



Identifikasi Tradisi *Megibung* Pada *Piodalan Dewa Yadnya* Di Desa Besakih Dan Pengenalannya Melalui Media Youtube

Ni Ketut Susilawati
Program Studi Vokasional dan seni
Kuliner
Universitas Pendidikan Ganesha
yulitaastiraekaputri@yahoo.com

Cokorda Istri Raka Marsiti
Program Studi Vokasional dan seni
Kuliner
Universitas Pendidikan Ganesha
raka.marsiti@undiksha.ac.id

Damiati
Program Studi Vokasional dan seni
Kuliner
Universitas Pendidikan Ganesha
damiati@undiksha.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk : (1) mendeskripsikan serangkaian tradisi *megibung* mulai dari tahap persiapan, pengolahan hidangan, penyajian hidangan dan pelaksanaan *megibung* Di Desa Besakih, (2) memperkenalkan tradisi *megibung* di Desa Besakih melalui youtube. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data menggunakan metode observasi, wawancara, dan dokumentasi. Instrumen penelitian menggunakan lembar observasi dan pedoman wawancara. Analisis data menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan: (1) Tradisi *megibung* di Desa Besakih terdiri dari tahap persiapan, pengolahan hidangan, penyajian hidangan dan pelaksanaan *megibung* yang dilaksanakan dengan asas kekeluargaan dan gotong royong. Tahap persiapan meliputi persiapan bahan dan alat. Tahap pengolahan merupakan proses mengolah bahan makanan menjadi hidangan *megibung*. Hidangan yang disajikan terdiri dari nasi, olahan lawar yang meliputi *lawar gecok*, *anyang*, *lawar belimbing*, *lawar jeruk* dan *lawar nangka*, sate *gede* serta *kuah trengtengan*. Tahap penyajian terdiri dari *gibungan* yang diletakkan ditengah *sele* serta olahan lawar diletakkan disisi kanan dan kiri *gibungan*. Tahap pelaksanaan *megibung*, peserta duduk melingkar dengan etika tangan kanan mengadap ke *gibungan* dan berakhirnya acara setelah semua makanan selesai dinikmati. (2) Pengenalan tradisi *megibung* di Desa Besakih melalui youtube yaitu mendokumentasikan serangkaian acara *megibung* dengan menampilkan realita yang ada. Penggunaan teknologi menjadi fokus utama media pengenalan yaitu youtube populer youtube untuk mengunggah video via *online*, sehingga dapat memberikan dampak edukasi dan pengetahuan bagi masyarakat mengenai tradisi *megibung* yang perlu dijaga dan dilestarikan.

Kata Kunci: identifikasi, tradisi *megibung*, youtube.

Abstract

This study aimed to: (1) describe a series of *megibung* traditions, starting from its preparations, its process, its presentation and its implementation in Besakih Village and (2) introducing the *megibung* tradition in Besakih Village through online media. This study type was a qualitative descriptive study. The data collection were conducted through observation, interviews, and documentation, using observation sheet and interview guidelines. Data analysis were done through qualitative descriptive analysis techniques. There were several results obtained. First, *megibung* tradition in Besakih Village consisted of the preparation, processing, presentation and implementation was carried out with the principles of kinship and mutual cooperation. The preparation stage of “*megibung*”

included the preparation of materials and tools. The processing stage or “mebat” was the process of processing food ingredients. The dishes served in that processing stage consisted of rice, five kinds of lawar (lawar gecok, lawar anyang, lawar belimbing, lawar jeruk and lawar nangka), satay gede, and trengtengan soup. The presentation stage consisted of “gibungan” which was placed in the middle of a group of people and kinds of “lawar” which were placed on the right and left sides of the “gibungan”. In the implementation stage, the participants sitting in a circle with right hand etiquette looking at the crowd. Megibung ended after all the food had been enjoyed. Second, the of megibung tradition in Besakih Village was conducted through online media by documenting a series of megibung. The documentation video was uploaded through YouTube, so that it could help spread new knowledge for many people.

Keywords: identification, *megibung* tradition, youtube.

1. PENDAHULUAN

Pulau Bali merupakan pulau yang terkenal dengan budaya, adat istiadat, dan tradisi yang beraneka ragam. Bali mempunyai daya tarik tersendiri baik dari segi keindahan alam, keramahan penduduk maupun kebudayaan yang tidak bisa lepas dari kehidupan masyarakat yang berciri sosial religius. Desa Besakih merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Rendang Kabupaten Karangasem. Salah satu daya tarik wisata di desa Besakih adalah Pura Besakih yang merupakan pura terbesar di Bali. Berkunjung ke Pura Besakih pada saat pelaksanaan upacara keagamaan, pengunjung dapat melihat ratusan bahkan ribuan pemeluk agama Hindu yang datang ke pura Besakih dengan mengenakan pakaian adat Bali dan membawa berbagai aneka sesajian. Wisatawan yang datang ke desa Besakih pada saat terselenggaranya suatu upacara yadnya juga perlu diperkenalkan dengan kebiasaan-kebiasaan yang menjadi tradisi masyarakat desa Besakih, salah satunya adalah tradisi *megibung*. *Megibung* adalah salah satu tradisi warisan leluhur, yaitu tradisi makan bersama dalam satu wadah yang mengandung nilai-nilai moral, etika, dan kebersamaan yang baik untuk diturunkan kepada generasi muda. Tradisi ini sudah dilakukan sejak masa kerajaan Karangasem sedangkan setelah masa itu, *megibung* sering dilaksanakan dalam berbagai acara adat seperti upacara Panca Yadnya (Sukerti, dkk : 2017).

Tradisi *Megibung* atau juga sering disebut ‘*Mekembulan*’ berasal dari kata ‘*kemulan*’ yaitu nasi gibungan sebagai dasar atau pokok dalam kumpul bersama dalam konteks *megibung*. Tradisi *megibung* muncul akibat kesamaan rasa untuk membagi sesuatu hal termasuk makanan. Dari sanalah muncul istilah “*Mabagibung*” menjadi *megibung*. Dalam konteks kehidupan sosial masyarakat, *megibung* tidak hanya cukup dimaknai sebagai proses makan bersama, namun telah mengandung cerminan ikatan bekerjasama atau gotong royong antara orang yang menjamu dengan masyarakat lainnya. Hal ini dapat dilihat dari prosesi pengerjaan sarana *megibung* yang disebut dengan istilah ‘*karangan*’. *Karangan* terdiri dari beberapa hidangan makanan atau olahan yang disajikan saat *megibung*. Pada dasarnya olahan tersebut terdiri dari dua unsur yaitu warna merah dan putih yang melambangkan laki-laki dan perempuan (Dinas Kebudayaan Kabupaten Karangasem : 2018). Tradisi *megibung* ini sangat unik, karena dalam proses pelaksanaan makan *megibung* berbeda dengan tata cara makan pada umumnya. Adapun keunikan tersendiri dari tradisi *megibung* tersebut adalah laki-laki *megibung* bersama kelompok laki-laki. Sedangkan yang perempuan bersama-sama dengan perempuan. Hidangan yang disantap bersama bernama gibungan yang terdiri atas nasi yang dibulatkan lalu disajikan di atas dulang. Gibungan ini dilengkapi berbagai jenis masakan khas Bali (Kasih, dkk. 2019).

Berdasarkan hasil wawancara dengan masyarakat Desa Besakih, seiring perkembangan zaman disebutkan bahwa tradisi megibung di Desa Besakih sudah semakin jarang dilakukan hal ini dipengaruhi oleh beberapa faktor, misalnya masyarakat lebih memilih tata cara makan prasmanan yang dinilai lebih praktis. Adanya opini masyarakat yang menganggap bahwa tradisi megibung kurang dari segi kebersihan dan tidak efisien waktu dalam pelaksanaannya,. Padahal *megibung* memiliki makna mendalam yang diajarkan secara tidak langsung oleh para leluhur. Disamping itu juga belum terdapat dokumen maupun data tertulis yang menjelaskan tentang pelaksanaan tradisi *megibung* di Desa Besakih. Dalam hal ini, kesempatan untuk mendokumentasikan sampai memperkenalkan tradisi dengan membuat video pendek perlu dilakukan agar tradisi *megibung* di Desa Besakih tidak hilang begitu saja tanpa dapat diketahui oleh masyarakat dan generasi kedepannya. Namun akibat adanya pandemi virus Covid-19 yang menyebar ke berbagai wilayah, berdampak pada seluruh bidang kegiatan masyarakat termasuk pelaksanaan upacara keagamaan. Untuk pencegahan penularan Covid-19 pemerintahan menghimbau masyarakat agar menghindari tempat keramaian dan melakukan *social distancing*. Dalam situasi seperti sekarang ini, tradisi *megibung* di Desa Besakih hanya dilakukan secara kekeluargaan tanpa melibatkan banyak peserta misalnya pada upacara *Dewa Yadnya* yang berkaitan dengan piodalan di Merajan.

Sehingga pembuatan video menyesuaikan dengan narasi yang ada agar dapat mencakup semua hal yang diperlukan secara singkat dan sederhana, merangkum keseluruhan rangkaian acara dengan baik dan menampilkan realita yang ada serta mengikuti perkembangan teknologi yang semakin pesat dan canggih dalam pengenalan tradisi *megibung* di Desa Besakih. Penggunaan teknologi menjadi fokus utama media pengenalan, dimana penulis menggunakan media yang populer yaitu *youtube* dalam mengunggah video via online, sehingga dapat memberikan dampak edukasi dan pengetahuan bagi masyarakat agar semakin ingat dan menghargai tradisi-tradisi yang ada. Adapun tujuan penelitian ini dilakukan sesuai dengan rumusan masalah adalah: (1) Untuk mengidentifikasi tradisi *megibung* pada upacara *Dewa yadnya* di Desa Besakih ditinjau dari tahap persiapan, pengolahan hidangan, penyajian hidangan, dan pelaksanaannya. (2) Untuk memperkenalkan tradisi *megibung* di Desa Besakih melalui media *youtube*.

1. Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Metode deskriptif kualitatif adalah suatu cara analisis atau mengolah data dengan menyusun secara sistematis data dalam bentuk kalimat atau kata-kata dan kategori mengenai obyek (benda, gejala, dan variabel tertentu), sehingga akhirnya diperoleh kesimpulan (Agung, 2014:110). Data yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi dianalisis dengan metode deskriptif kualitatif yaitu dengan cara data yang telah diperoleh dari informan dideskripsikan secara menyeluruh. Data hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi dalam penelitian ini adalah sumber data utama yang menjadi bahan analisis data untuk menjawab masalah penelitian. Analisis data dalam penelitian ini meliputi beberapa tahap, yakni:

a. Transkrip Data

Transkrip data merupakan tahapan menuliskan data hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi dengan cara menulis dan merangkum data-data yang diperoleh berdasarkan hasil penelitian.

b. Reduksi Data

Tahap reduksi data adalah tahap merangkum, memilah hal-hal pokok, dan memfokuskan pada variabel penelitian.

c. Penyajian Data

Tahap selanjutnya setelah data direduksi adalah menyajikan data. Data disajikan dalam bentuk teks yang bersifat naratif.

d. Kesimpulan

Setelah proses penyajian data selanjutnya dilakukan penarikan kesimpulan. Setelah menjabarkan berbagai data yang diperoleh, peneliti membuat kesimpulan yang merupakan hasil dari penelitian yang telah dilaksanakan (Herdiansyah: 2015).

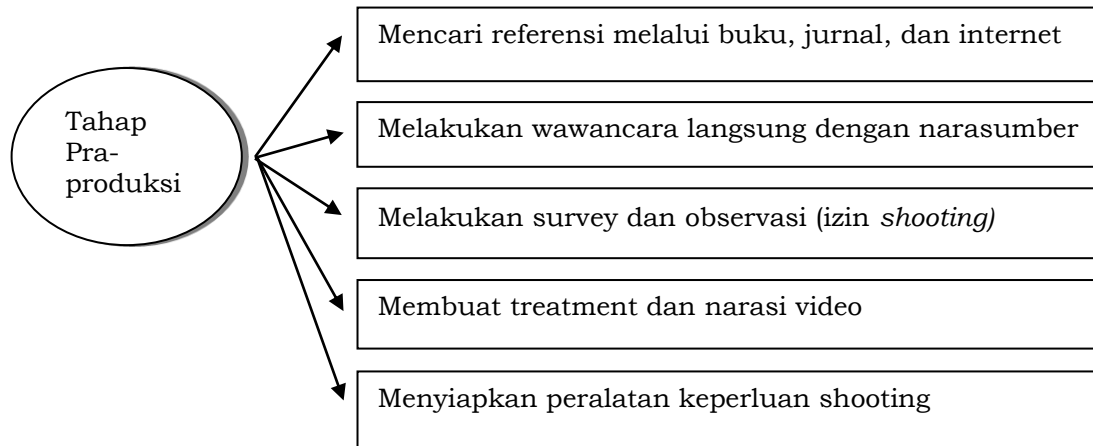
Pengenalan Tradisi *Megibung* di Desa Besakih Melalui Youtube

Youtube adalah suatu media sosial yang berkembang begitu pesat, sebagai wadah sarana zaman milineal untuk berbagi ide, gagasan dan imajinasi dari semua kalangan yang dikemas dalam bentuk audio visual berupa video dokumenter sehingga dapat dilihat oleh semua orang. Tujuan video ini adalah untuk memperkenalkan salah satu tradisi masyarakat Desa Besakih Kabupaten Karangasem yaitu Tradisi Megibung. Diharapkan video ini dapat mengabadikan momen masyarakat saat melakukan tradisi megibung, serta masyarakat luar dapat mengenal salah satu tradisi yang ada di Kabupaten Karangasem dan nilai-nilai sosial budaya yang ada dalam tradisi megibung khususnya di Desa Besakih.

Konsep dasar sinopsis/ringkasan cerita video dimulai dengan munculnya penjelasan singkat mengenai Provinsi Bali, Kabupaten Karangasem, dan Desa Besakih. Didalam penjelasan singkat tersebut selanjutnya disebutkan mengenai serangkaian acara mulai dari tahap persiapan, pengolahan, penyajian, dan pelaksanaan tradisi megibung yang dilakukan oleh masyarakat Desa Besakih saat ini dan merupakan salah satu tradisi yang perlu dilestarikan keberadaannya. Video terus berjalan dengan fokus perjalanan serangkaian acara megibung di Desa Besakih. Video dibagi menjadi dua (2) bagian, video bagian satu menjelaskan tentang keberadaan Desa Besakih serta tradisi megibung secara umum. Sedangkan untuk video bagian dua menjelaskan tentang serangkaian kegiatan megibung mulai dari tahap persiapan, pengolahan, penyajian, dan pelaksanaannya.

Adapun proses pembuatan video tradisi megibung di Desa Besakih ini melalui tiga (3) tahap yaitu :

1. Tahap Pra-produksi



Gambar 1. Bagan Tahap Pra-produksi

Tahap ini terdiri dari mencari data-data melalui buku dan jurnal, serta internet sebagai referensi membuat pedoman wawancara dan teori-teori yang berkaitan dengan naskah video atau alur video, serta membuat treatment dan narasi video, serta menyiapkan peralatan keperluan *shooting*.

2. Tahap Produksi

Melakukan shooting selama proses persiapan, pengolahan, penyajian dan pelaksanaan megibung di rumah Bapak I Made Nada yang beralamat di Banjar Dinas Batang, Desa Besakih, Kecamatan Rendang, Kabupaten Karangasem. Acara megibung ini berkaitan dengan Piodalan di Merajan keluarga yang berlangsung pada Hari Minggu, tanggal 19 Juli 2020 yang melibatkan keluarga terdekat.

3. Tahap Pasca-produksi

- Mengumpulkan semua data video yang telah dibuat.
- Melakukan pengeditan menggunakan *software Adobe Premiere Pro cc 2020*.
- Menyelesaikan editing video dan pengunggahan video di youtube.
- Video diunggah melalui akun youtube FTK Undiksha.



Gambar 2. Akun Youtube

- Video dapat diakses melalui link berikut:
1) Judul : Tradisi *Megibung* Di Desa Besakih.
Link: <https://www.youtube.com/watch?v=wbZI3I1reL0&t=16s>



Gambar 3. Sampul video Tradisi *Megibung* Di Desa Besakih

- 2) Judul : Tahap Persiapan, Pengolahan, Penyajian, Dan Pelaksanaan Tradisi *Megibung* Di Desa Besakih.

Link: <https://www.youtube.com/watch?v=TPHUtMEgKRO>



Gambar 4. Sampul video Tahap Persiapan, Pengolahan hidangan, Penyajian hidangan, Dan Pelaksanaan Tradisi *Megibung* Di Desa Besakih

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan *megibung* di Desa Besakih dilakukan melalui beberapa tahap yaitu tahap persiapan, pengolahan, penyajian, dan pelaksanaan *megibung*.

Tahap persiapan *megibung*

Pada tahap persiapan, yang menjadi patokan adalah jenis yadnya yang akan dilaksanakan. Pada kesempatan ini yadnya yang akan dilakukan adalah Piodalan di Merajan Keluarga Bapak I Made Nada di banjar Dinas Batang, Desa Besakih, Kecamatan Rendang, Kabupaten Karangasem. Dari jenis yadnya yang akan dilakukan tersebut, selanjutnya dapat ditentukan peserta *megibung* dan tempat pelaksanaannya. Tahap persiapan *megibung* merupakan tahapan untuk menyiapkan bahan-bahan dan alat-alat yang akan digunakan untuk mengolah hidangan, tahapan ini terdiri dari:

1. *Nampah celeng* (menyembelih babi), dilakukan oleh beberapa peserta laki-laki mulai dari menyembelih babi dan dilanjutkan dengan membersihkan babi sampai siap dipotong untuk berbagai olahan.
2. Selanjutnya dilakukan pemotongan daging, dan mempersiapkan daging untuk berbagai jenis hidangan.
3. Beberapa orang lainnya membantu dalam meracik bumbu-bumbu yang akan digunakan untuk mengolah hidangan *megibung*. Adapun bumbu yang digunakan untuk olahan, antara lain: Bumbu Genep/*Base Genep (base gede)*,

Base rajang, Base Uyah Sere, Base Pelalah, Base Lemo, dan Sambel Mba/bawang goreng.

Adapun peralatan memasak yang dipersiapkan, antara lain: Dandang, talenan, baskom, *luu* dan *lesung*, *panic*, pan atau tungku, parutan kelapa, pisau, kukusan, penggorengan, sutil, peniris minyak, dan nare.

Tahap pengolahan

Setelah semua persiapan bahan dan bumbu selesai dibuat, selanjutnya dilakukan proses pengolahan. Pemilik acara memimpin proses pengolahan dengan memberi tugas kepada anggota lainnya misalnya ada yang mengolah sate, mencincang daging untuk lawar, merebus sayur, memanggang sate, memarut kelapa, dan mencampur adonan lawar, yang secara keseluruhan dikerjakan bersama-sama dan saling membantu. Teknik pengolahan makanan tradisional yang digunakan adalah: *Ngukus, Ngengseb, Numis/tumis Ngoreng, Nunu,* dan *Ngelawar*. Hidangan yang diolah merupakan jenis-jenis lauk pauk, diantaranya: Sate lilit/sate *gede, Lawar Gecok, Anyang, Lawar Jeruk, Lawar Belimbing, Lawar nangka,* dan *kuah trengtengan*. Jika disimak atau diperhatikan pelaksanaan tradisi *megibung* mengandung pendidikan moral dan etika yang sangat dalam, ini bisa terlihat dari mulai mempersiapkan, menata, menghidangkan, dan menyantap/makan sampai selesainya acara *megibung*.

1. Nasi yaitu olahan dari beras putih yang dikukus setengah matang, kemudian diaron, dan dikukus lagi hingga matang.



Gambar 5. Nasi
Sumber: dokumen pribadi

2. Sate lilit/*sate gede* adalah sate yang dibuat dari daging giling dan dicampur dengan bumbu, lalu dililitkan pada tusuk sate dan dimasak dengan cara dibakar diatas bara api.



Gambar 6. Sate lilit/*sate gede*
Sumber: dokumen pribadi

3. *Lawar Gecok* adalah olahan yang terbuat dari kelapa yang direkrek/dikeruk kemudian ditambahkan base rajang, base pelalah, uyah sere, base asem dan ditambahkan sambel mba lalu dicampur menjadi satu (*Ngelawar*).



Gambar 7. *Lawar Gecok*
Sumber: dokumen pribadi

4. *Lawar Anyang* adalah olahan yang terbuat dari Kelapa parut, daging mentah yang dicincang halus, rames (dari kulit babi yang telah direbus dan diiris tipis), darah mentah, kelapa yang direkrek/dikeruk kemudian ditambahkan base rajang, base pelalah, uyah sere, base asem dan ditambahkan sambel mba lalu dicampur menjadi satu (*Ngelawar*).



Gambar 8. *Lawar Anyang*
Sumber: dokumen pribadi

5. *Lawar Belimbing* adalah olahan yang terbuat dari daun belimbing yang sudah direbus, ditambahkan daging yang dicincang halus, ditambahkan rames (terbuat dari muluk/lemak babi yang sudah direbus). kemudian diisi basa rajang, base pelalah, uyah sere, base asem dan ditambahkan sambel mba serta santan lalu dicampur menjadi satu (dilawar).



Gambar 9. *Lawar Belimbing*
Sumber: dokumen pribadi

6. *Lawar Nangka* adalah olahan yang hampir sama dengan *lawar belimbing*, tetapi bahan utamanya adalah buah nangka muda yang dipotong kecil-kecil lalu dikukus kemudian dilawar.



Gambar 10. *Lawar Nangka*
Sumber: dokumen pribadi

7. *Kuah Trengtengan* adalah kuah yang terbuat dari hati babi, ditambahkan darah dan jeroan yang dilengkapi dengan base genep lalu direbus sampai matang.



Gambar 11. *Kuah Trengtengan*
Sumber: dokumen pribadi

Tahap penyajian

Penataan hidangan *megibung* dimulai dari meletakkan nasi di atas *nare* dengan porsi yang disesuaikan dengan jumlah peserta dalam satu kelompok. Hidangan ini disebut dengan *gibungan*. Untuk lauk-pauk dihidangkan terpisah dengan nasi, olahan *lawar* dan *sate* yang ditata sedemikian rupa, disesuaikan dengan jumlah peserta *megibung*.

Setelah hidangan utama dan lauk pauk selesai ditata, selanjutnya dilakukan penyajian hidangan *megibung*. Setiap hidangan *megibung* terdiri dari satu (1) *gibungan* dan dua (2) *hidangan lawar* yang disajikan di kanan dan kiri *gibungan*. Selain itu, juga disiapkan air minum yang diletakkan di setiap kelompok (*sela*), serta menyiapkan air dalam baskom untuk mencuci tangan.



Gambar 12. Penyajian hidangan *megibung*
Sumber: dokumen pribadi

Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan *megibung* adalah tahapan menyantap makanan secara bersama-sama. Menjelang pelaksanaan *megibung* pemilik acara terlebih dahulu

menghaturkan olahan yang sudah dibuat di areal tempat *megibung*. Persembahan ini dilakukan sebagai sujud bakti dan syukur kehadapan Tuhan yang telah menciptakan alam dengan segala isinya, memberikan kebahagiaan, keselamatan dan kesejahteraan bagi semua makhluk hidup. Artinya setiap pelaksanaan tradisi *megibung* harus didahului dengan memohon keselamatan alam beserta isinya kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa. Peserta *megibung* terdiri dari 8 (delapan orang). Setiap peserta diberikan kebebasan untuk bergabung dengan kelompok (*sele*) mana saja yang diinginkan. Setelah hidangan selesai disajikan, peserta *megibung* dipersilahkan untuk duduk dengan kelompoknya (*sele*) masing-masing. Penataan tempat duduk dalam *megibung*, diatur dengan cara lesehan, posisi duduk melingkar dan etika tangan kanan menghadap *gibungan*.



Gambar 13. Pelaksanaan *megibung*
Sumber: dokumen pribadi

Saat menyantap hidangan, peserta diberikan kebebasan untuk mengambil olahan yang diinginkan. Walaupun peserta *megibung* dapat bersanda gurau tanpa memandang perbedaan, peserta *megibung* juga diatur dalam berperilaku makan, misalnya pada saat proses makan berlangsung peserta dilarang mengembalikan sisa makanan yang tidak cukup masuk ke mulut kedalam *gibungan*. Peserta dilarang berbicara dengan suara keras atau berteriak, berdahak, batuk, buang angin, serta bangun untuk beraktivitas lain yang dapat mengganggu peserta lainnya. Setelah selesai makan, peserta *megibung* tidak diperbolehkan mendahului bangun atau pergi dari tempat acara, melainkan harus menunggu semua kelompok selesai makan dan dipersilahkan oleh penyelenggara acara. Setelah itu peserta dipersilahkan bangun dan mencuci tangan dan meninggalkan area *megibung*.

Pengenalan Tradisi *Megibung* di Desa Besakih Melalui Youtube

Di era modern seperti sekarang, tradisi *megibung* di Desa Besakih sudah mulai bergeser ke bentuk pola makan prasmanan. Opini yang berkembang di masyarakat menganggap bahwa tradisi *megibung* ini tidak efisien dari segi waktu dan juga boros dari aspek penyediaan nasi, dimana jika tidak habis dalam satu kali *megibung*, harus dibuang atau dijadikan pakan babi. Namun demikian pada acara-acara adat yang dilakukan masyarakat Desa Besakih, tradisi *megibung* tetap dilaksanakan untuk acara-acara pribadi yang dilakukan misalnya pada upacara manusa yadnya tetapi sangat jarang, tergantung dari pemilik acara tersebut dan kenyataannya mereka lebih banyak mengadopsi pola prasmanan.

Sesungguhnya tradisi *megibung* sangat kaya akan makna dan nilai-nilai moral yang tinggi sehingga perlu dilestarikan dengan menjaga keaslian tradisi. Oleh karena itu, salah satu hal yang dapat dilakukan adalah dengan membuat suatu dokumentasi melalui youtube, dengan tujuan mendokumentasikan tradisi *megibung* yang ada di Desa Besakih yang telah dilaksanakan turun-temurun. Tujuan penggunaan youtube adalah untuk menyampaikan suatu informasi karena

dengan media tersebut manusia dapat melihat sekaligus mendengar secara langsung sehingga dapat mengerti lebih cepat dan dapat mengurangi munculnya persepsi berbeda dari apa yang dimaksudkan oleh pemberi informasi. Disisi lain, pembuatan video ini bertujuan untuk menjaga agar tradisi ini tidak hilang begitu saja tanpa dapat diketahui oleh masyarakat generasi kedepannya, sehingga pemilihan pengenalan tradisi megibung di Desa Besakih melalui youtube tepat dan masih dapat menyesuaikan diri dengan perkembangan teknologi yang semakin pesat dan canggih. Berdasarkan pemaparan tersebut, pengenalan tradisi megibung Di Desa Besakih melalu youtube apabila dikemas dengan baik tentu dapat memberikan kesan yang unik kepada masyarakat melalui video tradisi megibung di Desa Besakih mulai dari tahap persiapan, pengolahan, penyajian, dan pelaksanaannya yang akan diunggah di youtube.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Tradisi megibung di Desa Besakih terdiri dari tahap persiapan, tahap pengolahan, tahap penyajian dan pelaksanaan megibung yang dilaksanakan dengan asas kekeluargaan dan gotong royong. Pada tahap persiapan meliputi persiapan bahan dan alat yang akan digunakan, serta membersihkan babi untuk berbagai macam olahan. Olahan yang digunakan dalam hidangan megibung di Desa Besakih terdiri dari nasi putih, olahan lawar yang meliputi lawar gecok, lawar anyang, lawar belimbing, lawar jeruk dan lawar nangka, olahan sate yaitu sate gede dan kuah trengtengan. Pengenalan tradisi megibung di Desa Besakih melauai youtube sangat diperlukan untuk tetap menjaga agar tradisi megibung tidak menghilang meski seiring perubahan zaman. Tujuan perancangan video ini adalah untuk mendokumentasikan rangkaian acara tradisi megibung itu sendiri. Penggunaan teknologi menjadi fokus utama media pengenalan, dimana penulis menggunakan youtube yang populer yaitu youtube dalam mengunggah video via online, sehingga dapat memberikan dampak edukasi dan pengetahuan bagi masyarakat, agar semakin ingat dan menghargai tradisi-tradisi yang ada.

Ucapan Terimakasih

Pada kesempatan ini, saya ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berperan besar didalamnya meliputi bantuan, dukungan, memberikan semangat dan kesempatan sehingga Skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik, terutama kepada keluarga Bapak I Made Nada selaku penyelenggara acara *megibung* dan pemerintah serta masyarakat Desa Besakih, Kecamatan Rendang, Kabupaten Karangasem yang telah membantu dalam berbagai proses perijinan sampai pengambilan video sehingga dapat berjalan lancar dan terselesaikan dengan baik.

DAFTAR RUJUKAN

- Agung, A.A. Gede. 2014. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Undiksha: Aditya Media Publishing.
- Aprianta E.B, Gita (2013). Fungsi Youtube Sebagai Media Literasi Budaya Bagi Generasi Muda. *THE MESSENGER*. 5(1): 16-30.
- Dinas Kebudayaan Kabuptem Karangasem. 2018. *Megibung Tradisi Makan Bersama*.

- Herdiansyah, Haris. 2010. *Metodologo Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Salemba Humanika. <https://id.wikipedia.org/wiki/Megibung>. html. Diakses Pada 24 Mei 2019.
- Jibonk, D. (2013). Megibung: Budaya saling menghargai. [Offline] Tersedia <http://jibonkrocksite.blogspot.com/search?q=megibung>. html. Diakses Pada 24 Mei 2019.
- Margono. 2004. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jogyakarta: cv. Ricardo.
- Marsiti, Cokorda Istri Raka dkk (2017). Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Berbasis Teknologi Informasi Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. Seminar Nasional Riset Inovatif. 517-521.
- Meilani. 2014. Berbudaya Melalui Media Digital. *Humaniora*. Vol.5 (2) : 1009-1014.
- Permana Bayu, dkk. (2013). Megibung Dalam Pemertahanan Tradisi Adat Dan Budaya Di Desa Adat Kemoning Kecamatan Klungkung Kabupaten Klungkung Dilihat Dari Dimensi Nilai Moral Pancasila. Singaraja: Universitas Pendidikan Ganesha.
- Saputri, Claudya Ika., dkk. 2016. Perancangan Film Dokumenter Tradisi Keagamaan Upacara Tiwah Suku Dayak di Kalimantan Tengah. *Jurnal DKV Adiwarna* 1(8) : 1-7.
- Somantri, Lili. (2005). Keunggulan Bali Sebagai Daerah Tujuan Wisata Andalan Indonesia. Universitas Gajah Mada Yogyakarta.
- Sugiyono. 2011. *Metodologi Penelitian pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.
- Sujatha, Dewa Ketut (2013). Adaptasi Seni Kuliner Bali Menjadi Boga Wisata. *Jurnal Gastronomi Indonesia*. 2(1) : 52-4.
- Sukerti, Ni Wayan., Dkk. (2017). Pengembangan Tradisi *Megibung* sebagai Upaya Pelestarian Senikuliner Bali. *Jurnal Nasional Riset Inovatif*. 613-619.
Tersedia: <https://www.youtube.com/watch?v=wRoeW8c5BuU&t=993s>
Diakses pada 24 Mei 2019.
- Wiratnaya, I Nyoman. 2010. Potensi Tradisi Megibung di Kabupaten Karangasem, Bali Sebaga Daya Tarik Wisata Budaya. *Jurnal Kepariwisata*. 9(1): 42-50.
- Wulandari, Riza. 2017. Tradisi megibung (Studi Kasus Singkretisme Agama Di Kampung Islam Kepaon Bali). *Jurnal Studi Sosial*. 2(1): 29-40