

The Megibung Tradition in Seraya Tengah Village, Karangasem, Bali

I Made Marta Adi Pratama¹, Ni Kadek Eni Juniari^{2*}, Putu Mira Astuti Pranadewi³

Program Studi Tata Hidang, Politeknik Pariwisata Bali

Corresponding Author: Ni Kadek Eni Juniari enijuniari@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords : Megibung, Tradition, Karangasem

Received : 23 October

Revised : 19 November

Accepted: 21 December

©2024 Pratama, Juniari, Pranadewi: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

Megibung is an activity of eating by many people together in one container. Megibung is also an ancestral heritage that continues to be carried out from generation to generation, as in Seraya Tengah Village, the megibung tradition is still being carried out. Therefore, this study aims to find out how to present the megibung tradition in Seraya Tengah Village, Karangasem. The research data were obtained from interviews, observations, and documentation studies. The analysis technique of this research uses descriptive qualitative. The results of this study indicate that the presentation of megibung in Seraya Tengah Village consists of fourteen stages that must be passed in carrying out the megibung tradition and in its implementation it should not be careless because this megibung tradition has rules that should not be violated. The results of this study are expected to be used as standard rules regarding the stages of presenting megibung and can be used as a reference for the next generation.

Tradisi Megibung di Desa Seraya Tengah Karangasem Bali

I Made Marta Adi Pratama¹, Ni Kadek Eni Juniari^{2*}, Putu Mira Astuti Pranadewi³

Program Studi Tata Hidang, Politeknik Pariwisata Bali

Corresponding Author: Ni Kadek Eni Juniari enijuniari@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Megibung, Tradisi, Karangasem

Received : 23 Oktober

Revised : 19 November

Accepted: 21 Desember

©2024 Pratama, Juniari, Pranadewi: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Megibung merupakan kegiatan makan yang dilakukan oleh banyak orang secara bersama-sama dalam satu wadah. Megibung juga merupakan warisan leluhur yang terus dilakukan secara turun-temurun, seperti di Desa Seraya Tengah, tradisi megibung masih terus dilakukan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana penyajian tradisi megibung di Desa Seraya Tengah, Karangasem. Data penelitian diperoleh dari wawancara, observasi, dan studi dokumentasi. Teknik analisis penelitian ini menggunakan deskriptif kualitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penyajian megibung di Desa Seraya Tengah terdiri dari empat belas tahapan yang harus dilalui dalam melaksanakan tradisi megibung dan dalam pelaksanaannya tidak boleh asal-asalan karena tradisi megibung ini memiliki aturan-aturan yang tidak boleh dilanggar. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan aturan baku mengenai tahapan-tahapan penyajian megibung dan dapat dijadikan acuan bagi generasi selanjutnya.

PENDAHULUAN

Adat istiadat yang beraneka ragam di Bali merupakan perpaduan yang utuh antara tradisi Bali dengan agama dan kebudayaan Hindu, hal tersebutlah yang menjadi daya tarik wisatawan untuk datang ke Pulau Bali terlepas dari keindahan alamnya (Juniari, 2021; Rahjasa & Naur, 2024; Sanjiwani et al., 2023; Suastuti et al., 2019). Setiap kabupaten di Bali masing-masing memiliki tradisi yang beragam, bahkan setiap desapun memiliki tradisi yang berbeda. Salah satu yang terkenal akan tradisi dan kebudayaan istimewa dan unik yaitu di Desa Seraya Tengah Kabupaten Karangasem, yang terletak di ujung timur Pulau Bali. Desa Seraya mempunyai banyak tradisi, salah satunya ialah tradisi Gebug Ende Seraya atau juga bisa disebut perang rotan, merupakan warisan budaya dan tradisi leluhur yang masih dilakoni oleh warga sampai saat ini, tradisi unik ini digelar berkaitan dengan musim kemarau atau bisa dibilang untuk memohon turun hujan pada sasih kapat (kalender Hindu Bali). Selain itu tradisi dari Desa Seraya adalah pada saat sebuah keluarga mengadakan upacara keagamaan berkewajiban menyuguhkan hidangan untuk orang-orang yang mengikuti upacara tersebut, dalam penyuguhan hidangan terdapat hal yang berbeda dan sangat khas yakni dikenal dengan istilah "Megibung".

Megibung merupakan tradisi yang dimiliki oleh masyarakat Karangasem, yang daerahnya 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. Dalam pelaksanaan tradisi megibung sudah disertakan dengan "pakeman" atau aturan-aturan, tidak sembarangan melaksanakannya (Pitanatri, 2016; Pitanatri & Putra, 2016; Putra et al., 2018). Seperti di Desa Seraya Tengah yang berlokasi pada Kecamatan Karangasem, Kabupaten Karangasem. Di Desa Seraya Tengah ini terdapat tradisi megibung, dan biasanya tradisi tersebut dilaksanakan ketika sedang berlangsung upacara potong gigi, pernikahan, ngaben, pemelaspasan, mecaru, otonan anak, dan lain sebagainya. Namun seiring perkembangan jaman tradisi megibung ini sudah mulai digantikan dengan prasmanan atau sering disebut buffet, tetapi hanya upacara pernikahan dan potong gigi yang biasanya diganti dengan buffet, dikarenakan banyak tamu dari luar Karangasem yang tidak mengerti prosesi megibung ini.

Hasil wawancara dari beberapa warga dan pemuda di Desa Seraya Tengah banyak generasi muda di Desa Seraya Tengah sekarang belum terlalu memahami bagaimana proses-proses tradisi megibung ini yang sesungguhnya. Dengan penelitian ini diharapkan generasi muda di Desa Seraya Tengah dapat memahami proses tradisi ini. Jika wisatawan sangat tertarik dengan tradisi megibung ini dan bisa diterapkan ke restoran, tidak menutup kemungkinan megibung ini bisa menjadi pelayanan khusus di Bali.

TINJAUAN PUSTAKA

"Megibung merupakan tradisi yang dimiliki oleh warga Karangasem, yang daerah terletak di ujung timur Pulau Dewata, Bali, Indonesia (Wikipedia). 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". Sedangkan Menurut Seken dalam I Wayan Gama (2013) berpendapat bahwa "Megibung merupakan makan bersama yang terdiri atas enam orang yang memakai satu wadah atau tempat yang berisi nasi beserta lauk pauknya menjadi satu tempat".

Pendapat senada di ungkapkan oleh Dipta dalam I Wayan Gama (2013) Bawasanya "Megibung merupakan makan bersama pada suatu tempat hidangan (sela) masing - masing terdiri delapan orang laki-laki dan sepuluh orang bila perempuan

METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif kualitatif. Menurut Sukmadinata (2011:73) "Penelitian deskriptif kualitatif ditujukan untuk mendeskripsikan dan menggambarkan fenomena-fenomena yang ada, baik bersifat alamiah maupun rekayasa manusia, yang lebih memperhatikan mengenai karakteristik, kualitas, dan keterkaitan antara kegiatan. Selain itu, penelitian deskriptif tidak memberikan perlakuan, manipulasi atau perubahan pada variable-variabel yang diteliti, melainkan menggambarkan sesuatu kondisi yang apa adanya. Satu-satunya perlakuan yang diberikan hanyalah penelitian itu sendiri, yang dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi". Sesuai dengan penjelasan tersebut penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan tradisi megibung. Menurut Widiasih (2017:162) menyebutkan bahwa megibung merupakan suatu proses atau kegiatan yang dilakukan oleh masyarakat atau sebagian orang untuk duduk bersama saling berbagi satu sama lain, terutama dalam hal makanan. Kini generasi-generasi muda di Desa Seraya Tengah kurang memahami tahapan Megibung. Secara garis besar penelitian ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang menurut Nasution (1992:33-34) terdiri dari: tahap persiapan (orientasi), tahap pelaksanaan (eksplorasi) dan tahap akhir (member check).

1. Tahapan Persiapan (orientasi)

Pada tahapan persiapan bertujuan untuk memperoleh gambaran tentang fokus penelitian terkait tradisi penyajian megibung serta penentuan narasumber.

2. Tahapan Pelaksanaan (eksplorasi)

Pada tahapan pelaksanaan ini mengumpulkan data sesuai dengan fokus dan tujuan penelitian. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi dan dokumentasi yang berkaitan dengan pengumpulan data ini. Adapun hal-hal yang diperlukan diantaranya: pertanyaan untuk wawancara, kamera, dan perekam suara. Melakukan penelitian ini dengan cara mengamati dan mengikuti secara aktif jalannya proses tradisi megibung mulai dari persiapan hingga tata cara megibung serta mencatat dan mendokumentasikannya

3. Tahapan Akhir (member check)

Untuk memeriksa kebenaran data dan informasi yang telah dikumpulkan agar hasil penelitian dapat dipercaya maka perlu dilakukan member check. Setiap perolehan data informasi selalu dikonfirmasi oleh pihak

kompeten, seperti penyusun tahapan persiapan hingga tahapan-tahapan penyajian tradisi megibung di Desa Seraya Tengah

HASIL PENELITIAN

Tradisi megibung di Desa Seraya Tengah bukan hanya bertujuan untuk mengenyangkan perut saja, namun juga bertujuan untuk merekatkan hubungan antara saudara dan kerabat. Sekilas melakukan tradisi megibung ini terlihat sederhana namun megibung memiliki aturan dan tahapan tersendiri yang sangat kuat dalam pelaksanaannya. Setiap daerah memiliki aturan-aturan tersendiri yang tidak boleh dilanggar ataupun asal-asalan dalam pelaksanaannya. Jika seseorang tidak mengenal aturan bisa dibilang rakus dan tidak beretika.

1. Aturan-aturan Dalam Megibung

Berdasarkan hasil dari wawancara dan observasi secara keseluruhan narasumber terdapat berbagai macam aturan-aturan yang tidak boleh dilanggar diantaranya:

- a) Pada saat menikmati hidangan sisa nasi pada suapan tidak boleh dikembalikan ke gibungan harus dihabiskan atau dibuang di depan kaki.
- b) Tidak boleh menaruh kembali daging yang sudah digigit diatas gibungan.
- c) Hidangan yang boleh diambil hanya yang ada dihadapan kita jangan sesekali mengambil hidangan yang tepat berada didepan teman megibung kita.
- d) Membagi daging tidak boleh menggunakan mulut.
- e) Tidak boleh bersendawa.
- f) Tidak boleh meludah saat megibung.
- g) Tidak boleh merokok saat megibung.
- h) Tidak boleh mendahului bangun jika teman megibung masih menikmati gibungan.

2. Tahapan Tata Cara Dalam Megibung

Megibung memiliki tahapan-tahapan yang harus dipatuhi dalam pelaksanaannya adapun tahapan tersebut sebagai berikut:

- a) Tempat makan sudah disiapkan terlebih dahulu oleh pemilik acara sesuai dengan jumlah tamu yang akan menikmati hidangan berupa gibungan atau "sela" untuk acara megibung.
- b) Gibungan disiapkan di "pewargan" (dapur) oleh "patus" (kepala dapur) yang akan dihidangkan untuk prosesi megibung. Mangkuk air untuk cuci tangan disiapkan oleh "tukang para" (pramusaji)
- c) Setelah itu hidangan dibawa oleh "tukang para" ke tempat megibung, untuk empat kelompok megibung bisa dilayani oleh 2-3 pramusaji, lalu meletakkan hidangan yang sudah ditata diatas "nare" dengan sedemikian rupa diatas alas duduk. Untuk satu gibungan terdapat dua "nare" yaitu "nare" yang berukuran besar dan "nare" berukuran kecil. Untuk "nare" yang berukuran besar dipakai untuk tempat makanan pokok yaitu nasi, dan "nare" yang berukuran kecil digunakan untuk tempat lauk pauk.
- d) Setelah meletakkan hidangan tersebut, pemilik acara mempersilahkan para tamu dengan mengatakan *"ainggih semeton titiang sareng sami, duaning gibungan sampun kasadia nawegang titian ngaturang antuk ngambil*

genah suwang-suwang". (Baik saudara sekalian karena gibungan sudah tersedia, maka saya mempersilahkan mengambil tempat masing-masing). Maka semua peserta megibung mengambil tempat yang telah dipersiapkan. Dalam satu kelompok dapat digabung antara "truna" (anak muda) dengan "nak lingsir" (orang tua).

- e) Saat hendak memulai acara megibung pemilik acara menyerahkan kepada "penglingsir" sebagai orang yang ditunjuk untuk menjadi koordinator dalam memulai hingga mengakhiri prosesi megibung.
- f) Saat hendak memulai megibung, "penglingsir" yang sudah ditunjuk oleh pemilik acara sebagai koordinator berkata "ainggih semeton sane wangiang titiang, sampun sayage sareng sami?" (baik saudara yang saya hormati, sudah siap semuanya?), jika semua serentak berkata "sampun" (sudah), barulah "penglingsir" kembali memberi arahan dengan mengatakan "ainggih duaning sampun sayage sareng sami, durusang wajikin tangan makakalih" (baik karena sudah siap semua, silahkan cuci kedua tangan).
- g) Selanjutnya dalam satu kelompok gibungan, satu orang yang dituakan akan sebagai pengatur dalam proses megibung. Orang yang dituakan tersebut akan meletakkan "selaan" kedalam "komoh" satu persatu.
- h) Setelah "selaan" yang diletakkan di dalam "komoh" dirasa sudah cukup barulah peserta lain boleh menikmati hidangan.
- i) "Nak lingsir" akan memulai menyantap hidangan pembuka yaitu lawar blimbing beserta nasi sebagai awalan, karena kepercayaan masyarakat Desa Seraya Tengah bahwa awal yang baik untuk makan adalah sayur-sayuran. Setelah itu barulah peserta lain mengikutinya.
- j) Jika nasi habis dalam pertengahan prosesi megibung namun "selaan" masih banyak maka salah satu peserta gibungan diperbolehkan meminta kepada "pengayah" (pelayan dalam prosesi megibung), begitu juga sebaliknya jika lauk pauk habis tetapi nasi masih banyak satu peserta diperbolehkan meminta.



Gambar 1. Beberapa Sela Gibungan Laki-laki, Pada Acara Mecaru

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa narasumber yang diantaranya Bapak I Made Astra selaku "Patus" menyatakan bahwa sebelum gibungan dimulai orang yang akan membawakan makanan dari dapur ke tempat megibung disebut dengan "tukang para" atau pramusaji, selain itu Bapak I Made Astra juga menyampaikan jaman dahulu jumlah orang dalam satu sela atau dalam satu lingkaran adalah 8 orang, ditambah dengan gibungan yang berada di tengah berarti berjumlah 9, yang dikaitkan dengan kepercayaan agama Hindu yang sering disebut Dewata Nawa Sangha. Dewata Nawa Sangha adalah sembilan penguasa di setiap penjuru mata angin dalam konsep agama Hindu Dharma di Bali. Sembilan penguasa tersebut merupakan Dewa Siwa yang dikelilingi oleh delapan aspeknya yaitu: utara Wisnu, timur laut Sambhu, timur Iswara, tenggara Mahesora, selatan Brahma, barat daya Rudra, barat Mahadewa, barat laut Sangkara, tengah Siwa. Beliau juga mengatakan pembagian kelompok untuk megibung dibedakan dari laki-laki dan perempuan. Jumlah dalam satu gibungan di Desa Seraya Tengah juga ditambahkan oleh Bapak I Made Salin selaku "Klian Desa Adat" hasil wawancaranya adalah jaman dahulu dalam satu gibungan di Desa Seraya jika tradisi dilakukan dalam upacara Pitra Yadnya dalam satu gibungan berjumlah 7 orang dan jika tradisi megibung dilakukan dalam upacara Dewa Yadnya dalam satu gibungan berjumlah 6 orang.

Bapak Made Kanten selaku "Penglingsir" menjelaskan perubahan tradisi megibung dari dulu sampai sekarang ialah tempat air mineral yang dulunya berupa kendi sekarang berubah menjadi air mineral dalam kemasan. Namun berbeda yang disampaikan oleh Bapak Wayan Tandruh selaku "Masyarakat" hasil wawancaranya ialah jika dalam satu acara megibung ada orang yang tidak bisa memakan babi maka akan tetap disiapkan ayam atau entok yang disebut "tankeni".

Terdapat dua aspek yang diobservasi yaitu tahapan persiapan dan tahapan pelaksanaan megibung. Pada tahapan persiapan dibagi menjadi dua yaitu sebagai berikut:

1. Tahapan "Mebat"

Menurut Permana (2013:5) "Mebat" ini merupakan prosesi mengolah bahan-bahan makanan dari mentah menjadi siap untuk dimakan yang nantinya digunakan sebagai hidangan untuk prosesi megibung itu sendiri.

2. Tahapan mempersiapkan gibungan (Nanding)

Di dalam penataan gibungan mulai dari menata nasi sampai menata "selaan", harus dilakukan secara teratur dalam suatu wadah, karena pada saat akan memulai dan menurunkan setiap jenis hidangan mempunyai tahapan-tahapan tersendiri yang mesti dilakukan secara berurutan dan tidak boleh asal-asalan.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Hasil dari wawancara dan observasi ini telah dikonfirmasi oleh pihak yang berkompeten yaitu bapak I Made Astra selaku "Patus" dan bapak I Made Salin selaku "Klian Desa Adat" Desa Seraya Tengah dan hasil tersebut diketahui

bahwa terdapat empat belas tahapan yang harus dilaksanakan dalam tradisi megibung di Desa Seraya Tengah. Dimulai dari penataan hidangan untuk megibung hingga penutup acara. Dalam pelaksanaannya juga harus mematuhi aturan-aturan dan tahapan-tahapan yang sudah ada dan tidak boleh asal-asalan dalam pelaksanaannya.

Pelayanan makanan dengan cara megibung memiliki keunikan tersendiri sehingga bisa disebut dengan pelayanan khusus masyarakat Karangasem, Bali. Ketika dilihat hasil penelitian ini bisa disejajarkan dengan pelayanan makanan yang ada seperti American Service, Russian Service, dan English Service yang bisa kita kategorikan pelayanan yang sangat khusus dan memiliki tahapan-tahapan yang sangat unik dengan tata makan yang ketat atau disiplin jika dilanggar, peserta akan dikatakan rakus. Maka dapat disimpulkan bahwa terdapat 14 tahapan pelaksanaan tradisi megibung di Desa Seraya Tengah Karangasem Bali yaitu sebagai berikut:

1. Yang pertama persiapan tempat duduk oleh pemilik acara sesuai jumlah peserta megibung.
2. Mempersiapkan gibungan oleh "patus" dan mempersiapkan mangkuk air untuk mencuci tangan.
3. Hidangan yang sudah dipersiapkan di dapur lalu dibawa oleh "tukang para" dan diletakkan diatas alas duduk. Terdapat dua "nare" untuk satu gibungan yaitu "nare" yang berukuran besar digunakan untuk tempat nasi dan "komoh", lalu "nare" yang berukuran kecil digunakan untuk lauk pauk.
4. Setelah hidangan sudah siap kemudian pemilik acara mempersilahkan tamu untuk menempati tempat masing-masing.
5. Saat hendak memulai acara megibung, pemilik acara menunjuk "penglingsir" sebagai kordinator dalam memulai dan mengakhiri prosesi megibung.
6. Lalu "penglingsir" yang sebagai kordinator akan memberikan aba-aba kepada semua kelompok gibungan untuk memulai prosesi megibung
7. Kordinator akan memberikan aba-aba untuk mencuci tangan, lalu dalam masing-masing kelompok gibungan akan mengutamakan "nak lingsir" untuk mengatur dari awal sampai akhir jalannya megibung.
8. Selanjutnya dalam satu kelompok gibungan, satu orang yang dituakan itu akan sebagai pengatur dalam proses megibung. Orang yang dituakan tersebut akan meletakkan "selaan" kedalam "komoh" satu persatu.
9. Setelah "selaan" yang diletakkan di dalam "komoh" dirasa sudah cukup barulah peserta lain boleh menikmati hidangan.
10. "Nak lingsir" akan memulai menyantap hidangan pembuka yaitu lawar blimbing beserta nasi sebagai awalan, karena kepercayaan masyarakat Desa Seraya Tengah bahwa awal yang baik untuk makan adalah sayur-sayuran. Setelah itu barulah peserta lain mengikutinya.
11. Jika nasi habis dalam pertengahan prosesi megibung namun "selaan" masih banyak maka salah satu peserta gibungan diperbolehkan meminta kepada "pengayah", begitu juga sebaliknya jika lauk pauk habis tetapi nasi masih banyak satu peserta diperbolehkan meminta.

12. Setelah nasi sudah terisi dan sebelum memulai megibung kembali seorang dalam kelompok gibbonan dapat meminum air terlebih dahulu agar tidak "lenlanan" atau keselek, kemudian jika sudah makan bisa dilanjutkan kembali.
13. Jika hidangan sudah habis, dilanjutkan dengan minum tuak untuk menghilangkan rasa enek sesudah makan makanan dari olahan daging babi karena mulut dan tenggorokan sangat berminyak.
14. Setelah semua rangkaian tahapan-tahapan megibung telah dilaksanakan barulah "penglingsir" yang sebagai koordinator acara megibung melihat sekeliling untuk memastikan jika semua kelompok gibbonan sudah tidak ada mengambil makanan lagi atau sudah selesai, maka "penglingsir" akan menutupnya dan seluruh peserta megibung dipersilahkan untuk meninggalkan acara megibung.

PENELITIAN LANJUTAN

Penelitian ini tidak terlepas dari beberapa keterbatasan yang menyebabkan hasil penelitian belum sempurna, diantaranya keterbatasan literatur terkait data penelitian serta keterbatasan waktu dan biaya dalam mengumpulkan data penelitian. Diharapkan untuk kedepannya dapat dilakukan penelitian yang lebih mendalam terkait tradisi megibung.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada pihak Politektik Pariwisata Bali khususnya Program Studi Tata Hidang yang sudah membantu dan memfasilitasi untuk dilakukannya penelitian ini. Serta terimakasih kepada para pihak yang telah membantu sebagai narasumber dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Purwanto, Erwan dan Dyah Ratih Sulistyastuti. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif untuk Administrasi Publik dan Masalah-Masalah Sosial*. Yogyakarta: Gava Media.
- Agus Mertayasa, I Gede. 2012. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi
- Agus, Sulastiyono. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Arikunto, S. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta
- Hardiansyah. 2011. *Kualitas Pelayanan Publik*. Yogyakarta: Gava Media.
- Juniari, N. K. E. (2021). Persepsi Wisatawan Terhadap Kualitas Pelayanan Makanan dan Minuman Pada Homestay. Kasus di Desa Undisan, Bangli. *Jurnal Bisnis Hospitaliti*, 10(1), 39-49.
- Gama, I.W. 2013. *Budaya Magibung Kearifan Lokal Masyarakat Karangasem dalam Menanamkan Rasa Kekeluargaan dan Persaudaraan*. Lamphuyang, 4 (1), 31-43.
- Kasih, Luh Sri. 2019. *The Ethnopedagogy Study On The "Megibung" Tradition In Karangasem*.
- Lanang, Gusti. 2020. *Tata Cara Penyajian Megibung Di Desa Pelandung Karangasem Bali*. Politeknik Pariwisata Bali

- Margono. 2007. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi
- Nasution. 1992. *Metode Penelitian Naturalistik Kualitatif*, Penerbit Tarsito, Bandung.
- Palacio, June Payne san Monica Theis. 2012. *Foodservice Management: Principles and Practices 12th Edition*. New Jersey: Pearson Education Inc
- Pitanatri, P. D. S. (2016). Inovasi Dalam Kompetisi: Usaha Kuliner Lokal Menciptakan Keunggulan Kompetitif Di Ubud. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 3, 1-14. <https://doi.org/10.24843/jumpa.2016.v03.i01.p01>
- Pitanatri, P. D. S., & Putra, I. N. D. (2016). *Wisata Kuliner Atribut Baru Destinasi Ubud*. JagatPress.
- Putra, I. N. D., Raka, A. A. G., Yanthy, P. S., Aryanti, N. N. S., & Pitanatri, P. D. S. (2018). *Wisata Gastronomi Ubud-Gianyar*.
- Rahjasa, P. S. L., & Naur, L. (2024). Phenomena Of Wellness Tourism: A Case Study Of The Actuality Of Wellness Tourism Participants In Sayan Village. *Jurnal Kepariwisataaan*, 23(1), 12-18.
- Ruane, J. M. 2013. *Dasar Dasar Metode Penelitian*. Bandung: Nusamedia.
- Sanjiwani, N. M. G., Suartawan, I. W., & Bria, B. B. (2023). Evaluasi Efektivitas Media Komunikasi Pemasaran Dengan Model Ictrt For Mobile Studi Kasus: Marketplace Godevi: Studi Kasus Marketplace Godevi. *Jurnal Kepariwisataaan*, 22(1), 23-36.
- Sukerti, N. W., Raka Marsiti, C. I., & Adnyawati, NDMS. 2017. *Pengembangan Tradisi Megibung Sebagai Upaya Pelestarian Senikuliner Bali*. Senari. <https://digilib.mercubuana.ac.id>
- Sukmadinata, N.S. 2011. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosadakarya
- Sugih Arta, Putu. 2017. *Komodifikasi Tradisi Megibung Di Lombok*: Jurnal Widya Katambung.
- Suastuti, N. L., Juniari, N. K. E., & Widiastuti, N. M. W. (2019). Characteristic of salak seed coffee with French press brewing method through organoleptic test. 1st International Conference One Belt, One Road, One Tourism (ICOBOROT 2018), 16-20.
- Widiasih, Putu, dkk. 2017. *Kajian Pelestarian Tradisi Megibung Di Desa Seraya Tengah, Kecamatan Karangasem, Kabupaten Karangasem (Perspektif Geografi Budaya)*. Universitas Pendidikan Ganesha
- Wiratnaya, I Nyoman. 2007. *"Tradisi Megibung Potensi Peluangnya Menjadi Daya Tarik Wisata, Desa Seraya Barat, Kecamatan Karangasem, Kabupaten Karangasem"*. Program Pascasarjana. Universitas Udayana. Denpasar.
- Wulandari, R. (2017). *Tradisi Mengibung (Studi Kasus Singkretisme Agama di Kampung Islam Kepaon Bali)*. *Jurnal Studi Sosial*
- Pengertian Megibung. Diakses Pada Februari 4, 2024, dari <https://id.m.wikipedia.org/wiki/Indonesia>