.3.1 Proses Pengembangan Penyajian Tradisi Megibung sebagai Wisata Kuliner di Desa Budakeling Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem .....	50
4.3.2 Hasil Pengembangan Penyajian Tradisi Megibung sebagai Wisata kuliner di Desa Budakeling Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem .....	51
BAB V PENUTUP.....	53
5.1 Rangkuman.....	53
5.2 Simpulan.....	56
5.2.1 Proses Pengembangan Penyajian Tradisi Megibung sebagai Wisata Kuliner di Desa Budakeling Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem .....	56

5.2.2 Hasil Pengembangan Penyajian Tradisi Megibung sebagai WisataKuliner di Desa Budakeling, Kecamatan Bebandem, Kabupaten Karangasem .....	57
5.3 Saran .....	58
Daftar Rujukan .....	59



**DAFTAR TABEL**

Halaman

Tabel 3.1 Kisi-Kisi Penyusunan Instrument Kuisoner Ahli Boga .....	30
Tabel 3.2 Kriteria Penelitian dan Tolak Ukur.....	31
Tabel 3.3 Tabulasi Penilaian Pakar.....	33
Tabel 3.4 Kriteria Validasi Isi Instrumen.....	33
Tabel 3.5 Hasil Uji Ahli Isi.....	34
Tabel 3.6 Konversi Tingkat Pencapaian dengan Skala 5 .....	35
Tabel 4.1 Proses Pelaksanaan Pengembangan Penyajian Tradisi Megibung .....	42
Tabel 4.2 Hasil Uji Ahli Produk .....	45
Tabel 4.3 Masukan dan Saran dari Ahli Boga .....	47
Tabel 4.4 Analisis Data Deskriptif Kualitatif .....	52



**DAFTAR GAMBAR**

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Berfikir.....	25
Gambar 4.1 Penyajian Nasi Gibungan .....	38
Gambar 4.2 Penyajian Lauk Pauk Gibungan .....	39
Gambar 4.3 Desain Sketsa Pengembangan Penyajian Nasi Gibungan .....	40
Gambar 4.4 Desain Sketsa Pengembangan Penyajian Lauk Pauk Gibungan .....	40
Gambar 4.5 Hasil Pengembangan Penyajian Tradisi Megibung .....	48
Gambar 4.6 Hasil Pengembangan Penyajian Tradisi Megibung .....	49
Gambar 5.1 Hasil Pengembangan Penyajian Tradisi Megibung Sebagai Wisata Kuliner	58



**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran	Halaman
Lampiran 01. Surat permohonan data.....	62
Lampiran 02. Surat balasan dari desa.....	64
Lampiran 03. Instrumen Uji Ahli Isi.....	66
Lampiran 04. Instrumen Uji Ahli Produk.....	75
Lampiran 05. Riwayat hidup.....	85
Lampiran 06. Pernyataan.....	86

