

**IDENTIFIKASI TRADISI MEGIBUNG DI DESA TENGANAN  
KABUPATEN KARANGASEM**



**SKRIPSI**

**OLEH :**  
**RAFIATUN AMANAH**  
**NIM. 1615011034**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
JURUSAN TEKNOLOGI 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



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

Pembimbing II



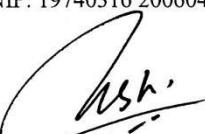
Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.  
NIP. 19650419 199003 2 001

Skripsi oleh Rafiatun Amanah ini  
Telah dipertahankan di depan dewan penguji  
Pada tanggal...21 Desember 2020

Dewan Penguji,

  
Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. (Ketua)  
NIP. 19721207 200212 2 003

  
Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd. (Anggota)  
NIP. 19740316 200604 2 001

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

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

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

Pada:

Hari : Senin.....  
Tanggal : 21 Desember 2020.....

**Mengetahui,**

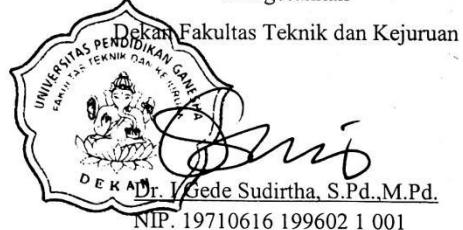
Ketua Ujian,

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



## **PERNYATAAN**

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Identifikasi Tradisi *Megibung* di Desa Tenganan Kabupaten Karangasem” 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, 28 April 2020

Yang membuat pernyataan,



RAFIATUN AMANAH  
NIM 1615011034

## **DAFTAR ISI**

PRAKATA .....	i
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR TABEL .....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR BAGAN .....	ix
GLOSARIUM .....	1
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang Masalah .....	4
1.2 Identifikasi Masalah .....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	5
1.4 Rumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Manfaat Hasil Penelitian .....	5
1. Manfaat Teoritis .....	6
2. Manfaat Praktis.....	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA .....	8
2.1 Kajian Hasil Penelitian yang Relavan .....	8
2.2 Pengertian Identifikasi.....	11
2.3 Tradisi <i>Megibung</i> .....	11
2.4 Etika Makan.....	25
2.5 Potensi Desa Adat Tenganan .....	27
2.6.Kerangka Berpikir .....	31
BAB III METODE PENELITIAN .....	32
3.1 Rancangan Penelitian .....	32
3.2 Subjek dan Lokasi Penelitian .....	35
3.3 Variabel Penelitian .....	35

3.4 Definisi Operasional Variabel .....	35
3.5 Sumber Data .....	37
3.6 Metode Pengumpulan Data .....	38
3.7 Instrumen Penelitian.....	40
3.8 Teknik Analisis Data .....	41
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>46</b>
4.1 Profil Desa .....	49
4.2 Hasil Penelitian.....	49
4.2.1 Pelaksanaan tradisi <i>megibung</i> mulai dari tahap persiapan, tahap pengolahan hidangan, tahap penyajian, tahap pelaksanaan dan tahap penyelesaian <i>megibung</i> di Desa Tenganan Kabupaten Karangasem.....	41
4.2.2 Etika makan dalam tradisi <i>megibung</i> .....	68
4.3 Pembahasan .....	71
4.3.1 Pelaksanaan tradisi <i>megibung</i> mulai dari tahap persiapan, tahap pengolahan hidangan, tahap penyajian, tahap pelaksanaan dan tahap penyelesaian <i>megibung</i> di Desa Tenganan Kabupaten Karangasem.....	71
4.3.2 Etika makan dalam tradisi <i>megibung</i> .....	75
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>78</b>
5.1 Simpulan.....	78
5.2 Saran .....	80
<b>DAFTAR RUJUKAN.....</b>	<b>82</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>84</b>

## **DAFTAR TABEL**

Tabel	Halaman
Tabel 1. Kisi-kisi Instrumen Penelitian .....	42
Tabel 2. Bahan-bahan untuk Hidangan <i>Megibung</i> .....	58
Tabel 3. Bahan bumbu untuk Hidangan <i>Megibung</i> .....	59
Tabel 4. Bumbu untuk hidangan <i>Megibung</i> .....	59
Tabel 5. Olahan hidangan <i>Megibung</i> .....	66

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 4.1 <i>Penyeluhan/Seluh</i> .....	52
Gambar 4.2 <i>Paon/Jalikan</i> .....	53
Gambar 4.3 <i>Lesung</i> .....	53
Gambar 4.4 <i>Talenan</i> .....	54
Gambar 4.5 <i>Tampah/Ngiu</i> .....	54
Gambar 4.6 <i>Nare</i> .....	54
Gambar 4.7 <i>Kikihan</i> .....	55
Gambar 4.8 <i>Blakas</i> .....	55
Gambar 4.9 <i>Tiuk</i> .....	56
Gambar 4.10 <i>Tusuk Sate</i> .....	56
Gambar 4.11 <i>Emblong/Baskom</i> .....	62
Gambar 4.12 <i>Panci</i> .....	63
Gambar 4.13 <i>Pengorengan</i> .....	63
Gambar 4.14 <i>Suit</i> .....	63
Gambar 4.15 <i>Senduk Siong</i> .....	64
Gambar 4.16 <i>Sendok Penggorengan</i> .....	64
Gambar 4.17 <i>Pemabatan</i> .....	64
Gambar 4.18 Penyajian <i>megibung</i> di Desa Tanganan Kabupaten Karangasem ..	69
Gambar 4.19 Tata cara <i>megibung</i> .....	73

## **DAFTAR BAGAN**

Bagan	Halaman
Bagan 1. Kerangka Berpikir .....	32
Bagan 2. Rancangan Penelitian.....	34