

WISATA GASTRONOMI: DALAM TRADISI *MEGIBUNG* DI KABUPATEN KARANGASEM

Ida Ayu Devi Arini¹, Made Novita Dwi Lestari²

¹Guru & Praktisi Pariwisata, dayudevi86@gmail.com

²STAHN Mpu Kuturan Singaraja, novitadwilestari1186@gmail.com

Abstract

This study aims to examine the meanings and values contained in the *megibung* tradition, and the development of the tradition to become an alternative for tourism development in Karangasem Regency through gastronomic tourism. The method used in this research is qualitative method. Primary data was obtained from interviews with several informants selected by purposive sampling, while secondary data was obtained from online publications. This study provides recommendations for gastronomic tourism that can be used as a potential alternative to be developed in Karangasem Regency. The potential of the *megibung* tradition as gastronomic tourism can be seen from its cultural attractions and supported by adequate accessibility, supporting facilities and good tourism institutions or organizations.

Keywords: Gastronomic Tourism, *Megibung* Tradition.

Pendahuluan

Pariwisata budaya diartikan sebagai jenis kegiatan pariwisata yang dikembangkan dengan mengandalkan atraksi wisata budaya dengan tujuan untuk menambah pengalaman hidup bagi wisatawan. Termasuk dalam atraksi dimaksud adalah pola perilaku sosial masyarakat lokal, adat istiadat, kebiasaan, dan warisan budaya lainnya. Dalam implementasinya, Kementerian Pariwisata mengkategorisasikan jenis produk wisata budaya dalam tiga kelompok yaitu wisata warisan budaya dan sejarah, wisata kuliner dan belanja, serta wisata desa dan kota.

Keterkaitan makanan dan pariwisata saat ini telah berkembang tidak hanya sebagai produk kebutuhan dasar oleh wisatawan, akan tetapi juga sudah digunakan sebagai pembeda destinasi dengan menciptakan suasana

yang mengesankan. Hal ini kemudian menjadi identitas destinasi. (UNWTO, Global Report on Food Tourism, 2017) memaparkan bahwa banyak hal yang menarik wisatawan untuk mengunjungi suatu destinasi wisata budaya berbasis kuliner dan gastronomi. Wisata Kuliner dan gastronomi mempunyai kesamaan yakni sama-sama berbicara masalah makanan, akan tetapi ada perbedaan mendasar yakni wisata kuliner hanya berfokus pada proses memasak hingga menyajikan sedangkan gastronomi lebih dari itu. Gastronomi juga menekankan nilai filosofis, sejarah dan kearifan local yang ada pada setiap makanan yang disajikan.

Kata 'gastro' berasal dari kata 'gastros' yang berarti perut dan 'gnomos' yang berarti ilmu pengetahuan dan hukum dalam Bahasa Yunani. Dan culinary

diartikan sebagai sebuah Negara atau sebuah tempat berasalnya suatu makanan disajikan maupun disiapkan (Guzel & Apaydin, 2016). Pendapat lain mengatakan bahwa gastronomi dan cuisine memiliki pengertian sebuah bentuk apresiasi kepada proses memasak dan menyajikan makanan (Albala, 2013). Gastronomi lebih kepada pemahaman yang umum dalam mengkonsumsi makanan dan minuman, lebih khususnya ketika makanan yang lezat dinikmati sebagai bentuk karya seni yang indah yang merupakan bagian dari gaya hidup yang superior. Definisi tersebut juga diperkuat dengan pernyataan Gillespie, *"Gastronomy is about the recognition of a variety of factors relevant to the foods and beverages ate and consumed by a group, in locality, region or even nation"* (Guzel & Apaydin, 2016). Pengertian tersebut menambahkan tempat dimana makanan tersebut disajikan. dan ketika berbicara mengenai factor yang relevan dengan makanan dan minuman bisa diartikan sebagai, karakteristik bahan, persiapan makanannya, proses metode memasak, sejarah dan unsur budaya dari makanan tersebut, juga melibatkan cara penyajian, dan cara makanan tersebut dimakan.

Wisata gastronomi saat ini menjadi sebuah fenomena yang sedang dikembangkan menjadi sebuah produk wisata baru yang akan menentukan kualitas dari pengalaman wisata di sebuah destinasi. Wisata gastronomi sebagai sebuah wisata makanan di mana kegiatan wisata tersebut memberikan pengalaman yang bersifat gastronomic yang berasal dari region tersebut,

dimana kegiatan tersebut bersifat sebagai bentuk rekreasi atau hiburan (Sufaet al., 2020). Hal tersebut menjadikan wisata gastronomi memiliki peran yang penting tidak hanya karena makanan dan minuman yang dijadikan pusat pengalaman wisatawan. Namun juga karena konsep wisata gastronomi telah berkembang dengan merangkul praktik-praktik budaya dan termasuk didalamnya terdapat pembelajaran dari nilai-nilai yang bersifat etis dan berkelanjutan dari sebuah wilayah, daratan, lautan, sejarah local, nilai-nilai dan warisan budaya (UNWTO, 2017).

Provinsi Bali sebagai daerah yang terkenal dengan daya tarik wisatanya berupa budaya dan adat istiadat yang unik yang sangat kental dipengaruhi oleh agama Hindu, pesona alam yang memanjakan setiap wisatawan yang berkunjung dan juga keramah-tamahan penduduk setempat sehingga menambah minat wisatawan untuk mengunjungi Bali. Diantara Kabupaten-Kabupaten yang ada di Bali, salah satunya Kabupaten yang dikenal banyak memiliki tradisi dan kebudayaan yang unik yakni Kabupaten Karangasem dengan ibu kotanya Amlapura. Kabupaten Karangasem juga dikenal memiliki berbagai macam tradisi dan kebudayaan yang beraneka ragam, keberagaman tradisi dan budaya tersebut tersebar di 8 kecamatan yang ada di Kabupaten Karangasem. Kewajiban bagi keluarga yang mengadakan upacara yadnya haruslah menyediakan hidangan bagi orang-orang yang menyertai upacara yadnya tersebut, baik itu kerabatnya sendiri ataupun para undangan. Terkait dengan

penyuguhan hidangan dalam upacara yadnya, masyarakat di Kabupaten Karangasem memiliki tradisi yang unik dan menarik dalam hal penyuguhan hidangan kepada para tamu dalam upacara yadnya. Kabupaten Karangasem yang dikenal kaya dengan adat dan tradisi memiliki sebuah tradisi yang sangat unik dan khas dalam hal menyuguhkan hidangan kepada para tamu dan kerabat dalam kegiatan upacara dan upacara yadnya, yang dikenal dengan istilah "*Megibung*" (Bahasa Bali).

Megibung adalah tradisi sosio-religius dengan cara makan bersama yang ada di Kabupaten Karangasem, hampir semua wilayah yang ada di Kabupaten Karangasem memiliki tradisi *Megibung*. *Megibung* ini biasanya di laksanakan ketika adanya upacara keagamaan maupun upacara lainnya, adapun aturan-aturan di dalam pelaksanaan *Megibung* yakni tidak boleh mendahului makan dan mendahului bangun setelah selesai *Megibung*, bertujuan sebagai memperkuat rasa persaudaraan. Di dalam tradisi *Megibung* tidak memandang kasta atau derajat, karena cara makan yang sangat erat dengan etika dan estetika, dimana jatuhnya makanan yang sudah dimakan tidak boleh dikembalikan lagi ke tempat gubungan, maka dari itu gubungan yang masih ada di tempat itu masih di katakana bersih (sukla). *Megibung* ini terdiri dari delapan orang di setiap kelompok (sele), biasanya orang-orang melakukan *Megibung* bisa kurang dari delapan orang dan bisa juga lebih, namun itu semua tidak sesuai dengan aturan *Megibung* yang sebenarnya.

Metode

Penelitian ini adalah penelitian kualitatif yang menggunakan data primer dan sekunder sebagai sumber data. Data primer diperoleh melalui hasil wawancara dengan pemuka desa, dan beberapa masyarakat yang dianggap memahami tradisi *megibung* Karangasem, sedangkan data sekunder diperoleh dari buku-buku atau literatur atau artikel ilmiah yang ada kaitannya dengan permasalahan yang teliti. Objek penelitian ini adalah tradisi *megibung* sebagai pengembangan pariwisata budaya dan gastronomi, sedangkan subyek penelitiannya adalah masyarakat di Karangasem. Teknik Pengumpulan data dilakukan dengan teknik observasi melalui pengamatan langsung di lokasi penelitian serta wawancara dengan narasumber di lapangan. Informan yang dilibatkan dalam penelitian ini menggunakan metode *purposive sampling* untuk penentuannya. Karena penelitian ini bersifat kualitatif, artinya data yang disajikan berbentuk kalimat atau kata-kata maka untuk menganalisis data tersebut digunakan analisis deskriptif yaitu dengan mengadakan suatu telaah terhadap suatu gejala yang bersifat obyektif (sesuai dengan data pustaka dan lapangan) yang menjadi obyek penelitian. Analisis deskriptif, ialah cara pengolahan data yang dilakukan dengan cara menyusun secara sistematis sehingga diperoleh suatu kesimpulan (Koentjaraningrat, 1981:74). Teknik yang digunakan dalam menyusun data ialah teknik induksi dan teknik argumentasi. Dipergunakan metode analisis deskriptif ini karena tujuan penelitian ini hanya untuk mendiskripsikan mengenai potensi usaha sumbu yang latak dikembangkan sebagai wisata budaya dan gastronomi di desa Timbrah Kabupaten Karangasem.

Pendekatan terhadap rangkaian *Usaba Sumbu* sebagai daya tarik wisata dilakukan dengan menggunakan Teori 4A (*attraction, accessibility, amenity, and ancillary*) yang dikemukakan oleh Cooper, dkk (1995:85). Pandangan Cooper ini menjadikan empat komponen utama dalam usaha mengembangkan sebuah destinasi menjadi tujuan wisata yang baik dan berkelanjutan.

Pembahasan

1. Makna dan Nilai dalam Tradisi

Megibung

Makna Filosofis dalam Tradisi *Megibung*

Awal mula lahirnya tradisi *megibung* yang 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 menguras 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 mengkonsumsinya 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 yang masih tetap dipertahankan hingga saat ini

Megibung sebagai sebuah tradisi, mengandung pendidikan moral bernilai tinggi seperti pendidikan etika, tata tertib, sopan santun, kesabaran, memupuk rasa kebersamaan dan kekeluargaan, saling menghargai. Makna yang terkandung di dalam tradisi *megibung* adalah menjaga persatuan dan kesatuan. *Megibung* penuh dengan nilai-nilai kebersamaan, nilai kekeluargaan dan nilai religius. Ada beberapa attitude yang harus ditaati ketika melaksanakan tradisi *megibung* tidak boleh bicara dan ketawa keras, berteriak-teriak, bersendawa, bersin, berdahak, meludah, dan kentut. Ketika selesai makan, orang tidak boleh sembarangan meninggalkan tempat harus menunggu orang atau sela lain

menyelesaikan makannya. Ketika semua orang atau sela telah menyelesaikan makannya, maka para *megibung* mempersilahkan orang-orang meninggalkan tempat. Makan bersama ini harus diakhiri secara bersama-sama juga. Aturan *megibung* di setiap tempat di Karangasem biasanya berbeda-beda sesuai *desa* (wilayah), *kala* (waktu), *patra* (kondisi) setempat.

Nilai Sosial Budaya dalam Tradisi *Megibung*

Sebagai suatu tradisi yang tumbuh dan hidup di dalam masyarakat, tentu memiliki nilai-nilai positif yang terkandung di dalam tradisi tersebut, sehingga mampu dipertahankan oleh masyarakat. Sama halnya dengan tradisi *megibung* yang masih tetap bertahan sampai saat ini mengandung nilai-nilai positif yang terkandung didalamnya. Secara umum terdapat empat nilai positif, keempat nilai tersebut yaitu nilai kekeluargaan, nilai kebersamaan, nilai religius, dan nilai toleransi.

Nilai Kekeluargaan

Pelaksanaan *megibung* telah memupuk nilai kekeluargaan di dalam kehidupan masyarakat di Karangasem. Hal tersebut terlihat dari proses *megibung* yang pengerjaannya selalu dilakukan secara musyawarah. Semua proses pembuatan *gibungan* mulai dari persiapan sampai selesai *megibung* dilakukan untuk masyarakat secara bergotong royong. Dalam *megibung* orang tidak memandang status sosial, tidak membedakan kaya atau miskin, ganteng atau cantik, berkasta atau tidak. Semua orang duduk menjadi satu dan makan makanan yang sama dalam satu wadah. Dengan cara seperti itu akan

menghindarkan seseorang dari rasa ego yang dapat menjadi jurang pemisah di masyarakat karena adanya perbedaan status sosial dan pemererat rasa kesatuan di dalam masyarakat.

Nilai Kebersamaan

Semangat gotong royong sangat kental terlihat dalam pelaksanaan *megibung*, nilai kebersamaan tersebut terpancar sejak mulai dari persiapan bahan dan alat sampai pada proses selesai *megibung*. Ketika pelaksanaan upacara yadnya masyarakat bahu membahu serta bekerjasama guna menyiapkan bahan dan alat yang akan digunakan untuk membuat *gibungan*. Semangat kerja keras dari masyarakat di Kabupaten Karangasem tersebut dilaksanakan secara tulus dan tanpa mengharap imbalan. Setelah semua persiapan selesai, maka *gibungan* akan disebar mencari tempat yang luas dan tuan rumah akan mempersilahkan undangan untuk *megibung*, kemudian para undangan akan saling mengingatkan untuk makan dan masing-masing undangan akan membagi diri membentuk kelompok menjadi delapan orang dan secara bergilir untuk melaksanakan *megibung*. Sementara undangan yang belum dapat giliran makan secara sukarela akan melayani semua permintaan yang diperlukan oleh undangan yang sudah dapat giliran makan seperti air minum, sayur, dan yang lainnya. Begitu juga sebaliknya, undangan yang sudah selesai makan akan melayani undangan yang belum mendapat giliran makan.

Nilai Religius

Nilai lain yang juga terkandung di dalam tradisi *megibung* adalah nilai-nilai religius. Nilai-nilai religius ini sangat

kental terlihat dalam setiap tahapan maupun proses pelaksanaan *megibung*. Hal tersebut dikarenakan, secara tidak langsung tradisi *megibung* sangat berkaitan dengan upacara yadnya baik upacara manusia yadnya, pitra yadnya, maupun dewa yadnya. Dikatakan demikian karena kegiatan *megibung* biasanya dilaksanakan saat ada upacara yadnya. *Megibung* tidak hanya sekedar makan bersama, dalam *megibung* terdapat banyak makna yang terkandung dalam tradisi tersebut, oleh karena itu dalam setiap tahapan pembuatan gibungan selalu berpedoman pada ajaran agama hindu. Nilai-nilai religius tersebut terkandung dalam proses *megibung*, yaitu ngejot. Ngejot adalah proses sebelum pelaksanaan *megibung* yakni dengan menghaturkan gibungan kepada para leluhur, para dewa, dan bhuta kala, sebagai wujud syukur kepada Tuhan, Ida Sang Hyang Widhi karena telah diberikan rejeki yang melimpah. Sebelum *megibung* dilaksanakan, tuan rumah yang memiliki acara akan terlebih dahulu *ngejot* kepada para dewa dan leluhur serta bhuta kala agar acara yang akan dilaksanakan berjalan lancar tanpa ada hambatan.

Nilai Toleransi

Toleransi dalam tradisi *megibung* ialah saling menghargai antar sesama dan tidak membedakan status sosial yang ada dalam masyarakat tersebut dan saling menjaga perasaan atau saling menghormati. Dengan adanya nilai toleransi maka tradisi *megibung* dapat dilaksanakan dengan baik. Nilai tersebut merupakan cerminan budaya luhur yang diwariskan dan wajib dilestarikan oleh generasi muda agar tidak terlena dan

tergerus pengaruh budaya luar yang banyak bertentangan dengan budaya adiluhung kita. Kesemua nilai tersebut sangat besar manfaatnya dalam menjaga persaudaraan dan kekeluargaan dalam bermasyarakat.

2. Etika (Tradisional Manner) dalam Tradisi *Megibung*

Dalam disertasi (Dewi, 2021) Etika makan dalam tradisi *megibung* 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 (*sele*) terdiri dari delapan 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 (*sele*) 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* 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 pewijeansama dengan hidangan *megibung* dan waktu makannya bersamaan dengan peserta *megibung*.

Aturan khusus merupakan aturan yang ditunjukkan untuk masing-masing individu peserta *megibung* 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 selain *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 gubungan, 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.

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 Karangasem 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 (Naba & Paramita, 2021).

3. Tradisi *Megibung* sebagai Daya Tarik Wisata

Attraction dalam Tradisi *Megibung*

Tradisi *Megibung* sebagai serangkaian upacara kegiatan sosio-religius menyuguhkan berbagai atraksi budaya yang dapat dinikmati oleh para turis. Sejak tahap persiapan, penyajian dan *megibung* sesungguhnya dapat menjadi atraksi yang bisa dinikmati oleh para wisatawan.

Tahap Persiapan

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* yaitu *talenan*, *tiuk*, *blakas*, *temutuk/pemutik*, *penyeluhan*, *tempoh/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* 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 ha 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* 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 mengonsumsi 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*.



Gambar 1. Masyarakat Mempersiapkan (*base*) untuk Bahan Olahan

Tahap Pengolahan

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. 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* 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*.

Tahap Penyajian

Tahap penyajian merupakan tahap menghadirkan 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* meliputi : *sokasi*, *nare*, *baskom*, *kelatkat*, *aledan*, dan *tikeh*. Hidangan *megibung* 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 sate dalam satu ikat yang terdiri dari empat sate panggul, dua sate lambat, satu sate kasem, satu sate banteng/bantengan, dan satu sate urutan.



Gambar 2. Penyajian Gibungan

Tahap pelaksanaan *megibung* adalah tahapan menyantap makanan secara bersama-sama. Menjelang pelaksanaan *megibung* pemilik acara terlebih dahulu menghaturkan olahan yang sudah dibuat di areal tempat *megibung*. Persembahan ini dilakukan sebagai sujud bakti dan syukur kehadapan Tuhan yang telah menciptakan alam dengan segala isinya, memberikan kebahagiaan, keselamatan dan kesejahteraan bagi semua makhluk hidup. Artinya setiap pelaksanaan tradisi *megibung* harus didahului dengan memohon keselamatan alam beserta isinya kehadapan Ida Sang

Hyang Widhi Wasa. Peserta *megibung* terdiri dari 8 (delapan orang). Setiap peserta diberikan kebebasan untuk bergabung dengan kelompok (*sele*) mana saja yang diinginkan. Setelah hidangan selesai disajikan, peserta *megibung* dipersilahkan untuk duduk dengan kelompoknya (*sele*) masing-masing. Penataan tempat duduk dalam *megibung*, diatur dengan cara lesehan, posisi duduk melingkar dan etika tangan kanan menghadap gibungan.



Gambar. 3 pelaksanaan *Megibung*

Accessibility menuju Kabupaten Karangasem tempat Tradisi *Megibung*
Kabupaten Karangasem berada di wilayah timur pulau Bali. Jarak tempuh dari kota Denpasar sekitar 70 kilometer bisa ditempuh dengan durasi waktu satu hingga dua jam. Untuk menuju Kabupaten Karangasem bisa melewati jalur darat dengan melewati jalan bypass Ida Bagus Mantra. Keadaan jalan sangat baik dan cukup nyaman dilewati dengan kendaraan roda empat ataupun roda dua. Selain jalan utama yang baik, jalan-jalan kecil yang menuju destinasi wisata pun nampak sudah baik pula.

Amenity di Kabupaten Karangasem

Aminity atau *amenities* adalah segala macam sarana dan prasarana yang diperlukan wisatawan selama berada di daerah tujuan wisata. Sarana

dan prasarana yang dimaksud seperti penginapan, rumah makan, transportasi, dan agen perjalanan.

Fasilitas penunjang memang menjadi salah satu faktor penting dalam usaha pengembangan kepariwisataan. Selain itu fasilitas penunjang pariwisata menjadi kebutuhan wisatawan untuk membuat mereka nyaman dan merasa ingin kembali berkunjung. Fasilitas penunjang berupa akomodasi hotel, restoran, bar, atau *money changer* dengan mudah dapat ditemui wisatawan di wilayah Candi Dasa, Pantai Amed dan beberapa tempat yang menjadi destinasi wisata lainnya.

Ancillary di Kabupaten Karangasem

Jasa pendukung sangat berkaitan dengan ketersediaan badan, organisasi, atau orang-orang yang mengelola destinasi. Jasa pendukung ini menjadi sangat penting perannya untuk melakukan manajemen terhadap destinasi wisata. Pemerintah Kabupaten Karangasem melalui Dinas Pariwisata nampaknya telah sangat siap mempromosikan destinasi-destinasi wisata di wilayah Karangasem.

Peran serta badan atau organisasi yang dikelola lembaga desa juga dapat dikembangkan untuk menjadi pengelola desa wisata yang berbasis pada masyarakat. Sehingga kebermanfaatan hadirnya desa wisata dapat lebih menyentuh masyarakat desa, sebab mereka dilibatkan secara langsung dalam manajemen. Masyarakat Desa juga dapat belajar manajemen pengelolaan destinasi wisata secara modern melalui pelatihan-pelatihan Dinas Pariwisata misalnya, atau pihak-pihak swasta selaku *stakeholder* yang memiliki ketertarikan pada pengembangan *Usaba Sumbu* sebagai salah satu tujuan wisata budaya dan gastronomi.

Simpulan

Dari pemaparan di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa tradisi *megibung* yang dikenal oleh masyarakat yang ada di Kabupaten Karangasem adalah tradisi turun temurun yang dilaksanakan serangkaian dengan pelaksanaan yadnya. *Megibung* adalah kegiatan makan bersama yang mempunyai nilai filosofis seperti nilai kekeluargaan, kebersamaan, dan toleransi. *Megibung* juga dapat dikatakan sebagai *tradisional manner* karena ada aturan yang harus ditaati ketika mengikuti tradisi *megibung* tersebut. Tradisi *Megibung* juga dapat dijadikan daya tarik wisata gastronomi yang dapat dikembangkan sebagai sebuah alternatif pengembangan pariwisata di Kabupaten Karangasem.

Daftar Pustaka

- Cooper, Fketcher, J., Gilbert, D., & Wanhill, S. (1995). *Tourism, Principles and Prantice*. London: Logman.
- Dewi, N. M. (2021). Identifikasi Magibung sebagai Wisata Budaya di Desa Nongan Kabupaten Karangasem. *Jurnal Kuliner*, 15-24.
- Dinas Kebudayaan Kabuptem Karangasem. 2018. *Megibung Tradisi Makan Bersama*
- Naba, I. B., & Paramita, I. B. (2021). Tradisi Siat Tipat Bantal Di Desa Kapal, Badung Sebagai Sebuah Daya Tarik Wisata. *Cultoure*, 24-36.
- Paramita, I. B. (2021). Kajian Stilistika Dan Semiotik Dalam Cerita "Watugunung". *Genta Hredaya: Media Informasi Ilmiah Jurusan Brahma Widya*, 67-77.

- Permana Bayu, dkk. (2013). Megibung Dalam Pemertahanan Tradisi Adat Dan Budaya Di Desa Adat Kemoning Kecamatan Klungkung Kabupaten Klungkung Dilihat Dari Dimensi Nilai Moral Pancasila. Singaraja: Universitas Pendidikan Ganesha.
- Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Pengembangan Potensi Daerah Kabupaten Sidoarjo. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 75-86.
- Sukerti, Ni Wayan., Dkk. (2017). Pengembangan Tradisi Megibung sebagai Upaya Pelestarian Senikuliner Bali. *Jurnal Nasional Riset Inovatif*. 613-619.
- Wiratnaya, I Nyoman. 2010. Potensi Tradisi Megibung di Kabupaten Karangasem, Bali Sebagai Daya Tarik Wisata Budaya. *Jurnal Kepariwisata*. 9(1): 42-50.
- Wulandari, Riza. 2017. Tradisi megibung (Studi Kasus Singkretisme Agama Di Kampung Islam Kapaon Bali). *Jurnal Studi Sosial*. 2(1): 29-4
- Yoeti, O. A. (1996). *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung : Angkasa