



IDENTIFIKASI TRADISI *MEGIBUNG* SEBAGAI WISATA BUDAYA DI DESA NONGAN KABUPATEN KARANGASEM

N. M. Novia Kristina Dewi
Program Studi Vokasional dan seni
Kuliner
Universitas Pendidikan Ganesha
noviakristina26@gmail.com

Luh Masdarini
Program Studi Vokasional dan seni
Kuliner
Universitas Pendidikan Ganesha
masdarini@undiksha.ac.id

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

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk : (1) mendeskripsikan pelaksanaan tradisi *megibung* mulai dari tahap persiapan, tahap pengolahan, tahap penyajian dan penyelesaian *megibung* di Desa Nongan Kabupaten Karangasem, (2) mendeskripsikan etika makan dalam tradisi *megibung* di Desa Nongan Kabupaten Karangasem. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data yaitu menggunakan metode observasi dan wawancara dengan instrumen penelitian yaitu lembar observasi dan pedoman wawancara. Analisis data menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan : (1) Pelaksanaan tradisi *megibung* di Desa Nongan pada tahap persiapan terdiri dari persiapan untuk *megibung* dan persiapan untuk hidangan *megibung* yang dilakukan oleh penyelenggara acara beserta kerabatnya dengan dipimpin oleh *juru patus*. Pada tahap pengolahan, olahan *megibung* yang dibuat meliputi nasi putih, olahan *lawar* yaitu *lawar penyon*, *lawar barak*, *lawar belimbing*, dan *lawar padumara*, olahan sate yang meliputi *sate panggul*, *sate lambat*, *sate kasem*, *sate banteng/bantengan*, dan *sate urutan*, serta *ares* dan *balung*. Pada tahap penyajian, hidangan *megibung* terdiri dari *gibungan* yang diletakkan ditengah dan *karangan* (lauk pauk) yang diletakkan di sisi kanan dan kiri *gibungan* dan penyelesaian *megibung* diakhiri dengan pembersihan area *megibung* oleh penyelenggara acara dan memberikan *walesan sok (paice)* kepada tamu undangan. (2) Etika makan dalam tradisi *megibung* di Desa Nongan terdiri dari aturan umum yang ditunjukkan untuk seluruh peserta *megibung* dan aturan khusus yang ditunjukkan untuk masing-masing individu peserta *megibung* yang semua aturan tersebut harus dapat disepakati, ditaati, dan dilaksanakan oleh seluruh peserta *megibung* karena mengandung nilai agama, nilai moral, dan nilai budaya yang tinggi.

Kata Kunci : identifikasi, tradisi *megibung*, etika makan

Abstract

The aims of this reseach are: (1) describe the implementation *megibung* tradition begin from preperation step, procesing , serving , and settlement of *megibung* in Nongan village, Karangasem regency. (2). Describe eating ethical at *megibung* tradition in Nongan village, Karangasem regency. The type of this research is descriptive qualitative. Data collection technique in this research using observation and interview with obeservation sheet dan interview guidelines as research instrument. The result of this research showed : (1). Implementation *megibung* tradition in Nongan Village at preperation step consist of preperation for *megibung* and preperation for the *megibung* meal that done by the host with their entire family led by *juru patus*. At procesing step, *megibung* meal are made consist from kinds of *lawar* that is

lawar penyon, lawar barak, lawar blimbing, and lawar padumara. Kinds of *sate* that is *sate panggul, sate lambat, sate asem, sate banteng/bantengan, dan sate urutan*, also with *ares and balung*. In meal serving step *megibung* consist of *gibungan* that placed in center and *karangan* (side dishes) that palced in left and right side of *gibungan*. And the end of *megibung* is ended by cleaning the the *megibung* area by the host and giving *walesan sok (paice)* to those invited guest. (2). Eating ethical in *megibung* tradition at Nongan village consist of a general rule which is aimed to all *megibung* participants and distinctive rule that aimed to each person of *megibung* participants, where all that rules must be agreed, adhered to and implemented by all *megibung* participants because consist of high value from reigion, moral dan culture.

Keys Words : *identification, tradition, megibung, eatring ethical*

1. PENDAHULUAN

Pulau Bali memiliki berbagai warisan budaya dan tradisi yang unik dari leluhur yang tetap dijaga dan dilestarikan sampai saat ini. Salah satu warisan budaya dan tradisi tersebut adalah tradisi *megibung* dari Kabupaten Karangasem. Kabupaten Karangasem merupakan kabupaten yang terletak di sebelah timur Bali dengan ibukotanya Amlapura. Tradisi *megibung* menjadi salah satu daya tarik wisata di Kabupaten Karangasem yaitu sebagai wisata budaya. Wisata budaya adalah wisata yang dalam perkembangannya menggunakan kebudayaan dari daerah tempat budaya tersebut berasal dalam hal ini budaya Bali dari daerah Bali yang dijiwai oleh agama Hindu, sebagai potensi dasar yang dominan sehingga dapat memperkenalkan, mendayagunakan, melestarikan, dan meningkatkan mutu objek dan daya tarik wisata (Wiratnaya, 2010).

Tradisi *megibung* di Kabupaten Karangasem bermula ketika Kerajaan Karangasem mengadakan ekspansi ke Kerajaan Lombok yang dipimpin oleh I Gusti Ngurah Ktut Karangasem, ketika beristirahat beliau menganjurkan prajurit untuk makan bersama dalam posisi melingkar yang disebut “*megibung*” dengan tujuan untuk meningkatkan motivasi mereka sekaligus untuk menghitung korban dan pasukan yang bertahan (Dinas Pariwisata Kabupaten Karangasem, 2019). Tradisi *megibung* terdapat hampir di seluruh wilayah Kabupaten Karangasem salah satunya di Desa Nongan. Nongan merupakan sebuah desa yang terletak di Kecamatan Rendang, Kabupaten Karangasem dengan ketinggian 450-500 meter di atas permukaan laut dengan luas wilayah sebesar 64.300 Ha. Desa Nongan di sebelah timur berbatasan dengan Desa Sangkaan Gunung, Sidemen, di sebelah barat berbatasan dengan Desa Bangbang dan Kabupaten Bangli, di sebelah utara berbatasan dengan Desa Rendang, dan di sebelah selatan berbatasan dengan Desa Pesaban. Desa Nongan terdiri dari 14 Banjar dinas yaitu Segah, Manggan, Ambengan, Pande, Bujaga, Nongan Kaler, Bucu, Bukian, Sekar, Sigar, Tengah, Saren Kaler, Saren Tengah, Dan Saren Kelod (Profil Desa Nongan, 2019).

Berdasarkan observasi awal dengan narasumber Jero Mangku Dipta Admanda yang menjelaskan bahwa tradisi *megibung* di Desa Nongan sudah ada kira-kira sejak tahun 1700 masehi setelah wilayah Nongan sampai dengan wilayah Tianyar Bukit diserahkan kepada Raja Karangasem yang sebelumnya menjadi milik wilayah Bangli. Tradisi *megibung* di Desa Nongan dilaksanakan pada saat upacara-upacara adat dan keagamaan seperti upacara Panca Yadnya dan dilaksanakan setelah melalui kegiatan yang istilah Bali dinamakan “*mebat*”. *Mebat* atau *ngebat* merupakan tradisi kebersamaan laki-laki di Bali dalam mempersiapkan hidangan-hidangan untuk upacara keagamaan.

Pada dasarnya jenis hidangan atau di Bali disebut dengan “*olahan*” yang terdapat dalam upacara Agama Hindu khususnya di Pulau Bali dapat dibedakan

menjadi tiga jenis, yaitu : 1) Jenis olahan kering, seperti : *sesate, gorengan, brengkes, urutan, limpet, dan gubah*. 2) Jenis olahan lembab, seperti : *lawar, tum, balung, timbungan, oret, dan semuwuk*. 3) Jenis olahan cair, seperti : *komoh dan ares*. Olahan-olahan yang disajikan dalam tradisi *megibung* disebut dengan “*karangan*” yang merupakan satu gelaran atau satu porsi untuk satu kelompok (*sela*) *megibung*. Berdasarkan perkembangannya, olahan dalam tradisi *megibung* selanjutnya disesuaikan dengan potensi masyarakat di setiap wilayah Kabupaten Karangasem, dengan ragam jenis, nama dan bahan (Dinas Pariwisata Kabupaten Karangasem, 2019). Hal tersebut menunjukkan bahwa terdapat perbedaan dalam pelaksanaan tradisi *megibung* di setiap daerah yang ada di Kabupaten Karangasem termasuk di Desa Nongan baik dalam hal bahan-bahan yang digunakan, nama dan jenis hidangan, serta aturan-aturan yang berlaku pada saat pelaksanaan *megibung* yang disesuaikan dengan kondisi masyarakatnya. Contohnya di Desa Selat Kecamatan Selat olahan tradisi *megibung* terdiri dari *lawar merah, kacang-kacang, gegecok, keskes, urab, anyang, padamara*, dan 12 tusuk sate yang terdiri dari 5 tusuk *sate asam* dan 7 tusuk *sate pasut* (Sukerti, dkk. 2017). Sedangkan di Desa Nongan menggunakan 9 tusuk sate dalam satu ikat dan nama olahannya pun berbeda. Selain itu tradisi *megibung* di Desa Nongan tidak menggunakan olahan *komoh* melainkan diganti dengan *ares*. Disamping itu di Desa Nongan belum terdapat data maupun dokumen tertulis yang menjelaskan tentang pelaksanaan tradisi *megibung* di Desa Nongan.

Dalam pelaksanaan *megibung* hal yang tidak kalah penting yang harus diperhatikan adalah etika makan. Etika makan dalam tradisi *megibung* mengandung pendidikan moral yang tinggi seperti sopan santun, kesabaran, memupuk rasa kebersamaan dan kekeluargaan, serta saling menghargai sehingga sudah sepatutnya untuk tetap dijaga, dilestarikan, dan diwariskan kepada generasi penerus. Berdasarkan permasalahan tersebut, peneliti bermaksud untuk mengadakan penelitian dengan judul “Identifikasi Tradisi *Megibung* Sebagai Wisata Budaya di Desa Nongan Kabupaten Karangasem” dengan tujuan penelitian yaitu untuk mendeskripsikan pelaksanaan tradisi *megibung* mulai dari tahap persiapan, tahap pengolahan, tahap penyajian dan penyelesaian *megibung* serta untuk mendeskripsikan etika makan dalam tradisi *megibung* di Desa Nongan Kabupaten Karangasem.

2. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif. Adapun rancangan penelitian yang akan dilakukan dimulai dari : 1) observasi lapangan, 2) penyusunan instrumen penelitian, 3) pengumpulan data, 4) analisi data, dan 5) kesimpulan. Lokasi penelitian dilakukan di Desa Nongan Kecamatan Rendang Kabupaten Karangasem. Waktu pelaksanaan penelitian dan pengambilan data mulai dilakukan pada bulan Mei 2019 sampai dengan bulan Februari 2020. Subjek dalam penelitian ini terdiri dari Kepala Desa, Prajuru Desa Adat, *Juru Patus (Belawa, Sayaijek, dan Sayagede)*, dan masyarakat Desa Nongan yang dipilih berdasarkan teknik *purposive sampling*. Setyabudi dan Daryanto (2015:142) teknik *purposive sampling* adalah pemilihan sampel berdasarkan pada karakteristik tertentu yang dianggap mempunyai sangkut paut dengan karakteristik populasi yang sudah diketahui sebelumnya.

Variabel dalam penelitian ini adalah Tradisi *Megibung* sebagai Wisata Budaya di Desa Nongan. Tradisi *megibung* sebagai wisata budaya yang dimaksud dalam penelitian ini meliputi pelaksanaan tradisi *megibung* yang terdiri dari tahap persiapan, tahap pengolahan, tahap penyajian dan penyelesaian *megibung* serta

etika makan dalam tradisi *megibung* di Desa Nongan. Sumber data dalam penelitian ini terdiri dari sumber data tertulis yaitu berupa profil Desa Nongan yang diperoleh dari Kepala Desa Nongan dan sumber data tidak tertulis yang didapatkan berdasarkan wawancara dengan informan.

Metode pengumpulan data yang digunakan ada dua yaitu, metode observasi dengan pengamatan secara langsung terhadap subjek dan objek penelitian dan metode wawancara untuk mendapatkan keterangan secara lisan dari sumber informasi sehingga instrumen penelitian yang digunakan yaitu lembar observasi dan pedoman wawancara. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif dengan tiga tahapan yaitu yaitu reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pelaksanaan tradisi *megibung* mulai dari tahap persiapan, tahap pengolahan, tahap penyajian dan penyelesaian *megibung* di Desa Nongan Kabupaten Karangasem

1) Tahap Persiapan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, tahap persiapan *megibung* di Desa Nongan terdiri dari persiapan *megibung* dan persiapan hidangan *megibung*. Pada persiapan *megibung* kegiatan yang dilakukan meliputi menentukan jenis upacara yadnya dan bebanten yang dibutuhkan, menentukan peserta *megibung* yang berkaitan dengan jumlah bahan-bahan yang akan digunakan, dan menentukan tempat dilaksanakannya acara *megibung*. Persiapan ini dilakukan berdasarkan hasil musyawarah penyelenggara acara dengan keluarga besarnya. Sedangkan pada persiapan hidangan *megibung* kegiatan yang dilakukan meliputi menyiapkan bahan-bahan, alat-alat yang akan digunakan, dan menyiapkan bumbu serta daging. Persiapan ini dipimpin oleh *juru patus* yang terdiri dari *belawa*, *sayaijek*, dan *sayagede* dengan tanggungjawabnya masing-masing.

Menurut Ariani (2017:38) dalam tahap persiapan diperlukan adanya alat persiapan yang dapat memudahkan dalam proses memasak. Adapun alat persiapan yang digunakan untuk menyiapkan hidangan dalam tradisi *megibung* di Desa Nongan yaitu *talenan*, *tiuk*, *blakas*, *temutuk/pemutik*, *penyeluhan*, *tempeh/ngiu*, *nare*, *kikihan*, *pengrekrekan*, dan *lesung*. Kemudian teknik persiapan yang digunakan yaitu *milihin*, *numbuk base*, *napinin* dan *ngemem baas*, *ngikih nyuh*, *ngrekrek nyuh*, *melut* dan *ngeeb*, *nektek*, *nyisir bawang*, *mejek*, *meres*, *ngumbah*, dan *nampah*.

Bahan-bahan makanan yang digunakan dalam tradisi *megibung* di Desa Nongan adalah bahan makanan hewani yang berasal dari babi baik berupa dagingnya, kulit, tulang (*balung*) maupun darah babi. Serta bahan makanan nabati berupa beras, kelapa, batang pohon pisang muda, dan daun belimbing. Selain bahan makanan hal yang tak kalah penting adalah bumbu yang dapat memberikan rasa, aroma dan warna serta dapat membangkitkan selera makan. Adapun bumbu (*base*) yang digunakan untuk hidangan *megibung* di Desa Nongan terdiri dari : *base gede*, *base rajang*, *base pelalah*, *base uyah sere*, *base asem*, *base gala*, *base bawang jahe*, dan *sambal mba*. Dari semua *base* tersebut yang menjadi ciri khas adalah *base asem* dan *base gala*. Hal ini dikarenakan *base asem* yang terbuat dari *base pelalah* yang ditambahkan dengan minyak goreng dan jeruk limau dalam jumlah yang banyak diyakini masyarakat setempat dapat menetralkan bakteri pada daging dan darah mentah yang digunakan dalam pembuatan *lawar*, sehingga masyarakat setempat tidak khawatir mengkonsumsi daging dan darah mentah tersebut. Sedangkan *base gala* merupakan campuran dari keempat bumbu yaitu

base rajang, base pelalah, base uyah sere, dan base asem yang juga digunakan sebagai bumbu dalam pembuatan *olahan lawar*.

2) Tahap Pengolahan

Setelah melalui tahap persiapan, tahap selanjutnya adalah tahap pengolahan yang dalam istilah Bali dikenal dengan nama *mebat*. *Mebat* ini dilakukan oleh pemilik acara dan tamu undangan yang hadir sehari sebelum acara atau upacara dimulai. Adapun alat pengolahan yang digunakan untuk mengolah hidangan *megibung* di Desa Nongan yaitu, *paso/emblong, jalikan/bungut paon, penggorengan, dandang, panci, suit, senduk siong, sendok penggorengan, dan pemabatan*. Sedangkan untuk teknik pengolahan yang digunakan meliputi *ngukus, ngengseb, numis, ngoreng, nunu/manggang, ngelawar, dan masanin*.

Olahan dalam hidangan *megibung* merupakan jenis hidangan yang akan disajikan dalam tradisi *megibung*. Sesuai dengan buku Pedoman Ekonomi Kreatif *Megibung* Kuliner Khas Karangasem oleh Dinas Pariwisata Kabupaten Karangasem (2019:17-18) bahwa dalam upacara Agama Hindu di Bali, jenis olahan dapat dibedakan menjadi tiga yaitu olahan kering, olahan basah/lembab, dan olahan cair dan di Desa Nongan menggunakan ketiga olahan tersebut yaitu sate yang merupakan olahan kering, *lawar* dan *balung* yang merupakan olahan basah/lembab, serta *ares* yang merupakan olahan cair. Jadi berdasarkan hal tersebut, olahan yang digunakan dalam hidangan *megibung* di Desa Nongan terdiri dari nasi putih, olahan *lawar* yang meliputi *lawar barak, lawar penyon, lawar belimbing, dan lawar padumara*, olahan sate yang meliputi *sate panggul, sate lembat, sate kasem, sate banteng/bantengan, dan sate urutan*, serta olahan yang terakhir yaitu *ares* dan *balung* yang merupakan pengganti *komoh*.

Berkaitan dengan olahan yang disajikan di Desa Nongan terdapat beberapa keunikan yaitu : 1) Pada awalnya *lawar putih* yang digunakan adalah *lawar gecok*, yaitu *lawar* yang terbuat dari kelapa yang *direkrek* kemudian dicampur dengan *base gala* dan *sambal mba*, karena tidak menggunakan daging sehingga dari segi rasa dinilai kurang maka diganti dengan *lawar penyon* yaitu *lawar gecok* yang ditambahkan dengan *rames* yang dibuat dari *muluk/lemak babi* yang sudah direbus. Penggunaan *lawar gecok* untuk saat ini di Desa Nongan hanya digunakan untuk *upakara (banten)*. 2) Penggunaan daging mentah yang telah dicincang halus pada *lawar barak* dan *lawar belimbing*, sebelum dicampur dengan bahan lainnya dipastikan terlebih dahulu dicampur dengan *base gala* yang terdiri dari *base rajang, base uyah sere, base pelalah, dan base asem*. Tujuannya supaya bakteri yang terdapat pada daging mentah tersebut dapat dinetralkan oleh *base* tersebut terutama *base asem* sehingga aman untuk dikonsumsi. 3) *Komoh* yang merupakan hidangan yang biasanya disajikan dalam tradisi *megibung* di Karangasem, di Desa Nongan diganti dengan *ares*. Hal tersebut dikarenakan, *komoh* menurut masyarakat setempat dinilai kurang dari segi higienisnya. Selain itu masyarakat setempat tidak terbiasa untuk mengkonsumsi *komoh* maka *komoh* diganti dengan *ares* dengan tetap pada fungsi yang sama yaitu sebagai pelengkap (*pemogpog*).

3) Tahap Penyajian dan Penyelesaian *Megibung*

Tahap penyajian merupakan tahap menghidangkan semua hidangan *megibung* yang telah dibuat dengan cara ditata ditempat yang telah ditentukan. Alat penyajian dan penempatan hidangan *megibung* disesuaikan dengan tradisi masyarakat setempat. Adapun alat penyajian yang digunakan untuk menyajikan hidangan *megibung* di Desa Nongan meliputi : *sokasi, nare, baskom, kelatkat, aledan, dan tikeh*. Hidangan *megibung* di Desa Nongan terdiri dari nasi putih yang disebut dengan *gibungan* yang ditata di atas *nare* dengan porsi yang disesuaikan dengan jumlah peserta dalam satu kelompok (*sela*) dan diletakkan ditengah-tengah

setiap kelompok (*sela*). Yang kedua disebut dengan *karangan* yang terdiri dari olahan *lawar* dan sate yang disajikan di atas *kelatkat* yang dialasi dengan *aledan* dari *slepan*/daun kelapa tua dan diletakkan di sisi kanan dan kiri *gibungan*. Penempatan *karangan* diletakkan sesuai dengan tempat (*pengider*) Panca Dewata yaitu : 1) *lawar penyon* diletakkan di sebelah timur (Dewa Iswara), 2) *lawar belimbing* diletakkan di sebelah utara (Dewa Wisnu), 3) *ares* dan *balung* diletakkan di sebelah barat (Dewa Mahadewa), 4) *lawar barak* diletakkan di sebelah selatan (Dewa Brahma), dan 5) *Lawar padumara* diletakkan di tengah-tengah (Dewa Siwa). Dan menggunakan sembilan (9) sate dalam satu (1) ikat yang terdiri dari empat (4) *sate panggul*, dua (2) *sate lambat*, satu (1) *sate kasem*, satu (1) *sate banteng/bantengan*, dan satu (1) *sate urutan*.

Keunikan tradisi *megibung* di Desa Nongan yaitu setiap hidangan *megibung* terdiri dari satu (1) *gibungan* dan dua (2) *karangan*, selain itu di Desa Nongan tidak terdapat *pepara* maupun *pengenter*. Setiap kelompok (*sela*) hanya terdapat pemimpin yang bertugas untuk membuka ikatan *lawar* dan ikatan sate dan tidak diturunkan atau dituangkan ke atas *gibungan*, maka dari itu setiap *gibungan* disajikan dua (2) *karangan* yang setiap *karangan* akan dinikmati oleh empat (4) orang, hal ini berfungsi untuk memudahkan peserta dalam menyantap hidangan *megibung* dan memberikan kebebasan kepada peserta untuk mengambil olahan yang diinginkan.

Seiring dengan perkembangan jaman dan modernisasi menyebabkan masyarakat menginginkan sesuatu yang praktis, hal ini juga terlihat pada penyajian hidangan *megibung* terutama pada upacara yang sifatnya umum seperti upacara manusa yadnya, masyarakat mulai mengganti penggunaan alas hidangan yang pada awalnya dari daun kelapa tua (*slepaan*) dengan kertas minyak. Selain itu penggunaan *caratan* sebagai tempat air pada jaman dulu sudah diganti dengan menggunakan air minum kemasan yang dinilai lebih praktis. Kendati demikian tidak menghilangkan maupun mengurangi makna dari tradisi *megibung* itu sendiri karena masyarakat tetap melaksanakan tradisi tersebut dengan berpegang teguh pada aturan-aturan yang berlaku.



Gambar 1. Penyajian Hidangan *Megibung*
(Sumber: dokumentasi pribadi)

Tahap penyelesaian *megibung* merupakan tahap terakhir dalam tradisi *megibung*. Tahap selesai *megibung* akan benar-benar selesai apabila semua anggota yang ikut dalam proses *megibung* selesai dengan serentak (Permana, 2013). Hal tersebut menunjukkan bahwa, pada tahap ini seluruh peserta dalam setiap kelompok (*sela*) sudah selesai makan dan diperbolehkan berdiri serta meninggalkan area *megibung* setelah mendapat aba-aba dari perwakilan pemilik acara. Dari penjelasan tersebut mencerminkan adanya pendidikan etika dan sopan santun, peserta *megibung* dilatih untuk sabar menunggu peserta lainnya selesai

makan dan dilatih untuk saling menghormati dan menghargai dengan menunggu aba-aba dari pemilik acara untuk berdiri dan meninggalkan area *megibung* dengan tertib.

Ketika peserta *megibung* telah meninggalkan area *megibung*, pemilik acara beserta kerabatnya akan melakukan pembersihan. Pembersihan yang dilakukan mulai dari mengangkat sisa hidangan *megibung*, membersihkan tikar, menyapu, dan mencuci perabotan yang digunakan, semua dilakukan secara bersama-sama. Hal tersebut mencerminkan penerapan Tri Hita Karana yaitu *Palemahan* dan *Pawongan*. Sembari area *megibung* dibersihkan, pemilik acara yang tidak ikut dalam pembersihan memberikan *walesan sok (paice)* kepada tamu undangan sebagai bentuk timbal balik atau rasa terimakasih atas kedatangan dan *atos (aba-abaan)* yang telah diberikan sebelumnya. *Walesan sok (paice)* tersebut di dalamnya berisi olahan-olahan hidangan *megibung* yang akan dibawa pulang oleh setiap tamu.

4) Etika Makan dalam Tradisi *Megibung*

Etika makan dalam tradisi *megibung* di Desa Nongan merupakan aturan tata cara makan yang harus ditaati oleh peserta pada saat sebelum *megibung*, saat *megibung*, dan selesai *megibung*. Etika makan tersebut terdiri dari aturan umum dan aturan khusus. Aturan umum merupakan aturan yang berlaku umum yang ditunjukkan untuk seluruh peserta *megibung*, seperti: 1) Peserta *megibung* terdiri dari laki-laki maupun perempuan dewasa yang sehat dan tidak sedang *cuntaka/sebel* dan jumlah peserta di setiap kelompok (*sela*) terdiri dari delapan (8) orang yang mencerminkan asta dala ditambah *gibungan* di tengah yang mencerminkan dewata nawa sanga yang merupakan sembilan penguasa di setiap penjuru mata angin. Hal ini untuk mengingatkan kita senantiasa bersyukur dan meresapi filosofi dewata nawa sanga agar terciptanya keseimbangan dan keharmonisan dalam hidup. 2) Setiap kelompok (*sela*) tidak ditentukan pesertanya, sehingga peserta *megibung* diberikan kebebasan untuk ikut bergabung dengan kelompok mana saja yang diinginkan termasuk dengan peserta lain yang tidak dikenal, akan tetapi harus dipisahkan antara kelompok laki-laki dan perempuan. Sehingga melalui tradisi *megibung* ini selain dapat mempererat hubungan kekeluargaan juga dapat menambah relasi (pertemanan). 3) Posisi duduk tidak diatur dalam tradisi *megibung* di Desa Nongan sehingga peserta diberikan kebebasan untuk duduk dimana saja dalam satu kelompok (*sela*) yang telah dipilih, asalkan dapat memberikan kenyamanan pada saat *megibung*. 4) Para pemangku dibuatkan *pewijean*, hal tersebut dikarenakan oleh masyarakat setempat pemangku merupakan orang yang disucikan dan dihormati sehingga penyajian hidangannya dikhususkan. Hidangan yang disajikan dalam *pewijean* sama dengan hidangan *megibung* dan waktu makannya bersamaan dengan peserta *megibung*.

Aturan khusus merupakan aturan yang ditunjukkan untuk masing-masing individu peserta *megibung* di Desa Nongan yang terdiri dari aturan sebelum makan, saat makan dan selesai makan. 1) Aturan sebelum makan yaitu, sebelum dimulainya tradisi *megibung* di Desa Nongan, terlebih dahulu dilakukan upacara *selan banten (jotan)* sebagai bentuk rasa syukur kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa atas karunianya memberikan keselamatan, kebahagiaan, dan kesejahteraan untuk masyarakat setempat. Kegiatan tersebut menunjukkan adanya penerapan Tri Hita Karana dalam tradisi *megibung* yaitu *Parhyangan* dan mencerminkan nilai Pancasila yaitu sila pertama Ketuhanan Yang Maha Esa, sesuai dengan pendapat dari Permana (2013). Setelah hidangan disajikan peserta *megibung* dipersilahkan untuk duduk dengan kelompoknya masing-masing dan mencuci tangan pada

paso/baskom yang telah disediakan. Peserta *megibung* diperbolehkan makan ketika sudah dipersilahkan oleh penyelenggara acara. 2) Aturan pada saat makan seperti, peserta diberikan kebebasan mengambil olahan yang diinginkan akan tetapi harus menyesuaikan dengan urutannya yaitu olahan *lawar* terlebih dahulu kemudian olahan sate, tidak diperbolehkan mengembalikan nasi yang sudah dimakan ke dalam *gibungan*, tidak diperbolehkan bersuara ketika mengunyah makanan, dan tidak melakukan kegiatan yang dapat mengganggu kenyamanan peserta lainnya. 3) Aturan selesai makan seperti, tidak meninggalkan area *megibung* sebelum mendapat aba-aba dari penyelenggara acara dan setelah mendapat aba-aba dipersilahkan untuk mencuci tangan, berdiri, dan meninggalkan area *megibung*. Terkait dengan aturan-aturan tersebut harus dapat disepakati dan ditaati oleh masing-masing individu peserta *megibung* yang merupakan implementasi dari ajaran Tri Kaya Parisuda yaitu tiga perbuatan atau perilaku yang harus disucikan yang terdiri dari *manacika* yaitu berpikir yang benar dan suci, *wacika* yaitu berkata yang baik, sopan, dan benar, *kayika* yaitu berbuat yang jujur, baik, dan benar (Lodera, 2019). Ketika kita berpikir yang benar dan suci maka perkataan dan perbuatan kita akan benar dan suci pula.



Gambar 2. *Megibung* oleh kelompok laki-laki
(Sumber: dokumentasi pribadi)



Gambar 3. *Megibung* oleh kelompok perempuan
(Sumber: dokumentasi pribadi)

Tradisi *megibung* apabila dikaitkan dengan kepariwisataan tentu dapat menjadi salah satu daya tarik wisata budaya Hal tersebut dikarenakan tradisi *megibung* kental akan nilai budaya dan merupakan tradisi makan yang unik dari Kabupaten Karangasem. Selain itu, tradisi *megibung* berpeluang untuk menjadi daya tarik wisata budaya sebagai salah satu tata cara makan yang sopan dan santun, disamping itu wisatawan cenderung ingin melihat proses pembuatan dan mencicipi makanan/ *tourist attractions* (Wiratnaya, 2010). Berdasarkan pemaparan

tersebut, tradisi *megibung* sebagai wisata budaya di Desa Nongan apabila dikemas dengan baik tentu dapat memberikan pengalaman wisata yang unik kepada wisatawan melalui proses pembuatannya sampai dengan tata cara makannya yang berbeda dari tata cara makan pada umumnya, serta wisatawan akan disuguhkan nilai-nilai budaya seperti budaya gotong royong dan kebersamaan serta nilai etika dan moral seperti sopan santun, kesabaran, dan saling menghargai antar sesama.

4. KESIMPULAN

Pelaksanaan tradisi *megibung* di Desa Nongan mulai dari tahap persiapan, tahap pengolahan, tahap penyajian dan penyelesaian *megibung* dilaksanakan dengan mengedepankan asas gotong royong dan kebersamaan. Pada tahap persiapan terdiri dari persiapan untuk acara *megibung* dan persiapan untuk hidangan *megibung* yang dilakukan oleh penyelenggara acara dan keluarganya dengan dipimpin oleh *juru patus*. Tahap pengolahan atau *mebat* di Desa Nongan merupakan proses mengolah bahan makanan untuk menjadi olahan-olahan hidangan *megibung* yang terdiri dari nasi putih, olahan *lawar* yang meliputi *lawar barak*, *lawar penyon*, *lawar belimbing*, dan *lawar padumara*, olahan sate yang meliputi *sate panggul*, *sate lambat*, *sate kasem*, *sate banteng/bantengan*, dan *sate urutan*, serta olahan *ares* dan *balung*. Pada tahap penyajian, hidangan *megibung* di Desa Nongan terdiri dari nasi putih yang disebut dengan *gibungan* yang diletakkan di tengah-tengah dan *karangan* yang terdiri dari olahan *lawar* dan sate yang diletakkan disisi kanan dan kiri *gibungan*. Tahap penyelesaian *megibung* di Desa Nongan diakhiri dengan melakukan pembersihan area *megibung* oleh penyelenggara acara dan memberikan *walesan sok (paice)* kepada tamu undangan.

Etika makan dalam tradisi *megibung* di Desa Nongan terdiri dari aturan umum yang lebih menekankan pada etika *megibung* secara umum dan ditunjukkan untuk seluruh peserta *megibung* sedangkan aturan khusus lebih menekankan kepada hal yang boleh dilakukan dan tidak boleh dilakukan oleh masing-masing individu peserta *megibung* ketika *megibung* dilaksanakan. Semua aturan tersebut baik aturan umum maupun aturan khusus harus dapat disepakati, ditaati, dan dilaksanakan oleh seluruh peserta *megibung* di Desa Nongan karena mengandung nilai agama, nilai moral, dan nilai budaya yang tinggi.

SARAN

Bagi Desa Nongan khususnya Pokdarwis Desa Nongan, saran dari peneliti : (a) Dapat mengembangkan tradisi *megibung* di Desa Nongan sebagai daya tarik wisata budaya dengan menjadikan keunikan tradisi *megibung* khas Desa Nongan tersebut sebagai ciri khasnya yang tentu berbeda dengan daerah lainnya di Kabupaten Karangasem. (b) Tetap mempertahankan penggunaan alat-alat dan teknik yang tradisional baik dalam menyiapkan, mengolah, maupun menyajikan hidangan *megibung*. (c) Membuat paket wisata yang didalamnya wisatawan selain dapat melihat langsung proses pembuatan hidangan *megibung* (wisata budaya), wisatawan juga dapat ikut dalam *megibung* (wisata kuliner) yang tentu saja hidangan yang disajikan sudah dimodifikasi baik pada bahan maupun penyajian hidangan *megibung* agar sesuai dengan selera wisatawan.

Bagi masyarakat Desa Nongan, saran peneliti : (a) agar senantiasa menjaga dan melestarikan tradisi *megibung* serta mewariskannya kepada generasi muda sehingga tradisi ini tetap ajeg dan lestari dan (b) lebih menjaga kebersihan (alat dan bahan) terutama pada tahap pengolahan hidangan *megibung* yang sebagian besar pengolahannya dengan menggunakan tangan.

DAFTAR RUJUKAN

- Ariani, Risa Panti. 2017. *Mengenal Kuliner Bali*. Depok: PT Raja Grafindo Persada.
- Dinas Pariwisata Kabupaten Karangasem. 2019. *Pedoman Ekonomi Kreatif Megibung Kuliner Khas Karangasem*. Karangasem : Dinas Pariwisata Kabupaten Karangasem.
- Lodera, I Wayan. 2019. “Parisada Hindu Dharma Indonesia Pusat (Tri Kaya Parisudha dalam Segala Aspek Kehidupan”. Tersedia pada <http://phdi.or.id> (diakses tanggal 02 Maret 2020).
- Pemerintah Desa Nongan. 2015. *Buku Profil Desa Nongan*. Desember: Pemerintah Desa Nongan.
- Permana, I Nyoman Bayu. 2013. “*Megibung* dalam Pemertahanan Tradisi Adat dan Budaya di Desa Adat Kemoning Kecamatan Klungkung Kabupaten Klungkung dilihat dari Dimensi Nilai Moral Pancasila”.
- Setyabudi, Ismanto dan Daryanto. 2015. *Panduan Praktis Penelitian Ilmiah*. Cetakan I. Yogyakarta : Penerbit Gava Media.
- Sukerti, Ni Wayan, dkk. 2017. “Pengembangan Tradisi *Megibung* Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali”. *Seminar Nasional Riset Inovatif*, Volume 7 (hal 613-619).
- Wiratnaya, I Nyoman. 2010. “Potensi Tradisi *Megibung* di Kabupaten Karangasem, Bali sebagai Daya Tarik Wisata Budaya”. *Kepariwisata*, Volume 9, Nomor 1 (hlm. 42-50).