LAMPIRAN 01. SURAT PERMOHONAN DATA

KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
Alamat : Jalan Udayana No. 11 Singaraja – Bali http://ftk.undiksha.ac.id
Telp. (0362) 25571, Fax. (0362) 25571 Kode Pos. 81116

Singaraja, 17 Mei 2019

Nomor : 808/UN48.11.1/DT/2019
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Yth. Kepala Desa Budakeling Kecamatan Bebandem, Karangasem
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Tradisi Megibung di Desa Budakeling", kepada mahasiswa berikut.

Nama : I Wayan Setiyasa Arimbawa
NIM : 1615011029
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VI (enam)

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenaan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

a.n. Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,
Fakultas Teknik dan Kejuruan

FTK

Dr. Gede Rasben Dantes, S.T., M.TI
NIP 197502212003121001

LAMPIRAN 02. SURAT BALASAN

PEMERINTAHAN KABUPATEN KARANGASEM
KECAMATAN BEBANDEM
DESA BUDAKELING
Jl. Raya Budakeling, Bebandem, Kabupaten Karangasem, Bali Kode Pos : 80863

Nomor : 022/30/X/2019
Lamp :-
Prihal : Permohonan Data

Sibetan,22 Oktober 2019
Kepada:
Yth. I Wayan Setiyasa Arimbawa
Di_
Tempat

Sehubungan dengan surat nomer : 168/UN48.X.1/DT/2019 mengenai Permohonan Data dilaksanakannya kegiatan Penelitian Ilmiah dalam pelaksanaan penyusunan Skripsi yang berjudul "Pengembangan Penyajian Tradisi Megibung Sebagai Wisata Kuliner di Desa Budakeling Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem" dan memang benar lokasi pengambilan data penelitian di Desa Sibetan, maka dengan ini kami terangkan dengan sebenar-benarnya bahwa:

Nama	: I Wayan Setiyasa Arimbawa
NIM	: 1615011029
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 wawancara, lembar observasi serta terjun langsung kelapangan dengan menggunakan Janis penelitian kualitatif.

Perbekel Budakeling

PEMERINTAH KABUPATEN KARANGASEM KECAMATAN BEBANDEM DESA BUDAKELING

I Made Sudarsana

LAMPIRAN 03. INSTRUMEN UJI AHLI ISI

INSTRUMEN UJI AHLI ISI

KUISIONER INSTRUMEN PENGEMBANGAN PENYAJIAN TRADISI MEGIBUNG SEBAGAI WISATA KULINER DI DESA BUDAKELING, KECAMATAN BEBANDEM, KABUPATEN KARANGASEM

Identitas:

Nama Penguji :

NIP :

Jabatan :

Hari/Tanggal :

Petunjuk:

1. Instrument ini terdapat 5 indikator yang terdiri dari 2 kriteria penilaian setiap indikatornya dengan jumlah total kriteria sebanyak 10 kriteria penilaian. Pertimbangkanlah setiap pernyataan dalam kaitanya dengan pengembangan tradisi megibung sebagai wisata kuliner.
2. Berilah tanda check (√) pada kolom yang sesuai dengan pendapat bapak/ibu untuk setiap penyataan yang diberikan.

No	Indicator	Kriteria penilaian	relevan	Tidak relevan	keterangan
1.	Pemilihan bahan dalam pembuatan alat penyajian.	1. Pemilihan jenis bahan utama dengan bahan pendukung dalam pembuatan penyajian hidangan tradisi megibung.			
		2. Pengaplikasian jenis bahan penyajian dengan hidangan yang disajikan.			
2.	Pemilihan warna bahan penyajian dalam pembuatan alat penyajian	1. Kemampuan memadukan warna dalam penyajian hidangan tradisi megibung .			
		2. Hasil dari pemilihan warna yang sesuai dengan desain.			
3.	Kesesuaian bentuk lipatan daun yang digunakan dalam alat penyajian.	1. Kemampuan memadukan bentuk lipatan daun dengan alat penyajian.			
		2. Kesesuaian bentuk tekor dengan aledan yang digunakan.			
4.	Keseimbangan ukuran alat penyajian yang digunakan dengan hidangan yang disajikan.	1. Kesesuian ukuran aledan dengan nare yang digunkan dalam penyajian.			
		2. Kesesuaian pengaplikasian ukuran lipatan daun dengan			

		ukuran nare.			
5.	Hasil jadi pengembangan penyajian hidangan tradisi megibung	1. Kreatifitas menciptakan sebuah pengembangan alat penyajian hidangan tradisi megibung.			
		2. Hasil jadi pengembangan penyajian hidangan tradisi megibung			

Saran:

……

……

Mengetahui,

Penguji 1

…….

NIP.

INSTRUMEN UJI AHLI ISI

KUISIONER INSTRUMEN PENGEMBANGAN PENYAJIAN TRADISI MEGIBUNG SEBAGAI WISATA KULINER DI DESA BUDAKELING, KECAMATAN BEBANDEM, KABUPATEN KARANGASEM

Identitas:

Nama Penguji : Ni Made Suriani, S.Pd.,M.Par.

NIP : 197212072002122003

Jabatan : Dosen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.

Hari/Tanggal : Kamis, 3 Desember 2020

Petunjuk:

1. Instrument ini terdapat 5 indikator yang terdiri dari 2 kriteria penilaian setiap indikatornya dengan jumlah total kriteria sebanyak 10 kriteria penilaian. Pertimbangkanlah setiap pernyataan dalam kaitanya dengan pengembangan tradisi megibung sebagai wisata kuliner.
2. Berilah tanda check (√) pada kolom yang sesuai dengan pendapat bapak/ibu untuk setiap penyataan yang diberikan.

CS Dipindai dengan CamScanner

No	Indicator	Kriteria penilaian	relevan	Tidak relevan	keterangan
1.	Pemilihan bahan dalam pembuatan alat penyajian.	1. Pemilihan jenis bahan utama dengan bahan pendukung dalam pembuatan penyajian hidangan tradisi megibung.	✓		
		2. Pengaplikasian jenis bahan penyajian dengan hidangan yang disajikan.	✓		
2.	Pemilihan warna bahan penyajian dalam pembuatan alat penyajian	1. Kemampuan memadukan warna dalam penyajian hidangan tradisi megibung .	✓		
		2. Hasil dari pemilihan warna yang sesuai dengan desain.	✓		
3.	Kesesuaian bentuk lipatan daun yang digunakan dalam alat penyajian.	1. Kemampuan memadukan bentuk lipatan daun dengan alat penyajian.	✓		
		2. Kesesuaian bentuk tekor dengan aledan yang digunakan.	✓		
4.	Keseimbangan ukuran alat penyajian yang digunakan dengan hidangan yang disajikan.	1. Kesesuian ukuran aledan dengan nare yang digunkan dalam penyajian.	✓		
		2. Kesesuaian pengaplikasian ukuran lipatan daun dengan	✓		

CS Dipindai dengan CamScanner

		ukuran nare.			
5.	Hasil jadi pengembangan penyajian hidangan tradisi megibung	1. Kreatifitas menciptakan sebuah pengembangan alat penyajian hidangan tradisi megibung.	√		
		2. Hasil jadi pengembangan penyajian hidangan tradisi megibung	√		

Saran:

.....

.....

Mengetahui,

Penguji 1

Ni Made Sumani

NIP. 197212072002 2003

Dipindai dengan CamScanner

INSTRUMEN UJI AHLI ISI

KUISIONER INSTRUMEN PENGEMBANGAN PENYAJIAN TRADISI MEGIBUNG SEBAGAI WISATA KULINER DI DESA BUDAKELING, KECAMATAN BEBANDEM, KABUPATEN KARANGASEM

Identitas:

Nama Penguji : Dra. Damiati, M.Kes.

NIP : 196502191991032001

Jabatan : Dosen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.

Hari/Tanggal : Jum'at, 4 Desember 2020

Petunjuk:

1. Instrument ini terdapat 5 indikator yang terdiri dari 2 kriteria penilaian setiap indikatornya dengan jumlah total kriteria sebanyak 10 kriteria penilaian. Pertimbangkanlah setiap pernyataan dalam kaitanya dengan pengembangan tradisi megibung sebagai wisata kuliner.
2. Berilah tanda check (√) pada kolom yang sesuai dengan pendapat bapak/ibu untuk setiap penyataan yang diberikan.

CS Dipindai dengan CamScanner

No	Indicator	Kriteria penilaian	relevan	Tidak relevan	keterangan
1.	Pemilihan bahan dalam pembuatan alat penyajian.	1. Pemilihan jenis bahan utama dengan bahan pendukung dalam pembuatan penyajian hidangan tradisi megibung.	✓		
		2. Pengaplikasian jenis bahan penyajian dengan hidangan yang disajikan.	✓		
2.	Pemilihan warna bahan penyajian dalam pembuatan alat penyajian	1. Kemampuan memadukan warna dalam penyajian hidangan tradisi megibung .	✓		
		2. Hasil dari pemilihan warna yang sesuai dengan desain.	✓		
3.	Kesesuaian bentuk lipatan daun yang digunakan dalam alat penyajian.	1. Kemampuan memadukan bentuk lipatan daun dengan alat penyajian.	✓		
		2. Kesesuaian bentuk tekor dengan aledan yang digunakan.	✓		
4.	Keseimbangan ukuran alat penyajian yang digunakan dengan hidangan yang disajikan.	1. Kesesuian ukuran aledan dengan nare yang digunkan dalam penyajian.	✓		
		2. Kesesuaian pengaplikasian ukuran lipatan daun dengan	✓		

Dipindai dengan CamScanner

		ukuran nare.			
5.	Hasil jadi pengembangan penyajian hidangan tradisi megibung	1. Kreatifitas menciptakan sebuah pengembangan alat penyajian hidangan tradisi megibung.	✓		
		2. Hasil jadi pengembangan penyajian hidangan tradisi megibung	✓		

Saran:

.....

.....

Mengetahui,

Penguji 2

Damiati

NIP.

Dipindai dengan CamScanner

LAMPIRAN 04. KUISIONER UJI AHLI PRODUK

KUISIONER UJI AHLI PRODUK

KUISIONER INSTRUMENPENGEMBANGAN PENYAJIAN TRADISI MEGIBUNG SEBAGAI WISATA KULINER DI DESA BUDAKELING, KECAMATAN BEBANDEM, KABUPATEN KARANGASEM

Identitas:

Nama Penguji :

NIP :

Jabatan :

Hari/Tanggal :

Petunjuk:

1. Instrument ini terdapat 5 indikator yang terdiri dari 2 kriteria penilaian setiap indikatornya dengan jumlah total kriteria sebanyak 10 kriteria penilaian. Pertimbangkanlah setiap pernyataan dalam kaitanya dengan pengembangan tradisi megibung sebagai wisata kuliner.
2. Berilah tanda check (√) pada kolom yang sesuai dengan pendapat bapak/ibu untuk setiap penyataan yang diberikan.

Keterangan:

5 = Sangat Baik

4 = Baik

3 = Cukup Baik

2 = Kurang Baik

1 = Sangat Kurang Baik

No	Indicator	Kriteria penilaian	Skor				
			5	4	3	2	1
1.	Pemilihan bahan dalam pembuatan alat penyajian.	1. Pemilihan jenis bahan utama dengan bahan pendukung dalam pembuatan penyajian hidangan tradisi megibung.					
		2. Pengaplikasian jenis bahan penyajian dengan hidangan yang disajikan.					
2.	Pemilihan warna bahan penyajian dalam pembuatan alat penyajian	1. Kemampuan memadukan warna dalam penyajian hidangan tradisi megibung .					
		2. Hasil dari pemilihan warna yang sesuai dengan desain.					
3.	Kesesuaian bentuk lipatan daun yang digunakan dalam alat penyajian.	1. Kemampuan memadukan bentuk lipatan daun dengan alat penyajian.					
		2. Kesesuaian bentuk tekor dengan aledan yang digunakan.					
4.	Keseimbangan ukuran alat penyajian yang digunakan dengan hidangan yang disajikan.	1. Kesesuian ukuran aledan dengan nare yang digunkan dalam penyajian.					
		2. Kesesuaian pengaplikasian ukuran lipatan					

		daun dengan ukuran nare.					
5.	Hasil jadi pengembangan penyajian hidangan tradisi megibung	1. Kreatifitas menciptakan sebuah pengembangan alat penyajian hidangan tradisi megibung.					
		2. Hasil jadi pengembangan penyajian hidangan tradisi megibung					

Saran:

……

……

Mengetahui,

Penguji 1

…….

NIP.

KUISIONER UJI AHLI PRODUK

KUISIONER INSTRUMENPENGEMBANGAN PENYAJIAN TRADISI MEGIBUNG SEBAGAI WISATA KULINER DI DESA BUDAKELING, KECAMATAN BEBANDEM, KABUPATEN KARANGASEM

Identitas:

Nama Penguji : Ni komang Chitra Dewi, S.Pd

NIP : 1984 0301 2009 03 2 017

Jabatan : Guru.

Hari/Tanggal : Selasa, 8- Desember 2020

Petunjuk:

1. Instrument ini terdapat 5 indikator yang terdiri dari 2 kriteria penilaian setiap indikatornya dengan jumlah total kriteria sebanyak 10 kriteria penilaian. Pertimbangkanlah setiap pernyataan dalam kaitanya dengan pengembangan tradisi megibung sebagai wisata kuliner.
2. Berilah tanda check (√) pada kolom yang sesuai dengan pendapat bapak/ibu untuk setiap penyataan yang diberikan.

Keterangan:

5 = Sangat Baik

4 = Baik

3 = Cukup Baik

2 = Kurang Baik

1 = Sangat Kurang Baik

CS Dipindai dengan CamScanner

No	Indicator	Kriteria penilaian	Skor				
			5	4	3	2	1
1.	Pemilihan bahan dalam pembuatan alat penyajian.	1. Pemilihan jenis bahan utama dengan bahan pendukung dalam pembuatan penyajian hidangan tradisi megibung.	✓				
		2. Pengaplikasian jenis bahan penyajian dengan hidangan yang disajikan.		✓			
2.	Pemilihan warna bahan penyajian dalam pembuatan alat penyajian	1. Kemampuan memadukan warna dalam penyajian hidangan tradisi megibung .		✓			
		2. Hasil dari pemilihan warna yang sesuai dengan desain.	✓				
3.	Kesesuaian bentuk lipatan daun yang digunakan dalam alat penyajian.	1. Kemampuan memadukan bentuk lipatan daun dengan alat penyajian.	✓				
		2. Kesesuaian bentuk tekor dengan aledan yang digunakan.	✓				
4.	Keseimbangan ukuran alat penyajian yang digunakan dengan hidangan yang disajikan.	1. Kesesuian ukuran aledan dengan nare yang digunkan dalam penyajian.	✓				
		2. Kesesuaian pengaplikasian ukuran lipatan	✓				

Dipindai dengan CamScanner

		daun dengan ukuran nare.					
5.	Hasil jadi pengembangan penyajian hidangan tradisi megibung	1. Kreatifitas menciptakan sebuah pengembangan alat penyajian hidangan tradisi megibung.	✓				
		2. Hasil jadi pengembangan penyajian hidangan tradisi megibung	✓				

Saran:

lipatan bentuk buku garuda dan sisip ikan dirapikan lagi.

Mengetahui,

Penguji 2

Ni Komang Chitra Dewi

NIP. 198403012009032017

Dipindai dengan CamScanner

KUISIONER UJI AHLI PRODUK

KUISIONER INSTRUMENPENGEMBANGAN PENYAJIAN TRADISI MEGIBUNG SEBAGAI WISATA KULINER DI DESA BUDAKELING, KECAMATAN BEBANDEM, KABUPATEN KARANGASEM

Identitas:

Nama Penguji : Sri Wahyuni, S.Pd

NIP : 199103 24 2014 02 2 003

Jabatan : Guru

Hari/Tanggal : Selasa, 8 Desember 2020

Petunjuk:

1. Instrument ini terdapat 5 indikator yang terdiri dari 2 kriteria penilaian setiap indikatornya dengan jumlah total kriteria sebanyak 10 kriteria penilaian. Pertimbangkanlah setiap pernyataan dalam kaitanya dengan pengembangan tradisi megibung sebagai wisata kuliner.
2. Berilah tanda check (√) pada kolom yang sesuai dengan pendapat bapak/ibu untuk setiap penyataan yang diberikan.

Keterangan:

5 = Sangat Baik

4 = Baik

3 = Cukup Baik

2 = Kurang Baik

1 = Sangat Kurang Baik

CS Dipindai dengan CamScanner

No	Indicator	Kriteria penilaian	Skor				
			5	4	3	2	1
1.	Pemilihan bahan dalam pembuatan alat penyajian.	1. Pemilihan jenis bahan utama dengan bahan pendukung dalam pembuatan penyajian hidangan tradisi megibung.	✓				
		2. Pengaplikasian jenis bahan penyajian dengan hidangan yang disajikan.	√				
2.	Pemilihan warna bahan penyajian dalam pembuatan alat penyajian	1. Kemampuan memadukan warna dalam penyajian hidangan tradisi megibung .	√				
		2. Hasil dari pemilihan warna yang sesuai dengan desain.	√				
3.	Kesesuaian bentuk lipatan daun yang digunakan dalam alat penyajian.	1. Kemampuan memadukan bentuk lipatan daun dengan alat penyajian.	√				
		2. Kesesuaian bentuk tekor dengan aledan yang digunakan.	√				
4.	Keseimbangan ukuran alat penyajian yang digunakan dengan hidangan yang disajikan.	1. Kesesuian ukuran aledan dengan nare yang digunkan dalam penyajian.	√				
		2. Kesesuaian pengaplikasian ukuran lipatan		✓			

Dipindai dengan CamScanner

		daun dengan ukuran nare.					
5.	Hasil jadi pengembangan penyajian hidangan tradisi megibung	1. Kreatifitas menciptakan sebuah pengembangan alat penyajian hidangan tradisi megibung.	✓				
		2. Hasil jadi pengembangan penyajian hidangan tradisi megibung	✓				

Saran:

Untuk alodannya sebaiknya daunnya tidak dipisah.
Untuk yang lain sudah rapi

Mengetahui,

Penguji 1

Sri Wahyuni, S.Pd

NIP. 19910329 201402 2003

Dipindai dengan CamScanner

RIWAYAT HIDUP

I Wayan Setiyasa Arimbawa lahir di Tabanan pada tanggal 04 Agustus 1998. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak I Wayan Surna Asa dan Ibu Ni Luh Suci Parwati Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Kini penulis beralamat di Banjar Dinas Tua, Kec Marga, Kab Tabanan. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 1 Tua dan lulus pada tahun 2010. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan menengah pertama di SMP Negeri 3 Marga dan lulus pada tahun 2013. Pada tahun 2016, penulis lulus dari SMK Negeri 2 Tabanan dan melanjutkan S1 ke Jurusan Teknologi Industri di Universitas Pendidikan Ganesha. Hingga pertengahan tahun 2020, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa S1 Jurusan Teknologi Industri di Universitas Pendidikan Ganesha. Penulis kini sedang bersiap untuk menyelesaikan skripsi guna memeroleh gelar sarjana pendidikan.

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.

Singaraja, Oktober 2020
Yang membuat pernyataan

I Wayan Setiyasa Arimbawa
NIM. 16150110329