

IDENTIFIKASI HIDANGAN KHAS *USABA SAMBAH* DI DESA TENGANAN PEGRINGSINGAN

Ni Luh Sri Lestari, Cokorda Istri Raka Marsiti¹, Ni Desak Made Sri
Adnyawati²

Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Universitas Pendidikan Ganesha
Singaraja, Indonesia

e-mail : niluhsrilestari76@gmail.com, raka.marsiti@undiksha.ac.id,
sri.adnyawati@undiksha.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi hidangan khas prosesi *usaba sambah* dari tahap persiapan, pelaksanaan, dan penutup dilihat dari teknik persiapan, pengolahan, dan penyajian dalam pengolahan hidangan. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian yaitu metode observasi dan wawancara, sedangkan instrumen penelitian yang digunakan yaitu lembar observasi dan panduan wawancara yang kemudian dianalisis menggunakan teknik deskriptif. Dalam penelitian ini menunjukkan bahwa hidangan khas di Desa Tenganan Pegringsingan dapat dilihat dari teknik persiapan, pengolahan, penyajian. Subjek dalam penelitian ini adalah Kepala Desa Tenganan Pegringsingan, Kepala Dusun Desa Tenganan Pegringsingan, Juru Patus, dan penduduk asli Desa Tenganan Pegringsingan. Hasil penelitian dari hidangan khas disini dapat dibagi menjadi 3 tahap dilihat dari teknik persiapan, pengolahan, dan penyajiannya yaitu (1) hidangan khas pada tahap persiapan *usaba sambah* dimana hidangan pokoknya meliputi *pengepunjung*, jajanan meliputi *patulaya dan uduan* (2) hidangan khas pada tahap pelaksanaan *usaba sambah* hidangan pokoknya meliputi *ketambat*, hidangan lauk pauk meliputi *cacah, marus, pesan les, be mejakan, petis*, hidangan sayuran meliputi *ononan dan pademare*, jajanan meliputi *kembung merah, kembang putih, plegantung, abug, jambal angina*, (3) hidangan khas pada tahap penutup *usaba sambah* hidangan sayuran meliputi *kuah barak*, hidangan lauk pauk meliputi *madam, lawar penyu, lawar tuung, sayur blimbing, jejeruk*, jajanan meliputi *kukus merah, kukus putih, dan kembang merah*.

Kata kunci : Hidangan Khas, Usaba Sambah, Tenganan Pegringsingan

Abstract

This study aims to identify typical dishes of the procession of frying from the preparation, execution and closing stages seen from the preparation, processing, and serving techniques in the processing of dishes. Data collection method used in the research is observation and interview method, while the research instrument used is observation sheet and interview guide which then analyzed by using descriptive technique. In this study shows that typical dishes in the village of Tenganan Pegringsingan can be seen from the preparation techniques, processing, presentation. Subjects in this study were Village Head of Tenganan Pegringsingan, Head of Dusun Desa Tenganan Pegringsingan, Patronman, and native of Tenganan Pegringsingan Village. The results of the research of typical dishes here can be divided into 3 stages seen from the preparation, processing, and presentation techniques that are (1) typical dishes in the preparation stage of *usaba sambah* where the main dishes include *pengepunjung*, snacks include *patulaya and uduan* (2) *usaba sambah* main dishes include *ketambat*, dish side dishes include *cacah, marus, messages les, be mejakan, petis*, vegetable dishes include *ononan and pademare*, snacks include *red bloating, white bloating, plegantung, abug, jambal angina*, (3) at the closing stage *usaba sambah* vegetables include *barrack sauce*, dish dishes include *madam, lawar turtle, lawar tuung, vegetables blimbing, jejeruk*, snacks include *steamed red, white steamed, and red bloated*.

Keywords: Typical Dish, Usaba Sambah, Tenganan Pegringsingan

PENDAHULUAN

Kecamatan Manggis merupakan salah satu dari delapan Kecamatan yang ada di Kabupaten Karangasem dengan wilayah seluas 69,83 Km². Di sebelah Utara berbatasan dengan Kecamatan Selat dan Bebandem, di sebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan Karangasem, di sebelah Selatan berbatasan dengan Samudera Indonesia, dan di sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Klungung. Kecamatan Manggis yang dimana letaknya paling Barat dan berbatasan dengan Kabupaten Klungung. Kecamatan Manggis memiliki 12 Desa yaitu Desa Antiga, Desa Gegelang, Desa Padangbai, Desa Ulakan, Desa Manggis, Desa Selumbung, Desa Ngis, Desa Nyuhtebel, Desa Tenganan, Desa Antiga Kelod, Desa Sengkidu, dan Desa Pesedahan.

Desa Tenganan Pegringsingan merupakan salah satu desa yang berpenghuni orang Bali *Mula* atau Bali *Aga* (Bali Asli) atau yang bisa diartikan dengan warga Bali yang bukan berasal dari keturunan Kerajaan Majapahit. Tenganan berasal dari kata tengen atau kanan. Ini berkaitan dengan cerita warga Tenganan berasal dari orang-orang *peneges*. *Peneges* berarti pasti atau tangan kanan, sedangkan kata Pegringsingan diambil dari kata gringsing yang terdiri dari kata gring dan sing.

Gring berarti sakti dan sing berarti tidak, jadi gringsing berarti tidak sakti. Sumber daya alam yang ada di Desa Tenganan dari Luas Desa Tenganan Pegringsingan 1.034 Ha, Tanah Tegalan 499,74 Ha, Tanah Pagringsingan cukup melimpah Pertanian 243,315 Ha, Tanah Laba Pura 95,825 Ha, Tanah Perkampungan 80 Ha, Tanah Kolam 0,030 Ha, Lain-lainnya 115,09 Ha, berdasarkan data geografis Desa Tenganan Pegringsingan didapat data mata pencaharian masyarakat Desa Tenganan Pegringsingan seperti Petani dan Penenun 3.453 orang, PNS 13 orang, Perawat 2 orang, TNI 2 orang, Polri 7 orang, dan Arsitek 4 orang.

Seluruh masyarakat Desa Tenganan Pegringsingan menganut agama Hindu. Desa Tenganan Pegringsingan terkenal akan hasil kerajinan tangannya yang unik dan berbagai ragam bentuk, namun pemanfaatan dibidang pangan belum optimal dan belum banyak dikenal oleh masyarakat luar desa tersebut. Dari hasil penelitian Diah Sri Utami mengenai hidangan Karangasem menyatakan bahwa Kabupaten Karangasem memiliki hidangan khas seperti nasi sela, wine salak, sate lilit, dan tuak, secara umum jenis hidangan ini hanya ada di Kabupaten Karangasem. Tidak hanya di Kabupaten Karangasem saja Desa Tenganan Pegringsingan juga memiliki berbagai hidangan khas.

Masyarakat Desa Tenganan Pegringsingan sangat kental akan adat istiadat hal ini dapat dilihat dari kawasan permukiman penduduk yang memiliki arsitektur tradisional, selain itu masyarakat Desa Tenganan Pegringsingan sangat menjaga tradisi pelaksanaan upacara keagamaannya. Upacara keagamaan yang rutin dilaksanakan adalah upacara *Usaba Sambah*.

Usaba Sambah merupakan upacara terbesar dalam setahun sekali yang dirayakan selama sebulan penuh oleh *krama* Desa Adat Tenganan. Upacara ini diawali dengan *mamiut* yaitu persembahyangan yang dilakukan di Pura Penataran Yeh Santi, Pura Dalem, dan Pura Puseh untuk memohon keselamatan karen, akan melangsungkan *usaba*. Puncak acara ini ditandai dengan *mekare-kare* atau perang pandan atau *megaret* pandan. Ritual ini merupakan bagian dari upacara *Usaba Sambah* yang diadakan setiap tahun sekali pada bulan kelima kalender Tenganan sekitar bulan juni dan juli pada kalender masehi. Digelarnya ritual *mekare-kare* ini adalah untuk menghormati Dewa Indra, Dewa perang dalam kepercayaan Hindu sebagaimana aliran Hindu Indra yang dianut masyarakat Tenganan Pegringsingan.

Usaba Sambah memiliki serangkaian acara yang dilaksanakan dalam satu bulan kalender Tenganan Pegringsingan. Dalam upacara *Usaba*

Sambah ada beberapa prosesi yang dilaksanakan oleh masyarakat Tenganan seperti *Memiut, Sangkep Krama Desa, Mati Ombo Jegjeg Ai, Pebani, Punama, Mulan Saat, Mulan Daha, Persembahyangan, Maling-malingan, Mabuang Kala, Mekarekare*, dan upacara *Nyimpen Nyahagang* (sumber: Arsip Desa Tenganan Pegringsingan). Puncak acara dalam *Usaba Sambah* ini ditandai dengan *mekarekare* atau perang pandan. Ritual *mekarekare* dilangsungkan dengan pandan berdiri dan tameng rotan untuk menangkis serangan. Setelah ritual ini selesai dilanjutkan dengan makan jajan bersama-sama sebagai symbol kebersamaan (Harijadi, 2013:12).

Di dalam upacara *Usaba Sambah* di Desa Tenganan Pegringsingan terdapat beberapa hidangan khas yang masih banyak belum diketahui oleh masyarakat luar Desa Tenganan Pegringsingan, karena hidangan khas tersebut belum dipublikasikan secara luas. Hidangan khas pada upacara *Usaba Sambah* yang ada di Desa Tenganan Pegringsingan tidak ada di desa-desa lain, karena dibedakan dari bahan yang dipergunakan, cara mengolah, dan tata cara penyajiannya.

Oleh karena itu peneliti bermaksud melakukan penelitian identifikasi hidangan khas pada acara kesempatan khusus yang ada di Desa Tenganan Pegringsingan khususnya pada upacara *Usaba Sambah*.

METODE

Penelitian yang akan dilaksanakan ini termasuk ke dalam penelitian deskriptif. Penelitian ini terkait dengan identifikasi hidangan khas *Usaba Sambah* Desa Tenganan Pegringsingan. Terkait dengan hal tersebut maka rancangan penelitian yang akan dilakukan dimulai dari: 1) tahap observasi ke lapangan, 2) tahap wawancara kepala desa dan warga sekitar, 3) tahap dokumentasi yang dilakukan pada saat upacara *Usaba Sambah*, 4) tahap kesimpulan. Tempat penelitian ini di Desa Tenganan Pegringsingan Kecamatan Manggis, Kabupaten Karangasem. Waktu penelitian pada bulan Mei dan Juni 2017. Subjek penelitian dalam penelitian ini

adalah Kepala Desa, Kepala Dusun, Juru Patus dan penduduk asli di Desa Tenganan Pegringsingan. Sampling yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling*. Objek penelitiannya adalah identifikasi hidangan pokok, hidangan lauk pauk, hidangan sayuran, jajan dan minuman yang ada pada saat upacara *Usaba Sambah* di Desa Tenganan Pegringsingan Kecamatan Manggis Kabupaten Karangasem. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah a) observasi yaitu teknik menurut adanya pengamatan dari peneliti baik secara langsung maupun tidak langsung terhadap objek penelitian (Noor, Juliansyah 2011:140). b) wawancara merupakan kegiatan atau metode pengumpulan data yang dilakukan dengan bertatap muka langsung dengan responden, sama seperti penggunaan daftar pertanyaan (Daniel, Moehar 2006:143). Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu : lembar observasi dan pedoman wawancara. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif.

HASIL PENELITIAN

Hidangan Khas *Usaba Sambah* di Desa Tenganan Pegringsingan, yang disajikan pada tahap persiapan upacara *Usaba Sambah*. Hidangan pokok khas yang disajikan pada saat upacara *Usaba Sambah* di Desa Tenganan Pegringsingan yaitu:

1. *Pengepunjung*

Pengepunjung memiliki kekhasan yaitu dari teknik penyajiannya yang menyajikan nasi putih dengan porsi besar ditambah dengan udang goreng, telur rebus yang sudah dibagi 4, dan ditambah dengan *pesan palem*. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *pengepunjung* adalah beras, udang, telur, kelapa muda, bawang merah, gamongan, garam, dan daun pisang.

Jajanan khas yang disajikan pada saat upacara *Usaba Sambah* di Desa Tenganan Pegringsingan yaitu:

2. *Patulaya*

Patulaya memiliki kekhasan dari bentuk hidangan yang berbentuk bola yang

mempunyai ukuran diameter 3 cm. Bahan dasarnya yaitu dari beras, ketan hitam, dan ketan putih.

3. *Uduan*

Uduan memiliki kekhasan dari bentuk dan teknik penyajiannya yang disajikan dengan porsi besar. *Uduan* terdiri dari *bubuh* yang berbentuk kerucut, *jaja iwel putih* dan *jaja iwel hitam* yang berbentuk persegi panjang, *jaja kembung putih* dan *jaja kembung merah* yang berbentuk bantal, *jambal angina* yang berbentuk persegi, dan dilengkapi dengan buah-buah lokal yang berukuran besar.

Hidangan Khas *Usaba Sambah* di Desa Tenganan Pegringsingan, yang disajikan pada tahap pelaksanaan upacara *Usaba Sambah*. Hidangan pokok khas yang disajikan pada saat upacara *Usaba Sambah* di Desa Tenganan Pegringsingan yaitu:

1. *Ketambat*

Ketambat yang disajikan di Desa Tenganan Pegringsingan saat *Usaba Sambah* mempunyai double ikat yang diikat secara vertikal dan horisontal berbeda dengan ketambat yang disajikan sehari-hari yang hanya diikat sekali saat pembuatan.

Hidangan lauk pauk khas yang disajikan pada saat upacara *Usaba Sambah* di Desa Tenganan Pegringsingan yaitu:

2. *Cacah*

Cacah memiliki kekhasan dilihat dari bahan yang digunakan yaitu menggunakan parutan tradisional yang disebut klawu dan ditambah dengan daging, kulit, usus beserta isinya, otak, tulang rawan, hati, dan lemak. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *cacah* adalah kelapa, daging, kulit, usus beserta isinya, otak, tulang rawan, hati, lemak kerbau, lengkuas, bawang putih, kemiri.

3. *Marus*

Marus dibuat dengan bahan dasar kelapa yang diparut dengan parutan tradisional dan ditambah dengan bumbu. Biasanya hidangan ini dikonsumsi dengan nasi putih sebagai lauk pauk. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *marus* adalah kelapa, bawang merah, jahe, kunyit,

bangle, garam, *tabie bun*, terasi, darah kerbau, dan daun pisang.

4. *Pesan les*

Pesan Les merupakan hidangan yang terbuat dari daging babi dan dicampur dengan bumbu. *Pesan Les* mempunyai cita rasa yang pedas yang ditimbulkan dari bumbu khas Bali yaitu *tabie bun*. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *pesan les* adalah daging babi, garam, terasi, limau, santan, dan *tabie bun*.

5. *Be mejakan*

Be Mejakan merupakan hidangan pelengkap yang dibuat dari rebusan daging babi dan ditambah dengan bumbu dan direbus sampai matang minimal selama 1 jam di dalam wajan besar. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *be mejakan* adalah daging babi, garam, terasi, cabai kecil, dan daun salam.

6. *Petis*

Petis merupakan hidangan yang berkuah yang terbuat dari rebusan daging ayam dan ditambah dengan bumbu. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *petis* adalah daging ayam, garam, terasi, bawang merah, jahe, kunyit, bangle, santan, dan *tabie bun*.

Hidangan sayuran khas yang disajikan pada saat upacara *Usaba Sambah* di Desa Tenganan Pegringsingan yaitu:

7. *Ononan*

Ononan memiliki kekhasan dari bahan yang digunakan yaitu daun beludru dan daun pas-pasan sering di jumpai di desa lain namun penggunaan daun tersebut biasanya dipakai sebagai makanan untuk hewan ternak tetapi di Desa Tenganan Pegringsingan daun-daunan tersebut biasa dipakai untuk hidangan sayuran. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *ononan* adalah daun bludru, daun blimbing, daun pas-pasan, bawang putih, kunyit, jahe, bangle, terasi, garam, daging babi, santan, *tabie bun*.

8. *Pademare*

Pademare merupakan hidangan khas yang disajikan sebagai hidangan pelengkap. *Pademare* yaitu campuran dari daun blimbing, lawar, dan bumbu. Bahan yang digunakan dalam pembuatan

pademare adalah daun blimbing, daging babi, kelapa, bawang merah, jahe, kunyit, bangle, garam, terasi, *tabie bun*.

Jajanan khas yang disajikan pada saat upacara *Usaba Sambah* di Desa Tenganan Pegringsingan yaitu:

9. *Kembung merah*

Kembung merah memiliki kekhasan dilihat dari bentuk dan ukuran jajanan yang besar. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *kembung merah* adalah tepung beras, kelapa, gula merah, garam.

10. *Kembung putih*

Kembung putih memiliki kekhasan dilihat dari bentuk dan ukuran jajanan yang besar. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *kembung putih* adalah tepung beras, kelapa, dan garam.

11. *Plegantung*

Plegantung memiliki cita rasa yang gurih, *plegantung* merupakan jajanan yang berbahan dasar dari tepung beras. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *plegantung* adalah tepung beras, kelapa, garam, dan janur.

12. *Abug*

Abug memiliki kekhasan dilihat dari bentuk hidangan tersebut yang menyerupai bola dan memiliki diameter 7cm. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *abug* adalah kelapa, tepung beras, dan gula merah

13. *Jambal anggine*

Jambal Anggine merupakan hidangan yang berbahan dasar dari ketan putih. Dibentuk persegi dengan ukuran 15cmx15cm dan tebal 3cm. Kekhasan dari hidangan ini dapat dilihat dari teknik penyajiannya yang disajikan dengan cara ditumpuk dengan menggunakan dulang yang sudah dialasi dengan *klatkat*.

Hidangan Khas *Usaba Sambah* di Desa Tenganan Pegringsingan, yang disajikan pada tahap penutup upacara *Usaba Sambah*. Hidangan lauk pauk khas yang disajikan pada saat upacara *Usaba Sambah* di Desa Tenganan Pegringsingan yaitu:

1. *Bayuhan meg*

Bayuan Meg merupakan kumpulan hidangan yang terdiri dari *madam*, *lawar peny*, *lawar tuung*, sayur blimbing, dan

jejeruk yang ditata menjadi satu diatas kertas nasi. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *madam* adalah kelapa, bawang merah, jahe, lengkuas, kencur, kunyit, bawang putih, bangle, sereh, daun salam, terasi, daging jeroan, limau, santan, *tabie bun*, kulit babi, darah, terong bali, cabai merah, cabai kecil, kemiri, daging babi, kaldu, daun blimbing, *pamor*, bawang goreng, dan kepala babi.

Hidangan sayuran khas yang disajikan pada saat upacara *Usaba Sambah* di Desa Tenganan Pegringsingan yaitu:

2. *Kuah barak*

Kuah barak merupakan hidangan khas sebagai bahan pelengkap. *Kuah barak* yang terdiri dari air yang dicampur dengan bumbu dan daging mentah yang kemudian disaring. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *kuah barak* adalah daging mentah, kelapa, darah babi, bawang merah, jahe, lengkuas, kencur, kunyit, bawang putih, bangle, sereh, *tabie bun*, daun salam, terasi, jeruk limau, gula merah, bawang goreng.

Jajanan khas yang disajikan pada saat upacara *Usaba Sambah* di Desa Tenganan Pegringsingan yaitu:

3. *Gibungan Jajan*

Gibungan jajan memiliki kekhasan hidangan ini dapat dilihat dari teknik penyajiannya dari jajan *kukus putih*, *kukus merah*, *kembung merah* ditata menjadi satu dan ditambah dengan buah pisang dua sisir dan disajikan dengan menggunakan *klatkat*. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *kukus merah* dan *kukus putih* adalah ketan putih, kelapa, dan gula merah.

Alat persiapan yang digunakan untuk mengolah hidangan yaitu pisau, talenan, saringan, *lesung*, *kuskusan*. Alat pengolahan yang digunakan yaitu panci, wajan, pemanggangan, dan kompor. Alat penyajian yang digunakan yaitu *ingke*, *klatkat*, mangkok kecil, dan kertas nasi. Teknik persiapannya yaitu ngelau, memarut, dan memotong. Teknik pengolahannya yaitu direbus, digoreng, dan dipanggang. Teknik penyajiannya yaitu ditata diatas *klatkat* dan *ingke*.

PEMBAHASAN

Menurut Marwanti (2000:43) Hidangan Indonesia memiliki susunan menu yang terdiri dari hidangan pokok, hidangan lauk pauk, hidangan sayuran, jajanan, dan minuman. Hidangan dalam upacara di Bali sering digambarkan sebagai sebuah pesta untuk Dewata dan sering dideskripsikan sebagai perayaan untuk para dewa dan roh. Seperti hidangan khas yang disajikan pada saat upacara *Usaba Sambah* di Desa Tenganan Pegringsingan untuk menghormati Dewa Indra sebagai dewa perang dalam kepercayaan Hindu. Hidangan khas dapat dibedakan pada tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap penutup dilihat dari segi teknik persiapan, pengolahan, dan penyajian beberapa jenis hidangan yang disajikan pada tahap persiapan seperti:

Adapun hidangan pada tahap persiapan yang ada di Desa Tenganan Pegringsingan menyajikan beberapa hidangan khas seperti hidangan *patulaya*, *pengepunjung*, dan *uduan*.

1. Hidangan Pokok

Pengepunjung memiliki kekhasan yaitu dari teknik penyajiannya yang menyajikan nasi putih dengan porsi besar dan ditambah dengan, telur rebus, udang, dan *pesan palem*. *Pesan palem* terbuat dari kelapa muda 2 butir dan bumbunya seperti bawang merah 100gr, gamongan 5gr, dan garam 1 sdt, air kelapa secukupnya kemudian di bungkus dengan daun pisang dan dipanggang. Alat dan teknik persiapan yang digunakan parutan untuk memarut kelapa, baskom untuk mencampur parutan kelapa dengan bumbu. Alat dan teknik pengolahan yang digunakan pemanggangan untuk memanggang. Alat dan teknik penyajian yang digunakan yaitu *ingke* yang sudah dialasi dengan daun.

2. Jajanan

Patulaya merupakan hidangan khas yang dipadukan dari beberapa jenis jajanan seperti *kukus ketan hitam*, *kukus ketan merah*, dan *bubuh*. Kekhasan dari hidangan ini yaitu dari bentuk hidangan yang berbentuk bola yang mempunyai ukuran diameter 3 cm dan teknik penyajiannya ditata diatas daun menggunakan ujung

daun pisang yang panjangnya 15 cm. *Kukus ketan merah* merupakan hidangan yang berbahan dasar ketan merah yang dibentuk menyerupai bola dan diatasnya diisi dengan kelapa parut yang sudah dicampur dengan gula merah. *Bubuh* merupakan beras yang ditim sampai matang kemudian dimasukkan ke dalam *daun ron* yang berbentuk kerucut dan ditumbuk sampai legit, kemudian digiling-giling dan dipotong persegi dengan ketebalan 3cm.

Jadi *Patulaya* itu merupakan hidangan dari *kukus ketan hitam*, *kukus ketan merah*, dan *bubuh* yang disajikan secara bersamaan dengan satu alat saji yaitu menggunakan ujung daun pisang dengan ukuran panjang 15cm. Alat dan teknik persiapan yang digunakan menggunakan baskom untuk merendam ketan dan parutan untuk memarut kelapa. Alat dan teknik pengolahan yang digunakan menggunakan dandang, *kuskusan* untuk mengukus ketan hitam dan ketan putih, panci dan sutil untuk mengetim beras. Alat dan teknik penyajian yang digunakan dalam menyajikan *patulaya* menggunakan ujung daun pisang yang dengan panjang 15cm.

Uduan memiliki kekhasan dilihat dari bentuk dan teknik penyajiannya yang disajikan dengan porsi besar. *Jaje Iwel hitam* terbuat dari ketan hitam 1kg, santan sebanyak 500cc, kemudian dibungkus dengan daun pisang lalu dikukus sampai matang kemudian ditumbuk dan dibentuk persegi panjang yang mempunyai ukuran 10cm, lebar 5cm, dan tinggi 7cm. *Jaje Iwel putih* terbuat dari ketan putih 1kg ketan, kelapa 300gr. Setelah itu dibentuk persegi panjang yang berukuran 10cm, lebar 5cm, dan tinggi 7cm. Alat dan teknik persiapan yang digunakan menggunakan baskom untuk merendam ketan dan parutan untuk memarut kelapa. Alat dan teknik pengolahan yang digunakan menggunakan dandang dan *kuskusan* untuk mengukus ketan. Alat dan teknik penyajian yang digunakan dalam menyajikan *jaje iwel* pada menggunakan dulang ditata diatas *dulang* yang sudah dialasi daun pisang.

Desa Tenganan Pegringsingan menyajikan beberapa hidangan khas yang

selalu ada pada tahap pelaksanaan saat upacara *Usaba Sambah* seperti hidangan *cacah, marus, ononan, pesan les, be mejakan, petis, pademare, kembung merah, kembung putih, plegantung, abug, ketambat, jambal anggine*.

1. Hidangan Pokok

Ketambat yang disajikan di Desa Tenganan Pegringsingan saat *Usaba Sambah* mempunyai double ikat yang diikat secara vertical dan horisontal berbeda dengan ketambat yang disajikan sehari-hari yang hanya diikat sekali saat pembuatan. Bahan yang digunakan dalam membuat ketambat yaitu beras bali 2 ½ kg dan janur secukupnya, pertama janur dililit memanjang seperti kulit blayag kemudian isi dengan beras bali setelah itu diikat dan direndam, keesokan harinya *ketambat* itu direbus sampai matang. Alat dan teknik persiapan yang digunakan menggunakan baskom untuk tempat beras. Alat dan teknik pengolahan yang digunakan menggunakan panci untuk merebus *ketambat*. Alat dan teknik penyajian yang digunakan dalam menyajikan menggunakan *ingke* yang sudah dialasi dengan daun pisang.

2. Hidangan Lauk Pauk

Cacah merupakan hidangan yang terdiri dari *uraban daging, uraban kulit dan usus, uraban otak dan tulang rawan, dan uraban hati dan lemak*. *Uraban* dibuat dari kelapa muda 10 buah dengan bumbu seperti lengkuas ¼ kg, bawang putih ½ kg, kemiri bakar 10 butir dan daging kerbau, kulit, usus, otak, tulang rawan, hati, dan lemak yang sudah dibakar dan direbus sebelumnya, kemudian ditambah dengan kaldu. Alat dan teknik persiapan yang digunakan menggunakan *klau* untuk memarut kelapa dan baskom untuk mencampur adonan. Alat dan teknik pengolahan yang digunakan menggunakan panci untuk merebus kulit, usus, otak, tulang rawan, hati, lemak dari kerbau dan pemanggangan untuk memanggang daging kerbau. Alat dan teknik penyajian yang digunakan menggunakan *aledan* atau *daun ron* yang dijarit dan berbentuk persegi dengan ukuran 30cmx30cm.

Marus dibuat dengan bahan dasar kelapa 10 butir dan ditambahkan dengan

bumbu seperti bawang merah ¼ kg, jahe 100gr, kunyit 100gr, bangle 50gr, garam secukupnya, *tabie bun* 100gr, terasi secukupnya dan darah kerbau secukupnya. Alat dan teknik persiapan yang digunakan menggunakan *klau* untuk memarut kelapa dan baskom untuk mencampur adonan. Alat dan teknik pengolahan yang digunakan menggunakan panci untuk merebus *marus*. Alat dan teknik penyajian yang digunakan dalam menyajikan menggunakan *ingke* yang sudah dialasi dengan daun pisang.

Pesan Les merupakan hidangan yang terbuat dari daging babi 1kg dengan bumbu seperti *tabie bun* 100gr, garam, terasi, limau dan santan secukupnya. Alat dan teknik persiapan yang digunakan menggunakan talenan untuk memotong daging dan baskom untuk mencampur semua bahan. Alat dan teknik pengolahan yang digunakan menggunakan pemanggangan untuk memanggang pesan. Alat dan teknik penyajian yang digunakan dalam menyajikan menggunakan kertas nasi, *pesan les* disajikan sebagai hidangan pelengkap.

Be Mejakan dibuat dari rebusan daging babi 1kg dan cabai kecil ½ kg, garam, terasi, daun salam secukupnya. Alat dan teknik persiapan yang digunakan menggunakan talenan untuk mengiris daging babi. Alat dan teknik pengolahan yang digunakan menggunakan wajan besar untuk merebus. Alat dan teknik penyajian yang digunakan dalam menyajikan menggunakan mangkok kecil.

Petis merupakan hidangan yang berkuah yang terbuat dari rebusan daging ayam 5kg dengan bumbu bawang merah ¼ kg, jahe 100gr, kunyit 100gr, bangle 50gr, *tabie bun* ¼ kg, garam, terasi secukupnya. Alat dan teknik persiapan yang digunakan dalam proses pembuatan *petis* menggunakan lesung untuk menumbuk bumbu dan talenan untuk memotong daging ayam. Alat dan teknik pengolahan yang digunakan dalam proses pembuatan *petis* menggunakan panci dan sutil merebus. Alat dan teknik penyajian yang digunakan dalam menyajikan *petis* menggunakan mangkok kecil.

3. Hidangan Sayuran

Ononan memiliki kekhasan yaitu pada bahan yang digunakan. *Ononan* merupakan olahan dari daun bludru, daun pas-pasan, dan daun blimbing secukupnya dan ditambah dengan daging babi ½ kg dan bumbu seperti bawang putih 250gr, kunyit 50gr, jahe 15gr, bangle 15gr, *tabie bun* 20gr, terasi secukupnya. Alat dan teknik persiapan yang digunakan menggunakan baskom untuk tempat daun bludru, daun pas-pasan, daun blimbing dan lesung untuk menumbuk bumbu. Alat dan teknik pengolahan yang digunakan menggunakan wajan untuk menumis bumbu dan panci untuk merebus *ononan*. Alat dan teknik penyajian yang digunakan dalam menyajikan menggunakan mangkok dari batok kelapa.

Pademare yaitu campuran dari daun blimbing dan ditambah dengan , lawar yang terdiri dari daging babi 1kg, kelapa muda 1 butir dengan bumbu yang terdiri dari bawang merah 250gr, jahe 100gr, kunyit 100gr, bangle 50gr, *tabie bun* 200gr, garam, terasi secukupnya. Alat dan teknik persiapan yang digunakan menggunakan lesung untuk menumbuk bumbu dan talenan untuk memotong daging babi dan kelapa, baskom untuk mencampur adonan menjadi satu. Alat dan teknik pengolahan yang digunakan menggunakan wajan dan sutil untuk menggoreng bumbu. Alat dan teknik penyajian yang digunakan dalam menyajikan menggunakan kertas nasi dengan cara ditata diatasnya.

4. Jajanan

Kembung merah merupakan jajanan khas yang disajikan pada upacara *Usaba Sambah*. Bahan dalam pembuatannya terdiri dari tepung beras 1kg, kelapa tua 1 butir, gula merah 100gr, garam secukupnya. Alat dan teknik persiapan yang digunakan menggunakan parutan untuk memarut kelapa dan nampan bulat untuk menguleni adonan. Alat dan teknik pengolahan yang digunakan menggunakan wajan dan sutil untuk

menggoreng adonan. Alat dan teknik penyajian yang digunakan dalam menyajikan menggunakan *ingke* yang sudah dialasi dengan daun pisang.

Kembung putih merupakan jajanan khas yang disajikan pada upacara *Usaba Sambah*. Bahan yang digunakan yaitu tepung terigu 1kg dan kelapa tua 1 butir. Alat dan teknik persiapan yang digunakan menggunakan parutan untuk memarut kelapa dan nampan bulat untuk menguleni adonan. Alat dan teknik pengolahan yang digunakan menggunakan wajan dan sutil untuk menggoreng adonan. Alat dan teknik penyajian yang digunakan dalam menyajikan menggunakan *ingke* yang sudah dialasi dengan daun pisang.

Plegantung merupakan jajanan khas yang disajikan pada upacara *Usaba Sambah*. *Plegantung* diolah dari tepung beras 1kg, kelapa tua 1kg, garam dan janur secukupnya. Alat dan teknik persiapan yang digunakan menggunakan parutan untuk memarut kelapa dan nampan bulat untuk mencampur kelapa parut dengan tepung beras. Alat dan teknik pengolahan yang digunakan menggunakan panci untuk merebus *plegantung*. Alat dan teknik penyajian yang digunakan dalam menyajikan menggunakan *ingke* yang sudah dialasi dengan daun pisang.

Abug merupakan jajanan khas yang disajikan pada upacara *Usaba Sambah*. *Abug* dibuat dari kelapa tua 6 butir, tepung beras 1kg, gula merah 100gr dan garam secukupnya, gula merah disisir halus. Alat dan teknik persiapan yang digunakan menggunakan parutan mesin untuk memarut kelapa dan nampan bulat untuk mencampur kelapa parut dengan tepung beras. Alat dan teknik pengolahan yang digunakan menggunakan panci untuk mengukus *abug*. Alat dan teknik penyajian yang digunakan dalam menyajikan menggunakan *ingke* yang sudah dialasi dengan daun pisang.

Jambal Anggine merupakan jajanan khas yang disajikan pada upacara *Usaba Sambah*. *Jambal Anggine* memiliki cita rasa yang gurih, *jambal anggine* merupakan hidangan yang berbahan dasar dari ketan putih 5kg. Kekhasan dari hidangan ini dapat

dilihat dari teknik penyajiannya yang disajikan dengan cara ditumpuk dengan menggunakan dulang yang sudah dialasi dengan klatkat. Alat dan teknik persiapan yang digunakan menggunakan baskom untuk merendam ketan. Alat dan teknik pengolahan yang digunakan menggunakan dandang dan kukusan untuk mengukus ketan. Alat dan teknik penyajian yang digunakan dalam menyajikan menggunakan dulang yang sudah dialasi dengan klatkat.

Desa Tenganan Pegringsingan menyajikan beberapa hidangan khas yang selalu ada pada tahap penutup saat upacara *Usaba Sambah* seperti hidangan *gibungan jajan*, *kuah barak*, *bayuhan meg*.

1. Hidangan Lauk Pauk

Bayuan Meg merupakan kumpulan hidangan yang terdiri dari madam, lawar penyu, lawar tuung, sayur blimbing, dan jejeruk yang ditata menjadi satu diatas kertas nasi. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *madam* adalah kelapa, bawang merah, jahe, lengkuas, kencur, kunyit, bawang putih, bangle, sereh, daun salam, terasi, daging jeroan, limau, santan, *tabie bun*, kulit babi, darah, terong bali, cabai merah, cabai kecil, kemiri, daging babi, kaldu, daun blimbing, *pamor*, bawang goreng, dan kepala babi. Alat dan teknik persiapan yang digunakan adalah *klau*, baskom, lesung, *kuskusan*, dan talenan untuk memotong daging. Alat dan teknik pengolahan yang digunakan adalah kompor, wajan, pemanggangan dan panci merebus daun blimbing. Alat dan teknik penyajian yang digunakan dalam menyajikan adalah hidangan ditata diatas kertas nasi.

2. Hidangan Sayuran

Kuah barak merupakan hidangan khas yang disajikan sebagai pelengkap pada upacara *Usaba Sambah*. *Kuah barak* dibuat dari daging mentah 1kg, kelapa muda ½kg, darah babi secukupnya dengan bumbu bawang merah ¼ kg, jahe 100gr, lengkuas 50gr, kencur 50gr, kunyit 50gr, bawang putih 100gr, bangle 10gr, *tabie bun* 50gr, sereh, daun salam, terasi secukupnya. Alat dan teknik persiapan yang digunakan menggunakan baskom

untuk tempat daging dan lesung untuk menumbuk bumbu. Alat dan teknik pengolahan yang digunakan menggunakan wajan untuk menumis bumbu. Alat dan teknik penyajian yang digunakan dalam menyajikan menggunakan mangkok dari batok kelapa.

3. Jajanan

Gibungan jajan merupakan jajanan khas yang disajikan tepatnya setelah acara perang pandan. Kekhasan hidangan ini dapat dilihat dari teknik penyajiannya yang disajikan dengan menggunakan *klatkat* dengan dialasi kertas nasi. *Gibungan jajan* terdiri dari *kembung merah*, pisang dua sisir, *kukus ketan merah*, dan *kukus ketan putih*. *Kukus ketan merah* yang terbuat dari ketan putih 2kg, gula merah 100gr, kelapa tua 1 butir. *Kukus ketan putih* yang terbuat dari ketan putih 2kg dan kelapa tua 1 butir. Alat dan teknik persiapan yang digunakan menggunakan baskom untuk merendam ketan. Alat dan teknik pengolahan yang digunakan menggunakan dandang dan kukusan untuk mengukus ketan merah dan ketan putih. Alat dan teknik penyajian yang digunakan dalam menyajikan menggunakan *klatkat* yang sudah dialasi dengan kertas nasi.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan uraian temuan-temuan yang telah penulis kemukakan pada bab IV tersebut diatas, maka dapat disimpulkan bahwa hidangan khas *Usaba Sambah* di Desa Tenganan Pegringsingan terbagi menjadi hidangan yang disajikan pada tahap persiapan upacara *Usaba Sambah*, tahap pelaksanaan upacara *Usaba Sambah*, dan tahap penutup upacara *Usaba Sambah* yang dilihat dari segi teknik persiapan, teknik pengolahan dan teknik penyajian yaitu:

1. Hidangan khas *Usaba Sambah* yang disajikan pada tahap persiapan pada pelaksanaan Upacara Memiut terdiri dari hidangan : *Patulaya*, *Pengepunjung*, *Uduan*.
2. Hidangan khas *Usaba Sambah* yang disajikan pada tahap pelaksanaan pada Upacara Mati Ombo Jegjeg Ai

terdiri dari hidangan : *Cacah, Marus, Ononan, Pesan Les, Be Mejakan, Petis, Pademare, Kembung Merah, Kembung Putih, Plegantung, Abug, Ketambat, Jambal Anggine.*

3. Hidangan khas *Usaba Sambah* yang disajikan pada tahap penutup pada Upacara Perang Pandan atau Mekare-Kare terdiri dari hidangan : *Gibungan Jajan, Kuah Barak, dan Bayuhan Meg yang terdiri dari Madam, Lawar Penyus, Lawar Tuung, Sayur Belimbing, Jejeruk.*

Saran

Berdasarkan temuan-temuan yang diperoleh di lapangan, maka ada beberapa saran yang akan dikemukakan yaitu:

1. Khususnya kepada masyarakat yang ada di Desa Tenganan Pegringsingan Kecamatan Karangasem Manggis agar dalam pengolahan suatu hidangan perlu diperhatikan tingkat kebersihan mengingat peralatan yang digunakan bersifat tradisional, sehingga dalam penyimpanan baik alat pengolahan maupun alat saji harus diperhatikan lebih baik lagi.
2. Kepada peneliti lain, agar melakukan penelitian lebih lanjut terkait tentang hidangan tradisional baik yang disajikan pada kesempatan khusus maupun pada kesempatan sehari-hari.

DAFTAR RUJUKAN

- Aulia, Rizka. 2015. *Studi Tentang Sajian Harisah Sebagai Makanan Khas Haul Mbah Sholih Tsani Di Pondok Pesantren Qomaruddin Sampurnan Bungah Gresik.* Skripsi (tidak diterbitkan). Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Surabaya.
- Daniel, Moehar. 2006. *Metode Penelitian Social Ekonomi.* Jakarta: Bumi Aksara.
- Harijadi, I Komang Teguh. 2013. *Media Informasi Tradisi dan Budaya Tenganan Pegringsingan berbasis web.* Tugas Akhir (tidak diterbitkan). Jurusan Manajemen Informatika, Undiksha Singaraja.
- Haulaini. 2016. *Identifikasi Hidangan Khas Lombok Di Kecamatan Pringgabaya Kabupaten Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat.* Skripsi (tidak diterbitkan). Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Undiksha Singaraja.
- Kartika, Mila Suryani. 2015. *Hidangan Bali Pada Tradisi Nyakan Diwang di Desa Banjar Kecamatan Banjar Kabupaten Buleleng.* Skripsi (tidak diterbitkan). Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Undiksha Singaraja.
- Marwanti. 2000. *“Pengetahuan Masakan Indonesia”.* Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Noor, Juliansyah. 2011. *Metode Penelitian: Skripsi, tesis, disertasi, dan karya ilmiah.* Jakarta: Prenadamedia Group.
- Nopiawati, Ni Made. 2014. *Hidangan Tradisional Pada Kesempatan Khusus Perkawinan Di Desa Kutampi Kecamatan Nusa Penida, Kabupaten Klungkung Propinsi Bali.* Skripsi (tidak diterbitkan). Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Undiksha Singaraja.
- Suprpto. 2017. *Kajian Makanan Khas Lombok Pada Tradisi Begawe Merariq Di Desa Kuta Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah.* Skripsi (tidak diterbitkan). Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Undiksha Singaraja.

