



Hellena Patiran
Program Studi Pendidikan
Kesejahteraan Keluarga
Universitas Pendidikan
Ganesha
lenapatiran@gmail.com

Ni Made Suriani
Program Studi Pendidikan
Kesejahteraan Keluarga
Universitas Pendidikan
Ganesha
made.suriani@undiksha.ac.id

Luh Masdarini
Program Studi Pendidikan
Kesejahteraan Keluarga
Universitas Pendidikan
Ganesha
masdarini@undiksha.ac.id

TRADISI MEGIBUNG DI DESA PADANGBAI KECAMATAN MANGGIS KABUPATEN KARANGASEM

MEGIBUNG TRADITION IN PADANGBAI VILLAGE, MANGGIS DISTRICT, KARANGASEM REGENCY

Abstrak

Riset ini bertujuan untuk: (1) Mendeskripsikan penerapan tradisi megibung diawali dari sesi persiapan, sesi pengolahan, sesi penyajian serta penyelesaian megibung di Desa Padangbai Kabupaten Karangasem, (2) Mendeskripsikan tata krama di budaya megibung. Tipe riset ini adalah riset deskriptif kualitatif. Metode pengumpulan informasi yang digunakan ialah memakai tata cara observasi serta wawancara dengan alat riset ialah lembar observasi serta pedoman wawancara. Analisis informasi yang digunakan yakni analisis deskriptif kualitatif. Hasil riset ini menampilkan: (1) penerapan tradisi megibung mencantumkan sesi persiapan ialah persiapan buat megibung serta persiapan buat santapan megibung yang dibuat oleh penyelenggara kegiatan serta keluarga, dipandu oleh juru patus. Pada sesi pengolahan, masakan megibung yang disajikan yakni Nasi putih, olahan lawar yaitu lawar ayam, olahan sate yaitu sate tusuk serta sate lilit, babi guling, serta jukut ares. Pada sesi penyajian, santapan megibung berisikan gibungan yang ditaruh di bagian tengah serta karangan ditaruh di sisi kiri serta kanan gibungan, serta sesi penyelesaian megibung ditandai melalui pembersihan area megibung oleh pelaksana kegiatan, (2) tata karma budaya megibung Desa Padangbai Kabupaten Karangasem berisikan ketentuan universal serta ketentuan spesial, ketentuan universal yang ditunjukkan kepada seluruh partisipan megibung sebaliknya ketentuan spesial di tujukan buat tiap- tiap orang yang ikut serta dalam budaya megibung, seluruh ketentuan tersebut wajib bisa di sepakati, dipatuhi, serta dilaksanakan oleh seluruh partisipan megibung sebab memiliki nilai agama, nilai tata krama, serta budaya yang besar.

Kata Kunci: Etika makan, *megibung*, Tradisi.

Abstract

This research aims : (1) describe the application of the megibung tradition starting from the preparation session, processing session, presentation session and completion of megibung in the village of padangbai Karangasem district. (2) Describe manners in the megibung culture this type of research, the information analysis procedure used namely qualitative analysis. The result of this research show: (1) The implementation of the megibung tradition include a preparation for the megibung meal which is mode by the event organizer and the family guarded by the patus interpreter. In the processing session, the megibung dishes served are white rice, processed lawar namely , chicken lawar, processed satay namely skewered satay, and wrapped satay, babi guling, and jukut ares in the sarving meal presentation session, the megibung meal contains gibungan which is placed in the bouquet is placed on the left and right sides of the flower and the megibung completion session is marked by clening the megibung area by the activity implementer. (2) Etiquette in the megibung culture in padangbai village, karangasem district contains universal rules that are shown to all megibung participants while special rules are shown to everyone who participates in the megibung culture, all of these rules must be agreed, obeyed and carried out by all megibung participants because it has great religious values, etiquette and ultral values.

Keywords : Eating etiquette, *megibung*, Tradition

1. PENDAHULUAN

Pulau Bali yang dikenal sebagai pulau seribu Pura, dengan beragam keindahan alam, budaya dan tradisi yang menjadikannya sebagai destinasi wisata dan terus berkembang. Begitu besar daya tarik pulau Bali menjadi destinasi pariwisata, sehingga berdampak pada perkembangan segala aspek kehidupan. Salah satunya yaitu bidang kuliner. Kabupaten Karangasem merupakan Kabupaten yang terletak di Bali bagian timur dengan ibu kotanya Amlapura. Dalam portal resmi Pemerintah Kabupaten Karangasem, destinasi wisata kabupaten Karangasem terbagi dalam beberapa sub yaitu wisata alam, wisata budaya, wisata kuliner , wisata religi dan wisata sejarah. Dari berbagai sub wisata tersebut yang menarik adalah wisata budaya yaitu tradisi *megibung*, salah satu warisan budaya yang sudah diwariskan secara turun – temurun hingga saat ini (Pemkab Karangasem 2019). Tradisi *megibung* ini dikenalkan oleh Raja Karangasem yaitu I Gusti Agung Anglurah Ketut Karangasem sekitar tahun 1614 Caka atau 1692 Masehi. Pada saat itu, Karangasem dalam ekspedisinya menaklukkan Raja-raja yang ada di tanah Lombok. Ketika istirahat dari peperangan, raja menganjurkan semua prajuritnya untuk makan bersama melingkar yang sampai saat ini dikenal dengan istilah *megibung*. Bahkan Raja sendiri ikut makan bersama prajuritnya. *Megibung* dimulai dari masak masakan khas traditional Bali secara bersama-sama, baik itu nasi maupun lauknya. Setelah selesai memasak, warga kemudian menyiapkan makanan itu untuk disantap. Nasi putih diletakkan dalam satu wadah yang disebut *gibungan*, sedangkan lauk dan sayur yang akan disantap disebut karangan. Tradisi *megibung* ini dilangsungkan saat upacara adat dan keagamaan di suatu tempat, terutama di daerah Karangasem misalnya dalam upacara *Yadnya* seperti pernikahan, *odalan* di Pura, *ngaben*, tiga bulanan dan hajatan lainnya. Ada beberapa etika yang perlu diperhatikan saat upacara *megibung*, sebelum makan kita harus cuci tangan terlebih

dahulu, tidak menjatuhkan remah atau sisa makanan dari suapan, tidak mengambil makanan disebelah kita, jika salah satu sudah merasa puas dan kenyang dilarang meninggalkan temannya, walaupun aturan ini tidak tertulis tapi masih diikuti peserta makan *megibung* hingga saat ini.

Tradisi *megibung* sebagai tradisi makan bersama, yang ada di Pulau Bali terutama wilayah Kabupaten Karangasem, salah satunya di Desa Padangbai. Menurut P.Stompka,2010 : 69 (dalam Riza Wulandari 2017) Tradisi adalah segala tindakan yang ajeg dilakukan disuatu daerah secara turun temurun. Tradisi merupakan kesamaan benda material dan gagasan yang berasal dari masa lalu namun masih ada sampai saat ini. Sedangkan menurut WJS Poerwadaminto (1976) tradisi adalah segala sesuatu yang menyangkut kehidupan dalam masyarakat yang dilakukan secara terus menerus seperti adat, budaya, kebiasaan dan juga kepercayaan Tradisi dapat didefinisikan sebagai warisan yang benar atau warisan masa lalu. Padangbai merupakan sebuah desa yang terletak di Kecamatan Manggis, Kabupaten Karangasem, terletak di sisi timur Pulau Bali. Padangbai baru menjadi sebuah Desa yang berdiri sendiri sejak tahun 1992 di mana sebelumnya masih berupa Dusun yang merupakan bagian dari Desa Ulakan dan bernama Dusun Padang atau Dusun Teluk Padang. Desa Dinas Padangbai dibagi atas 4 Dusun atau Banjar Dinas antara lain, Dusun Luhur, Dusun Melanting, Dusun Segara dan Dusun Mimba. Selain Desa Dinas Padangbai juga memiliki sistem pemerintahan tradisional Bali yang disebut Desa Pakraman yang terdiri atas 3 Banjar yaitu Banjar Kaler, Banjar Sidakarya (Banjar Kaja) dan Banjar Karya Nadhi (Banjar Tengah). Secara Geografis Padangbai mempunyai luas 3,60 km² dengan jumlah penduduk sekitar kurang lebih 3.294 (2016) jiwa dan kepadatan mencapai 858 jiwa/km² (2010). Padangbai juga dikenal karena adanya pelabuhan Feri yang melayani pelayaran kepulau Lombok, Nusa Penida, kepulauan Gili dan pulau-pulau lain di Nusa tenggara Barat. Padangbai juga terkenal dengan pesona wisatanya yang indah sehingga para wisatawan asing maupun lokal datang ke desa kecil yang terletak di pulau Bali bagian timur ini tidak hanya untuk menyebrang kepulau-pulau sekitar, tapi juga menikmati keindahan pesona alamnya yang indah.

(Ariani, 2017) melaporkan, *megibung* ialah tata metode makan dengan memakai satu dulang terdapat nasi serta lauk pauknya buat 4 hingga 8 orang, bergantung pada kerutinan setempat, semacam di Karangasem apalagi dapat hingga 10 orang. *megibung* ialah sesuatu proses ataupun aktivitas yang dilakukan oleh warga ataupun sebagian orang buat duduk bersama silih berbagi, paling utama dalam perihal santapan. Tidak cuma buat makan serta kenyang yang diperoleh ialah dikala makan kita bisa silih bertukar benak apalagi saling bercanda. Dalam penerapan *megibung* seluruh orang aktivitas makan bersama, seluruh orang berbaur, tidak terdapat perbandingan antar warga. (Permana, 2013).

Menurut Sukerti,dkk (2017) melaporkan *megibung*, ialah salah satu budaya peninggalan leluhur, dimana ialah budaya makan bersama di satu wadah. Tidak hanya makan dapat hingga puas tanpa rasa sungkan, *megibung* berisikan ajaran kebersamaan, dapat sembari bertukar benak, bersenda gurau, apalagi dapat silih memahami ataupun lebih meningkatkan pertemanan masyarakat.

Tradisi *megibung* memiliki nilai kebersamaan, tata karma yang mendalam, yang wariskan oleh leluhur terdahulu kepada kita terlebih khusus generasi muda dan

yang akan datang yaitu (1) Senantiasa mengutamakan ataupun mempersembahkan terlebih dulu kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa, selaku sujud syukur serta astiti.

(2) Pembelajaran moral (3) Pada saat *megibung* juga tidak ada yang membedakan tingkatan atau kasta antara yang satu dengan yang lain (mustika 2017). Dengan demikian tradisi *megibung* sangat mengandung pendidikan moral yang sejak awal kita diajarkan untuk beretika, dimana hanya persoalan makan saja sudah seharusnya mengikuti sopan santun, apalagi perilaku lainnya yang terutama bisa menghargai dan menghormati yang lebih tua.

Berdasarkan observasi awal yang sudah dilakukan pada hari Rabu tanggal 22 Mei 2019 di Desa Padangbai Kecamatan Manggis Kabupaten Karangasem, dengan Narasumber Bapak I Made Karyata (51) sebagai sekertaris dua di Desa adat Padangbai, menjelaskan bahwa Tradisi *megibung* di Desa Padangbai sudah ada sejak dahulu yang kemudian diwariskan secara turun temurun hingga saat ini. Beliau menjelaskan bahwa, filosofi yang terkandung dalam tradisi *megibung* adalah kebersamaan, kekeluargaan dan kehidupan bermasyarakat tanpa membeda- beda kan satu dengan yang lain. Pelaksanaan *megibung* di Desa Padangbai tidak memiliki waktu khusus untuk dilaksanakan kecuali ada upacara adat, acara keagamaan, dan pernikahan apa bila di adakan oleh keluarga bersangkutan. Di Desa Padangbai tradisi *megibung* merupakan warisan tradisi budaya, yang sudah diwariskan secara turun temurun yang masih di lestarikan hingga saat ini. Setiap daerah di Kabupaten Karangasem memiliki ciri khas tersendiri dalam pelaksanaan tradisi *megibung* dari segi waktu pelaksanaan *megibung*, olahan hidangan yang disajikan dan tata cara pelaksanaan *megibung*, begitu pula dengan tradisi *megibung* yang ada di Desa Padangbai, salah satu ciri khas di Desa Padangbai adalah pelaksanaan *megibung* memperingati tiga hari setelah upacara *ngaben* atau yang biasa disebut dengan *ngetulunin*. *Ngetulunin* di adakan oleh keluarga yang bersangkutan, sesuai dengan penelitian yang sudah dilakukan oleh peneliti, keluarga dan peserta yang terlibat dalam acara ini akan melakukan persembahyangan di kuburan terlebih dahulu kemudian pelaksanaan *megibung*.

Sesuai pemaparan tentang Tradisi *megibung* yang sudah dipaparkan diatas, peneliti melakukan penelitian dengan judul “Tradisi *Megibung* di Desa Padangbai Kecamatan Manggis Kabupaten Karangasem” sebagai upaya untuk mempertahankan Tradisi *megibung* yang ada di Desa Padangbai dan sebagai data tertulis tentang Tradisi *megibung* di Desa Padangbai Kecamatan Manggis Kabupaten Karangasem.

2. METODE

Penelitian ini merupakan penelitian penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian deskriptif kualitatif merupakan prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati. Lokasi penelitian dilakukan di Desa Padangbai Kecamatan Manggis Kabupaten Karangasem, lokasi penelitian ini dipilih atas dasar pertimbangan : 1) Desa Padangbai merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Manggis Kabupaten Karangasem dimana Kabupaten Karangasem merupakan tempat lahirnya tradisi *megibung*, 2) di Desa Padangbai masih kental dengan adat istiadatnya yang tercermin dalam kehidupan masyarakatnya, dan 3) belum terdapat data maupun dokumen tertulis tentang pelaksanaan tradisi *megibung* di Desa Padangbai. Subjek yang digunakan dalam penelitian ini adalah masyarakat desa

padangbai dan sumber data yang digunakan adalah Tokoh masyarakat, Tukang Patus Desa, Tukang Patus Banjar, dan juga Ketua Karang Taruna, sedangkan variabel dalam penelitian ini adalah Tradisi *Megibung* di Desa Padangbai Kecamatan Manggis Kabupaten Karangasem. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif. Data yang diperoleh dituangkan dalam suatu rancangan konsep yang kemudian dijadikan dasar utama dalam memberikan analisis. Dalam penelitian ini yang digunakan dalam menganalisa data yang sudah diperoleh adalah dengan cara deskriptif (non statistik), yaitu penelitian yang dilakukan dengan menggambarkan data yang diperoleh dengan kata-kata atau kalimat yang dipisahkan untuk memperoleh kesimpulan.

Adapun beberapa tahapan penelitian yang akan dilakukan pada penelitian ini yaitu : (1) Observasi, observasi dilakukan untuk mengetahui dan mendapatkan informasi awal terkait dengan permasalahan yang diteliti yaitu tentang tradisi *megibung* yang ada di desa Padangbai Kecamatan manggis Kabupaten Karangasem, (2) Kajian Teori, tahap ini di lakukan untuk mengkaji teori yang berkaitan dengan Tradisi *megibung* yang ada di desa Padangbai Kecamatan manggis Kabupaten Karangasem, (3) Metode pengumpulan data, pada penelitian ini metode yang peneliti gunakan adalah wawancara, observasi, serta dokumentasi, (4) Penyusunan instrument penelitian, instrumen penelitian digunakan untuk, pedoman pencarian data yang terkait dengan penelitian ini menggunakan lembar observasi dan lembar wawancara, (5) Analisis Data, metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini, adalah dengan mengikuti model penelitian *grounded*, dimana analisis dilakukan sepanjang kurun waktu berlangsungnya proses penelitian dari awal secara terus menerus sampai akhir penelitian, (6) Kesimpulan, kesimpulan didapatkan berdasarkan rumusan masalah yang ada didalam penelitian.

Adapun sumber data yang digunakan peneliti dalam penelitian ini yaitu.

1. Sumber informasi tertulis

Moleong (2011:159) sumber informasi tertulis merupakan suatu sumber data di luar kata ataupun tindakan. Sumber informasi tertulis yang digunakan dalam riset ini adalah berupa profil Desa Padangbai yang diberikan oleh Kepala Desa Padangbai yang berisi sejarah Desa Padangbai, luas dan batas wilayah, jumlah desa adat dan banjar dinas Desa Padangabai.

2. Sumber informasi tidak tertulis

Sumber informasi tidak tertulis dalam riset ini ialah, memakai sumber informasi yang didapat dari pros wawancara dari beberapa informan. Djunaidi Chony serta Fauzan Almanshur(2012: 146) informan merupakan orang yang dimanfaatkan buat membagikan informasi tentang suasana serta keadaan latar riset. Informasi yang dihimpun pada riset ini bisa dipecah jadi 2 ragam ialah informasi primer serta sekunder. Informasi primer ialah informasi yang langsung dihimpun oleh periset dari sumber utama ada pula yang jadi sumber informasi primer dalam riset ini merupakan para tokoh warga semacam bendesa adat serta juru patus mengenali secara mendalam budaya *megibung*. Sebaliknya informasi sekunder ialah informasi yang tidak langsung dihimpun periset selaku pendukung sumber utama, dalam wujud dokumen- dokumen terpaut dengan dihimpunnya kedua informasi diatas

hingga dalam riset ini digunakan tata cara serta instrument informasi selaku berikut.

1. Tata cara Interview (wawancara)

Wawancara merupakan tata cara pengumpulan data dengan bertanya langsung dengan pemberi informasi. Bagi Meter Nazir (2003 193- 194) iktikad definisi diatas merupakan proses mendapatkan penjelasan buat tujuan riset dengan metode tanya jawab sembari bertemu langsung periset dengan responden terpaut. Tata cara wawancara merupakan tata cara utama dalam riset ini. Wawancara merupakan metode buat memperoleh penjelasan secara lisan dari sumber data dengan, wawancara ini hingga periset bisa mendapatkan pengetahuan bonus buat memenuhi informasi yang sudah diperoleh ialah tentang penerapan tradisi megibung diawali dengan sesi persiapan, pengolahan, sesi penyajian serta penyelesaian megibung, dan etika makan.

2. Tata Cara Observasi

Observasi ialah tata cara ataupun tata cara analisis dan mengadakan pencatatan terstruktur lewat tingkah laku, memandang dan mengamati orang ataupun kelompok. Bagi Bahder Johan Nasution(2008: 169- 170) dalam bukunya bertema Tata cara Riset Ilmu Hukum, observasi diartikan merupakan mengamati seluruh evolusi yang berkembang serta tumbuh di sekitar warga setelah itu dicoba riset atas fenomena ataupun prilaku hokum warga tersebut, tata cara ini digunakan buat mendapatkan informasi terkait persiapan bahan, perlengkapan, pengolah bumbu, metode pembuatan serta penyajian santapan dalam budaya megibung.

Proses analisis data yang dilakukan peneliti dalam penelitian ini adalah melalui tahap-tahap sebagai berikut

1. Reduksi Data

Reduksi data merupakan proses penelitian pemusatan perhatian, penyedehnaan, pengabstarakan dan transparansi data kasar yang muncul dari catatan lapangan. Dari lokasi penelitian dan laporan lapangan kemudian di reduksi, dirangkum dipilah-pilah hal yang pokok, difokuskan pada hal-hal yang penting dari tema dan polanya (melalui proses penyuntingan, pemberian kode dan pentabelan).Reduksi data dilakukan terus menerus selama proses penelitian berlangsung. Pada tahapan ini setelah data dipilih kemudian disederhanakan, data yang tidak diperlukan disortir agar memberikan kemudahan dalam penampilan, penyajian serta untuk menarik kesimpulan sementara.

2. Penyajian data (*Display data*)

Menurut Ibid, penyajian data merupakan suatu proses pengorganisasian data sehingga mudah dianalisis dan disimpulkan penyajian data dalam penelitian ini berbentuk uraian narasi serta dapat di selingi dengan gambar, skema, matriks, table, rumus dan lain-lain. Hal ini disesuaikan dengan jenis data yang terkumpul dalam proses pengumpulan data baik dari hasil observasi partisipan, wawancara mendalam, maupun dokumentasi. Penyajian data dimaksudkan agar lebih mempermudah bagi peneliti, untuk dapat melihat gambaran secara keseluruhan atau bagian-bagian tertentu dari data penelitian. Hal ini merupakan pengorganisasian data kedalam suatu bentuk tertentu sehingga kelihatan jelas sosol lebih utuh. Data-data tersebut kemudian dipilih-pilih dan disisikan untuk disortir menurut kelompoknya dan disusun sesuai dengan kategori yang sejenis untuk ditampilkan agar selaras dengan permasalahan yang dihadapi, termasuk kesimpulan-kesimpulan sementara diperoleh pada waktu data di reduksi.

3. Simpulan Data/verifikasi

Kesimpulan yang pada awalnya masih sangat tentatif, kabur, dan diragukan, maka dengan bertambahnya data, menjadi lebih *grounded*. Kegiatan ini merupakan proses memeriksa dan menguji kebenaran data yang telah dikumpulkan sehingga kesimpulan akhir didapat sesuai dengan fokus penelitian. Simpulan awal yang telah dirumuskan dicek kembali (verifikasi) pada catatan yang telah dibuat oleh peneliti dan selanjutnya menuju kearah simpulan yang mantap. Simpulan merupakan instansi dari hasil penelitian yang menggambarkan pendapat terakhir peniliti. Simpulan ini diharapkan memiliki relevansi sekaligus menjawab focus penelitian yang telah dirumuskan sebelumnya. Dengan demikian data yang telah terkumpul kemudian disimpulkan dan ditafsirkan sehingga terdapat sebagai masalah yang timbul dapat di uraikan dengan tepat dan jelas. Karena dalam penelitian ini peneliti menggunakan pendekatan penelitian kualitatif maka analisa data nya dilakukan pada saat kegiatan penelitian berlangsung dan dilakukan setelah pengumpulan data selesai. Dimana data tersebut dianalisa secara cermat dan teliti sebelum disajikan dalam bentuk laporan yang utuh dan sempurna.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

. Padangbai baru jadi suatu Desa dan berdiri semenjak tahun 1992 di mana tadinya masih berbentuk Dusun yang ialah bagian dari Desa Ulakan serta bernama Dusun Padang ataupun Dusun Teluk Padang. Desa Dinas Padangbai dipecah 4 Dusun ataupun Banjar Dinas diantaranya, Dusun Luhur, Dusun Melanting, Dusun Segara serta Dusun Mimba. Tidak hanya Desa Dinas Padangbai pula mempunyai sistem kedaulatan tradisional Bali, diucap Desa Pakraman yang memiliki 3 Banjar ialah Banjar Kaler, Banjar Sidakarya, serta Banjar Karya Nadhi. Secara Geografis Padangbai mempunyai luas 3,60 km² dengan jumlah penduduk sekitar kurang lebih 3.294 (2016) jiwa dan kepadatan mencapai 858 jiwa/km² (2010). Padangbai juga dikenal karena adanya pelabuhan Feri yang melayani pelayaran kepulauan Lombok, Nusa Penida, kepulauan Gili dan pulau-pulau lain di Nusa tenggara Barat. Bagian ini membahas mengenai pelaksanaan Tradisi *megibung* mulai dari tahap persiapan, tahap pengolahan hidangan, tahap penyajian, tahap pelaksanaan, dan tahap penyelesaian *megibung* di Desa Padangbai Kabupaten Karangasem.

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan *megibung* di Desa Padangbai persiapan *megibung* dan persiapan hidangan *megibung*. Pertama, mempersiapkan *megibung* yang berisikan: 1) memastikan tipe upacara yadnya, hendak dicoba serta bebanten yang diperlukan, 2) memastikan partisipan *megibung*, partisipan *megibung* berisikan owner kegiatan serta tamu undangan, sesi persiapan cuma dicoba oleh owner kegiatan beserta keluarga sebaliknya tamu undangan cuma turut dalam mencerna hidangan *megibung*, 3) Memastikan jumlah bahan yang hendak, 4) memastikan tempat penerapan *megibung*, hal ini di dukung oleh Wayan Sukerti dkk(2017) yang melaporkan kalau pekerjaan dini yang butuh dicoba saat sebelum tradisi *megibung* merupakan menentukan tipe yadnya serta banten yang butuh disiapkan.

Tahap kedua Sesi persiapan *megibung*, ialah sesi buat mempersiapkan bahan dan alat yang hendak digunakan, serta mempersiapkan bumbu dan daging dalam mempersiapkan hidangan *megibung* di Desa Padangbai dipandu juru patus, keluarga, serta warga setempat. Terpaut perihal ini, Tripayana (2016: 9) menunjang

kalau proses persiapan dicoba oleh keluarga ataupun warga secara berbarengan menyiapkan perlengkapan serta bahan dalam penerapan megibung.

Bersumber pada hasil wawancara serta observasi juru patus diperoleh cerminan serta data kalau dalam mempersiapkan bahan- bahan buat megibung dicoba anggota banjar khususnya kalangan pria. Gagasan ini didapat dikala pengumpulan informasi dilaksanakan upacara memeringati 3 hari orang wafat sehabis ngaben Jumat 09 April, 2021 yang dilaksanakan di pekuburan umum jln. Silayukti, Padangbai, Karangasem.

Bersumber pada hasil riset yang dicoba, sesi persiapan budaya megibung ialah sesi buat mempersiapkan hidangan buat megibung. Ada pula persiapan megibung dicoba ialah memastikan tipe yadnya serta bebanten yang diperlukan memastikan partisipan megibung berhubungan dengan banyaknya bahan dimanfaatkan, serta memastikan tempat dilaksakannya kegiatan megibung. Jenis upacara *yadnya* yang dilaksanakan adalah *ngetulunin* atau upacara memperingati tiga hari setelah upacara *ngaben*, yang diadakan oleh keluarga yang bersangkutan. Sesuai dengan hasil penelitian yang peneliti dapat, dari segi olahan hidangan dan jumlah hidangan yang diolah dan disajikan dalam upacara *ngetulunin* ini berbeda dengan jenis upacara *yadnya* lain yang diadakan di Desa adat. Seperti jumlah sate yang dihidangkan pada saat upacara *ngetulunin* hanya dua jenis sate yaitu: sate tusuk, dan sate lilit sedangkan upacara *yadnya* lainnya ada empat jenis sate yaitu: sate lilit, sate tusuk, sate kabet, dan sate asem. Kemudian lawar yang dihidangkan pada saat upacara *ngetulunin* hanya satu jenis yaitu lawar ayam, sedangkan jenis upacara *yadnya* lain menghidangkan tiga jenis lawar yaitu: lawar putih, lawar merah, dan lawar ijo.

2. Tahap Pengolahan Hidangan

Tahap pengolahan ini dilakukan oleh semua anggota laki-laki yang ikut serta dalam acara tersebut. Perlengkapan pengolahan pada budaya megibung ialah perlengkapan yang digunakan buat sesi pengolahan santapan megibung. Ada pula perlengkapan yang digunakan yakni selaku berikut::

(a) *Emblong*/ Baskom ialah suatu wadah buat mempersiapkan hidangan di sesi pengolahan santapan *megibung*. (b) Panci ialah perlengkapan dapur yang dibuat dengan bahan aluminium, bisa diisi air serta digunakan selaku penanak nasi. (c) Penggorengan Adalah alat memasak yang digunakan untuk menggoreng bahan makanan. (d) Siut ialah perlengkapan dapur berukuran cukup besar serta dibuat dari kayu. Dimanfaatkan buat mengaduk serta penyendok nasi. (e) Senduk siong. Adalah senduk kuah yang terbuat dari batok kelapa. (f) Sendok penggorengan. Sendok yang digunakan untuk menggoreng yang memiliki lubang-lubang kecil yang berfungsi untuk menyaring minyak. (g) Pemabatan.

Pemabatan adalah alat pemanggangan sate dengan bahan bakarnya dari ranting kering atau arang.

Berdasarkan informasi yang disampaikan oleh informan Ketut Widana (*Pawongan*), jumlah orang atau personil yang diperlukan untuk menyiapkan bahan dan alat mengolah hidangan *megibung* dengan tugasnya masing-masing tentu dikondisikan jumlah mereka yang ada di Desa tersebut yang usianya produktif untuk bisa memasak dan mengolahnya secara profesional. Terkait hal ini, Tripanyana (2016:9) mendukung bahwa proses persiapan dilakukan oleh keluarga

atau masyarakat secara bersama-sama dalam mempersiapkan alat dan bahan dalam pelaksanaan *megibung*. Setelah semua persiapan bahan dan bumbu selesai dibuat, selanjutnya dilakukan proses pengolahan dengan memberi tugas kepada anggota *krama*, misalnya ada yang mengolah sate, mencincang daging untuk lawar, merebus sayur, memanggang, menggoreng, menyiapkan tusukan sate, memarut kelapa, mencampur adonan lawar, yang secara keseluruhan dikerjakan secara bersama-sama dan saling membantu. Pada intinya disaat mengolah hidangan sangat mengedepankan asas gotong royong.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan peneliti tahap pengolahan di Desa Padangbai merupakan proses mengolah bahan makanan yang telah dipersiapkan sebelumnya menjadi hidangan yang siap untuk disajikan, teknik pengolahan yang terdiri dari beberapa tahapan yaitu (1) *ngukus*/ Mengukus, merupakan teknik pengolahan untuk memasak nasi dengan cara di kukus untuk *gibungan*, (2) *ngengseb*, merupakan teknik merebus bahan makanan yang akan digunakan dengan menggunakan air yang banyak, (3) *numis*, merupakan teknik memasak dengan menggunakan minyak yang sedikit dalam hal ini menumis bumbu/*baseyang* akan digunakan, (4) *ngoreng*, merupakan teknik memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak yang banyak pada wajan atau penggorengan seperti pada saat membuat urutan, (5) *nunu/manggang*, merupakan teknik memasak bahan makanan diatas bara api atau arang yaitu seperti membuat sate tusuk, sate lilit, dan babi guling, (6) *ngelawar*, merupakan teknik dalam proses pembuatan olahan lawar untuk hidangan *megibung*, (7) *masanin*, merupakan tahap memberikan bumbu/*base* pada olahan hidangan *megibung*.

3. Tahap Penyajian, Tahap pelaksanaan, dan penyelesaian *megibung*

Di sesi penyajian ialah sesi yang berarti, perihal ini disebabkan pada sesi ini seluruh masakan pada santapan *megibung* disesuaikan penempatannya dengan tradisi warga setempat. Perihal ini didukung oleh Tripayana(2016: 9) yang melaporkan kalau penyajian santapan dicoba secara berentetan serta tidak sembarang, diawali dari penyusunan tempat duduk, setelah itu tiap kelompok dikasih sebuah paket *gibungan* berisikan nasi serta lauk lengkap.



Gambar 1. Pemimpin acara memberi aba-aba



Gambar 2. Tata Cara *megibung*

Tahap penyelesaian *megibung* merupakan tahap terakhir dalam pelaksanaan *megibung*. Tahap selesai *megibung* akan benar-benar selesai apabila semua anggota yang ikut dalam proses *megibung* selesai serentak. Hal ini di dukung oleh (Permana,2013) yang mana setiap anggota yang sudah selesai terlebih dahulu wajib menunggu semua peserta selesai. Hal tersebut menunjukkan bahwa, pada tahap ini seluruh peserta dalam masing-masing kelompok sudah selesai makan diperbolehkan berdiri serta meninggalkan area *megibung* setelah mendapat aba-aba dari pemimpin acara. Dari penjelasan tersebut mencerminkan adanya pendidikan moral, etika dan sopan santun di dalam tradisi *megibung*, peserta *megibung* dilatih untuk sabar, dilatih untuk saling menghormati dan menghargai dengan menunggu aba-aba untuk berdiri dan meninggalkan area *megibung*.

4. Etika Makan dalam Tradisi *Megibung*

Tujuan budaya *megibung* yakni tidak hanya makan, pula bertujuan buat meningkatkan rasa kebersamaan serta memperkuat rasa saudara dengan lainnya, dan buat menanamkan pembelajaran etika serta sopan santun. Jadi di pelaksanaannya, butuh terdapatnya tata karma makan yang mengendalikan tentang tata metode makan pada dikala *megibung* yang wajib ditaati oleh partisipan. Tata karma makan di budaya *megibung* terdiri dari ketentuan umum dan ketentuan spesial.

Ada pula ketentuan universal yang wajib ditunjukkan oleh partisipan *megibung* semacam:

- 1) Partisipan *megibung* beranggotakan pria ataupun wanita berusia serta jumlah partisipan setiap kelompok 8 orang yang menggambarkan asta dala serta *gibungan* yang menggambarkan dewata nawa sanga ialah 9 penguasa setiap penjuru mata angin. Perihal ini buat menegaskan kita tetap senantiasa bersyukur serta meresapi asas dewata nawa sanga supaya terciptanya penyeimbang serta keharmonisan hidup.
- 2) Tiap kelompok tidak didetetapkan pesertanya, sehingga partisipan *megibung* dikasih bebas buat turut bergabung di kelompok yang di idamkan tercantum dengan partisipan lain yang tidak diketahui, akan tapi wajib dipisahkan kelompok pria serta wanita. Sehingga lewat budaya *megibung* tidak hanya bisa memperat ikatan kekeluargaan pula bisa menaikkan kedekatan(pertemanan).

Ketentuan khusus ialah ketentuan yang ditunjukkan buat tiap- tiap orang partisipan megibung terdiri dari ketentuan saat sebelum makan, dikala makan serta berakhir makan semacam, saat sebelum dimulainya budaya megibung, terlebih dulu dicoba upacara selan banten selaku wujud rasa syukur dihadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa atas karunianya membagikan keselamatan, kebahagiaan serta kesejahteraan buat warga setempat aktivitas tersebut menampilkan terdapatnya pelaksanaan Tri Hita Karana di budaya megibung ialah parhyangan ialah ikatan manusia dengan Tuhan. Tidak hanya itu aktivitas ini menggambarkan nilai pancasila ialah sila yang awal ialah KeTuhanan Yang Maha Esa, cocok dengan komentar dari Permana (2013) kalau saat sebelum megibung dilaksanakan, diawali dulu penghaturan Banten Dapetan/ pengerubuan dan menempatkan 2 buah pujung. Ketentuan spesial yang lain semacam mencermati aba- aba saat sebelum makan, dilarang bersuara kala mengunyah santapan, yang bisa mengusik kenyamanan partisipan yang lain serta dilarang meninggalkan zona megibung saat sebelum menemukan arahan pimpinan acara.

Pada sesi pengolahan ialah sesi mencerna bahan santapan yang telah dipersiapkan jadi hidangan. Perlengkapan pengolahan yang dimanfaatkan dalam mencerna santapan megibung ialah: pasol/emblong, panci, pemabatan, penggorengan, suit, senduk siong, sendok penggorengan. Masakan yang dimanfaatkan dalam santapan megibung saat upacara 3 bulanan yakni: sate tusuk, sate lilit, jukut ares, babi guling, serta lawar ayam.

Etika makan merupakan ketentuan tata metode makan yang wajib ditaati oleh tiap partisipan dalam kelompok, pada dikala megibung berlangsung. Ketentuan makan dalam megibung yakni 2 ialah spesial serta universal, ketentuan universal yang lebih memencet kan etika pada dikala menjajaki megibung, sebaliknya ketentuan spesial lebih mementingkan kepada perihal yang boleh dicoba serta tidak boleh dicoba tiap- tiap partisipan kala megibung dicoba baik saat sebelum makan, lagi makan, serta kala berakhir makan, ketentuan tersebut wajib di sepakati serta ditaati, serta pula dilaksanakan oleh segala partisipan megibung karena sangat memiliki nilai moral, agama serta budaya yang besar.

4. SIMPULAN DAN SARAN

Kata dasar megibung ialah gibung yang ditambahkan awalan me jadi megibung, maksudnya aktivitas yang dicoba orang banyak saling berbagi antar warga. Megibung merupakan sesuatu aktivitas yang dicoba oleh banyak orang buat makan bareng serta silih berdiskusi serta bermacam komentar.

Budaya megibung memiliki ajaran kebersamaan, tata krama yang besar, digambarkan melalui sesi menyiapkan, mengatur dan menghaturkan, serta menyantap ataupun makan hingga selesainya kegiatan. Megibung di iktikad dicoba secara tertib serta tertib dalam tindakannya yang kerap kita amati di kegiatan panca yadnya. Budaya megibung memiliki ajaran yang besar, diarahkan oleh leluhur untuk kita spesialnya generasi muda serta yang hendak datang.

Maka dari itu dicoba riset Budaya Megibung dengan mencantumkan beberapa sesi yakni: sesi persiapan, sesi pengolahan, sesi penyajian serta penyelesaian budaya megibung, dan etika makan. Jadi hasil dari riset ini ialah

saat sebelum budaya megibung dilakukan terlebih dulu dicoba persiapan megibung berisikan: 1) memastikan tipe upacara yadnya, hendak dicoba serta bebanten yang di perlukan di kegiatan tersebut, 2) memastikan partisipan megibung, partisipan megibung berisikan owner kegiatan serta tamu undangan, sesi persiapan cuma dicoba oleh owner kegiatan beserta keluarga sebaliknya tamu undangan cuma turut dalam mencerna hidangan megibung, 3) Memastikan total bahan yang hendak dimanfaatkan diatur berdasarkan total partisipan, 4) memastikan tempat penerapan megibung yang disinkronkan dengan upacara yang hendak dilaksanakan. Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan peneliti di Desa Padangbai tentang Tradisi megibung, maka ada beberapa saran yang peneliti berikan bagi masyarakat dan desa adat Padangbai agar tetap mempertahankan kelestarian tradisi megibung di Desa Padangbai sebagai warisan budaya para leluhur, menentukan waktu khusus untuk mengadakan upacara megibung di Desa adat Padangbai, tetap mempertahankan penggunaan alat tradisioanl dalam upacara megibung termasuk teknik dan pengolahannya, selalu memperhatikan hygiene dan sanitasi, dan tradisi megibung dapat dijadikan salah satu daya Tarik wisata kuliner diDesa adat Padangbai.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, R. P. 2017. *Mengenal Kuliner Bali*. PT Raja Grafindo Persada.
- Dinas Pariwisata Kabupaten Karangasem. (2019). *Pedoman Ekonomi Kreatif Megibung Kuliner Khas Karangasem*. Karangasem : Dinas Pariwisata Kabupaten Karangasem.
- Galeri Pustaka. 2013. *Etika Makan Budaya Makan*. Tersedia pada <http://www.galeripustaka.com/2013/04/etiket-makan-tata-cara-makan.html>
- Moleong. 2011. *Metode Penelitian Kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya.
- Marsiti, C. I. R. 2005. *Hidangan Bali*. Diktat Kuliah Kuliner Bali (tidak diterbitkan). Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, IKIP Singaraja.
- Sukerti, N. W. 2017. Pengembangan Tradisi Megibung Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. *Seminar Nasional Riset Inovatif*, 7, 613–619.
- Permana, I. N. B. 2013. *Megibung dalam Pemertahanan Tradisi Adat dan Budaya di Desa Adat Kemoning Kecamatan Klungkung Kabupaten Klungkung dilihat dari Dimensi Nilai Moral Pancasila*.
- Portal Resmi Pemerintah Kabupaten Karangasem. 2019. *Destinasi Wisata Kabupaten Karangasem*. Tersedia <http://www.karangasemkab.go.id/>
- Setyabudi, Ismanto dan Daryanto. 2015. *Panduan Praktis Penelitian Ilmiah*. Penerbit Gava Media.

Wulandari, Riza. 2017. Tradisi Megibung (Studi Kasus Singkretisme Agama di Kampung Islam Kepaon Bali). *Studi Sosial*, 2,1 (29- 40)