



Identifikasi Pola Makan Tradisi Megibung Di Desa Sibetan Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem

I.A.K. Daranindra Cintia Dewi
Program Studi Vokasional dan seni
Kuliner
Universitas Pendidikan Ganesha
dayudhara@gmail.com

L. 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 mendeskripsikan pola makan tradisi Megibung di Desa Sibetan Kecamatan Bebandem 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 pelaksanaan pola makan tradisi megibung di Desa Sibetan di bagi menjadi 4 tahapan yaitu yang pertama penyampaian aturan-aturan yang harus dapat disepakati, ditaati, dan dilaksanakan oleh seluruh peserta *megibung* karena mengandung nilai agama, nilai moral, dan nilai budaya yang tinggi. Lalu selanjutnya pembukaan pelaksanaan tradisi megibung ini di pimpin oleh ketua panitia pelaksana maupun keluarga tertua yang melaksanakan upacara agama yang biasanya di sebut juru bicara. Lalu tahap pelaksanaan tradisi megibung yang akan di mulai dengan pelaksanaan *mias* hidangan (Menata lauk pauk ke atas nasi yang sudah disediakan. Sesuai dengan urutan lauk pauk yang sudah disediakan) Terakhir penutup pelaksanaan tradisi megibung yang diakhiri dengan menyajikan *tuak* dan pembersihan tempat pelaksanaan megibung..

Kata Kunci : identifikasi, pola makan, tradisi megibun.

Abstract

This study aims to describe the Megibung traditional eating pattern in Sibetan Village, Bebandem District, Karangasem Regency. This research was a qualitative descriptive study research. The technique of collecting data used were observation and interviews with research instruments, namely observation sheets and interview guidelines. The data of this study were analysed by using qualitative descriptive analysis techniques. The results of this study indicate that the implementation of the megibung traditional eating pattern in Sibetan Village is divided into 4 stages. The first is the delivery of rules that must be agreed upon, obeyed, and implemented by all megibung participants because they contain high religious, moral, and cultural values. Next, the opening of the implementation of the megibung tradition is led by the chairman of the executive committee and the oldest family who carries out a religious ceremony which is usually called the spokesperson. Then the implementation stage of the megibung tradition which will begin with the

implementation of mias the dishes (Arrange the side dishes onto the rice that has been provided. In accordance with the order of side dishes that have been provided). Finally, the closing of the implementation of the megibung tradition ends with serving tuak and cleaning the megibung venue.

Keywords : identification, eating pettnr, tradition of megibung.

1. PENDAHULUAN

Kecamatan Bebandem merupakan salah satu dari delapan kecamatan yang ada di Kabupaten Karangasem dengan luas wilayah 81,51 km². Kecamatan Bebandem ini berbatasan di sebelah utara dengan Gunung Agung, disebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan abang dan Kecamatan Karangasem, disebelah Selatan Berbatasan dengan Kecamatan Manggis dan disebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Selat Kecamatan Bebandem memiliki 8 Desa yaitu Desa Budakeling, Desa Buana Giri, Desa Bungaya, Desa Bungaya Kangin, Desa Jungutan, Desa Mancang dan juga Desa Sibetan.

Desa Sibetan terletak di sebelah utara Desa Jungutan dengan luas wilayah 11,25 km², dengan sebagian besar wilayah merupakan lahan kering/tegalan yaitu seluas 912,616 Ha, sedangkan sisanya dipergunakan sebagai lahan pekarangan, persawahan dan lahan lainnya. Sejarah singkat mengenai terbentuknya Desa Sibetan berawal dari kisah berdirinya Kerajaan Sibetan lebih kurang pada tahun 1608 yang didirikan oleh I Gusti Mantu, putra dari I Gusti Abian Nengan. Disebutkan bahwa I Gusti Mantu yang memberikan nama julukan Desa Sibetan yang sebelumnya lebih dikenal dengan sebutan Desa Kuncara Giri. Nama tersebut diberikan sebagai kenangan atas keselamatan ibunya dari persembunyian kepungan maut bala tentara Dalem Gelgel. Kata "Sibetan" memiliki arti yang sangat bijaksana. Konon, wilayah Kuncara Giri (Sibetan) pada masa itu meliputi daerah-daerah Angantelu, Bugbug, Basang Alas, Culik, Tulamben, Kubu, Tianyar kecuai wilayah kekuasaan raja Karangasem. Didalam suasana kebesaran dan kegemilangan, timbul hasrat I Gusti Mantu (Anak Igusti Abian Nengan) untuk mengabadikan kenangan terhadap suatu wilayah yang telah menyelamatkan, membesarkan serta menjadikan berkuasa. Kenangan itu adalah "Sibetan" sebuah nama desa yang diberikan untuk wilayah Kuncara Giri yang sekarang lasim disebut dengan penulisan "Sibetan"

Megibung merupakan salah satu tradisi yang ada di Kabupaten Karangasem, hampir semua daerah yang berada di kabupaten Karangasem memiliki tradisi Megibung. Namun di setiap daerah memiliki perbedaan maupun persamaan yang dapat membedakan tradisi Megibung yang ada di Kabupaten Karangasem. Hal ini dapat dilihat dari segi yang berbeda, adapun hidangan yang memiliki nama yang sama tetapi tidak menggunakan bahan maupun bumbu yang sama, ada juga hidangan yang memiliki nama yang berbeda tetapi menggunakan bumbu dan bahan yang sama. Tidak hanya itu, perbedaan jumlah peserta juga biasanya berbeda sesuai dengan tradisi maupun upacara yang dilaksanakan di setiap daerah tersebut. Sama halnya dengan tradisi Megibung di Desa Sibetan memiliki banyak perbedaan dengan desa yang berdekatan dengan Desa Sibetan.

Hampir seluruh masyarakat Desa Sibetan Menganut Agama Hindu. Masyarakat Desa Sibetan banyak yang bekerja sebagai petani salak, karena Desa Sibetan terkenal akan perkebunan salak yang merata di sebelah kanan dan kiri sepanjang jalan desa maupun jalan raya utama yang melintas desa tersebut. Masyarakat di Desa Sibetan juga masih kental akan adat istiadat yang dapat dilihat dari kawasan pemukiman penduduk yang memiliki arsitektur tradisional. Selain itu, masyarakat Desa Sibetan juga masih sangat menjaga Tradisi Makanan bersama atau Megibung di setiap upacara adat maupun acara kekeluargaan.

Menurut Permana (2013) Megibung merupakan suatu proses atau kegiatan yang dilakukan oleh masyarakat atau sebagian orang untuk duduk bersama saling berbagi satu dengan yang lain, terutama dalam hal makanan. Tidak hanya perut Wareg (Kenyang) yang di dapat dari kegiatan ini namun sembari makan para peserta Megibung dapat bertukar pikiran bahkan bersendagurau satu antar sesama. Dalam pelaksanaan Megibung semua orang berbaur menjadi satu, tidak ada perbedaan antara orang yang satu dengan orang yang lainnya, baik itu orang kaya maupun miskin, tinggi atau rendah, putih atau hitam.

Berdasarkan wawancara peneliti dengan Bapak I Nyoman Sepel Dyantara. S.Pd., M.Pd. selaku tukang patus desa. Menurut beliau Megibung memiliki makna yang sangat mendalam, seperti dalam satu Sela (Kelompok) Megibung diikuti oleh 6 orang yang memiliki arti yaitu 6 arah mata angin yang di percayai oleh masyarakat Desa Sibetan. Tradisi Megibung di Desa Sibetan sudah memiliki awig-awig yang sudah di tetapkan oleh masyarakat dan juga tokoh masyarakat Desa Sibetan . Lalu bahan-bahan yang digunakan memiliki warna yang berbeda-beda menurut Panca Warna seperti warna kuning, putih, merah, hitam, dan juga Pademare (campuran dari kuning, putih, dan hitam menjadi satu kesatuan) yang melambangkan persatuan dalam berbagai macam perbedaan dalam kehidupan manusia. Megibung juga memiliki nilai moral yang sangat tinggi (Sukerti, Marsiti 2017) Tradisi magibung sangat perlu untuk dipertahankan karena dalam tradisi Megibung terdapat banyak nilai-nilai moral, etika, kebersamaan yang secara tidak langsung bisa diajarkan kepada generasi penerus selanjutnya.

Di dalam tradisi Megibung di Desa Sibetan, Kecamatan Bebandem, Kabupaten Karangasem terdapat pola makan yang masih banyak belum diketahui oleh masyarakat luar Desa Sibetan, karna setiap Kecamatan maupun Desa memiliki perbedaan pola makan, cara pengolahan, dan juga tata cara penyajiannya.

Pola makan merupakan kegiatan yang di lakukan oleh sekelompok orang dalam memilih makanan dan mengkonsumsi makanan terhadap pengaruh fisiologis, psikologis, budaya dan sosial.

Berdasarkan uraian di atas, penulis memiliki tujuan yaitu untuk mengetahui bagaimana pola makan tradisi Megibung di Desa Sibetan Kecamatan Bebandem, Kabupaten Karangasem dari tahap persiapan, pelaksanaan dan Penutup yang dilihat dari teknik persiapan, pengolahan, dan penyajiannya.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian deskriptif merupakan penelitian yang dimaksudkan untuk mengumpulkan informasi mengenai status suatu gejala menurut apa adanya pada saat penelitian dilakukan.

Penelitian yang dilaksanakan ini termasuk ke dalam penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian ini terkait dengan identifikasi pola makan tradisi Megibung di Desa Sibetan Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem. Tempat penelitian suatu sumber untuk mendapatkan data yang dibutuhkan mengenai masalah yang diteliti. Penelitian ini dilakukan di Desa Sibetan, Kecamatan Bebandem kabupaten Karangasem. Adapun subjek yang digunakan dalam penelitian ini adalah Masyarakat Desa Sibetan dan awalnya Sampel yang di gunakan adalah Ketua Karang Taruna Desa Sibetan dan Kepala Desa Sibetan karna peneliti merasa kurang mendapatkan informasi mengenai identifikasi pola makan mradisi egibung Di Desa Sibetan maka peneliti mencari sampel yang dapat memberikan informasi lebih spesifik lagi yakni Tukang Patus Desa dan Juga Tukang Patus Banjar. Karna sampel yang diperoleh melalui proses bergulir dari satu responden ke responden yang lainnya, maka metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Snowball Sampling karena digunakan

untuk menjelaskan pola-pola sosial atau komunikasi (sosiometrik) suatu komunitas tertentu. Variable dalam penelitian ini adalah identifikasi pola makan Tradisi Megibung Di Desa Sibetan Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem. Untuk mendapatkan data-data yang diperlukan di dalam penelitian ini, menggunakan beberapa metode pengumpulan data. Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan dua tahapan, yaitu: Metode Observasi merupakan suatu pengamatan yang dilakukan secara langsung ataupun tidak langsung ke objek penelitian untuk melihat dari dekat kegiatan yang dilakukan. Metode observasi digunakan pada saat pengamatan pada saat pengamatan tradisi Megibung secara langsung dan sistematis, tentang hidangan yang digunakan pada saat tradisi Megibung di Desa Sibetan Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem ditinjau dari jenis hidangan, alat dan teknik persiapan, pengolahan, dan penyajian menggunakan lembar observasi. Metode Wawancara digunakan pada saat sesi Tanya jawab langsung kepada responden yaitu untuk mendapatkan data dan menguatkan hasil observasi tentang Pola Makan Tradisi Megibung di Desa Sibetan Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem meliputi jenis hidangan, alat dan teknik persiapan, pengolahan dan penyajian.

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah Teknik analisis kualitatif. Data yang didapatkan berasal dari observasi dan wawancara, dimana data tersebut dipaparkan dalam bentuk narasi atau mendeskripsikannya. Adapun tahapan Teknik analisis data kualitatif terdapat empat tahap yaitu diantaranya data collection, data reduction, data display, conclusion drawing/verivication (Sugiyono, 2017, p. 134).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Sibetan juga kental akan adat istiadat dan tradisinya. Desa Sibetan memiliki tradisi megibung yang sampai sekarang masih berjalan dengan adat istiadat yang sama, karena tradisi megibung memiliki aturan adat yang tidak boleh di rubah.

Megibung merupakan pelaksanaan tradisi megibung di Desa Sibetan memiliki aturan bahwa di setiap sela (kelompok duduk) hanya terdiri dari 6-8 orang per sela. Tradisi megibung memiliki makna kebersamaan dan gotong royong.

Tradisi megibung di Desa Sibetan tidak membedakan kasta, jabatan dan ekonomi karena semua orang di sama ratakan, tetapi gender dalam tradisi megibung yang dilakukan di Desa Sibetan di bedakan, jadi masyarakat perempuan dan laki-laki akan dibedakan.

Pelaksanaan tradisi megibung di Desa Sibetan yang dilaksanakan tanpa membedakan status sosial dan duduk bersama dalam satu tempat ini di dukung oleh Hisyam dan Ali (2015:18) yang menyebutkan bahwa tradisi megibung merupakan tradisi yang harus dilesatrikan untuk mempererat kebersamaan antara masyarakat tanpa memandang perbedaan. Hal ini juga di perkuat oleh Dananjaya, Sudharma, dan Pradnya (2017:18) yang menyebutkan bahwa peserta tradisi megibung di persilahkan untuk duduk bersama dalam satu kelompok dan makan bersama dalam satu tempat tanpa memandang tingkatan sosial. Lebih lanjut, pelaksanaan tradisi megibung di Desa Sibetan yang terdiri dari 6-8 orang per Sela sesuai dengan gender, yaitu laki-laki dan perempuan. Hal ini juga di dukung oleh Wulandari (2017:8) yang menyatakan bahwa peserta tradisi megibung ini terdiri dari 6-8 orang yang kemudian duduk sesuai dengan kelompok gender, yaitu laki-laki dan perempuan dengan duduk bersila.

Pelaksanaan tradisi megibung di Desa Sibetan dilaksanakan pada saat upacara agama, baik di pura maupun rumah warga yang melaksanakan upacara agama. Jika ada masyarakat yang tidak memiliki lahan untuk melaksanakan tradisi megibung, maka akan di laksanakan di balai masyarakat atau balai desa. Biasanya masyarakat

yang hadir untuk mengikuti upacara agama tersebut adalah keluarga besar dari orang yang memiliki upacara agama, dan juga masyarakat sekitar Desa Sibetan yang biasanya di sebut Krama Banjar. Tradisi megibung biasanya dilaksanakan pada hari-hari baik saja atau biasa di sebut Dewasa. Hal ini di dukung oleh Wulandari (2017) dan Permana (2013) yang menyebutkan bahwa pelaksanaan tradisi megibung dapat dijumpai pada saat proses upacara adat dan keagamaan seperti Upacara Dewa Yadnya (odalan), Pitra Yadnya (upacara ngaben), dan Upacara Manusa Yadnya (metatah/potong gigi).

Waktu pelaksanaan tradisi megibung dari tahap persiapan hidangan hingga pelaksanaan tradisi megibung itu sendiri di tentukan sendiri oleh pemilik acara, yang biasanya dilaksanakan pada pagi hari hingga siang hari. Waktu persiapan hidangan di lakukan pada pagi hari, persiapan hidangan terdiri dari persiapan alat dan bahan. Persiapan alat sudah di laksanakan satu hari sebelum pelaksanaan, yang dilakukan oleh pemilik acara. Untuk persiapan bahan dilakukan oleh para laki-laki, seperti menyembelih babi, ayam, maupun kuwir. Kemudian tahap persiapan akan dilakukan bersama-sama, dan akan di bagi tugas antara menyembelih, membuat bumbu, hingga menyiapkan sayur mayur. Hal ini di dukung oleh Permana (2017:17) yang menyebutkan bahwa sebelum pelaksanaan kegiatan megibung, terlebih dahulu dilaksanakan kegiatan persiapan yaitu mebat yang merupakan kegiatan mengolah bahan-bahan mentah menjadi makanan yang siap di santap.

Pengolahan hidangan dilakukan oleh tukang patus dan beberapa masyarakat yang bisa membantu tukang patus dalam mengolah hidangan dengan jumlah yang banyak. Terkait hal ini, Tripayana (2016:9) mendukung bahwa proses persiapan dilakukan oleh keluarga atau masyarakat secara bersama-sama dalam mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat gibungan dan menentukan jumlah yang diperlukan untuk peserta megibung.

Setelah hidangan yang diolah sebelumnya sudah matang semuanya, maka hidangan siap di sajikan. Penyajian hidangan dilakukan oleh beberapa masyarakat tergantung dari jumlah sela yang mengikuti tradisi megibung, agar pekerjaan cepat terselesaikan. Pembagian hidangan disajikan untuk 6-8 orang maka dalam satu sela terdiri dari 1-1,5 kg nasi yang disajikan di atas nampan, lalu menggunakan 6 jenis lawar, dan 6 jenis sate yang disajikan di atas taled. Taled merupakan anyaman dari janur yang berbentuk segi empat yang di alasi kertas minyak. Untuk lauk kuah yang di sebut Timbungan biasanya disajikan terpisah, tergantung dari masyarakat yang meminta untuk diberikan timbungan. Begitu juga pada sayuran yang disajikan, ada 2 jenis sayuran yang disajikan dengan tekor kertas yaitu sayur angka dan sayur ares, yang juga disajikan tergantung permintaan dari peserta tradisi megibung. Adapun minuman yang disediakan pada saat tradisi megibung yaitu tuak dan juga air mineral. Pelaksanaan penyajian hidangan dalam kegiatan megibung di Desa Sibetan ini di dukung oleh Tripayana (2016:9) yang menyatakan bahwa penyajian makanan dilakukan secara berurutan dan tidak sembarangan, dimulai dari penataan tempat duduk mengelompok, kemudian setiap kelompok diberikan satu paket gibungan yang terdiri atas nasi dan lauk pelengkap.

Pelaksanaan tradisi megibung dipimpin oleh juru patus, atau pemilik acara tergantung dari kesepakatan bersama. Pelaksanaan tradisi megibung dibagi menjadi tiga tahapan yakni tahap awal yang merupakan proses pembukaan tradisi megibung yang akan di bawa oleh juru bicara yang merupakan tukang patus, tukang patus mengarahkan masyarakat untuk duduk bersama dengan jumlah 6 orang. Hal ini didukung oleh Tripayana (2016:16) yang menyatakan bahwa peserta megibung dibagi berkelompok dengan jumlah 6-8 orang berkelompok dengan posisi melingkar. Kemudian, juru bicara menanyakan kepada peserta tradisi megibung yang tidak

mengonsumsi daging. Juru bicara akan menggunakan Bahasa Bali halus yang merupakan Bahasa yang santun.

Lalu pada tahap pelaksanaan juru bicara akan mengarahkan peserta untuk meletakkan lauk yang disediakan di atas nampan yang sudah berisi nasi dengan urutan sayuran, lalu dilanjutkan dengan lauk pauk, dan terakhir di letakan semua jenis lawar yang telah disiapkan. Pelaksanaan tradisi megibung sudah dapat mulai dengan alokasi waktu 30 menit. Masyarakat dapat bersenda gurau sambil menikmati hidangan, maka dari itu tradisi megibung dapat mengikat keakraban antar sesama masyarakat Desa Sibetan. Jika lauk atau nasi sudah habis dan peserta ada yang merasa kurang puas akan jumlah hidangannya, peserta dapat meminta untuk menambah hidangan yang sudah habis, tetapi dengan peraturan hidangan yang di tambah tidak boleh disisakan sedikitpun. Hal ini berarti jika makanan tambahan atau makananan gibungan habis maka masyarakat yang mengikuti perang atau kabur dari kejaran musuh akan dengan mudah lolos. Tetapi jika kita menyisakan makanan maka dianggap meninggalkan jejak. Setelah pelaksanaan, maka ada tahap penutup yaitu pembagian minuman tuak, aturan pada saat penutupan yaitu tuak hanya dapat diminum oleh laki-laki dewasa saja. Setelah itu juru bicara mengucapkan terimakasih dan akan mengarahkan untuk peserta tradisi megibung bangun bersama dan membersihkan sisa-sisa makanan yang berjatuh.

Aturan-aturan yang diterapkan pada saat pelaksanaan tradisi megibung di Desa Sibetan ini didukung oleh Permana (2017:17) yang menyatakan bahwa dalam pelaksanaan tradisi megibung, para peserat di pandu dengan dimulai dari cuci tangan, duduk, makan, berdiri dan cuci tangan kembali setelah makan. Hal ini juga di dukung oleh Wulandari (2017:8) yang menyatakan bahwa pada saat makan dalam tradisi megibung, tidak boleh ada yang terjatuh di dalam wadah nasi atau lauk, serta jika terdapat salah satu peserta megibung sudah merasa kenyang, peserta tersebut tidak di perkenankan untuk meninggalkan tempat megibung dan mewajibkan perserta tersebut untuk menunggu peserta lain selesai.

Pola makan yang di lakukan pada saat tradisi megibung dilaksanakan berbedabeda setiap jenis upacara agama yang dilakukan, dan juga aturan adat yang berlaku di desa tersebut. Pola makan merupakan kegiatan yang dilakukan oleh sekelompok orang dalam memilih makanan dan mengkonsumsi makanan terhadap pengaruh budaya dan sosial. Sama halnya tradisi megibung di Desa Sibetan dan juga Desa Budakeling yang memiliki perbedaan meski letak Desa Sibetan tidak jauh dari Desa Budakeling. Maka dari itu, pola makan tradisi megibung perlu di identifikasi untuk memberikan informasi bagi masyarakat luar bahwa tradisi megibung di Desa Sibetan memiliki keunikan tersendiri dan juga pengaruh yang besar akan budaya dan juga sosial dari masyarakat Desa Sibetan, karena tradisi megibung di Desa Sibetan sangat kental akan adat dan istiadat.

Berikut merupakan deskripsi mengenai pola makan yang terdiri dari jumlah peserta, jumlah hidangan dan proses pelaksanaan tradisi megibung dari tahap persiapan hingga penyajian dan pelaksanaan tradisi megibung di Desa Sibetan.

Tradisi megibung di Desa Sibetan dilaksanakan dalam bentuk kelompok-kelompok kecil yang terdiri dari 6 orang dari 1 kelompok dan duduk membentuk lingkaran. Tradisi megibung di Desa Sibetan di pandu oleh seorang juru bicara. Juru bicara merupakan sesorang pua keluarga yang berbicara , atau orang yang memiliki acara adat yang sedang berlangsung, biasanya di sebut dengan juru bicara yang mengatur jalannya megibung di acara tersebut. Dari acara dimulai sampai dengan acara selesai.

Pelaksanaan tradisi megibung di Desa Sibetan melalui beberapa tahapan, yang terdiri dari proses persiapan, pengolahan, penyajian, pelaksanaan dan tahap penutup. Tahap persipan alat dan bahan biasanya di lakukan oleh panitia pelaksana

upacara atau keluarga yang melaksanakan upacara agama. Bahan yang disiapkan terdiri dari rempah, bumbu, sayur mayur, daging yang digunakan tergantung dari kesepakatan bersama antara panitia pelaksana atau keluarga yang melaksanakan upacara agama. Alat yang digunakan untuk melaksanakan tradisi megibung seperti alat-alat yang digunakan untuk persiapan dan pengolahan hidangan dan juga alat penyajian hidangan disiapkan satu hari sebelum pelaksanaan tradisi megibung. Proses persiapan bahan biasanya dilakukan selama 3 jam yakni mulai pukul 05.00 sampai dengan pukul 08.00. Waktu yang diperlukan tergantung dari banyaknya peserta, banyaknya jenis hidangan yang disajikan dan waktu dimulainya.

Proses pengolahan bumbu dan hidangan tradisi megibung di Desa Sibetan dilakukan bersama-sama antara panitia pelaksana dengan warga dan para undangan yang memiliki hubungan keluarga dengan keluarga yang melaksanakan upacara agama. Disanalah dapat dilihat makna dari tradisi yakni kebersamaan dan gotong royong terlaksana dengan baik sehingga pelaksanaan tradisi megibung berjalan dengan lancar dan tepat pada waktunya. Biasanya proses pengolahan bumbu dan hidangan terlaksana selama 6 jam yakni dari pukul 08.00 sampai dengan 14.00. Waktu yang digunakan tergantung banyaknya peserta tradisi megibung, banyaknya jenis hidangan yang digunakan pada saat pelaksanaan tradisi megibung dan waktu dimulainya.

Pada saat pelaksanaan tradisi megibung ada beberapa tahapan yang harus dilaksanakan, diantaranya tahap awal, tahap pelaksanaan dan tahap penutup. Berikut ini merupakan pemaparan mengenai tahapan pelaksanaan tradisi megibung di Desa Sibetan.

Tahap awal akan di mulai ketika hidangan sudah siap untuk di sajikan dengan alas yang sudah disiapkan. Hidangan tersebut akan di letakan di lantai tempat acara tradisi Megibung akan di laksanakan. Kemudian, tradisi megibung ini di buka oleh ketua panitia pelaksana maupun keluarga tertua yang melaksanakan upacara agama yang biasanya di sebut juru bicara.

Hidangan megibung di Desa Sibetan dapat diklasifikasikan menjadi 3 jenis hidangan yaitu hidangan pokok terdiri dari nasi tulen. Lauk pauk yang digunakan terdiri dari lawar putih, anyang rah, lawar barak tau lawar tak, rujak belimbing, lawar kado, lawar padamare, sate pusut, sate orob, sate kablet, urutan atau oret, sate punggul, dan terakhir timbungan.

Penyajian lauk pauk tersebut menggunakan alat yang disebut aledan, aledan yang terbuat dari janur yang di susun membentuk persegi empat dan Peletakan lauk pauk tersebut seharusnya sesuai dengan Nawa Dewata yang merupakan lima (5) arah mata angin menurut Agama Hindu, yaitu utara (hitam), timur (putih), selatan (merah), barat (kuning) dan tengah (panca warna).

Tetapi seiring berjalannya waktu peletakan lauk pauk sering berubah-ubah akibat kurangnya pengetahuan tentang penyajian hidangan megibung. Karena pelaksanaan penyajian hidangan biasa dilakukan oleh para tukang patus. Maka penyajian hidangan tradisi megibung tidak lumbrah diketahui oleh banyak orang. Tetapi untuk menghemat waktu maka banyak anggota keluarga yang membantu dalam menyajikan hidangan megibung untuk mempercepat pelaksanaan megibung.

Dahulu tradisi megibung menggunakan caratan (sejenis kendi yang digunakan untuk tempat air yang terbuat dari tanah liat) sebagai tempat air minum yang di minum langsung dari tempatnya dan secara bergantian. Tetapi seiring berkembangnya zaman caratan diganti menggunakan air mineral kemasan agar lebih praktis, selain itu tidak semua masyarakat yang melaksanakan tradisi megibung memiliki caratan dalam jumlah banyak.

Pelaksanaan tradisi megibung di Desa Sibetan, Kecamatan Bebandem, Kabupaten Karangasem di bagi menjadi 4 tahapan yaitu penyampaian aturan-aturan,

pembukaan pelaksanaan, pelaksanaan tradisi megibung dan penutup pelaksanaan tradisi megibung. Adapun tahapan-tahapan yang dilakukan yaitu:

Pertama penyampaian beberapa aturan-aturan yang disampaikan oleh juru bicara, aturan-aturan yang dimaksud antara lain : yang pertama peserta megibung di Desa Sibetan terdiri dari penyelenggara acara dan tamu undangan baik laki-laki maupun perempuan dewasa yang dalam keadaan sehat dan tidak sedang cunctaka (sebel), dan yang kedua jumlah peserta di setiap kelompok (sela) dalam tradisi megibung di Desa Sibetan terdiri dari enam (6) orang. Lalu yang ketiga dipisahkan antara kelompok (sela) megibung laki-laki dengan kelompok (sela) megibung perempuan, dan yang keempat peserta megibung diberikan kebebasan untuk mengambil olahan megibung yang disajikan, akan tetapi harus disesuaikan dengan urutannya yaitu olahan lawar terlebih dahulu kemudian olahan sate, selanjutnya yang kelima yaitu pada saat megibung berlangsung sisa makanan yang menempel pada tangan tidak boleh di kembalikan lagi ke gibungan melainkan membuang atau memberishkan tangan terlebih dahulu sebelum ingin mengambil hidangan kembali. Dan masih banyak lagi aturan-aturan yang disampaikan oleh juru bicara.

Selanjutnya pembukaan pelaksanaan tradisi megibung ini di buka oleh ketua panitia pelaksana maupun keluarga tertua yang melaksanakan upacara agama yang biasanya di sebut juru bicara. Dalam tahap pembukaan juru bicara memberikan aba-aba mencuci tangan, lalu mempersilahkan duduk jika semua peserta Megibung sudah duduk membentuk lingkaran dengan jumlah 6 orang masing-masing sela, lalu juru bicara akan menanyakan kepada peserta jika ada di antara mereka yang tidak makan daging babi maka akan di sediakan hidangan dari daging bebek. Apabila ada yang vegetarian maka akan disediakan telur dan juga kacang goreng.

Lalu tahap pelaksanaan akan di mulai dengan pelaksanaan mias hidangan (mias : menata hidangan lauk pauk yang dilakukan oleh pua dalam kelompok megibung sajian diatas taledan di pindahkan di atas nasi, mulai dari hidangan timbungan, lalu dilanjutkan dengan lauk pauk, dan terakhir lawar) dengan begitu maka hidangan yang sudah mias oleh orang yang paling tua dalam grup tersebut menandakan hidangan tersebut sudah boleh dimakan, dan pelaksanaan tradisi megibung sudah dimulai. Jika ada yang mau menambah maka juru bicara akan memerintahkan panitia untuk membawakannya.

Terakhir penutup pelaksanaan tradisi megibung .Sebagai hidangan penutup biasanya juru bicara akan menawarkan sajung atau minuman beralkohol khas Karangasem yang biasanya disebut tuak, jika ada yang mau akan mengangkat tangannya lalu akan dibawakan oleh panitia pelaksana. Tuak hanya diperbolehkan untuk laki-laki dewasa yang bertujuan untuk menetralsir lemak dan kolestrol yang ada di hidangan tersebut. Untuk menutup acara tradisi Megibung juru bicara akan mengatakan “Bapak-bapak dan para hadirin yang saya hormati, demikian yang dapat saya sampaikan, sekurang-kurangnya penyampaian saya, saya ucapkan terimakasih. Saya dalam kesempatan yang baik ini saya menutup acara ini. Setelah itu silakan para hadirin mencuci tanganya. Setelah semua peserta bangun dari tempat duduk dan meninggalkan tempat. Maka salah satu panitia atau peserta yang mengikuti acara menyapu dan membersihkan area pelaksanaan tersebut.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Tradisi Megibung di Desa Sibetan dilaksanakan dengan menyajikan hidangan yang masih sesuai dengan awig-awig, yang tidak dapat di modifikasi dengan mudah.

Tujuan dari penelitian ini yakni untuk mengetahui pola makan tradisi Megibung di Desa Sibetan dari tahap persiapan, pelaksanaan dan penutup yang dilihat dari teknik persiapan, pengolahan, hingga penyajian hidangan tradisi Megibung. Penelitain ini dapat bermanfaat dan menambah pengetahuan dalam bidang kuliner

khususnya hidangan tradisi Megibung yang di sajikan berbeda di setiap daerah, dengan begitu masyarakat diharapkan dapat melestarikan tradisi Megibung di Desa Sibetan sebagai warisan leluhur.

Penelitian ini menggunakan beberapa teori penting sebagai dasar dalam melakukan penelitian. Teori yang di gunakan sebagai dasar penelitian ini yaitu penelitian mengenai Tradisi Megibung. Menurut Haulaini (2016) Megibung adalah tradisi makan bersama masyarakat Bali yang mana tradisi ini berawal dari seorang Raja Karangasem yang sedang melakukan ekspedisi dan mengajak anggota pasukannya untuk makan bersama dalam satu wadah besar dan secara berkelompok tanpa adanya perbedaan kelas social. Lalu, Permana (2013) menyatakan bahwa Megibung ini merupakan suatu proses atau kegiatan yang dilakukan oleh masyarakat atau sebagian orang untuk duduk bersama saling berbagi satu sama lain, terutama dalam hal makanan. Maka dari itu Megibung merupakan suatu tradisi yang mana peserta dari kegiatan Megibung tersebut duduk bersama membentuk kelompok, dan di suguhkan makanan dengan satu tempat yang memiliki empat proses, yaitu proses persiapan, proses pengolahan, proses penyajian, dan proses pelaksanaan.

Selanjutnya teori kedua yang di gunakan sebagai dasar penelitian ini yaitu teori mengenai identifikasi pola makan. Identifikasi merupakan proses pengumpulan data dengan cara meneliti dan juga menelaah dengan mencari, mengumpulkan, mencatat data dan informasi yang diperlukan dalam sebuah penelitian. Menurut Wulandari (2017), identifikasi merupakan tingkah laku manusia atau sekelompok manusia dalam memenuhi makanan yang meliputi sikap, kepercayaan, dan pilihan makanan. Selanjutnya, Lumanauw (2018) mengatakan pola makan pada kesempatan khusus merupakan pola makan yang disesuaikan dengan jenis upacara (Panca Yadnya) yang diselenggarakan. Upacara yang dilakukan berkaitan dengan acara keagamaan yang menyajikan berbagai macam hidangan tradisional. Hidangan yang disajikan tergantung pula dari tingkat social ekonomi keluarga yang melaksanakan upacara tersebut. Dari pengertian yang di deskripsikan diatas, dapat artikan bahwa identifikasi pola makan adalah mencari, mengumpulkan dan mencatat suatu kegiatan yang di lakukan oleh sekelompok orang dalam memilih makanan dan mengkonsumsi makanan terhadap pengaruh budaya dan sosial.

Berikutnya teori ketiga yang di gunakan sebagai dasar penelitian ini yaitu teori mengenai hidangan tradisional. Sukerti et al (2016) menyatakan bahwa makanan tradisional erat kaitannya dengan adat istiadat daerah tersebut, dimana hidangan ini diolah, disajikan dan dimakan secara berkelanjutan atau turun temurun oleh masyarakatnya. Serta memiliki perbedaan dengan hidangan yang dimiliki daerah lain seperti perbedaan baha, alat yang digunakan maupun penyajian hidangan dan cara penyajiannya. Kemudian, Adiasih dan Brahmana (2017) mengatakan bahwa makanan tradisional dapat memiliki definisi yang beraneka ragam. Makanan tradisional adalah warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia, pekat dengan tradisi setempat, menimbulkan pengalaman sensorik tertentu dengan nilai gizi yang tinggi. Dari teori yang di paparkan mengenai hidangan tradisional maka dapat disimpulkan bahwa makanan tradisional adalah makanan yang di buat oleh nenek moyang yang masih di lestarikan sampai saat ini. Makanan tradisional digunakan sebagai identitas dari suatu kelompok masyarakat atau daerah, karena di setiap daerah memiliki cita rasa yang berbeda karena bahan, bumbu, bahkan teknik memasak di setiap daerah berbeda-beda.

Untuk mendapatkan data-data yang diperlukan di dalam penelitian ini, menggunakan beberapa metode pengumpulan data. Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan dua tahapan. Yang pertama yaitu metode observasi, metode observasi merupakan suatu pengamatan yang dilakukan

secara langsung ataupun tidak langsung ke objek penelitian untuk melihat dari dekat kegiatan yang dilakukan. Pengamatan mengenai tradisi Megibung di Desa Sibetan menggunakan metode observasi langsung dan sistematis tentang hidangan yang digunakan pada saat pelaksanaan tradisi Megibung. Selanjutnya metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode wawancara, metode wawancara digunakan pada saat sesi tanya jawab langsung kepada responden yaitu untuk mendapatkan data dan menguatkan hasil observasi tentang pola makan tradisi Megibung di Desa Sibetan Kecamatan Bebandem, Kabupaten Karangasem meliputi jenis hidangan, alat dan teknik persiapan, pengolahan dan penyajian.

Melalui observasi dan wawancara, dapat dilihat bahwa pelaksanaan tradisi Megibung di Desa Sibetan dilaksanakan pada saat upacara agama, baik di pura maupun rumah warga yang melaksanakan upacara agama. Jika ada masyarakat yang tidak memiliki lahan untuk melaksanakan tradisi Megibung, maka akan dilaksanakan di balai masyarakat atau balai desa. Waktu pelaksanaan tradisi Megibung dari tahap persiapan hidangan hingga pelaksanaan tradisi Megibung itu sendiri di tentukan sendiri oleh pemilik acara, yang biasanya dilaksanakan pada pagi hari hingga siang hari. Pengolahan hidangan dilakukan oleh tukang patus dan beberapa masyarakat yang bisa membantu tukang patus dalam mengolah hidangan dengan jumlah yang banyak. Setelah hidangan yang diolah sebelumnya sudah matang semuanya, maka hidangan siap di sajikan. Penyajian hidangan dilakukan oleh beberapa masyarakat tergantung dari jumlah sela yang mengikuti tradisi Megibung, agar pekerjaan cepat terselesaikan.

Penelitian ini dapat disimpulkan bahwa pola makan di Desa Sibetan dari tahap persiapan, pelaksanaan, dan penutup yang dilihat dari teknik persiapan, pengolahan, dan penyajian memiliki konsistensi yang tetap. Pelaksanaan tradisi Megibung di Desa Sibetan masih berjalan baik sampai saat ini, karena masyarakat Desa Sibetan masih berpedoman dengan awig-awig yang berlaku, seperti halnya proses persiapan, pengolahan dan penyajian hidangan yang dilakukan bersama-sama atau gotong royong yang merupakan makna dari Megibung itu sendiri. Berikut merupakan deskripsi mengenai pola makan yang terdiri dari jumlah peserta, jumlah hidangan dan proses pelaksanaan tradisi Megibung dari tahap persiapan hingga penyajian dan pelaksanaan tradisi Megibung di Desa Sibetan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiasih, P., & Brahmana, R. K. M. R. (2017). Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta Di Surabaya. *Kinerja*, 19(2), 114. <https://doi.org/10.24002/kinerja.v19i2.538>
- haulaini. (2016). Identifikasi Hidangan Khas Lombok di Kecamatan Pringgabaya Kabupaten Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5(2), 82–107.
- Lumanauw, N. (2018). Pengembangan Makanan Tradisional Bali Pada Pasar Malam di Pasar Sindu, Sanur, Bali. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 9(1), 83–92.
- 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. In *Unpublished Thesis*. [https://doi.org/10.1016/S0304-4017\(96\)01152-1](https://doi.org/10.1016/S0304-4017(96)01152-1)
- Purna, I. M., & Dwikayana, K. (2019). Betutu Bali : Menuju Kuliner Diplomasi Budaya

Indonesia. *Patanjala: Jurnal Penelitian Sejarah Dan Budaya*, 11(2), 265–280.
<https://doi.org/10.30959/patanjala.v11i2.478>

Sukerti, N. W., Marsiti, C. I. R., Adnyawati, N., & Dewi, L. J. E. (2017). Pengembangan Tradisi Megibung Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. *Seminar Nasional Riset Inovatif, 2004*, 613–619.

Sukerti, N. W., Marsiti, C. I., & Suriani, N. M. (2016). Reinventarisasi Makanan Tradisional Buleleng Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 5(1), 744–753. <https://doi.org/10.23887/jish-undiksha.v5i1.8282>

Syarifuddin, D., Noor, C. M., & Rohendi, A. (2018). Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. *Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 55–64.

Wulandari, R. (2017). Tradisi Mengibung (Studi Kasus Singkretisme Agama di Kampung Islam Kapaon Bali). *Jurnal Studi Sosial*, 2(2528–6293), 29–40.

