



Pengembangan Penyajian Tradisi Megibung Sebagai Wisata Kuliner Di Desa Budakeling Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem Bali

I. W. Setiyasa Arimbawa
Program Studi Vokasional dan seni
Kuliner

Universitas Pendidikan Ganesha
wayansetiyasa@gmail.com

N.M. Suriani
Program Studi Vokasional dan seni
Kuliner

Universitas Pendidikan Ganesha
made.suriani@undiksha.ac.id

Damiati
Program Studi Vokasional dan seni
Kuliner

Universitas Pendidikan Ganesha
damiati@undiksha.ac.id

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk (1) mendefinisikan proses pengembangan penyajian tradisi megibung sebagai wisata kuliner; (2) menerangkan hasil pengembangan penyajian tradisi megibung sebagai wisata kuliner. Jenis penelitian yang digunakan adalah Penelitian dan Pengembangan (*Research and Development*) dengan model pengembangan ADDIE terdiri dari 5 langkah yaitu; analisis (*analyze*), perancangan (*design*), pengembangan (*development*), implementasi (*implementation*), dan evaluasi (*evaluation*). Ubyek dari penelitian ini adalah 2 orang ahli isi dan 2 orang ahli produk. Validasi dari ahli isi akan digunakan untuk menguji produk dengan menggunakan lembar kuisioner yang sudah valid. Hasil pengembangan menunjukkan bahwa, (1) penelitian ini menggunakan proses pengembangan model ADDIE. Adapun langkah-langkah penelitian ADDIE yaitu; (a) analisis, pada proses ini peneliti menganalisis terhadap penyajian tradisi megibung mengenai penataan, penempatan, *hygiene* dan sanitasi; (b) tahap kedua yaitu perencanaan, pada tahap ini peneliti membuat desain penyajian tradisi megibung yang akan dikembangkan; (c) pengembangan, pada tahap pengembangan peneliti melakukan pengembangan terhadap desain yang telah dibuat menggunakan model pengembangan ADDIE; (d) tahap selanjutnya yaitu implementasi, pada tahap ini dilakukan uji produk terhadap hasil pengembangan penyajian tradisi megibung; (e) tahap yang terakhir yaitu evaluasi, pada tahap ini dilakukan evaluasi dari keseluruhan proses pengembangan. Evaluasi didapat dari hasil uji ahl produk oleh ahli boga. (2) penelitian ini menghasilkan sebuah produk berupa pengembangan penyajian tradisi megibung. Berdasarkan uji produk ahli boga menunjukkan bahwa pengembangan penyajian tradisi megibung sebagai wisata kuliner memiliki tingkat penvapaian sangat baik dengan presentasi 94%.

Kata Kunci: Megibung, Pengembangan, Wisata Kuliner

Abstract

The aims of this study were (1) to define the process of developing the presentation of the megibung tradition

as a culinary tour; (2) explain the development results of the presentation of the megibung tradition as a culinary tour. This research employed Research and Development method with the ADDIE development model consisting of 5 steps, namely; analyze, design, development, implementation, and evaluation. The subject of this research were 2 content experts and 2 product experts. Validation from content experts was used to test the product by using a valid questionnaire sheet. The results of the development shows that (1) this research uses the ADDIE model development process. The ADDIE research steps are; (a) analysis, in this process the researcher analyzes the presentation of the megibung tradition regarding structuring, placement, hygiene and sanitation; (b) the second stage is planning, at this stage the researcher makes a design for the development of presentation of the megibung tradition; (c) development, at the development stage the researcher develops designs that have been made using the ADDIE development model; (d) the next stage is implementation, at this stage a product test is carried out on the results of the development of the megibung tradition presentation; (e) the last stage is evaluation, at this stage an evaluation of the entire development process is carried out. The evaluation is obtained from the results of the product expert test by a culinary expert. (2) this research produces a product in the form of the development of the megibung tradition presentation. Based on product tests, culinary experts show that the development of the presentation of the megibung tradition as a culinary tour has a very good level of achievement with a presentation of 94%.

Keywords: Culinary Tourism, Development, Megibung.

1. PENDAHULUAN

Pulau Bali merupakan salah satu pulau kecil yang berada dikawasan perairan Indonesia yang memberikan dampak sangat besar bagi dunia kepariwisataan di Indonesia. Daya tarik pulau Bali yang mampu membedakannya dengan kawasan lain yang berada di Indonesia adalah keindahan alam seperti pantai, sawah-sawah, kawasan hutan dan danau, gunung merapi, dan air terjun. Selain terkenal dengan tempat wisatanya, pulau Bali juga terkenal dengan kulinernya. Beragam kuliner yang khas di pulau Bali seperti ayam betutu, lawar, sate lilit, serobotan, blayag, dan babi guling. Selain itu, Bali juga dikenal dengan keanekaragaman tradisi di setiap daerah yang ada di Bali yang memiliki keunikannya tersendiri.

Tradisi merupakan bagian dari kebudayaan yang diwariskan dan diteruskan oleh para generasi dengan memegang teguh pada norma-norma, adat istiadat, dan kaidah-kaidah. Adapun tradisi yang ada di Bali seperti tradisi *Omed-omedan* di Sesetan Denpasar, tradisi *Mekotek* di Desa Munggu Kecamatan Mengwi, tradisi *Mekeprung* di Kabupaten Jembrana, tradisi *Nyakan Diwang* di Kecamatan Banjar Buleleng, dan tradisi *Megibung* di kabupaten Karangasem.

Dari sekian banyak tradisi yang ada di Bali, khususnya di Bali Timur, salah satu tradisinya adalah *tradisi megibung*. Tradisi megibung merupakan suatu proses atau kegiatan yang dilakukan oleh masyarakat atau sebagian orang setelah selesai melaksanakan upacara-upacara keagamaan dengan duduk bersama saling berbagi satu sama lain, terutama dalam hal makanan. Dalam kegiatan megibung masyarakat melaksanakan makan bersama dalam satu tempat yang disebut dengan “nare” dan bersandagurau satu sama lain. Dalam tradisi megibung tidak ada perbedaan antara orang yang satu dengan orang yang lain, baik itu orang kaya atau miskin, tinggi atau rendah, putih atau hitam. Seperti di Desa Budakeling yang berlokasi di Kecamatan Bebandem, tradisi megibung yang dilaksanakan di

desa tersebut dimana masyarakatnya tidak memandang satu sama lain dan mereka bekerja dari persiapan, pengolahan, penyajian bahkan pada saat membentuk “sela” atau kelompok duduk yang berjumlah 6 sampai dengan 8 orang tidak dibedakan antara kasta, jenis pekerjaan, dan juga kondisi ekonomi mereka digabungkan menjadi satu “sela” atau kelompok duduk, dengan jumlah pesertanya sesuai dengan yang telah di tentukan oleh penyelenggara acara.

Hasil penelitian yang terkait adalah yang pertama penelitian yang dilakukan oleh Permana, (2013) dalam jurnal teknologi mengenai megibung dalam mempertahankan tradisi adat dan budaya di Desa Adat Kemoning, Kecamatan Klungkung, Kabupaten Klungkung dilihat dari dimensi nilai moral pancasila.

Selanjutnya penelitian Putri et al., (2013) dalam jurnal udayana mengabdikan yang membahas pengembangan makanan khas Bali sebagai wisata kuliner (*culinary tourism*) di desa sebatu kecamatan tegalalang Gianyar.

Berikutnya, penelitian oleh Sunada, (2013) dalam *of chemical information and modeling* mengenai potensi makanan tradisional Bali yang berbasis masyarakat sebagai daya tarik wisata di pasar umum Gianyar.

Berikutnya, penelitian oleh Parma, (2014) dalam jurnal pariwisata yang membahas formulasi strategi pengembangan masakan lokal sebagai produk wisata kuliner di Kabupaten Buleleng.

Dan yang terakhir penelitian oleh Sukerti et al., (2017) dalam jurnal nasional *riset inovatif* mengenai pengembangan tradisi megibung sebagai upaya pelestarian seni kuliner Bali.

Berdasarkan hasil observasi yang dilaksanakan, masyarakat Desa Budakeling masih melaksanakan tradisi megibung dengan baik hampir disetiap upacara keagamaan. Dari daya tarik wisata yang dimiliki Desa Budakeling, maka peneliti memandang adanya potensi tradisi megibung yang dapat dikemas menjadi suatu tujuan wisata kuliner di Desa Budakeling yang saat ini sudah menjadi desa wisata dengan mengembangkan tradisi megibung menjadi sajian yang menarik dengan menjunjung penyajian yang lebih modern dengan memperhatikan *hygiene* dan *sanitasi* bahan, alat serta proses pengolahan hidangan dalam tradisi Megibung di Desa Budakeling. Oleh karena itu, penelitian ini focus pada pengembangan penyajian tradisi megibung sebagai wisata kuliner di Desa Budakeling, Kecamatan Bebandem, Kabupaten Karangasem, Bali.

2. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian pengembangan. Pada penelitian pengembangan terdapat beberapa jenis model. Model yang digunakan adalah pengembangan model ADDIE. Model pengembangan ADDIE adalah salah satu model pengembangan yang bertujuan untuk mengembangkan suatu produk baru, atau menyempurnakan produk yang telah ada dan dapat dipertanggungjawabkan hasilnya

Model ADDIE terdiri dari lima langkah, yaitu analisis (*analyze*), perancangan (*design*), pengembangan (*development*), implementasi (*implementation*), dan evaluasi (*evaluation*). Model ADDIE memberikan peluang untuk melakukan evaluasi terhadap aktivitas pengembangan pada setiap tahap. Hal ini berdampak positif terhadap pengembangan kualitas produk pengembangan. Dampak positif yang ditimbulkan dengan adanya evaluasi pada setiap tahapan adalah meminimalisir tingkat kesalahan atau kekurangan produk pada tahap akhir model ini.

Subyek uji coba dari penelitian ini merupakan 2 orang ahli boga. Uji coba dilakukan terhadap hasil produk pengembangan berupa aledan penyajian hidangan tradisi megibung.

Dalam penelitian pengembangan ini menggunakan teknik analisis deskriptif kuantitatif dan analisis deskriptif kualitatif. Teknik analisis ini digunakan untuk mengolah data yang diperoleh melalui angket dalam bentuk deskriptif presentase. Rumus yang digunakan untuk menghitung presentase dari masing-masing subyek adalah sebagai berikut:

$$N = \frac{\text{skorperolehan}}{\text{sekormaksimal}} \times 100\%$$

Tabel 1. Konversi Tingkat Pencapaian dengan skala 5Tingkat Pencapaian

Untuk dapat memberikan makna dan pengambilan keputusan digunakan ketetapan sebagai beriku :	Kualifikasi
90% - 100%	Sangat Baik
75% - 89%	Baik
65% - 74%	Cukup
55% - 64%	Kurang
0 - 54%	Sangat Kurang

(Sumber: Tegeh, dkk, 2014)

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

1. Proses Pengembangan Penyajian Tradisi Megibung Sebagai Wisata Kuliner Di Desa Budakeling Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem

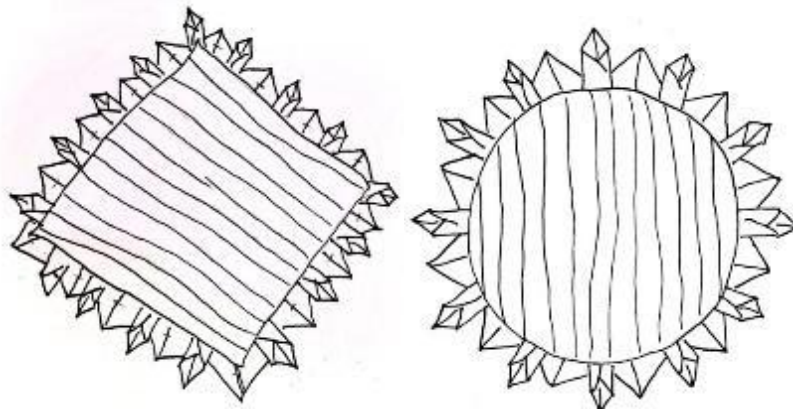
Berdasarkan langkah dalam penelitian pengembangan ADDIE, maka didapat hasil sebagai berikut:

Tahap Pertama (Analysis)

Pada tahap pertama yang peneliti lakukan dalam pengembangan penyajian ini adalah menganalisis dari penyajian tradisi megibung mengenai penataan, penempatan, hygiene dan sanitasi di Desa Budakeling untuk dikembangkan menjadi sebuah produk berupa aledan penyajian tradisi megibung yang lebih menarik, hygiene dan sanitasi. Penyajian Nasi tulen yang terdapat pada kegiatan tradisi megibung disajikan secara tradisional dengan cara dicetak kemudian ditaruh diatas nare. Ciri khas dari penyajian nasi gubungan yaitu nasi disajikan dalam jumlah yang cukup banyak dan pada sisi pingiran berisi cabai rawit dan garam. Penyajian lauk pauk dalam hidangan tradisi megibung disajikan dengan cara digabung menjadi satu kemudian tata diatas nampan yang dialasi kertas nasi. Ciri khas dari penyajian lauk gubungan yaitu hidangan sate di ikat bersama dengan hidangan sate lainnya dengan tali bambu.

Tahap kedua (Design)

Pada tahap kedua ini yang peneliti lakukan adalah mendesain penyajian hidangan tradisi megibung yang akan dikembangkan. Setelah melakukan analisis, maka peneliti mendesain model penyajian hidangan tradisi megibung yang akan dikembangkan menjadi sebuah produk berupa aledan penyajian tradisi megibung yang lebih menarik, hygiene dan sanitasi. Dalam tahapan ini desain yang telah dibuat dilengkapi dengan detail bahan yang akan digunakan, detail warna, serta detail bentuk yang akan dibuat. Berikut merupakan gambaran desain penyajian hidangan tradisi megibung yang akan dikembangkan.



Gambar 1. Desain Sketsa Pengembangan Penyajian Tradisi megibung

Dari analisis yang telah dipaparkan oleh penulis dalam desain penyajian hidangan tradisi megibung, desain penyajian nasi gibungan dan desain penyajian hidangan lauk gibungan yang menggunakan alat dan bahan yang berbeda pada penyajian hidangan megibung yang sudah ada di Desa Budakeling. Dengan menggunakan alas aledan yang terbuat dari daun pisang yang di kombinasikan dengan bentuk lipatan daun kuku garuda dan sisik ikan yang di tata pada bagian pinggir aledan, alas pada lauk menggunakan tekor yang terbuat dari daun pisang hingga hidangan lauk pauk tidak tercampur antara lauk satu dengan yang lainnya.

Tahap ketiga (development)

Setelah tahap kedua (*desain*) selesai, selanjutnya adalah tahap pengembangan (*development*). Pada tahap ini meliputi proses daripada pembuatan aledan penyajian tradisi megibung itu sendiri. Proses pembuatan aledan penyajian melalui tiga tahap yaitu persiapan, pelaksanaan. Persiapan meliputi pemilihan bahan, pemilihan lipatan, dan pengambilan ukuran. Pelaksanaan meliputi pemotongan dan perangkaian. Sedangkan evaluasi meliputi keseluruhan untuk mengetahui tingkat keberhasilan kegiatan persiapan dan pelaksanaan.

tahap keempat implementasi (implementation)

Setelah melakukan tahap *development* dan pengembangan penyajian hidangan tradisi megibung, kemudian dilakukan tahap *implementation* melalui uji ahli produk. Untuk uji produk peneliti melibatkan 2 orang ahli produk, diantaranya ibu Ni Komang Chitra Dewi, S.Pd dan Sri Wahyuni, S.Pd guru SMK Negeri 5 Denpasar. Data yang diperoleh dari hasil uji produk yang terdiri dari 2 orang penguji ahli, selanjutnya dianalisis menggunakan rumus Tegeh dkk (2014) sebagai berikut:

$$\text{Presentase ahli 1} = \frac{23}{25} \times 100\% = 92\%$$

$$\text{Presentase ahli 2} = \frac{24}{25} \times 100\% = 96\%$$

$$\text{Rerata presentase} = \frac{188}{2} = 94\%$$

Sehingga dapat disimpulkan bahwa dari pengembangan penyajian hidangan tradisi megibung memiliki kualifikasi sangat baik dengan tingkat pencapaian 94%.

Tahap Kelima (Evaluation)

Setiap tahap yang dilakukan oleh peneli tidak terlepas dari kesalahan sehingga setiap tahap dapat dilakukan evaluasi. Evaluasi yang dilakukan adalah secara formatif. Tujuan dari evaluasi ini adalah memperbaiki penyajian hidangan tradisi megibung yang telah dikembangkan. Evaluasi dilakukan untuk perbaikan-perbaikan sesuai dengan penilaian dan masukan yang diberikan oleh ahli boga. Pada tahapan ini peneliti melakukan evaluasi menurut hasil penilaian dari ahli boga dan

memperbaiki penyajian hidangan tradisi megibung sesuai dengan masukan dan saran yang diberikan oleh ahli boga.

2. Hasil Pengembangan Penyajian Tradisi Megibung Sebagai Wisata kuliner di Desa Budakeling Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem

Hasil dari pengembangan penyajian tradisi megibung merupakan sebuah produk penyajian hidangan yang berbahan dasar daun pisang.

Pengembangan ini perlu diadakannya agar penyajian hidangan megibung ini lebih menarik dan layak untuk dijadikan salah satu sajian dalam wisata kuliner. Hal ini terkait dengan adanya desa wisata di Desa Budakeling yang sudah dikelola beberapa tahun belakangan oleh masyarakat desa.

Dari penelitian yang dilakukan, untuk pengembangan penyajian hidangan tradisi megibung yang dilakukan adalah menambahkan lipatan daun pada setiap alat penyajian yang digunakan sebelumnya, seperti membuat lipatan kuku garuda dan lipatan sisik ikan untuk dijadikan tambahan alas dalam semua hidangan tradisi megibung. Untuk penempatan hidangan lauk pauk dibuatkan tekor dari daun pisang. Jadi peneliti akan membuat alat penyajian hidangan megibung yang berbahan dasar dari daun pisang seperti lipatan kuku garuda, lipatan sisik ikan, dan tekor.

PEMBAHASAN

1. Proses Pengembangan Penyajian Tradisi Megibung Sebagai Wisata Kuliner Di Desa Budakeling Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem

Dalam pengembangan penyajian tradisi megibung sebagai wisata kuliner ini peneliti menggunakan penelitian pengembangan model ADDIE (*analysis, design, development, implementation, evaluation.*) pada tahap *analysis* (analisis) peneliti melakukan analisis terhadap penyajian tradisi megibung mengenai penataan, penempatan, hygiene dan sanitasi di Desa Budakeling untuk dikembangkan menjadi sebuah produk berupa aledan penyajian tradisi megibung yang lebih menarik, *hygiene* dan sanitasi.

Setelah melakukan analisis, tahap selanjutnya adalah *design* (desain). Tahap kedua yang peneliti lakukan adalah mendesain penyajian hidangan tradisi megibung yang akan dikembangkan. Setelah melakukan analisis, maka peneliti mendesain model penyajian hidangan tradisi megibung yang akan dikembangkan menjadi sebuah produk berupa aledan penyajian tradisi megibung yang lebih menarik, *hygiene* dan sanitasi.

Berdasarkan desain yang telah dibuat, peneliti melangkah ke tahap *development* (pengembangan). Pada tahap ini peneliti melakukan proses daripada pembuatan aledan penyajian tradisi megibung itu sendiri. Proses pembuatan aledan penyajian melalui tiga tahap yaitu persiapan, pelaksanaan. Persiapan meliputi pemilihan bahan, pemilihan lipatan, dan pengambilan ukuran. Pelaksanaan meliputi pemotongan dan perangkaian. Sedangkan evaluasi meliputi keseluruhan untuk mengetahui tingkat keberhasilan kegiatan persiapan dan pelaksanaan

Setelah melakukan pengembangan selanjutnya yaitu tahap *implementation* (implementasi). Pada tahap ini produk yang dikembangkan dilakukan tahap *implementation* melalui uji ahli produk. Untuk uji produk peneliti melibatkan 2 orang ahli produk, diantaranya ibu Ni Komang Chitra Dewi, S.Pd dan Sri Wahyuni, S.Pd guru SMK Negeri 5 Denpasar.

Langkah selanjutnya yaitu evaluasi. Pada tahap ini penulis melakukan evaluasi terhadap hasil uji produk dari ahli boga. Hasil evaluasi dijadikan sebagai bahan acuan dalam mengembangkan produk sejenis. Adapun kekurangan dari produk yang penulis kembangkan yaitu: hasil jadi pemilihan bahan kurang divariasikan, pemilihan warna terlalu monoton karena menggunakan satu bahan, bentuk lipatan daun ada yang kurang rapi, dan hasil jadi sudah sesuai dengan desain yang dibuat.

Dari kekurangan hasil jadi produk boga, akan dijadikan refrensi untuk mengembangkan produk boga yang serupa.

2. Hasil Pengembangan Penyajian Tradisi Megibung Sebagai Wisata kuliner di Desa Budakeling Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem

Dari hasil penelitian yang telah penulis paparkan, penyajian hidangan tradisi megibung yang di kembangkan memiliki klasifikasi sangat baik berdasarkan hasil uji ahli boga. Adapun hasil dari analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Analisis Data Deskriptif Kualitatif

Ahli isi	Ahli produk
<p>Dari uji isi untuk kuisisioner pengembangan penyajian tradisi megibung sebagai wisata kuliner terdapat 5 indikator yang terdiri dari 10 butir.</p> <p>Perbaik kata-kata yang masih sedikit rancu</p>	<p>Hasil produk memiliki kualifikasi sangat baik dengan tingkat pencapaian 94%.</p> <p>Pemilihan bahan untuk pembuatan alat penyajian bisa divariasikan lagi, supaya permainan warna lebih menarik.</p>

Pengembangan disini diharapkan dapat menjadikan penyajian hidangan megibung menjadi lebih baik, berpotensi dikembangkan menjadi salah satu wisata kuliner yang memperhatikan higienetas dan sanitasi makanan. Hal ini terkait dengan pernyataan dari *International Culinary Tourism Association (ICTA)* menyatakan bahwa wisata kuliner bukan hal yang baru berhubungan dengan agrowisata namun lebih terfokus pada bagaimana suatu makanan maupun minuman dapat menarik kedatangan wisatawan untuk menikmatinya. Wisata kuliner dapat memajukan pengalaman gastronomi yang khusus dan mengesankan. Wisata kuliner

adalah suatu wadah yang penting untuk membantu perkembangan ekonomi dan pembangunan masyarakat dan dapat mengembangkan pamahaman antar budaya.



Gambar 2. Hasil Pengembangan Penyajian Tradisi Megibung Sebagai Wisata Kuliner

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Rangkuman

Desa Budakeling memiliki sebuah tradisi dimana masyarakatnya terbiasa untuk makan bersama dalam suatu tempat setelah berlangsungnya upacara agama. Hidangan yang di sajikan pada tradisi megibung ini berpotensi untuk di jadikan hidangan dalam suatu wisata kuliner. Namun, tradisi megibung di Desa Budakeling belum dijadikan tujuan wisata yang dapat di tuju oleh wisatawan untuk mengunjungi desa Budakeling sebagai wisata kuliner, dikarenakan kurangnya hygiene dan sanitasi pada hidangan megibung terutama pada proses pengolahan dan penyajian hidangan tradisi megibung. Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu untuk melakukan pengembangan penyajian tradisi megibung sebagai wisata kuliner di Desa Budakeling.

Metode penelitian yang digunakan yaitu penelitian pengembangan (Research and Development). Model penelitian pengembangan yang digunakan yaitu penelitian pengembangan model ADDIE. Model penelitian ini terdiri dari lima langkah yaitu, analisis (analyze), perencanaan (design), pengembangan (development), implementasi (implementation), evaluasi (evaluation).

Metode pengumpulan data ini dengan menggunakan kuisioner kepada subyek penelitian yaitu 2 orang ahli isi dan 2 orang ahli boga. Data tersebut kemudian dianalisis menggunakan rumus dari tegeh dkk (2014) sebagai berikut:

$$N = \frac{\text{skorperolehan}}{\text{sekormaksimal}} \times 100\%$$

Untuk melihat tingkat pencapaian pengembangan penyajian tradisi megibung sebagai wisata kuliner berdasarkan perhitungan data deskriptif maka ditetapkan kriteria sesuai table tingkat pencapaian pada tabel 3.4. berdasarkan pengolahan dan analisis data yang telah peneliti lakukan, didapatkan hasil penelitian yaitu pengembangan penyajian tradisi megibung sebagai wisata kuliner memiliki kualifikasi sangat baik.

Simpulan

1. Proses Pengembangan Penyajian Tradisi Megibung Sebagai Wisata Kuliner Di Desa Budakeling, Kecamatan Bebandem, Kabupaten Karangasem

Proses pengembangan tradisi megibung sebagai wisata kuliner menggunakan langkah-langkah pengembangan model ADDIE. Dimana langkah-langkah tersebut terdiri dari lima langkah yaitu, analisis (analyze), perencanaan (design), pengembangan (development), implementasi (implementation), evaluasi (evaluation).

Pada proses analiisis peneliti melakukan analisis terhadap penyajian tradisi megibung mengenai penataan, penempatan, hygiene dan sanitasi. Kemudian dilanjutkan dengan proses perencanaan atau desain. Pada proses in peneliti membuat desain penyajian megibung berdasarkan dari analisis ahap pertama. Setelah melakukan proses perencanaan, kemudian tahap selanjutnya yaitu pengembangan. Pada proses pengembangan terdiri dari tiga langkah yaitu: persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Tahap selanjutnya yaitu implementasi, pada tahap implementasi dilaukan uji produk terhadap hasil dari pengembangan penyajian tradisi megibung. Subyek uji produk merupakan 2 orang ahli boga, yaitu Ni Komang Chitra Dewi, S.Pd dan Sri Wahyuni, S.Pd guru SMK Negeri 5 Denpasar. Tahap terakhir yaitu evaluasi, pada tahap ini penulis melakukan evaluasi terhadap hasil uji produk berupa penyajian tradisi megibung. Hasil evaluasi dipakai acuan dan refrensi untuk mengembangkan keterampilan khususnya di bidang boga.

2. Hasil Pengembangan Penyajian Tradisi Megibung Sebagai Wisata Kuliner Di Desa Budakeling, Kecamatan Bebandem, Kabupaten Karangasem

Berdasarkan hasil pengembangan penyajian tradisi megibung yang penulis lakukan, didapatkan hasil pengembangan penyajian tradisi megibung sebagai wisata kuliner yang memiliki kualifikasi sangat baik dengan presentase perolehan 94% berdasarkan hasil penilaian ahli boga. Dari hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa produk yang dikembangkan masih belum sempurna dan perlu adanya perbaikan-perbaikan dari hasil pengembangan penyajian tradisi megibung sebagai wisata kuliner.

Saran

Saran kepada peneliti selanjutnya yang melakukan penelitian mengenai tradisi megibung untuk lebih meningkatkan hasil yang di peroleh agar dapat dijadikan bahan acuan untuk masyarakat dan juga penelitian selanjutnya. Saran untuk masyarakat Desa Budakeling untuk lebih memperhatikan hygiene dan sanitasi pengolahan dan penyajian hidangan yang di sajikan pada saat tradisi megibung. Dan lebih meningkatkan potensi wisata kuliner yang ada di Desa Budakeling.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, R. P. (2019). Mengenal Kuliner bali. In PT. Raja gravindo Persada (Vol. 18, Issue 1).
- Parma, I. P. G. (2014). Formulasi Strategi Pengembangan Masakan Lokal Sebagai Produk Wisata kuliner di Kabupaten Buleleng. *Journal Universitas Udayana*, 2(2), 257–264. <https://doi.org/10.23887/jish-undiksha.v2i2.2182>
- Permana, I. N. B. (2013). Megibung Dalam Pemerintahan Tradisi Adat dan Budaya di Desa Adat Kemoning Kecamatan Kelungkung Kabupaten Klungkung Dilihat Drai Dimensi Nilai Moral Pancasila. *Jurnal Teknologi*, 1(1), 69–73. <https://doi.org/10.11113/jt.v56.60>
- Putri, I. . T. E., Sulistyawati, A. S., Suark, F. M., & Ariani, N. M. (2013). Pengembangan Makanan Khas Bali Sebagai Wisata Kuliner di Desa Sebatu Kecamatan Tegalalang Gianyar. *Jurnal Udayana Mengabdi*, 12(1), 10–12.
- Sukerti, N. W., Marsiti, C. I. R., Adnyawati, N., & Dewi, L. J. E. (2017). Pengembangan Tradisi Megibung Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kulier Bali. *Seminar Nasional Riset Inovatif*, 2004, 613–619.
- Sunada. (2013). Potensi Makanan Tradisional Bali Yang Berbasis Masyarakat Sebagai Daya Tarik Wisata di Pasar Umum Gianyar". *Journal Universitas Udayana*, 53(9), 1689–1699. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Tripayana, I. N. . (2016). Study of Civic Culture in MAgibung Tradition of Civic Society in Pakraman Village, Seraya, Bali', in *Proceedings of Academics World 28th International Conference*. Tokyo, Japan, pp. 59–64. *Proceedings of Academics World 28th International Conference*, 59–64.
- Wulandari, R. (2017). Tradisi Mengibung (Studi Kasus Sinkretisme Agama Di Kampung Islam Kepaon Bali). *Gulawentah:Jurnal Studi Sosial*, 2(1), 29.

<https://doi.org/10.25273/gulawentah.v2i1.1358>