

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) mengetahui proses pembuatan *Jaje Pangan* dalam acara Maulid Adat Desa Salut Kecamatan Kayangan Kabupaten Lombok Utara, (2) mengetahui proses penyajian *Jaje Pangan* dalam acara Maulid Adat Desa Salut Kecamatan Kayangan Kabupaten Lombok Utara, (3) mengetahui alat-alat yang digunakan untuk membuat *Jaje Pangan* dalam acara Maulid Adat Desa Salut Kecamatan Kayangan Kabupaten Lombok Utara.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian lapangan dengan metode kualitatif. Peneliti memilih pendekatan kualitatif jenis analisis deskriptif, dimana peneliti akan mendeskripsikan dalam bentuk kata-kata yang akurat serta jelas tentang objek atau fenomena yang diteliti. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa: (1) proses pembuatan *Jaje Pangan* dalam acara Maulid Adat Desa Salut Kecamatan Kayangan Kabupaten Lombok Utara dimulai dengan proses persiapan bahan, proses *mbisok meniq*, dan baru dilakukan proses pengolahan oleh para *ran* di *Bale Penghulu*; (2) proses penyajian *Jaje Pangan* dalam acara Maulid Adat Desa Salut Kecamatan Kayangan Kabupaten Lombok Utara dibagi menjadi dua yaitu pertama menggunakan *ancak-ancak* yang akan dikonsumsi oleh para *pembelek adat*, dan yang kedua menggunakan *rombong* yang akan dikonsumsi oleh masyarakat; (3) alat-alat yang digunakan untuk membuat *Jaje Pangan* dalam acara Maulid Adat Desa Salut Kecamatan Kayangan Kabupaten Lombok Utara yaitu *bandang, jangkih, sulung, penyedok, nare, rombong dan ancak-ancak*.

**Kata kunci:** *Jaje Pangan, Maulid Adat, Gatronomi*

## ABSTRACT

This research aims to: (1) find out the process of making *Food Jaje Pangan* in the Customary Maulid Adat event of Salut Village, Kayangan District, North Lombok Regency, (2) find out the process of serving *Food Jaje Pangan* in the Customary Maulid Adat event of Salut Village, Kayangan District, North Lombok Regency, (3) find out the tools used to make *Food Jaje Pangan* in the Customary Maulid Adat event of Salut Village, Kayangan District, North Lombok Regency.

This research is a type of field research with a qualitative method. The researcher chooses a qualitative approach of the descriptive analysis type, where the researcher will describe in the form of accurate and clear words about the object or phenomenon being studied. The data collection techniques used are observation, interviews, and documentation.

The results of this study show that: (1) the process of making *Jaje Pangan* in the Maulid Adat event of Salut Village, Kayangan District, North Lombok Regency begins with the process of preparing ingredients, the *process of mbisok meniq*, and then the processing process is carried out by the *rans* in *Bale Penghulu*; (2) the process of serving *Jaje Pangan* in the Maulid Adat event of Salut Village, Kayangan District, North Lombok Regency is divided into two, namely the first using *ancak-ancak* that will be consumed by the *traditional devotees*, and the second using a *troupe* that will be consumed by the community; (3) the tools used to make *Jaje Pangan* in the Customary Maulid event of Salut Village, Kayangan District, North Lombok Regency, namely *bandang*, *jangkih*, *sulung*, *scooper*, *nare*, *troupe* and *ancak-ancak*.

**Keywords:** *Jaje Pangan*, *Maulid Adat*, *Gastronomic*