

## ABSTRAK

**ERMA SEPTIAN MUKTI.** 2024. Gastronomi Hidangan *Aik Kalas* pada Acara *Begawe* Adat Masyarakat Mantang. Tugas Akhir. Politeknik Pariwisata Lombok. Pembimbing: Dr. Jujuk Ferdianto, S.Pd., M.Pd. dan Ruwaida Fajriasanti, S.T., M.P.Par.

Makanan tradisional merupakan tradisi sebagai warisan budaya daerah yang sangat penting dan berharga bagi generasi selanjutnya. Makanan mencerminkan sejarah, kebiasaan, keyakinan, dan kekayaan kuliner suatu daerah. Dengan demikian, penelitian ini membahas dan mengulas mengenai hidangan lokal yang hampir punah yakni hidangan *Aik Kalas* pada acara *begawe* adat untuk diperkenalkan kembali dalam bentuk sebuah tulisan. Yang dimana penelitian ini bertujuan: 1) Mengetahui filosofi hidangan *aik kalas* pada acara *begawe* adat sasak masyarakat Mantang; 2) Mengetahui teknik pengolahan hidangan tradisional *aik kalas* pada acara *begawe* adat sasak masyarakat Mantang; dan 3) Mengetahui teknik penyajian hidangan tradisional *aik kalas* pada acara *begawe* adat sasak masyarakat Mantang.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan menggunakan penelitian kualitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan tiga tahap yaitu model interaktif dari Miles dan Huberman.

Hasil penelitian ini adalah: 1) Kata *aik kalas* berasal dari kata "*aik*" yang berarti (air), sedangkan "*kalas*" yang berarti (obat). Dengan demikian, tradisi ini dinamakan dengan *ngenem aik kalas* (minum air kalas), hidangan *aik kalas* dipercayai oleh masyarakat setempat sebagai obat untuk membersihkan saluran pencernaan; 2) Hidangan ini disajikan dengan menggunakan *nare* (nampan) berbahan besi berbentuk bulat. Untuk penempatan hidangannya menggunakan alat saji gelas untuk penyajian *aik kalas* saja, namun alat saji piring untuk penyajian pendamping nasi putih yang terbuat dari kaca; dan 3) Teknik pengolahan yang digunakan dalam pengolahan sajian hidangan *aik kalas* yaitu dengan metode mengiris, memarut, menumbuk, memumis, mendidih perlahan, merebus, membakar, dan blansir.

**Kata Kunci:** *Gastronomi, Hidangan Tradisional, Aik Kalas, Begawe Adat Sasak.*

## **ABSTRACT**

**ERMA SEPTIAN MUKTI.** 2024. *Gastronomy of the Aik Kalas Dish at the Traditional Begawe Event of the Mantang Community.* Thesis. Lombok Tourism Polytechnic. Supervisor: Dr. Jujuk Ferdianto, S.Pd., M.Pd. and Ruwaida Fajriasanti, S.T., M.P. Par.

*Traditional food is a tradition as a regional cultural heritage that is very important and valuable for future generations. Food reflects the history, customs, beliefs and culinary riches of a region. Thus, this research discusses and reviews a local dish that is almost extinct, namely the Aik Kalas dish at the traditional begawe event, to be reintroduced in the form of writing. The aims of this research are: 1) To find out the philosophy of the aik kalas dish at the traditional Sasak begawe event of the Mantang community; 2) Know the techniques for processing the traditional dish aik kalas at the Sasak traditional begawe event of the Mantang community; and 3) Know the techniques for serving the traditional dish aik kalas at the traditional Sasak begawe event of the Mantang community.*

*The method used in this research is qualitative research. Data collection techniques were carried out by means of observation, interviews, and documentation. The data analysis technique uses three stages, namely the interactive model from Miles and Huberman.*

*The results of this research are: 1) The word aik kalas comes from the word "aik" which means (water), while "kalas" means (medicine). Thus, this tradition is called ngenem aik kalas (drinking kalas water), the aik kalas dish is believed by local people to be a medicine to cleanse the digestive tract; 2) This dish is served using a round iron nare (tray). To place the dishes, use glass serving utensils for serving aik kalas only, but plate serving utensils for serving white rice accompaniment are made of glass; and 3) The processing techniques used in processing the aik kalas dish are the methods of slicing, grating, pounding, stir-frying, simmering, boiling, grilling, and blanching.*

**Keywords: Gastronomy, Traditional Dishes, Aik Kalas, Sasak Traditional Begawe.**