

ABSTRAK

Ulvia Zar'ah . 2023. Gastronomi Hidangan Tradisional Ares Pada Upacara Begawe Merariq Di Dusun Bunklotok Desa Batujai Lombok Tengah. (Pembimbing : Herry Rachmat Widjaja, M.M,Par.,CHE. dan Satria Rusdy Wiaya, M.Pd.)

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis Gastronomi Hidangan Tradisional *ares* pada Upacara *begawe* di Dusun Bunklotok Desa Batujai, Lombok Tengah. Yang mana meliputi tentang sejarah & filosofi serta Teknik pengolahannya.

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif. Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan adalah triangulasi teknik pengumpulan data dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa hidangan tradisional *ares* ini bersumber dari nenek moyang yang pada saat itu terjadinya kekeringan yang mengakibatkan bahan pokok menjadi langka, oleh karena itu masyarakat menggunakan *kedebong* atau batang pisang muda sebagai makanan pengganti rasa lapar kala itu. Yang kemudian di adaptasikan oleh masyarakat setempat. *Ares* sendiri memiliki 4 komponen bahan yang di gunakan untuk membuatnya yaitu *kedebong* (batang pisang muda), santan, minyak goreng dan rempah-rempah.

Kata Kunci : *begawe*, *ares*, gastronomi

ABSTRACT

Ulvia Zar'ah . 2023. Gastronomy of Ares Traditional Dishes at the Begawe Merariq Ceremony in Bunklotok Hamlet, Batujai Village, Central Lombok. . (Supervisors : Herry Rachmat Widjaja, M.M,Par.,CHE. and Satria Rusdy Wiaya, M.Pd.)

This study aims to analyze the gastronomy of Ares Traditional Dishes at the Begawe Ceremony in Lombok. Which includes history & philosophy and processing techniques.

The research method used in this study is a qualitative descriptive method. The data collection technique used is trigulation of data collection techniques by means of observation, interviews and documentation.

The results of this study indicate that the Ares traditional dish comes from an ancestor who at that time there was a drought which resulted in a shortage of staple foods, therefore the people used kedebong or young banana stems as food to suppress hunger at that time. Which was then adapted by the local community. Ares itself has 4 components of the ingredients used to make it, namely kedebong (young banana stems), coconut milk, cooking oil and spices.

keywords : begawe, ares, gastronomy