





LAMPIRAN 01. Surat Pengantar



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Alamat : Jalan Udayana No. 11 Singaraja – Bali <http://fik.undiksha.ac.id>
Telp. (0362) 25571, Fax. (0362) 25571 Kode Pos. 81116

Nomor : 806/UN48.11.1/DT/2019
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 17 Mei 2019

Yth. Kepala Desa Tumbu Kecamatan 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 Tumbu", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Amira Anindita Rafi'i
NIM : 161501126
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VI (enam)

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

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


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

LAMPIRAN 02. Surat Keterangan Pelaksanaan Penelitian





PEMERINTAH KABUPATEN KARANGASAM
DESA TUMBU KECAMATAN KARANGASAM

Alamat: Jln Selamat

Kode Pos: 80811



Tumbu, 20 November 2019

No : 009/3011/2019

Lamp :-

Prihal : Permohonan Data

Kepada :

Yth. Amira Anindita Rafii

Di_

Tempat

Sehubungan dengan surat nomer 806/UN48/11.1/DT/2019 mengenai permohonan data dilaksanakannya kegiatan penelitian ilmiah dalam pelaksanaan penyusunan skripsi yang berjudul "Potensi Tradisi *Megibung* Sebagai Daya Tarik Wisata dan Kuliner Pada Dua Budaya Berbeda Hindu dan Islam di Desa Tumbu Kecamatan Karangasam-Bali" dan memang benar lokasi pengambilan data penelitian di Desa Tumbu maka dengan ini kami terangkan dengan sebenarnya bahwa:

Nama : Amira Anindita Rafii

NIM : 1615011026

Program studi : Pendidikan Kesejahteraan 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, lembaran survei, atau poling serta terjun langsung ke lapangan dengan menggunakan jenis penelitian kualitatif atau penelitian yang berlandaskan pada filsafat postpositisme yang dilaksanakan dengan meneliti pada kondisi objek yang ilmiah dimana peneliti menjadi instrumen kunci serta pengambilan data sampel sumber yang dilaksanakan serta purposive atau lebih menekankan makna dari data yang diteliti.

Tumbu, 20 November 2019



Perbekel Tumbu

(Kadek Oki Lerianto)



LAMPIRAN 03. Kisi-Kisi Lembar Observasi

Kisi-kisi Instrumen Lembar Observasi

Tradisi *Megibung* Pada Budaya Hindu dan Muslim Di Desa Tumbu
Kecamatan Karangasem-Bali

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Metode pengumpulan data	Alat penelitian
Tradisi <i>megibung</i> pada budaya Hindu dan Muslim di Desa Tumbu Kecamatan Karangasem-Bali	Tradisi <i>megibung</i> pada budaya Hindu	Tahap persiapan	Observasi dan wawancara	Lembar observasi dan
		Tahap Pelaksanaan	Observasi dan wawancar	Lembar observasi dan
		Penyelesaian kegiatan <i>megibung</i>	Observasi dan wawancara	Lembar observasi dan
	Tradisi <i>megibung</i> pada budaya Muslim	Tahap persiapan	Observasi dan wawancara	Lembar observasi dan
		Tahap pelaksanaan	Observasi dan wawancara	Lembar observasi dan
		Penyelesaian kegiatan <i>megibung</i>	Observasi dan wawancara	Lembar observasi dan

Lembar Observasi
Tradisi *Megibung* Pada Budaya Hindu Dan Muslim Di Desa Tumbu
Kecamatan Karangasem-Bali

Nama :

Jenis Kelamin :

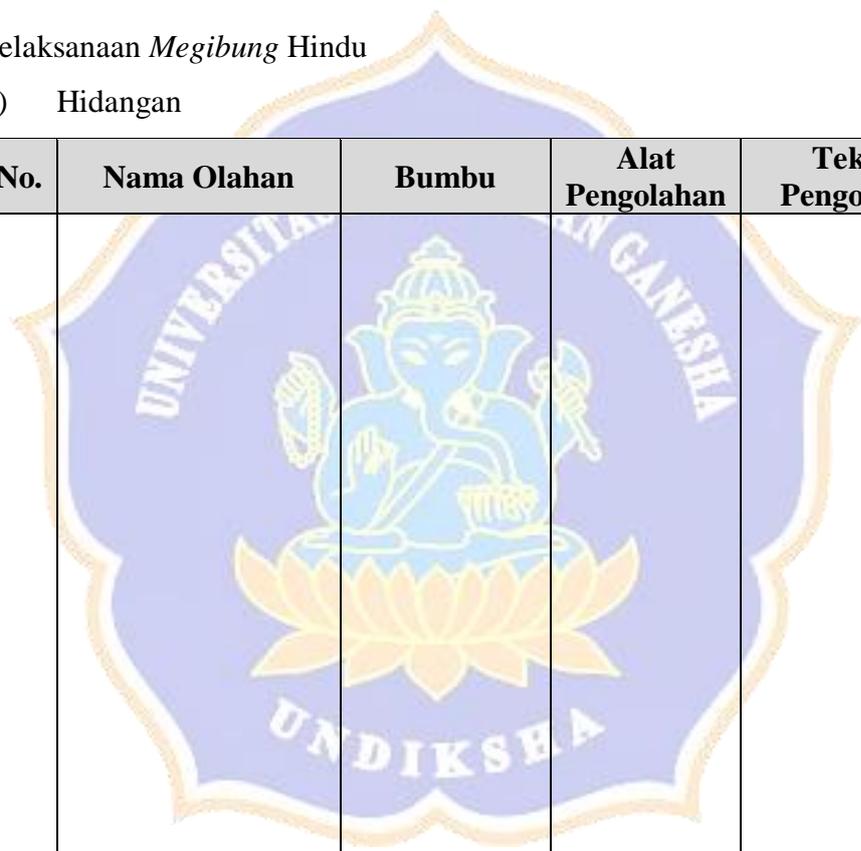
Umur :

Pekerjaan :

A. Pelaksanaan *Megibung* Hindu

1) Hidangan

No.	Nama Olahan	Bumbu	Alat Pengolahan	Teknik Pengolahan	Teknik Penyajian



2) Proses Pelaksanaan

Kegiatan Pelaksanaan <i>Megibung</i> Hindu		
Persiapan	Pelaksanaan	Penyelesaian Kegiatan
		

Lembar Observasi
Tradisi *Megibung* Pada Budaya Hindu Dan Muslim Di Desa Tumbu
Kecamatan Karangasem-Bali

Nama :

Jenis Kelamin :

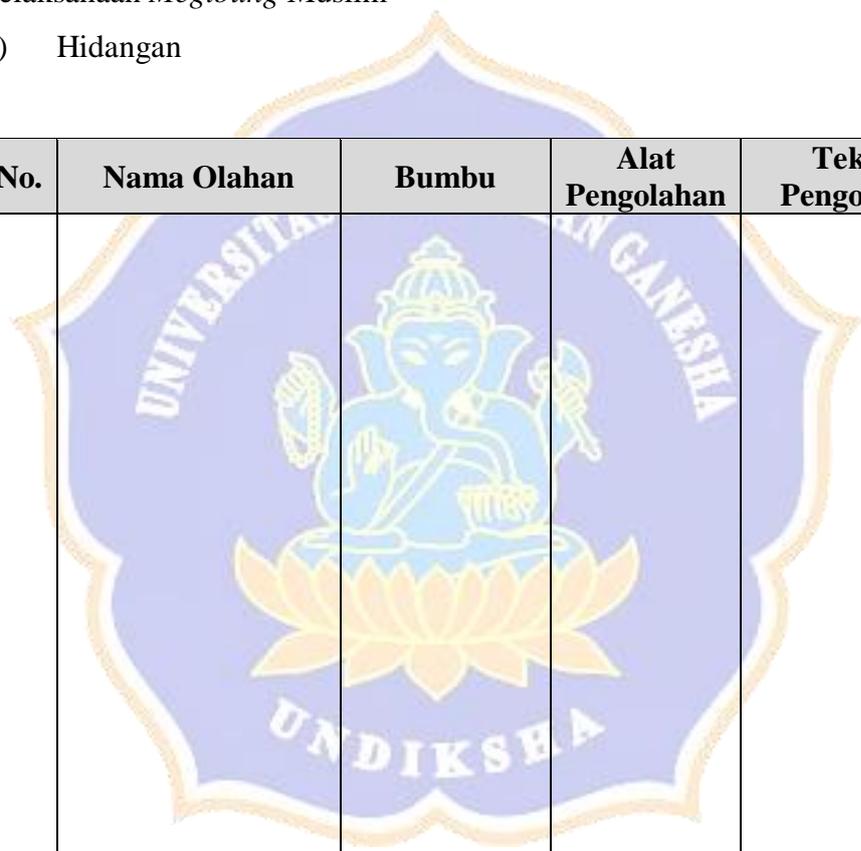
Umur :

Pekerjaan :

A. Pelaksanaan *Megibung* Muslim

1) Hidangan

No.	Nama Olahan	Bumbu	Alat Pengolahan	Teknik Pengolahan	Teknik Penyajian

The watermark logo of Universitas Hindu Ganesha Undiksha is centered in the background of the table. It features a blue shield with a yellow border, containing a blue Ganesha figure seated on a yellow lotus flower. The text 'UNIVERSITAS HINDU GANESHA' is written in yellow along the top curve of the shield, and 'UNDIKSHA' is written in yellow along the bottom curve.

2) Peroses Pelaksanaan

Kegiatan Pelaksanaan <i>Megibung</i> Hindu		
Persiapan	Pelaksanaan	Penyelesaian Kegiatan
		

Kisi-kisi Instrumen Pedoman Wawancara
Tradisi *Megibung* Pada Budaya Hindu Dan Muslim Di Desa Tumbu
Kecamatan Karangasem-Bali

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Item
Tradisi <i>Megibung</i> Pada Budaya Hindu Dan Muslim Di Desa Tumbu Kecamatan Karangasem-Bali	Tradisi <i>megibung</i> pada Budaya Hindu	1) Tahap Persiapan	a. Pada saat upacara apa saja <i>megibung</i> dilaksanakan di desa Tumbu? b. Berapa hari yang diperlukan untuk persiapan <i>megibung</i> sampai hari H acara? c. Dimana biasanya <i>megibung</i> dilaksanakan? d. Siapa saja peserta dalam kegiatan <i>megibung</i> dan berapa jumlahnya? e. Siapa saja yang menyiapkan bahan-bahan untuk olahan hidangan <i>megibung</i> ? f. Berapa jumlah orang yang diperlukan untuk menyiapkan hidangan <i>megibung</i> ? g. Apa saja alat yang digunakan untuk menyiapkan hidangan <i>megibung</i> ? h. Apa saja teknik memasak yang digunakan pada saat menyiapkan hidangan <i>megibung</i> . i. Apa saja bahan-bahan yang digunakan untuk hidangan

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Item
			<p><i>megibung</i> dan berapa jumlah bahan-bahan tersebut serta digunakan untuk berapa porsi?</p> <p>j. Apa saja bumbu-bumbu yang digunakan untuk hidangan <i>megibung</i>?</p> <p>k. Bagaimana takaran ukuran yang digunakan untuk menyiapkan bahan dan bumbu dalam hidangan <i>megibung</i>?</p>
		2) Tahap Pelaksanaan	<p>a. Apa saja alat yang digunakan saat menghidangkan hidangan <i>megibung</i>?</p> <p>b. Apa saja nama-nama olahan untuk hidangan <i>megibung</i>?</p> <p>c. Adakah hidangan lain yang bisa ditambahkan dalam <i>megibung</i>?</p> <p>d. Bagaimana tahapan acara <i>megibung</i> dari mulai acara sampai selesai acara?</p> <p>e. Apakah dipisahkan <i>megibung</i> antara laki-laki dan perempuan?</p>
		3) Tahap Penyelesaian kegiatan <i>megibung</i>	<p>a. Ketika acara <i>megibung</i> selesai, apa yang dilakukan oleh peserta <i>megibung</i>?</p>

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Item
			b. Siapa yang membersihkan alat dan tempat yang digunakan untuk <i>megibung</i> ?
	Tradisi <i>megibung</i> pada Budaya Muslim	1) Tahap Persiapan	<p>a. Pada saat upacara apa saja <i>megibung</i> dilaksanakan di desa Tumbu?</p> <p>b. Berapa hari yang diperlukan untuk persiapan <i>megibung</i> sampai hari H acara?</p> <p>c. Dimana biasanya <i>megibung</i> dilaksanakan?</p> <p>d. Siapa saja peserta dalam kegiatan <i>megibung</i> dan berapa jumlahnya?</p> <p>e. Siapa saja yang menyiapkan bahan-bahan untuk olahan hidangan <i>megibung</i>?</p> <p>f. Berapa jumlah orang yang diperlukan untuk menyiapkan hidangan <i>megibung</i>?</p> <p>g. Apa saja alat yang digunakan untuk menyiapkan hidangan <i>megibung</i>?</p> <p>h. Apa saja teknik memasak yang digunakan pada saat menyiapkan hidangan <i>megibung</i>.</p> <p>i. Apa saja bahan-bahan yang digunakan untuk hidangan</p>

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Item
			<p><i>megibung</i> dan berapa jumlah bahan-bahan tersebut serta digunakan untuk berapa porsi?</p> <p>j. Apa saja bumbu-bumbu yang digunakan untuk hidangan <i>megibung</i>?</p> <p>k. Bagaimana takaran ukuran yang digunakan untuk menyiapkan bahan dan bumbu dalam hidangan <i>megibung</i>?</p>
		2) Tahap Pelaksanaan	<p>a. Apa saja alat yang digunakan saat menghidangkan hidangan <i>megibung</i>?</p> <p>b. Apa saja nama-nama olahan untuk hidangan <i>megibung</i>?</p> <p>c. Adakah hidangan lain yang bisa ditambahkan dalam <i>megibung</i>?</p> <p>d. Bagaimana tahapan acara <i>megibung</i> dari mulai acara sampai selesai acara?</p> <p>e. Apakah dipisahkan <i>megibung</i> antara laki-laki dan perempuan?</p>
		3) Tahap Penyelesaian kegiatan <i>megibung</i>	<p>a. Ketika acara <i>megibung</i> selesai, apa yang dilakukan oleh peserta <i>megibung</i>?</p>

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Item
			b. Siapa yang membersihkan alat dan tempat yang digunakan untuk <i>megibung</i> ?



Transkrip Wawancara
Tradisi *Megibung* Pada Budaya Hindu Dan Muslim Di Desa Tumbu
Kecamatan Karangasem-Bali

Identitas Informan

- a. Nama : I Wayan Suteja
- b. Jenis Kelamin : Laki-laki
- c. Umur : 38 tahun
- d. Pekerjaan : Bendesa adat
- e. Tgl Wawancara : Februari 2020

A. Pelaksanaan Tradisi *Megibung* Budaya Hindu

No	Pertanyaan	Jawaban
1)	Tahap Persiapan	
a.	Pada saat upacara apa saja kegiatan <i>megibung</i> dilaksanakan di Desa Tumbu?	Tradisi <i>megibung</i> di desa Tumbu biasa diadaka pada saat upacara keagamaan Panca yadnya
b.	Berapa hari yang diperlukan untuk persiapan <i>megibung</i> sampai hari H acara?	Perisapan dari musyawarah pengadaan kegiatan sampai hari H biasanya hanya 2 sampai 3 hari
c.	Dimana biasanya <i>megibung</i> dilaksanakan?	Tergantung jenis upacaranya, jika untuk piodalan di pura maka akan dialkukan di pura, dan jika untuk acara sepperti perkawinan, metatah akan ditempatkan oleh pemilik acara atau dirumahnya langsung.
d.	Siapa saja peserta dalam kegiatan <i>megibung</i> dan berapa jumlahnya?	Untuk peserta <i>megibung</i> bisa terdiri dari penyelenggara acara dengan tamu undangan yang akan diundang dalam upacara tersebut. Untuk jumlah peserta

No	Pertanyaan	Jawaban
		tidak dapat ditentukan karena disesuaikan dengan upacara yang dilakukan dan kesepakatan penyelenggara siapa saja yang akan diundang.
e.	Siapa saja yang menyiapkan bahan-bahan untuk olahan hidangan <i>megibung</i> ?	Bahan-bahan disiapkan secara bersama-sama oleh pemilik acara dengan dipimpin oleh juru patus.
f.	Berapa jumlah orang yang diperlukan untuk menyiapkan hidangan <i>megibung</i> ?	Disesuaikan dengan acaranya, karena dari persiapan bahan dan alat dilakukan secara bersama-sama yang menimbulkan nilai kebersamaan.
g.	Apa saja alat yang digunakan untuk menyiapkan hidangan <i>megibung</i> ?	Alat-alat yang digunakan terdiri dari tiuk, lesung, talenan, tampah, pawon.
h.	Apa saja teknik memasak yang digunakan pada saat menyiapkan hidangan <i>megibung</i> .	Teknik persiapan yang digunakan sama saja dengan teknik memasak pada umumnya seperti nampah, ngikih, milihin, ngumbah, numbuk base, melut bawang, nektek, dan ngulet.
i.	Apa saja bahan-bahan yang digunakan untuk hidangan <i>megibung</i> dan berapa jumlah bahan-bahan tersebut serta digunakan untuk berapa porsi?	Bahan-bahan yang digunakan seperti beras untuk nasi, untuk olahan daging seperti sate dan jukut balung menggunakan daging babi, menggunakan kelapa untuk santan, nagka untuk lawar angka, don belimbing untuk lawar belimbing.
j.	Apa saja bumbu-bumbu yang digunakan untuk hidangan <i>megibung</i> ?	Bumbu atau base yang digunakan untuk hidangan <i>megibung</i> terdiri dari base genap, base rajang, sambal mbe, base pelalah, dan base assam lemo.

No	Pertanyaan	Jawaban
k.	Bagaimana takaran ukuran yang digunakan untuk menyiapkan bahan dan bumbu dalam hidangan <i>megibung</i> ?	Tidak ada ukuran atau takaran pasti untuk pembuatan base atau bumbu, disesuaikan dengan perasaan saja karena orang yang membuat base sudah terbiasa jadi sudah hafal takarannya.
2) Tahap Pelaksanaan		
a.	Apa saja alat yang digunakan saat menghidangkan hidangan <i>megibung</i> ?	Alat yang digunakan untuk menghidangkan hidangan yaitu seperti nare yang kemudian dialasi dengan daun pisang atau kertas minyak yang dinilai lebih praktis.
b.	Apa saja nama-nama olahan untuk hidangan <i>megibung</i> ?	<p>Nasi dari beras dan olahan lawar seperti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jukut balung yang terbuat dari tulang muda babi dengan tekstur berkuah dibuat dengan bumbu base genap 2. Sate tusuk terbuat dari daging babi dan campuran kelapa dengan bumbu base gede dan sedikit tambahan bawang goreng. 3. Lawar don belimbing, terbuat dari daun belimbing yang sudah direbus dengan tambahan daging babi yang dicincang halus dan menggunakan base Rajang sebagai bumbu. 4. Lawar barak menggunakan daging babi dan darah mentah, kelapa parut, tambahan kulit babi dan base 5. Lawar nangka menggunakan buah

No	Pertanyaan	Jawaban
		<p>nangka yang masih muda dengan menggunakan base sebagai bumbu.</p> <p>6. Lawar putih terbuat dari macam-macam sayuran yang direbus kemudian dibumbui dengan base pelalah.</p>
c.	Adakah hidangan lain yang bisa ditambahkan dalam <i>megibung</i> ?	Untuk hidangan penambah tidak ada.
d.	Bagaimana tahapan acara <i>megibung</i> dari mulai acara sampai selesai acara?	<p>Sebelum kegiatan <i>megibung</i> dimulai akan diadakan musyawarah untuk menentukan jenis <i>megibung</i>, serta memperkirakan bahan dan alat yang akan digunakan. Tahap persiapan ini dipimpin oleh tertua dengan peserta <i>megibung</i> sebagai yang menyiapkan bahan dan alat. Setelah persiapan pada hari H akan dilaksanakan kegiatan masak bersama yang kemudian dilakukan sembahyang dipura-pura yang sudah ditentukan. Setelah sembahyang ke pura, kegiatan <i>megibung</i> akan dimulai dengan dipimpin oleh tertua desa. Kegiatan <i>megibung</i> dikatakan selesai apabila hidangan yang disajikan sudah disantap oleh semua anggota <i>megibung</i>. Kemudian setelah selesai kegiatan <i>megibung</i> peserta akan membersihkan area <i>megibung</i>.</p>
e.	Apakah dipisahkan <i>megibung</i> antara laki-laki dan perempuan?	Iya dipisahkan, dan mereka akan membagi diri menjadi kelompok-kelompok menyesuaikan hidangan <i>megibung</i> nya.

No	Pertanyaan	Jawaban
3)	Tahap penyelesaian kegiatan <i>megibung</i>	
a.	Ketika acara <i>megibung</i> selesai, apa yang dilakukan oleh peserta <i>megibung</i> ?	Saat acara selesai peserta akan mengumpulkan alat-alat saji <i>megibung</i> kemudian membawa ketempat pembersih yang kemudian nanti akan disortir mana yang sekali paka untuk dibuang dan dikumpulkan untuk yg bisa dipakai kembali. Dan kemudian akan membersihkan area tempat <i>megibung</i> bersama-sama.
b.	Siapa yang membersihkan alat dan tempat yang digunakan untuk <i>megibung</i> ?	Yang mebersihkan alat dan tempat dilakukan secara bersama karean dari awal sudah bersama-sama jadi sampai acara selesai harus bersama juga.



Transkrip Wawancara
Tradisi *Megibung* Pada Budaya Hindu Dan Muslim Di Desa Tumbu
Kecamatan Karangasem-Bali

A. Identitas Informan

1. Nama : Komang Gde Arya Sute
2. Jenis Kelamin : Laki-laki
3. Umur : 27 tahun
4. Pekerjaan : Anggota karang taruna Desa Tumbu
5. Tgl Wawancara : Februari 2020

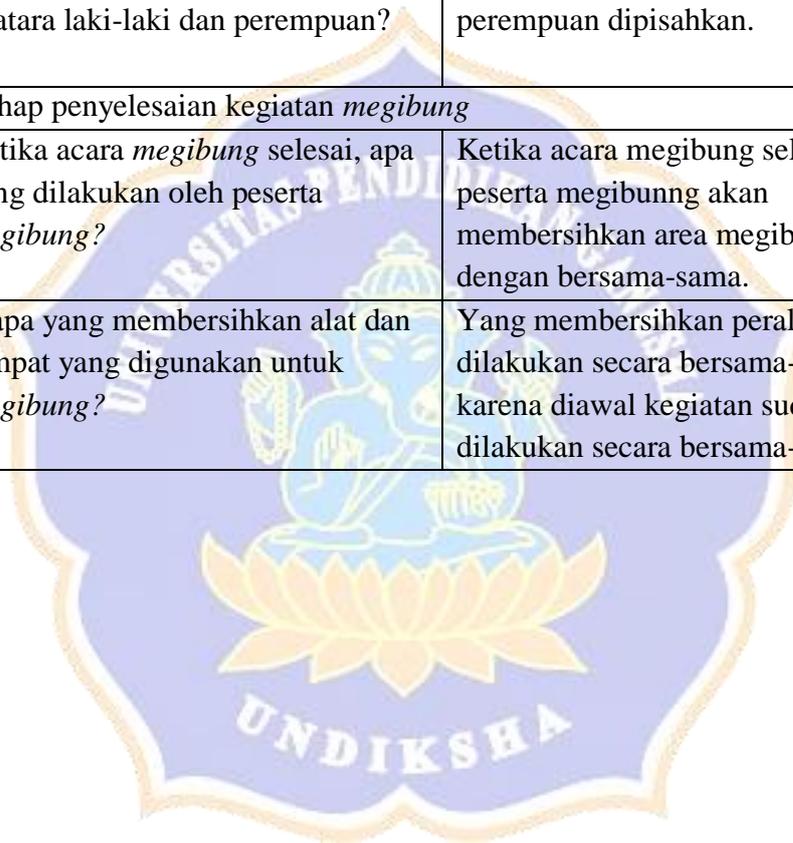
B. Pelaksanaan Tradisi *Megibung* Budaya Hindu

No	Pertanyaan	Jawaban
1)	Tahap Persiapan	
a.	Pada saat upacara apa saja kegiatan <i>megibung</i> dilaksanakan di Desa Tumbu?	Tradisi <i>megibung</i> di desa Tumbu biasa diadaka pada saat upacara keagamaan atau acara syukuran seperti pernikahan, telubulanan, metatah dll
b.	Berapa hari yang diperlukan untuk persiapan <i>megibung</i> sampai hari H acara?	Perisapan dari musyawarah pengadaan kegiatan sampai hari H biasanya hanya 2 sampai 4 hari.
c.	Dimana biasanya <i>megibung</i> dilaksanakan?	Tergantung jenis upacaranya, jika untuk piodalan di pura maka akan dialkukan di pura, dan jika untuk acara sepperti perkawinan, metatah akan ditempatkan oleh pemilik acara atau dirumahnya langsung.
d.	Siapa saja peserta dalam kegiatan <i>megibung</i> dan berapa jumlahnya?	Peserta <i>megibung</i> tergantung dari upacara yang akan dilaksanakan dan tergantung penyelenggara.
e.	Siapa saja yang menyiapkan bahan-bahan untuk olahan hidangan <i>megibung</i> ?	Yang mempunyai upacara dengan dibantu oleh keluarga atau kerabat.

No	Pertanyaan	Jawaban
f.	Berapa jumlah orang yang diperlukan untuk menyiapkan hidangan <i>megibung</i> ?	Tidak tentu, tergantung kembali dengan jenis acara <i>megibung</i> nya mau sedikit atau banyak orangnya dikerjakan secara bersama-sama.
g.	Apa saja alat yang digunakan untuk menyiapkan hidangan <i>megibung</i> ?	Menggunakan alat-alat masak pada umumnya seperti pisau, telenan, parut lesung, kikihan dan lain-lain.
h.	Apa saja teknik memasak yang digunakan pada saat menyiapkan hidangan <i>megibung</i> .	Teknik memasak yang digunakan ngkus, ngengseb, ngelawar, numis, nggoreng, ngguling dan nunu.
i.	Apa saja bahan-bahan yang digunakan untuk hidangan <i>megibung</i> dan berapa jumlah bahan-bahan tersebut serta digunakan untuk berapa porsi?	Sebagian besar menggunakan daging babi, dengan olahan lawar seperti dari daun belimbing, lawar belimbing, lawar nangka, nasi dengan jumlah dan porsi disesuaikan dengan jumlah yang akan <i>megibung</i> .
j.	Apa saja bumbu-bumbu yang digunakan untuk hidangan <i>megibung</i> ?	<p>Bumbu-bumbu yang digunakan seperti bumbu-bumbu bali pada umumnya, seperti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Base gede yang terbuat dari bungkilan seperti kunyit, jahe, kencur, lengkuas) selanjutnya bawang merah, bawang putih cabai garam gula terasi, ketumbar, daun salam. 2. Base rajang yang terbuat dari base gede, perbedaannya base gede dihaluskan terlebih dahuluskan lalu ditumis, sedangkan base rajang tekniknya dirajang terlebih dahulu kemudian ditumis. 3. Base pelalah terbuat dari bawang merah, bawang

No	Pertanyaan	Jawaban
		<p>putih, kunyit, jahe, kencur, kemiri dan garam.</p> <p>4. Base uyah sere yaitu dari base rajang yang sudah matang ditambahkan dengan garam dan terasi lalu dibejek dan ditumis sampai matang.</p>
k.	<p>Bagaimana takaran ukuran yang digunakan untuk menyiapkan bahan dan bumbu dalam hidangan <i>megibung</i>?</p>	<p>Menyesuaikan saja tidak ada takaran pasti hanya menggunakan feeling saja.</p>
2)	Tahap Pelaksanaan	
a.	<p>Apa saja alat yang digunakan saat menghidangkan hidangan <i>megibung</i>?</p>	<p>Alat yang digunakan untuk menyajikan hidangan berkuah akan disajikan dengan mangkok, dan untuk hidangan nasi dan lauk-pauk dengan nare yang bisa dialas dengan daun pisang atau kertas minyak.</p>
b.	<p>Apa saja nama-nama olahan untuk hidangan <i>megibung</i>?</p>	<p>Makanan pokok dari nasi, olahan lawar seperti lawar barak, lawar dao belimbing, lawar nagka, olahan daging babi dari sate dan balung.</p>
c.	<p>Adakah hidangan lain yang bisa ditambahkan dalam <i>megibung</i>?</p>	<p>Tidak ada</p>
d.	<p>Bagaimana tahapan acara <i>megibung</i> dari mulai acara sampai selesai acara?</p>	<p>Sebelum kegiatan <i>megibung</i> dimulai akan diadakan musyawarah untuk menentukan jenis <i>megibung</i>, serta memperkirakan bahan dan alat yang akan digunakan. Tahap persiapan ini dipimpin oleh tertua dengan peserta <i>megibung</i> sebagai yang menyiapkan bahan dan alat. Setelah persiapan pada hari H akan dilaksanakan kegiatan masak bersama yang kemudian dilakukan sembahyang dipura-pura yang sudah ditentukan. Setelah</p>

No	Pertanyaan	Jawaban
		sembahyang ke pura, kegiatan megibung akan dimulai dengan dipimpin oleh tertua desa. Kegiatan megibung dikatakan selesai apabila hidangan yang disajikan sudah disantap oleh semua anggota megibung. Kemudian setelah selesai kegiatan megibung peserta akan membersihkan area megibung.
e.	Apakah dipisahkan <i>megibung</i> antara laki-laki dan perempuan?	Peserta megibung laki-laki dan perempuan dipisahkan.
3)	Tahap penyelesaian kegiatan <i>megibung</i>	
a.	Ketika acara <i>megibung</i> selesai, apa yang dilakukan oleh peserta <i>megibung</i> ?	Ketika acara megibung selesai peserta megibunng akan membersihkan area megibung dengan bersama-sama.
b.	Siapa yang membersihkan alat dan tempat yang digunakan untuk <i>megibung</i> ?	Yang membersihkan peralatan juga dilakukan secara bersama-sama, karena diawal kegiatan sudah dilakukan secara bersama-sama.



Transkrip Wawancara
Tradisi *Megibung* Pada Budaya Hindu Dan Muslim Di Desa Tumbu
Kecamatan Karangasem-Bali

A. Identitas Informan

1. Nama : Sirajudin
2. Jenis Kelamin : Laki-laki
3. Umur : 47 tahun
4. Pekerjaan : Tokoh agama (Kiyai)
5. Tgl Wawancara : Februari 2020

B. Pelaksanaan Tradisi *Megibung* Budaya Muslim

No	Pertanyaan	Jawaban
1)	Tahap Persiapan	
a.	Pada saat upacara apa saja kegiatan <i>megibung</i> dilaksanakan di Desa Tumbu?	Upacara <i>megibung</i> dilakuakn jika ada kegiatan syukuran atau hari-hari besar agama islam.
b.	Berapa hari yang diperlukan untuk persiapan <i>megibung</i> sampai hari H acara?	Persiapan acara bisa dialkukan seminggu sebelum acara, dimana itu diadakan musyawarah sebelumnya.
c.	Dimana biasanya <i>megibung</i> dilaksanakan?	Tergantung jenis <i>megibung</i> nya, jika <i>megibung</i> seperti pernikahan yang memang dilaksanakan oleh suatu kelurga maka akan dilaksanakan dirumah yang punya acara, tapi jika <i>megibung</i> untuk syukuran hari-hari besar agama akan dilakukan dimushola atau masjid desa.
d.	Siapa saja peserta dalam kegiatan <i>megibung</i> dan berapa jumlahnya?	Peserta <i>megibung</i> tergantung juga orang yang melakukan acara jika <i>megibung</i> untuk hari-hari besar akan mengundang masyarakat desa dan jika <i>megibung</i> seperti pernikahan biasanya menggunakan undangan yang tertentu jumlahnya.

No	Pertanyaan	Jawaban
e.	Siapa saja yang menyiapkan bahan-bahan untuk olahan hidangan <i>megibung</i> ?	Untuk <i>megibung</i> keluarga akan disiapkan oleh keluarga dan kerabat, sedangkan untuk perayaan hari-hari besar.
f.	Berapa jumlah orang yang diperlukan untuk menyiapkan hidangan <i>megibung</i> ?	Jumlah orang yang diperlukan untuk penyiapan tidak menentu karena akan dikerjakan secara bersama-sama.
g.	Apa saja alat yang digunakan untuk menyiapkan hidangan <i>megibung</i> ?	Alat yang digunakan sama seperti kegiatan memasak pada umumnya seperti, pisau, ngiyu, kikihan, kompor, talenan, cobek, lengser.
h.	Apa saja teknik memasak yang digunakan pada saat menyiapkan hidangan <i>megibung</i> .	Teknik memasak yang digunakan sama juga seperti memasak biasanya seperti siosian, ngorok, ngkih nyiuh, ngumbah bahan ajengan atau memebersihkan bahan makanan, nguleg, melut dan dadosan merupakan proses mengadoni.
i.	Apa saja bahan-bahan yang digunakan untuk hidangan <i>megibung</i> dan berapa jumlah bahan-bahan tersebut serta digunakan untuk berapa porsi?	Bahan-bahan yang digunakan seperti beras, nangka, kelapa, daging sapi, ayam, daun singkong. Jumlah bahan yang digunakan tidak menggunakan takaran yang pasti karena, semua menggunakan perasaan karena tukang masak sudah paham seberapa bahan-bahan yang akan digunakan.
j.	Apa saja bumbu-bumbu yang digunakan untuk hidangan <i>megibung</i> ?	Bumbu yang digunakan seperti, bumbu urap, bumbu kuning, bumbu sate pusut, bumbu merah.
k.	Bagaimana takaran ukuran yang digunakan untuk menyiapkan bahan dan bumbu dalam hidangan <i>megibung</i> ?	Takaran bumbu juga tidak menggunakan takaran yang pasti, karena sudah diperkirakan.
2)	Tahap Pelaksanaan	
a.	Apa saja alat yang digunakan saat menghidangkan hidangan <i>megibung</i> ?	Alat yang digunakan saat menghidangkan seperti, lengser, piring, dan tutupan.

No	Pertanyaan	Jawaban
b.	Apa saja nama-nama olahan untuk hidangan <i>megibung</i> ?	Olahan hidangannya seperti urap daun singkong, sate pusut, kuah nagke, raon siap, dan nasi putih.
c.	Adakah hidangan lain yang bisa ditambahkan dalam <i>megibung</i> ?	Hiangan yang lain seperti makan ringan, buah-buahn, kue kering dan minuman-minuman kemasan.
d.	Bagaimana tahapan acara <i>megibung</i> dari mulai acara sampai selesai acara?	Acara <i>megibung</i> akan dimulai jika semua peserta sudah berada pada area masjid, kemudian hidangan akan disisihkan ke samping area masjid atau dalam masjid. Kemudian acara aakan dimuali dengan pembacaan doa dan pembacaan alquran yang dipimpin oleh kiyai. Setelahnya akan diberikan seidkit ceramah, kemudian pembacaan doa kembali. Setelaahnya hidangan akan dikeluarkan dan dibagikan kepada peserta <i>megibung</i> , yang selanjutnya peserta <i>megibung</i> akan membagi diri. Acara dikatak selesai apabila hidangan sudah habis, dan akan dilanjutkan dengan bersih-bersih area <i>megibung</i> .
e.	Apakah dipisahkan <i>megibung</i> anantara laki-laki dan perempuan?	Iya dipisahkan.
3) Tahap penyelesaian kegiatan <i>megibung</i>		
a.	Ketika acara <i>megibung</i> selesai, apa yang dilakukan oleh peserta <i>megibung</i> ?	Peserta <i>megibung</i> akan mengembalikan alat-alat hidang ketempat sebelumnya.
b.	Siapa yang membersihkan alat dan tempat yang digunakan untuk <i>megibung</i> ?	Peserta <i>megibung</i> akan bersama-sama membersihkan area <i>megibung</i> .

LAMPIRAN 04. Dokumentasi Pengambilan Data



DOKUMENTAS PENGAMBILAN DATA

1. *Megibung* Hindu di Desa Tumbu



2. *Megibung* Muslim di Desa Tumbu



LAMPIRAN 05. Riwayat Hidup



RIWAYAT HIDUP



Amira Anindita Rafi'i lahir di Praya Kabupaten Lombok Tengah, Provinsi Nusa Tenggara Barat pada tanggal 30 Mei 1998, penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Rafi'i, S.H dan Ibu Nurul Hidayati. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Kini penulis berdomisili beralamat di Jalan Sudirman Gang 1 No. 35 Banyuasri, Kota Singaraja, Kabupaten Buleleng-Bali.

Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 2 Sengkol. Dan lulus pada tahun 2010. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 1 Pujut dan lulus pada tahun 2013, dan di tahun 2016 penulis lulus dari SMK Negeri 1 Praya Pariwisata jurusan Tata Boga. Saat ini penulis sedang melanjutkan pendidikan di Jurusan Teknologi Industri, Program Studi S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Konsentrasi Tata Boga, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha.

