

**IDENTIFIKASI TRADISI *MEGIBUNG* PADA
PIODALAN DEWA YADNYA DI DESA BESAKIH DAN
PENGENALANNYA MELALUI MEDIA *YOUTUBE***



**OLEH
NI KETUT SUSILAWATI
NIM 1615011006**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2021**

**IDENTIFIKASI TRADISI *MEGIBUNG* DI DESA
BESAKIH DAN PENGENALANNYA MELALUI
MEDIA *YOUTUBE***

SKRIPSI

**Diajukan kepada
Universitas Pendidikan Ganesha
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan
Program Sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**

**Oleh
Ni Ketut Susilawati
NIM 1615011006**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2021**

SKRIPSI

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

Menyetujui,

Pembimbing I,



Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197103031997032001

Pembimbing II,



Dra. Damiati, M. Kes.
NIP. 196502191991032001

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

Pada:

Hari : .. *Selasa* ..
Tanggal : .. *05 Januari 2024* ..

Mengetahui,

Ketua Ujian,



Dr. Ketut Agustini, S.Si, M.Si.
NIP. 197408012000032001


Sekretaris Ujian



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si
NIP. 196504191990032001



Mengesahkan
Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan


Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd
NIP. 197106161996021001

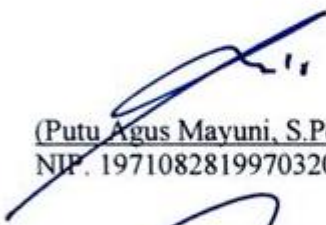
Skripsi oleh Ni Ketut Susilawati
Telah dipertahankan di depan dewan penguji
pada tanggal 05 Januari 2021

Dewan Penguji,



(Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd)
NIP. 197309022002122001

(Ketua)




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

(Anggota)



(Cokorda Istri Baka Marsiti, S.Pd., M.Pd)
NIP. 197103031997032001

(Anggota)



(Dra. Damiati, M.Kes)
NIP. 196502191991032001

(Anggota)

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Identifikasi Tradisi *Megibung* Di Desa Besakih Dan Pengenalannya Melalui Media *Youtube*” 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 risiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 13 September 2020
Yang membuat pernyataan,



Ni Ketut Susilawati
NIM 1615011006

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat Nya-lah, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Identifikasi Tradisi *Megibung* Pada Piodalan Dewa Yadnya Di Desa Besakih Dan Pengenalannya Melalui Media *Youtube*”. 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. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd., 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. Dr. Ida Ayu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd., selaku Penguji I yang telah memberikan arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Putu Agus Mayuni, S.Pd.,M.Si., selaku Penguji II yang telah memberikan arahan, petunjuk dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
8. 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.

9. 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, September 2020

Penulis

DATAR ISI

	HALAMAN
PRAKATA.....	i
ABSTRAK.....	iii
DATAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR BAGAN.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
GLOSARIUM.....	xi
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah Penelitian.....	6
1.3 Pembatasan Masalah.....	7
1.4 Rumusan Masalah.....	7
1.5 Tujuan Penelitian.....	8
1.6 Manfaat Hasil Penelitian.....	8
1.6.1 Manfaat Teoritis.....	8
1.6.2 Manfaat Praktis.....	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	10
2.1 Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan.....	10
2.2 Pengertian Identifikasi.....	12
2.3 Pengertian Tradisi.....	13
2.3.1 Pengertian Tradisi <i>Megibung</i>	14
2.3.2 Filosofi <i>Megibung</i>	15

2.3.3	Sejarah <i>Megibung</i>	18
2.4	Kegiatan Keagamaan Dan Hidangan Tradisional Bali	19
2.4.1	Kehidupan Agama.....	19
2.4.2	Hidangan Tradisional Bali	21
2.4.3	Peralatan Dalam Hidangan Tradisional Bali.....	22
2.4.3.1	Alat Persiapan	22
2.4.3.2	Alat Pengolahan	24
2.4.3.3	Alat Penyajian	25
2.4.4	Tahap Persiapan	27
2.4.5	Tahap Pengolahan	30
2.4.6	Tahap Pelaksanaan	33
2.5	Media Youtube.....	36
2.6	Kerangka Berpikir.....	42
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....		44
3.1	Rancangan Penelitian	44
3.2	Lokasi Penelitian.....	46
3.3	Sumber Informan	46
3.4	Variabel Penelitian	47
3.5	Definisi Operasional Variabel.....	47
3.6	Metode Pengumpulan Data	47
3.7	Instrumen Penelitian.....	49
3.8	Metode dan Teknik Analisis Data.....	49
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		52
4.1	Profil Desa Besakih.....	52
4.2	Hasil Penelitian	55

4.2.1	Identifikasi Tradisi <i>Megibung</i> Di Desa Besakih Ditinjau Dari Tahap Persiapan, Pengolahan, Penyajian Dan Pelaksanaannya...	55
4.2.1.1	Tahap Persiapan <i>Megibung</i>	55
4.2.1.2	Tahap Pengolahan Hidangan <i>Megibung</i>	62
4.2.1.3	Tahap Penyajian Hidangan <i>Megibung</i>	67
4.2.1.4	Tahap Pelaksanaan <i>Megibung</i>	68
4.2.2	Pengenalan Tradisi <i>Megibung</i> di Desa Besakih Melalui Media <i>Youtube</i>	70
4.3	Pembahasan.....	76
4.3.1	Identifikasi Tradisi <i>Megibung</i> Di Desa Besakih Ditinjau Dari Tahap Persiapan, Pengolahan, Penyajian Dan Pelaksanaannya.....	76
4.3.1.1	Tahap Persiapan <i>Megibung</i>	76
4.3.1.2	Tahap Pengolahan Hidangan <i>Megibung</i>	77
4.3.1.3	Tahap Penyajian Hidangan <i>Megibung</i>	79
4.3.1.4	Tahap Pelaksanaan <i>Megibung</i>	80
4.3.2	Pengenalan Tradisi <i>Megibung</i> di Desa Besakih Melalui Media <i>Youtube</i>	82
BAB V PENUTUP.....		87
5.1	Rangkuman	87
5.2	Simpulan	90
5.3	Saran.....	92
DARTAR RUJUKAN.....		93
LAMPIRAN.....		96

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 3.1 Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	49
Tabel 4.1 Alat Pengolahan Dan Penyajian Hidangan <i>Megibung</i>	58
Tabel 4.2 Bahan Makanan dan Bumbu untuk Hidangan <i>Megibung</i>	61
Tabel 4.3 Tanggapan Penonton.....	83

DAFTAR BAGAN

Tabel	Halaman
Bagan 2.1 Kerangka Berpikir.....	42
Bagan 3.1 Rancangan Penelitian.....	45
Bagan 4.1 Bagan Tahap Pra-produksi.....	70

DAFTAR GAMBAR

Tabel	Halaman
Gambar 4.1 Peta Desa Besakih.	52
Gambar 4. 2 <i>Nampah Celeng</i> (Menyembelih Babi).....	55
Gambar 4. 3 Potongan Daging untuk Olahan	55
Gambar 4. 4 <i>Base Genep/Base Gede</i>	56
Gambar 4. 5 <i>Base Rajang</i>	56
Gambar 4. 6 <i>Base Uyah Sere</i>	56
Gambar 4. 7 <i>Base Pelalah</i>	57
Gambar 4. 8 <i>Base Lemo</i>	57
Gambar 4. 9 <i>Sambel Mba/Bawang Goreng</i>	57
Gambar 4. 10 Nasi.....	63
Gambar 4. 11 <i>Sate Lilit/Sate Gede</i>	63
Gambar 4. 12 <i>Lawar Gecok</i>	65
Gambar 4. 13 <i>Lawar Anyang</i>	66
Gambar 4. 14 <i>Lawar Belimbing</i>	65
Gambar 4. 15 <i>Lawar Nangka</i>	65
Gambar 4. 16 <i>Kuah Trengtengan</i>	65
Gambar 4. 17 Penyajian Hidangan <i>Megibung</i>	66
Gambar 4. 18 Pelaksanaan <i>Megibung</i>	67
Gambar 4. 19 Akun Youtube	71
Gambar 4. 20 Sampul Video Tradisi <i>Megibung</i> Di Desa Besakih	72
Gambar 4. 21 Sampul Video Tahap Persiapan, Pengolahan hidangan, Penyajian hidangan, Dan Pelaksanaan Tradisi <i>Megibung</i> Di Desa Besakih...	72

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 0.1 Surat Pengantar	96
Lampiran 0.2 Surat Balasan	98
Lampiran 0.3 Kisi-kisi Lembar Observasi	100
Lampiran 0.4 Lembar Observasi	102
Lampiran 0.5 Pedoman Wawancara	106
Lampiran 0.6 Tanggapan Penonton	109
Lampiran 0.7 Dokumentasi Pengambilan Data	114