

---

# Tradisi Megibung dengan Menerapkan Protokol Kesehatan sebagai Atraksi Wisata Gastronomi di Era Normal Baru

I Nyoman Wiratnaya

Program Studi Manajemen Tata Hidang, Politeknik Pariwisata Bali  
Jl. Dharmawangsa Kampial, Nusa Dua Bali, Telp: (0361) 773537

wiratnaya@ppb.ac.id

---

Received: November, 2020

Accepted: November, 2020

Published: December, 2020

---

## **Abstract**

*Megibung is one of the traditional ways to enjoy Karangasem specialties that serve various dishes such as: rice, various types of satay, lawar and other types of dishes. The way of eating is very unique, the number of participants is very interesting as a culinary tour. Megibung needs to be used as culinary tourism, most of the interviews strongly agree that megibung is used as culinary tourism. Megibung activities are usually carried out in a series of ceremonies. In this tradition, the element of togetherness, unity. Gibungan as a dish made through a food processing process and known as mebat needs to be modified according to the needs of tourists. Thus, the standard can be used as a cost reference as the need for a joint.*

**Keyword :** *New Normal, Megibung, culinary tour*

## **Abstrak**

*Megibung adalah salah satu tradisi cara menikmati makanan khas Karangasem yang menyuguhkan berbagai hidangan seperti: nasi, berbagai jenis sate, lawar serta jenis hidangan lainnya. Tata cara makan yang sangat unik, jumlah peserta sehingga sangat menarik sebagai wisata kuliner. Megibung perlu dijadikan wisata kuliner sebagian besar dari hasil wawancara sangat setuju megibung dijadikan wisata kuliner. Kegiatan megibung biasa dilaksanakan dalam rangkaian kegiatan upacara yadnya. Pada tradisi ini, unsur kebersamaan, persatuan. Gibungan sebagai sajian yang dibuat melalui proses pengolahan makanan dan dikenal istilah mebat perlu dimodifikasi sesuai dengan kebutuhan wisatawan. Dengan demikian standar tersebut dapat dipakai acuan biaya sebagai keperluan satu gibungan.*

**Kata kunci:** *new normal, megibung, wisata kuliner*

## **1. PENDAHULUAN**

Adanya musibah Corona (Covid 19), perekonomian dunia sangat terganggu bahkan stagnan dari Januari sampai dengan saat ini. Banyak perusahaan yang hampir gulung tikar

bahkan ditutup sehingga menimbulkan pengangguran disemua usaha bisnis. Termasuk di Indonesia pada umumnya diberbagai sektor terjadi gangguan banyak menelan korban jiwa, dengan adanya kebijakan New Normal berangsur-berangsur perekonomian mulai bergerak, utamanya di Bali penghasilan terbesar dari kegiatan pariwisata sangat terasa, hunian kamar hotel 0 %, destinasi dan objek wisata Kuta, Nusa Dua, Sanur, Uluwatu, Tanah Lot, Bedugul, Kinatamani seperti kota mati karena tidak ada touris yang berani datang baik lokal maupun mancanegara, dengan dibuka destinasi dan objek wisata mulai tanggal 9 Juli 2020 s/d Januari 2021 digratiskan untuk masyarakat lokal dengan protokol yang ketat yaitu dengan mengikuti aturan menggunakan masker, menjaga jarak, cuci tangan, wisatawan dari luar Bali maupun lokal yang akan berkunjung harus tetap disiplin dan mengikuti aturan yang di tetapkan. Semua akan menggerakkan perekonomian di Bali dari transportasi, pertanian, dengan masyarakat berwisata jika akan membeli makanan, minuman oleh-oleh untuk dibawa pulang. Dalam kondisi yang sudah membaik untuk mendapat makanan dan minuman wisatawan juga pingin menikmati, mencicipi dan menikmati makan khas daerah yang dikunjungi, di Bali selain budaya, adat istiadat, kegiatan upacara keagamaan, destinasi trend sekarang berwisata kuliner yang dikenal dengan wisata kuliner.

Pengertian wisata kuliner adalah suatu perjalanan yang didalamnya meliputi kegiatan mekonsumsi makanan lokal dari suatu daerah, mengadakan perjalanan dengan tujuan utama menikmati makan dan minuman atau mengunjungi kegiatan suatu kuliner. Di Bali berbagai jenis makanan tradisional bisa dinikmati dari warung dipinggir jalan sampai di hidangan dihotel dan restoran, baik hotel kecil sampai dengan bintang lima. Setiap Kabupaten dan Kodya di Bali memiliki ciri khas makanan seperti, makan babi guling, bebek betutu, gerang asem sate, lawar, serapah, panganan dan jajanan seperti laklak, batun bedil, jaje cerorot. Kabupaten Karangasem memiliki berbagai jenis hidangan yang sangat populer sebagai pelestarian budaya sangat terkenal yaitu tradisi megibung yaitu makan bersama yang terdiri dari berbagai jenis hidangan terdiri dari sate,lawar, komoh, lampiong dan tata cara makan yang unik. Menarik untuk dijadikan wisata kuliner yaitu megibung. Megibung merupakan tradisi yang dimiliki oleh warga Karangasem yang daerah terletak di ujung timur Pulau Dewata, Bali, Indonesia. Megibung berasal dari kata gibung yang diberi awalan me-Gibung artinya kegiatan yang dilakukan oleh banyak orang, yakni saling berbagi antara satu orang dengan yang lainnya.

Megibung adalah suatu kegiatan yang dilakukan oleh banyak orang untuk duduk makan bersama dan saling berdiskusi dan berbagi pendapat". Seperti tradisi dan budaya megibung yang ada di Kabupaten Karangasem. Kabupaten Karangasem adalah salah satu Daerah yang masih melestarikan tradisi turun-temurun warisan dari nenek moyang yakni megibung. Pengetian megibung merupakan salah satu tradisi warisan leluhur, dimana merupakan tradisi makan bersama dalam suatu wadah yang disebut nare.

Tradisi megibung sering dilakukan dan berkaitan dengan berbagai jenis upacara adat dan agama (Hindu) seperti upacara Manusa Yadnya, Pitra Yadnya, Dewa Yadnya, Rsi Yadnya. Seiring dengan kemajuan teknologi diberbagai bidang saat ini tradisi megibung masih tetap eksis dilakukan di Kabupaten Karangasem. Tata cara makan megibung megibung memiliki berbagai jenis hidangan sebagai pelestarian budaya sangat terkenal yaitu makan bersama yang terdiri dari jenis sate, lawar, komoh, lampiong merupakan tata cara makan yang unik dijadikan wisata kuliner.

## **2. METODE PENELITIAN**

Penelitian dilakukan di Desa Seraya, Kecamatan Karangasem, Kabupaten Karangasem, Bali. Penelitian megibung disusun pada bulan Oktober sampai dengan

November. Megibung dilaksanakan pada tanggal 27 Oktober yang melibatkan 24 peserta Megibung, dimana disetiap gubungan (sela) terdiri dari 6 orang. Metode pengumpulan data yang dipergunakan adalah observasi dan wawancara langsung kepada pihak-pihak yang mengetahui terkait seputaran penelitian dilakukan megibung sebagai wisata kuliner yaitu peneliti melakukan wawancara kepada masyarakat, dokter, manager hotel, karyawan hotel yang menghadiri kegiatan megibung dan wawancarai juga dilakukan kepada Patu sebagai narasumber. Pengamatan dilaksanakan kepada Patu karena mengetahui banyak tentang berapa bahan yang diperlukan untuk satu gubungan, dan alat apa saja yang diperlukan dalam kegiatan megibung. Bagaimana proses memasaknya, bagaimana proses penyajiannya agar sesuai dengan jumlah orang yang akan menikmati hidangan, sehingga tidak kekurangan makanan serta mengamati secara sesakma mengenai bagaimana aturan-aturan dan tata cara dalam tradisi megibung, apa saja yang boleh dilakukan dan tidak boleh dilakukan dalam kegiatan megibung.

Selanjutnya data yang dikumpulkan akan dianalisis secara kualitatif dan kuantitatif untuk menganalisis penelitian tradisi megibung sebagai wisata kuliner seperti memperhatikan jumlah peserta dalam kegiatan megibung dan data mengenai sejarah megibung, aturan serta tata cara penyajian megibung.

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Tradisi megibung sudah ada sejak dahulu kala, awal mula lahirnya tradisi megibung yang ada hingga saat ini masih tetap dipertahankan, dimulai saat I Gusti Anglurah Ketut Karangasem menjadi Senapati di Kerajaan Karangasem sekitar tahun 1614 Caka atau 1692 Masehi. Tradisi megibung ini diawali ketika terjadi perang antar kerajaan nusantara, yang bertujuan untuk memperluas daerah kekuasaan. Dalam pertempuran tersebut, banyak mengurus energi dari para prajurit Kerajaan Karangasem, sehingga para prajurit tersebut menjadi sangat lapar. Pada saat para sipir (petugas membawa makanan kerajaan) yang akan diberikan kepada para prajurit, peralatan yang akan digunakan untuk membagi makanan tidak mencukupi karena banyaknya prajurit yang akan diberi makan. Sedangkan saat itu, belum ada perabotan yang lengkap seperti sekarang yang ada hanya wadah dari kau kulak (tempurung kelapa). Dalam situasi seperti itu, akhirnya I Gusti Anglurah Ketut Karangasem selaku Senapati memerintahkan kepada petugas yang membawa makanan untuk membatalkan membagi-bagikan makanan dan memerintahkan kepada prajuritnya untuk memakan makanan tersebut secara bersama-sama menggunakan peralatan perang yang ada berupa tameng (ende) yang dibawa oleh prajurit tersebut sebagai alat berperang. Sejak saat itulah dikenal istilah megibung. Megibung berasal dari kata magi dan buung, magi berarti membagi dan buung berarti batal. Sehingga megibung berarti batal membagi-bagi makanan secara terpisah dan pengolahan serta alat-alat penyajian dalam megibung. Menikmati makanan secara bersama-sama. Selain karena kekurangan tempat makan, megibung berfungsi menghitung jumlah prajurit. Oleh karena itu Sang Senapati memerintahkan kepada prajuritnya untuk membentuk kelompok. Satu kelompok terdiri dari delapan orang yang disebut dengan istilah satu sela. Sejak saat itulah megibung menjadi tradisi bagi masyarakat Karangasem. Sebelum melaksanakan tradisi megibung di Karangasem terdapat proses dan tahapan yang harus dijalankan agar dapat terlaksanakan dengan baik dimulai dari persiapan hingga tata cara megibung.

Persiapan megibung yaitu Persiapan awal yang perlu dilakukan sebelum tradisi megibung adalah bahan-bahan yang diperlukan dalam membuat hidangan, alat-alat untuk mengolah, teknik-teknik pengolahan dan alat-alat penyajian dalam megibung.

#### **3.1 Jenis-Jenis Hidangan**

Makanan Pokok, Jenis beras ada berbagai macam beras merah, beras ketan, beras hitam, beras putih yang dominan dijadikan bahan makanan pokok masyarakat Indonesia.

Beras dari berbagai varietas unggul yang nasinya sangat pulen. Pada umumnya masyarakat di Bali makanan pokoknya adalah beras, sebelum perekonomian masyarakat Bali meningkat ada istilah nasi oran. Nasi oran adalah campuran antara beras dan jagung, bisa antara beras dan ketela pohon dan antara beras dengan ubi. Dalam kegiatan upacara dihidangkan nasi tulen yaitu nasi dari beras putih yang dikukus setengah matang, kemudian diaron, dan dikukus lagi hingga matang. Dalam tradisi megibung makanan pokok adalah nasi tulen yang disajikan pada megibung dengan suatu tempat disebut dengan pengibungan. Lauk pauk adalah makanan yang berfungsi sebagai pendamping dari makanan pokok lauk pauk dalam tradisi megibung di Bali disebut selaan atau akarang. Selaan yang diolah dan disajikan untuk megibung di Desa Seraya terbuat lebih dominan menggunakan bahan daging babi serta sedikit dipadukan dengan sayur. Kedua bahan tersebut kemudian diberi bumbu-bumbu agar memiliki cita rasa yang lezat. Sate adalah makanan yang terbuat dari daging babi yang pengolahannya terdapat dua macam ada yang dipotong kecil-kecil dan ada yang dicincang lalu diberikan bumbu kemudian ditusuk untuk daging yang dipotong kecil-kecil dan dililit untuk daging yang dicincang sedemikian rupa dikatik sate. Setelah itu dipanggang menggunakan bara api.

Adapun pun sate-sate yang digunakan pada saat megibung berupa : (1) Sate Asem adalah sate yang terbuat lebih dominan menggunakan potongan daging babi dan tutup kulit dengan diberi bumbu pencok (tabia, cekuh, kesuna, sere dan uyah), santan kental, gula Bali, base genep, sere tabia, dan perasan lemo (2) Sate Pusut adalah sate yang terbuat dari daging babi yang sudah cincang dan kelapa parut namun sate ini lebih dominan daging serta bumbu suna cekuh, pencok, santan kental dan sedikit sere tabia. (3) Sate Panggul adalah sate yang terbuat dari daging babi yang sudah dicincang dengan kelapa parut namun sate ini lebih dominan kelapa parutnya atau kebalikan dari Sate Pusut dengan dibumbui suna cekuh, pencok, santan kental dan sedikit sere tabia.

Lawar adalah masakan berupa campuran sayur-sayuran dan daging cincang yang dibumbui secara merata lalu di aduk menggunakan tangan pada suatu tempat. Adapun lawar yang digunakan pada saat megibung berupa : (1) Lawar Padamara terbuat dari daging babi dan kulit yang sudah di potong kecil- kecil dan juga kelapa parut namun lawar ini lebih banyak menggunakan daging ketimbang kelapa parut dengan dibumbui darah pencok, base genep, sere tabia, bawang goreng dan perasan lemo. (2) Lawar Putih terbuat dari daging babi dan kulit yang sudah dipotong kecil- kecil dan juga kelapa parut dengan dibumbui pencok, base genep, sere tabia, bawang goreng dan perasan lemo (3) Lawar Pelecing terbuat dari daun blimbing, jeroan babi dengan dibumbui pencok dan base genep. (4) Lawar Getih tersebut terbuat dari daging babi dan juga kelapa parut dengan dibumbui pencok, base genep, sere tabia, bawang goreng dan perasan lemo. (5) Lawar Komoh bahan dasar menggunakan ati babi, darah babi dan juga kelapa parut dengan dibumbui pencok, base genep, sere tabia, bawang goreng dan perasan lemo. (6) Lawar Nyuh Barak dengan bahan dasar kelapa parut dan darah babi, lawar tersebut tidak menggunakan daging. Daging Mekuah adalah daging babi yang diolah dengan cara direbus dengan bumbu tradisional khas Bali. Adapun daging mekuah yang digunakan saat megibung berupa : (1) Balah yang terbuat dari daging lampiong dengan berbumbu rajang. (2) Gugung yang terbuat dari tulang kaki babi yang berisikan sedikit daging dengan dibumbui base genep. Daging mepes adalah daging babi dan kulit babi yang potong kecil-kecil ditambah kelapa parut kemudian dibumbui dengan darah, pencok, dan bawang goreng yang diolah dengan cara di bungkus lalu kemudian ditunu.

Adapun daging mepes adalah Pesan lawar. Pelalah, megibung tanpa adanya pelalah rasanya kurang lengkap untuk menyantap hidangannya. karena pelalah adalah peneman yang pas untuk megibung sebagai pemacu meningkatkan selera makan agar menggebu-gebu saat menyantap hidangan. Minuman dihidangkan pada saat megibung, bersamaan

dengan makanan pokok, menyajikan minuman disini dapat dibedakan menjadi dua yaitu minuman yang beralkohol dihidangkan pada acara megibung, tepatnya setelah makanan pokok adalah tuak wayah dan tuak manis yang diberikan kepada laki-laki tuak wayah berasal dari tuak manis. Sedangkan untuk minuman yang tidak beralkohol adalah air yang dihidangkan kepada para wanita disesuaikan saat melaksanakan megibung. Sedangkan kopi dan the diminum setelah makanan selingan berupa jajan.

Alat-alat penyajian megibung diantaranya: (1) Nare adalah piring yang berukuran lebih besar dari pada piring makan seperti biasanya dengan berbahan baja nirkarat atau stainless steel membuat Nare menjadi lebih kokoh jika digunakan. Adapun Nare yang digunakan adalah Nare berukuran besar dan Nare berukuran sedang, untuk yang Nare ukuran besar sebagai tempat makanan pokok yaitu nasi sedangkan yang ukuran sedang sebagai tempat lauk pauk atau peneman dari makanan pokok. (2) Kertas minyak berfungsi sebagai alas hidangan untuk hidangan pokok yaitu nasi dan untuk lauk pauk atau selaan. Kertas minyak di letakan di atas Nare agar tidak hidangan yang diletakan di atas nare tidak bersentuhan langsung dengan Nare. (3) Morong kecil dan morong besar yang dimana morong ukuran kecil sebagai tempat Tuak sedangkan morong ukuran besar sebagai tempat air putih. (4) Karpet adalah sebagai alas duduk agar ketika menyantap gibungan tetap nyaman tanpa takut saat duduk kotor maupun kedinginan. (5) Bakul nasi adalah tempat nasi penghubung yakni nasi tambahan jika diperlukan dalam gibungan.

### **3.2 Tata Cara Penataan Gibungan**

Penataan hidangan untuk megibung memiliki aturan yaitu mulai dari nasi dan selean (lauk pauk) dilaksanakan secara teratur mulai dari penempatan nasi, lawar, sate, balah, gugung, pesan lawar, dan uyah tabia. Ditempatkan sedemikian rupa karena pada saat akan menurunkan setiap jenis hidangan mempunyai tahapan-tahapan tersendiri, yang mesti dilakukan secara beurutuan dan tidak boleh secara asal-asalan atau tidak sembarangan. Kuah Komoh diletakan di atas nasi yang sudah dibentuk dengan cetakan mangkuk agar terlihat rapi kemudian nare sebagai wadah nasi yang dialasi dengan daun pisang dan kertas minyak.

### **3.3 Tata Cara Megibung**

Adapun aturan-aturan yang patut diperhatikan pada saat megibung adalah sebagai berikut: (1) Jangan sesekali mengambil makanan yang ada didepan kawan yang diajak megibung. (2) Jangan mepipisan (nasi yang jatuh dari mulut) di atas gibungan dan begitu pula jangan menaruh kembali daging yang sudah digigit dan ebatan yang sudah dimakan di atas gibungan. (3) Jangan merokok atau memakan makanan lain kecuali yang dihidangkan. (4) Tidak sopan pada saat megibung bersin atau batuk. (5) Tidak sopan mencuci tangan mendahului. Jika semua peserta belum selesai. (6) Jangan bangun jika belum dipersilahkan oleh yang punya kerja. (7) Jika kekurangan nasi mintalah pada peladen.

Pada saat megibung selalu ada peladen yang bertugas melayani tamu. Nasi untuk tambahan dipersiapkan dalam sebuah Bakul yang disebut "pegibung", jika ingin sate hendak dipanasi mintalah kepada peladen. Pemanasan sate kembali ini disebut "nyangklakin", orang yang punya kerja akan mengontrol para tamu yang sedang bersantap. Jika dilihat sudah banyak yang tidak mengambil makanan lagi, maka kembali yang punya kerja menyapa para tamu "Sapunapi antuk ngerayunange" (bagaimana dengan bersantapnya). Maka dijawab oleh para tamu "nyantos" (menunggu). "Inggih yen sampun patut, titiang ngaturin mewajik, ngeraris metangi" (jika sudah selesai, kami persilahkan mencuci tangan dan bangun). Maka barulah para tamu bangun dan kegiatan megibung telah selesai dilaksanakan dan para tamu dipersilahkan pulang. Pada zaman dahulu setelah makanan utama terdapat sesi selanjutnya yaitu wajik ping kalih dan wiji soang namun untuk wiji soang ini lebih mengkhusus, Makan kelihatanya sangat sederhana, dan seolah-

olah yang diinginkan adalah hanya perut kenyang. Dalam makanan baik internasional, national, maupun daerah memiliki aturan-aturan yang tidak boleh di tinggalkan. Sehingga kalau tidak mengenal aturan bisa dibilang rakus, jorok, dan tidak berbudaya. Seperti tradisi megibung yang ada di daerah Karangasem ada aturan dan tatanan serta tata cara makan yang tidak boleh dilanggar.

### 3.4 Gibungan

Nasi yang sudah ditanding diatur diatas dulang, Kekepe, atau nare disebut dengan gibungan. Sedangkan ebatan, sate, dan sebagainya yang telah ditanding diatur diatas dulang atau nare disebut karangan atau selaan. Pada setiap sudut gibungan diisi setengah sendok makan garam. Disamping untuk menambah rasa diantara orang-orang yang megibung. Pada saatnya dibentangkan tikar sebagai alas duduk para tamu untuk megibung, alat cuci tangan (pewajikan) cecepan (dewasa ini diganti dengan gelas) pada suatu balai-balai yang sudah ditentukan. Tamu laki-laki dan wanita disiapkan tempat yang berbeda. Kemudian diatas tikar diletakan gibungan dan disudut timur laut diletakan karangan dan selaan. Setelah siap semua, maka para tamu dipersilahkan mengambil tempat untuk megibung, peristiwa mempersilahkan ini disebut "ngedeng tamu". Setiap gibungan berisikan atau dikelilingi oleh delapan orang. Dalam megibung tidak boleh mendahului mengambil makanan diatas gibungan.

Para tamu bersabar duduk mengelilingi gibungan, menunggu ucapan mempersilahkan bersantap dari yang punya kerja. "inggih ide dane sareng sami titiang matur suksma, saha ngelungsur antuk kekurangan atur titiang. Inggih sane mangkin duaning sampun cumawis, titiang ngaturin mawajik, ngeraris ngerayunang". (Para tamu sekalian). Kami mengucapkan terimakasih dan memohon maaf atas kekurangan suguhan kami, oleh karena sudah siap, kami persilahkan mencuci tangan dan lanjut bersantap), maka mulailah megibung itu dilaksanakan. Peristiwa Megibung ada aturan tersendiri yang patut diikuti pada setiap kelompok (gibungan) ada pengatur yang meletakkan ebatan atau sate diatas nasi. Biasanya dipilih orang yang tertua atau yang dihormati orang yang petugas ini disebut "tukang para". Biasanya ebatan padamara diletakan terlebih dahulu, sesudah itu belimbing, ebatan putih, ebatan kuning, dan lawar, kemudian sate diletakan secara bertahap oleh tukang para menyusul pesan, lawar, timbungan dan sebagainya. lauk pauk atau selaan untuk satu gibungan yang terdiri dari lima orang. Hidangan yang disajikan diantaranya: 6 tusuk sate pusut, 3 tusuk sate lembat, 6 tusuk sate asem, 1 tusuk sate kablet, 2 tusuk sate serapah, 1 tusuk urutan, 1 bungkus pesan pengali, 1 gubah/lampion, balung serta ebatan barak, ebatan putih, ebatan kuning dan ebatan hitam (willis) bisa di ebatan padamara yang diperlukan untuk Gibungan. Wajik ping kalih maksudnya mencuci tangan dua kali. Istilah ini kita dapatkan pada megibung di jaman dahulu terutama pada raja, bangsawan dan orang kaya.

Diatas telah dijelaskan bahwa mencuci tangan pada waktu sudah selesai megibung diatur oleh yang punya kerja. Jika wajik ping kalih dilaksanakan sesudah mencuci tangan terakhir yang punya kerja meminta untuk tidak bangun karena ada suguhan baru berupa jajan : kelepon, batun bedil, piling-piling dan sebagainya, disertai buah-buahan, minuman berem dan arak. Sesudah selesai menikmati jajan, dipersilahkan mencuci tangan dan bangun, karena dua kali mencuci tangan pada akhir bersantap maka disebut "wajik ping kalih".

Wiji soang berasal dari kata: wiji yang berarti satu buah, dan soang berarti sendiri. Suatu hidangan yang disiapkan secara megibung, namun disantap oleh satu orang. Santapan ini oleh Para raja, baudanda, Pungawa, hidangan ini disebut "Linggih Agung". Untuk para pendeta juga disiapkan wiji soang, hanya tiap-tiap daging, sayuran dihidangkan dengan limas yang ditaruh diatas dulang pelaksanaannya seperti Linggih Agung, hanya keistimewanya "Rayunan" pedanda, diatas limas disamping ebatan dan sate, juga diisikan

ikan air tawar, ikan laut, isin carik, juga bebean, kacang-kacangan, saur, ketimun. Jika diamati bahwasanya dari pakeman tradisi megibung di Karangasem sangatlah mempunyai ciri khas yang sangat identik dengan alat-alat penyajian yang sederhana untuk megibung serta tata cara melakukan megibung tidak sembarangan boleh dilanggar. Seiring perkembangan jaman, perubahan sedikit demi sedikit pasti terjadi dalam kehidupan masyarakat meliputi berbagai macam aspek yaitu aspek sosial, budaya, ekonomi, teknologi, maupun ilmu pengetahuan.

#### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil yang didapatkan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut: megibung merupakan salah satu tradisi warisan leluhur, dimana megibung merupakan tradisi makan bersama dalam suatu wadah. Tradisi megibung sering digelar berkaitan dengan berbagai jenis upacara adat dan agama (hindu) seperti upacara Manusa Yadnya, Pitra Yadnya, Dewa Yadnya, Rsi Yadnya. Seiring dengan kemajuan teknologi diberbagai bidang saat ini tradisi megibung masih tetap eksis dilakukan di Kabupaten Karangasem. megibung dijadikan wisata kuliner untuk mengenalkan tradisi megibung sebagai wisata kuliner di new normal. Tradisi megibung dilaksanakan di Era New Normal pada saat ini sangat memiliki peluang yang sangat besar dan dapat dikembangkan dimasa yang akan datang, tradisi megibung akan menjadi salah satu kegiatan wisata kuliner yang ada di Bali. Responden sangat setuju jika tradisi megibung dijadikan kegiatan dalam wisata kuliner dan menyarankan agar tradisi megibung dapat terus dikembangkan dan dikenalkan oleh semua orang di Bali maupun diluar Bali, para responden mengharapkan agar tradisi megibung dapat dikenal diseluruh dunia.

Disaat era new normal pada saat ini dalam melaksanakan kegiatan megibung semua partisipan harus tetap memperhatikan protokol kesehatan yaitu menjaga jaga jarak, cuci tangan dan menggunakan hand santizer. Dalam pelaksanaan megibung di masa pandemi/covid 19 untuk partisipan hanya dapat dilakukan minimal 3-4 orang dalam satu gibungan. Proses pengolahan makanan dalam pembuatan lawar darah, sebaiknya darah harus melalui proses pemasakan, seperti menyiram darah dengan minyak panas, proses tersebut dilakukan agar dapat mematikan bakteri yang ada pada darah. Mampu memperkenalkan tradisi megibung sebagai tradisi yang ada di Bali, agar tradisi megibung dapat dikenal di seluruh Dunia.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. (2005). *Pedoman Budidaya Buah Salak*. Bandung: CV. Nuansa Aulia Wiantara, I.G.N. 2016. *Bartending and mixology*. Yogyakarta: Andi
- Marsum, W. A. (2005). *Restoran dan segala permasalahannya*. Yogyarta: Andi Jellinek, Gisela.1985. *Sensory Evalutaion of Food*. Ellis Horwood Inc.
- Atmodjo, H. M. W. (2004). *Bar, Minuman dan Pelayanannya*. Yogyakarta: Andi Haryanto, Fransiskus Fendi. 2010. *Analisis Kromosom Dan Satomata Tanaman Salak Bali*
- Haryanto, F.F. (2010). *Analisis Kromosom dan Stomata Tanaman Salak Bali (Salacca zalacca var. amboinensis (Becc.) Mogeia), SALAK PADANG SIDEMPUAN (S. sumatrana (Becc.)) dan Salak Jawa (S. zalacca var. zalacca (Becc) Mogeia)*. Skripsi. Fakultas Pertanian universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Grainger, K. (2009). *Wine Quality Tasting And Selection. New Jersey: Wiley-blackwell Robert Joseph dan Margareth Rand. 2000. Kiss Guide to Wine*. English: Dorling Kindersley Publishing, Inc
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif & RND*. Bandung: Alfabeta. [http://id.m.wikipedia.org/wiki/anggur\(minuman\)](http://id.m.wikipedia.org/wiki/anggur(minuman)) diakses pada jam 15.57 Wita tanggal 7 Maret 2018

- Koplan, S. Brain, H. S. & Michael, A. W. (2002). *Exploring Wine*. New York: John Wiley & sons
- Kriswiyanti, E. (2008). Pola Reproduksi Pada Salak Bali. *Jurnal biologi*. Directory of Open Access Journal <http://profildesacepaka.blogspot.co.id/p/sejarah-desa-di-daerah-tabanan-salah.html> diakses pada jam 11.39 Wita tanggal 23 Maret 2018
- <http://www.sibetan.desa.id/demografi-desa-sibetan.php>. diakses pada jam 11.27 Wita tanggal 23 Maret 2018
- Hasan, M. I. (2003). *Pokok-Pokok Materi Statistik 1(Statistik Deskriptif)*. Jakarta: PT. Bumi Aksara
- Suter, I. K. (1988). *Telaah Sifat Buah Salak di Bali Sebagai Dasar Pembinaan mutu*
- Hartley, C. (2017). *The Australian Wine Guide*. Putney: Hospitality Book Lumanauw,
- Farly. (2000). *Bar dan Minuman*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama Lumanauw
- Farly. (2001). *Bar dan Minuman*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Handoyo, Y. (2007). *Rahasia Wine*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama