

Festival dan Workshop

Festival dan Workshop

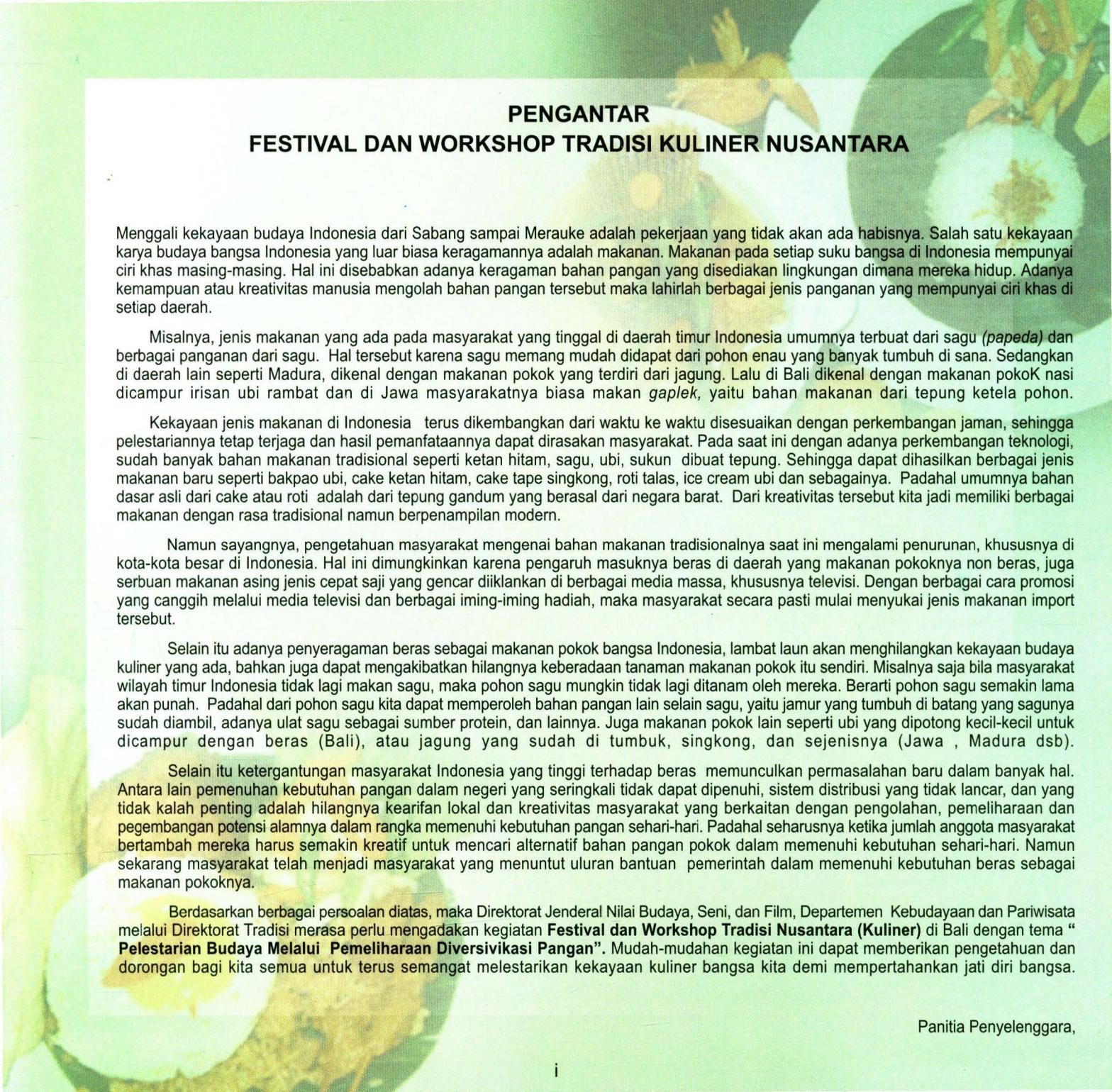
Tradisi  
**KULINER**  
*nusantara*



24-26 JUNI 2007 TAMAN BUDAYA PROPINSI BALI

Direktorat  
Budaya

8



## PENGANTAR FESTIVAL DAN WORKSHOP TRADISI KULINER NUSANTARA

Menggali kekayaan budaya Indonesia dari Sabang sampai Merauke adalah pekerjaan yang tidak akan ada habisnya. Salah satu kekayaan karya budaya bangsa Indonesia yang luar biasa keragamannya adalah makanan. Makanan pada setiap suku bangsa di Indonesia mempunyai ciri khas masing-masing. Hal ini disebabkan adanya keragaman bahan pangan yang disediakan lingkungan dimana mereka hidup. Adanya kemampuan atau kreativitas manusia mengolah bahan pangan tersebut maka lahirlah berbagai jenis panganan yang mempunyai ciri khas di setiap daerah.

Misalnya, jenis makanan yang ada pada masyarakat yang tinggal di daerah timur Indonesia umumnya terbuat dari sagu (*papeda*) dan berbagai panganan dari sagu. Hal tersebut karena sagu memang mudah didapat dari pohon enau yang banyak tumbuh di sana. Sedangkan di daerah lain seperti Madura, dikenal dengan makanan pokok yang terdiri dari jagung. Lalu di Bali dikenal dengan makanan pokok nasi dicampur irisan ubi rambat dan di Jawa masyarakatnya biasa makan *gaplek*, yaitu bahan makanan dari tepung ketela pohon.

Kekayaan jenis makanan di Indonesia terus dikembangkan dari waktu ke waktu disesuaikan dengan perkembangan jaman, sehingga pelestariannya tetap terjaga dan hasil pemanfaatannya dapat dirasakan masyarakat. Pada saat ini dengan adanya perkembangan teknologi, sudah banyak bahan makanan tradisional seperti ketan hitam, sagu, ubi, sukun dibuat tepung. Sehingga dapat dihasilkan berbagai jenis makanan baru seperti bakpao ubi, cake ketan hitam, cake tape singkong, roti talas, ice cream ubi dan sebagainya. Padahal umumnya bahan dasar asli dari cake atau roti adalah dari tepung gandum yang berasal dari negara barat. Dari kreativitas tersebut kita jadi memiliki berbagai makanan dengan rasa tradisional namun berpenampilan modern.

Namun sayangnya, pengetahuan masyarakat mengenai bahan makanan tradisionalnya saat ini mengalami penurunan, khususnya di kota-kota besar di Indonesia. Hal ini dimungkinkan karena pengaruh masuknya beras di daerah yang makanan pokoknya non beras, juga serbuan makanan asing jenis cepat saji yang gencar diiklankan di berbagai media massa, khususnya televisi. Dengan berbagai cara promosi yang canggih melalui media televisi dan berbagai iming-iming hadiah, maka masyarakat secara pasti mulai menyukai jenis makanan import tersebut.

Selain itu adanya penyeragaman beras sebagai makanan pokok bangsa Indonesia, lambat laun akan menghilangkan kekayaan budaya kuliner yang ada, bahkan juga dapat mengakibatkan hilangnya keberadaan tanaman makanan pokok itu sendiri. Misalnya saja bila masyarakat wilayah timur Indonesia tidak lagi makan sagu, maka pohon sagu mungkin tidak lagi ditanam oleh mereka. Berarti pohon sagu semakin lama akan punah. Padahal dari pohon sagu kita dapat memperoleh bahan pangan lain selain sagu, yaitu jamur yang tumbuh di batang yang sagunya sudah diambil, adanya ulat sagu sebagai sumber protein, dan lainnya. Juga makanan pokok lain seperti ubi yang dipotong kecil-kecil untuk dicampur dengan beras (Bali), atau jagung yang sudah di tumbuk, singkong, dan sejenisnya (Jawa, Madura dsb).

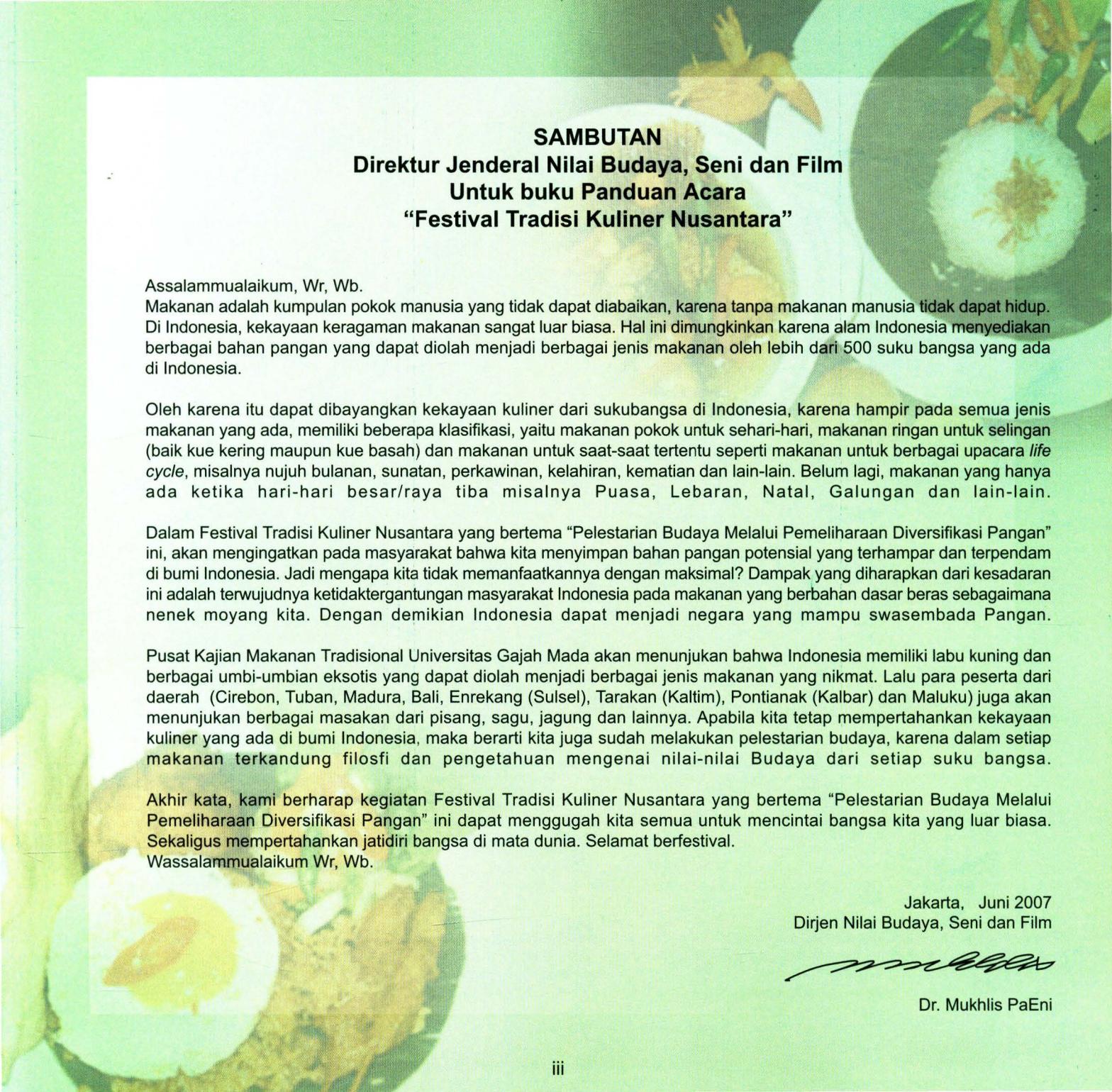
Selain itu ketergantungan masyarakat Indonesia yang tinggi terhadap beras memunculkan permasalahan baru dalam banyak hal. Antara lain pemenuhan kebutuhan pangan dalam negeri yang seringkali tidak dapat dipenuhi, sistem distribusi yang tidak lancar, dan yang tidak kalah penting adalah hilangnya kearifan lokal dan kreativitas masyarakat yang berkaitan dengan pengolahan, pemeliharaan dan pengembangan potensi alamnya dalam rangka memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari. Padahal seharusnya ketika jumlah anggota masyarakat bertambah mereka harus semakin kreatif untuk mencari alternatif bahan pangan pokok dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari. Namun sekarang masyarakat telah menjadi masyarakat yang menuntut uluran bantuan pemerintah dalam memenuhi kebutuhan beras sebagai makanan pokoknya.

Berdasarkan berbagai persoalan diatas, maka Direktorat Jenderal Nilai Budaya, Seni, dan Film, Departemen Kebudayaan dan Pariwisata melalui Direktorat Tradisi merasa perlu mengadakan kegiatan **Festival dan Workshop Tradisi Nusantara (Kuliner)** di Bali dengan tema “**Pelestarian Budaya Melalui Pemeliharaan Diversifikasi Pangan**”. Mudah-mudahan kegiatan ini dapat memberikan pengetahuan dan dorongan bagi kita semua untuk terus semangat melestarikan kekayaan kuliner bangsa kita demi mempertahankan jati diri bangsa.

Panitia Penyelenggara,

## DAFTAR ISI

	Halaman
- PENGANTAR FESTIVAL DAN WORKSHOP TRADISI NUSANTATA (KULINER) .....	i
- DAFTAR ISI .....	ii
- SAMBUTAN DIREKTUR JENDERAL NILAI BUDAYA, SENI DAN FILM UNTUK BUKU PANDUAN ACARA “FESTIVAL TRADISI KULINER NUSANTARA” .....	iii
- SELAYANG PANDANG FESTIVAL DAN WORKSHOP TRADISI NUSANTARA (KULINER) .....	iv
- DAFTAR MAKANAN PADA FESTIVAL TRADISI NUSANTARA ( KULINER) .....	1
- LOMBA MAKANAN ANTAR PKK KABUPATEN SE PROPINSI BALI FESTIVAL TRADISI NUSANTARA (KULINER) .....	3
- JADWAL KEGIATAN FESTIVAL TRADISI NUSANTARA DAN KESENIAN .....	5
- JADWAL WORKSHOP TRADISI NUSANTARA.....	6
- BAHAN DEMO MASAKAN PURE SUKUN DAN SUKUN PANCAKE (WILLIAM W. WONGSO).....	8
- BAHAN DEMO MASAKAN SMOOTHIES UBI UNGU DAN NASI UNGU (ADI KHARISMA).....	9
- PESERTA FESTIVAL TRADISI NUSANTARA (KULINER).....	10
- PESERTA WORKSHOP TRADISI NUSANTARA (KULINER).....	11
- PANITIA PUSAT FESTIVAL DAN WORKSHOP TRADISI NUSANTARA (KULINER) .....	14
- PANITIAN DAERA FESTIVAL DAN WORKSHOP TRADISI NUSANTARA (KULINER) .....	15



**SAMBUTAN**  
**Direktur Jenderal Nilai Budaya, Seni dan Film**  
**Untuk buku Panduan Acara**  
**“Festival Tradisi Kuliner Nusantara”**

Assalamualaikum, Wr, Wb.

Makanan adalah kumpulan pokok manusia yang tidak dapat diabaikan, karena tanpa makanan manusia tidak dapat hidup. Di Indonesia, kekayaan keragaman makanan sangat luar biasa. Hal ini dimungkinkan karena alam Indonesia menyediakan berbagai bahan pangan yang dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan oleh lebih dari 500 suku bangsa yang ada di Indonesia.

Oleh karena itu dapat dibayangkan kekayaan kuliner dari sukubangsa di Indonesia, karena hampir pada semua jenis makanan yang ada, memiliki beberapa klasifikasi, yaitu makanan pokok untuk sehari-hari, makanan ringan untuk selingan (baik kue kering maupun kue basah) dan makanan untuk saat-saat tertentu seperti makanan untuk berbagai upacara *life cycle*, misalnya njuh bulanan, sunatan, perkawinan, kelahiran, kematian dan lain-lain. Belum lagi, makanan yang hanya ada ketika hari-hari besar/raja tiba misalnya Puasa, Lebaran, Natal, Galungan dan lain-lain.

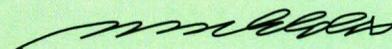
Dalam Festival Tradisi Kuliner Nusantara yang bertema “Pelestarian Budaya Melalui Pemeliharaan Diversifikasi Pangan” ini, akan mengingatkan pada masyarakat bahwa kita menyimpan bahan pangan potensial yang terhampar dan terpendam di bumi Indonesia. Jadi mengapa kita tidak memanfaatkannya dengan maksimal? Dampak yang diharapkan dari kesadaran ini adalah terwujudnya ketidaktergantungan masyarakat Indonesia pada makanan yang berbahan dasar beras sebagaimana nenek moyang kita. Dengan demikian Indonesia dapat menjadi negara yang mampu swasembada Pangan.

Pusat Kajian Makanan Tradisional Universitas Gajah Mada akan menunjukkan bahwa Indonesia memiliki labu kuning dan berbagai umbi-umbian eksotis yang dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan yang nikmat. Lalu para peserta dari daerah (Cirebon, Tuban, Madura, Bali, Enrekang (Sulsel), Tarakan (Kaltim), Pontianak (Kalbar) dan Maluku) juga akan menunjukkan berbagai masakan dari pisang, sagu, jagung dan lainnya. Apabila kita tetap mempertahankan kekayaan kuliner yang ada di bumi Indonesia, maka berarti kita juga sudah melakukan pelestarian budaya, karena dalam setiap makanan terkandung filosofi dan pengetahuan mengenai nilai-nilai Budaya dari setiap suku bangsa.

Akhir kata, kami berharap kegiatan Festival Tradisi Kuliner Nusantara yang bertema “Pelestarian Budaya Melalui Pemeliharaan Diversifikasi Pangan” ini dapat menggugah kita semua untuk mencintai bangsa kita yang luar biasa. Sekaligus mempertahankan jatidiri bangsa di mata dunia. Selamat berfestival.

Wassalamualaikum Wr, Wb.

Jakarta, Juni 2007  
Dirjen Nilai Budaya, Seni dan Film



Dr. Mukhlis PaEni

## *Selayang Pandang Festival Tradisi Kuliner Nusantara*

Membayangkan makanan apalagi dalam suatu festival, hmm .....sepertinya ingin segera tahu apa ya yang disajikan? Akhir-akhir ini penggemar kuliner Indonesia meningkat tajam karena adanya publikasi yang terus menerus dari berbagai televisi swasta di Indonesia. Hal ini tentunya sangat menggembirakan. Kami selaku pemerintah tentunya tidak dapat berjalan sendiri dalam melakukan pelestarian makanan tradisional, namun dalam hal ini dukungan masyarakat sebagai konsumenlah yang utama.

Dalam kesempatan kali ini akan ditampilkan berbagai makanan yang dibuat dari berbagai bahan pangan non-beras dan macam-macam lauk pauk. Mengapa? Karena kita ingin mengajak masyarakat untuk tidak tergantung pada beras. Bayangkan kalau 200 juta lebih orang Indonesia makan beras semua, betapa repotnya negara memenuhi kebutuhan itu. Padahal banyak sukubangsa di Indonesia aslinya tidak semua makan beras lho! Ada yang makan jagung, ubi, sagu dan berbagai umbi-umbian lain.

Di Festival dan Pameran makanan ini kita akan disuguhi dari Aceh, **Sate Gurita** seperti apa ya? Kalau liat bumbunya pasti enak, bandingkan nanti dengan **Cumi-cumi Cabe Hijau**. Apa bedanya ya cumi-cumi dengan gurita, lihat yook...masih ada lagi lho satenya tapi dari ikan dan bumbunya pakai nenas, wah terbayang gurih dan segarnya. Ada juga masakan dari **bunga kala**, seperti apa ya bentuknya? Ada juga cah **Engkot Kareung**. Wah apa lagi ini, mana ku tahu. Lihat di pameran dong...pasti lebih seru karena bisa langsung nyicipin.

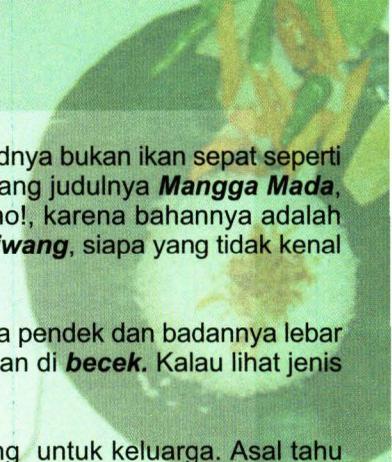
Cirebon sudah menyiapkan makanan tradisionalnya yang sampai sekarang masih digemari masyarakatnya, bahkan orang luar Cirebonpun banyak yang menggemari. Jadi yang mau ditampilkan adalah **Tahu Gejrot**, **Empal Gentong** dan lain-lain yang pastinya lezat.

Kalimantan Barat mengolah bahan pangan talas, pisang, labu kuning, jagung, rumput laut, singkong, ketimun, kacang hijau dan lain-lain, yang dimasak dalam berbagai jenis makanan. Baik yang diolah secara tradisional maupun modern. Ada yang jadi sup, jadi kue, jadi camilan yang jelas pasti wujudnya unik, rasanyapun pasti hm..... lezat dan khas.

Kemudian Kalimantan Timur juga tidak kalah unik karena akan menampilkan ubi dicampur rumput laut dan coklat putih, bayangkan rasanya..... lalu ada singkong dicampur udang kering kemudain digoreng, lalu dimakan saat masih hangat wah.....lalu ada pisang gulung hitam manis, ada getuk coklat nougat, pokoknya.....bayangkan sendiri.

Saudara kita dari timur yang makanan pokoknya sagu, tidak kalah seru jenis makanan yang akan ditampilkannya mau tahu? Ada Papeda Bulu, Papeda Bungkus, Karu-karu Sagu, Sinoli Gula, wah sepertinya kita tidak akrab dengan judul-judul makanan tersebut. Biar tahu bentuk dan rasanya ya harus di lihat dan dicoba.

Nah pernah dengar Kabupaten Enrekang?kalau yang sudah pernah ke Toraja pasti tahu, karena kabupaten ini terletak diantara Makasar dan Toraja. Mereka juga punya makanan yang enak-enak lho, judulnya **Peong Bale**, bahannya dari ikan banding yang diberi bumbu macam-macam lalu dipanggang, makannya pakai nasi hangat, tambah **Sambal Jamur** wah.....enak banget..



Masih ada lagi masakan khas Sumbawa, yang judulnya **Masakan Sepat**, tapi maksudnya bukan ikan sepat seperti yang kita tahu selama ini, walaupun bahannya memang dari ikan. Dari Bima ada yang judulnya **Mangga Mada**, tapi sekali lagi jangan salah, bahannya sama sekali tidak ada buah mangganya lho!, karena bahannya adalah jantung pisang. Nah, yang terakhir adalah makanan yang sudah top yaitu **Ayam Taliwang**, siapa yang tidak kenal ayam Taliwang dari suku sasak ini?

Dari Tuban, akan menyuguhkan bahan dari menthok, tahu kan? Bebek yang lehernya pendek dan badannya lebar seperti angsa? Nah, mentok ini akan dimasak dengan judul yang berbeda di sate dan di **beccek**. Kalau lihat jenis bumbu yang dipakai dan cara memasaknya, wah, wah ..... pasti nyam,nyam.....

Kalau dari Bali, dari 8 kabupaten dan 1 kota akan menampilkan menu makan siang untuk keluarga. Asal tahu saja walaupun sama-sama dari Bali menunya beragam lho! Kabupaten Karang Asem lain dengan Kabupaten Singaraja, juga dengan Gianyar. Pokoknya masing-masing punya kekhasan.

Ada perwakilan dari Propinsi baru di Sulawesi yaitu dari Kabupaten Polewali Mandar -Sulawesi Barat, walaupun warganya tidak hadir, mereka mengirimkan contoh makanan tradisionalnya yang dibuat dari bahan pangan yang banyak terdapat di sana yaitu air nira, kelapa, kacang, kacang hijau, kacang mede dan sejenisnya. Hasilnya makanan yang manis, legit dan sehat karena semua bahan asli tanpa pewarna dan pengawet. Makanan tersebut berjudul Golla Kombu, Sakico, Putu Bue, Putu Pute, dan Baye.

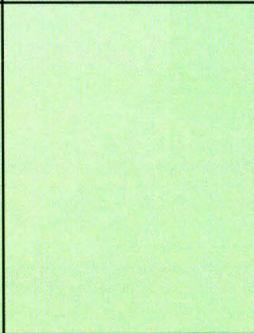
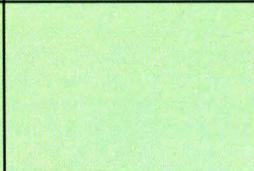
Eh, masih ada lagi. Dari Pusat Kajian Makanan Tradisional UGM, ternyata mau bikin kue macam-macam dari labu kuning, umbi garut, yang dimasak jadi makanan yang tampilan dan rasanya mengundang selera, karena misinya memang mau membuat berbagai makanan dari kekayaan bahan pangan yang ada di Indonesia, Mau tahu? Ada **Sup Labu Kuning, labu Kuning Goyang Lidah, Puding Labu Kuning, Kue kering Labu Kuning, Kripik Labu Kuning, dan Bitterballen Garut**. Selain itu masih ada lagi umbi-umbian lain yang telah diteliti dan dibuat berbagai makanan camilan yang sehat, antara lain dari *kimpul, uwi, ganyong, garut*, judul makanan yang dibuat **Sawut Kimpul Lodeh, Sawut Kimpul Tempe Balado, Pekedel Uwi, Brownis Ganyong, Puding Kleci, Emping Garut Aneka Rasa, Kue Kering Garut Keju, dan Egg Roll Garut**. Satu hal penting untuk diketahui, makanan itu semua dijamin sehat karena kandungan gizinya tidak akan hilang dalam proses pemasakan. Semua sudah melalui hasil penelitian oleh para ahli Teknologi Pangan. Jadi, makan enak, juga bergizi bebas dari segala bahan pengawet. Hebat kan?

Melihat judul-judul makanan dari verbiage bahan pangan di atas rasanya aneh juga ya kalau Indonesia ada yang kelaparan. Mungkin yang perlu disosialisasikan adalah pengetahuan mengenai bahan pangan yang ada di sekitar kehidupan kita dan cara mengolahnya dengan cara-cara yang mudah dan sehat. Kalau hal ini dapat direalisasikan, ada atau tidak ada beras kita tidak akan kelaparan kan?

Nah, sekarang waktunya kita rame-rame lihat pameran dan yang penting.....bisa nyicipin, biar nggak penasaran ayooooo.....

## DAFTAR MAKANAN PADA FESTIVAL TRADISI NUSANTARA (KULINER)

NO	DAERAH	JENIS MAKANAN	KETERANGAN
1	Kabupaten Tuban (Jawa Timur)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sate Menthok</li> <li>2. Becek Menthok</li> </ol>	
2	Kalimantan Barat	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Serikaya Labu Peringgi</li> <li>2. Bingke Keribang</li> <li>3. Sup Ketimun Bola-bola Kering</li> <li>4. Jagung Stup Rumput Laut</li> <li>5. sari Kacang Hijau Aroma Jagung</li> <li>6. Butter Ballens Talas</li> <li>7. Puding Ikan Aneka Buah</li> <li>8. Botong Singkong</li> <li>9. Lapis labu Kering</li> <li>10. Kacamata Pisang Keju</li> </ol>	
3	Nusa Tenggara Barat	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Masakan Sepat</li> <li>2. Masakan Magga Mada</li> <li>3. Ayam Taliwang</li> </ol>	<p>Khas Sumbawa Khas Bima Khas Sasak</p>
4	Kabupaten Enrekang (Sulawesi Selatan)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peong Bale</li> <li>2. Sambal Jamur (KIDDI)</li> <li>3. Nasu Cemba</li> <li>4. Bundu-bundu</li> </ol>	
5	Kalimantan Timur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ubi Rumput Laut dengan Cokelat Putih</li> <li>2. Kumpul Ubi</li> <li>3. Ubi Gulung Ebi</li> <li>4. Pisang Gulung Hitam Manis</li> <li>5. Getuk Coklat Nougat</li> <li>6. Banana Crips</li> <li>7. Kue Apam</li> <li>8. Soto Kalimantan</li> </ol>	
6	Cirebon ( Jawa Barat)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Empal Gentong</li> <li>2. Mie Koclok</li> <li>3. Tahu Gejrot</li> </ol>	

NO	DAERAH	JENIS MAKANAN	KETERANGAN
7	Yogyakarta	a. Bahan Labu Kuning 1. Sup Labu Kuning 2. Labu Kuning Goyang Lidah 3. Bitterballen 5. Puding labu kuning 6. Kue Kering Labu Kuning 7. Criping Labu Kuning  b. Panganan dari Umbi - umbian 1. Sawut Kimpul Lodeh 2. Sawut Kimpul Tempe Balado 3. Perkedel Uwi 4. Brownies Ganyong 5. Puding Kleci 6. Emping Garut Aneka Rasa 7. Kue Kering Garut Keju 8. Egg Roll Garut	
8	Ambon (Maluku)	1. Pepeda Bulu 2. Pepeda Bungkus 3. Sinoli (Karu-karu Sagu) Bulu 4. Sinoli Gula (Karu-karu Sagu) Bulu 5. Bubur Ne 6. Bubur Sagu	
9	Aceh	1. Keumamah Suwir 2. Gerapu Saos Asam Belimbing 3. Sate Ikan Saos Nenas 4. Goreng Depek Drop 5. Puding Ikan 6. Sambal Bunga Kala 7. Asam Peda 8. Kue Subang Pengantin 9. Kue Rasidah 10. Udang Lobster 11. Kristal Pepaya	
10.	Pelowali Mandar (Sulawesi Barat)	1. Golla Kambu 2. Sakico-sakico' 3. Putu Bue 4. Putu Pute 5. Baye'	

## LOMBA MAKANAN ANTAR PKK KABUPATEN SE PROPINSI FESTIVAL TRADISI NUSANTARA (KULINER)

No.	Jenis Kegiatan	Syarat-syarat	Peserta	Hari/Waktu/Tempat	Keterangan
1	2	3	4	5	6
II.	<b>LOMBA MAKANAN</b>				
1.	Lomba Masak Serba Ikan untuk Makan Siang Catur Warga (ada Balita)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dibuat dirumah</li> <li>2. Disajikan untuk Catur Warga (ada Balita) dalam 1 (satu) tempat ukuran 60 x 90 cm</li> <li>3. Resep dikumpulkan kepada Panitia pada, saat Lomba Merangkai Bunga dan Janur di Taman Budaya</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kab/Kota Se- Bali</li> <li>2. Organisasi</li> <li>3. Perorangan</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hari/tanggal : Minggu, 24 Juni 2007</li> <li>• Waktu : 10.00 Wita - Selesai</li> <li>• Tempat: Bawah Gedung Ksiramawa</li> </ul>	<p>Yang dinilai:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Daya Cipta</li> <li>2. Tekstur/rasa</li> <li>3. Kebersihan/Higienis/ Penampilan/Penyajian.</li> <li>4. Resep</li> </ol>
2.	Lomba Membuat Jajan Sirat	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adonan jajan, bahan bahan dan perlengkapan dibawa/dipersiapkan dari rumah.</li> <li>2. Dikerjakan dan digoreng di tempat sebanyak 10 lembar oleh 1 (satu) anak umur maksimal 12 tahun.</li> <li>3. Waktu 60 menit.</li> <li>4. Melampirkan foto copy Akte kelahiran.</li> <li>5. Resep dikumpulkan kepada Panitia pada saat Lomba Merangkai Bunga dan Janur di riunan Budaya</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kab/Kota Se- Bali</li> <li>2. Organisasi</li> <li>3. Perorangan</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hari/tanggal Minggu, 24 Juni 2007</li> <li>• Waktu : 10.00 Wita - Selesai</li> <li>• Tempat : Bawah Gedung Ksiramawa</li> </ul>	<p>Yang di nilai</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Daya Cipta</li> <li>2. Tekstur/rasa</li> <li>3. Kebersihan/Higienis/, Penampilan/Penyajian.</li> <li>4. Resep</li> </ol>

No.	Jenis Kegiatan	Syarat-syarat	Peserta	Hari/Waktu/Tempat	Keterangan
1	2	3	4	5	6
3.	Lomba Mengids Jajan Uli Merah dan Putih	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jajan Uli Wama Merah (gula Bali) dan Warna Putih diameter 15 cm serta perlengkapan dibawa/dipersiapkan dari rumah.</li> <li>2. Dikedskan/diiris ditempat sejumlah masing-masing 10 iris oleh 1 (satu) orang anak umur maksimal 15 tahun.</li> <li>3. Waktu 60 Menit.</li> <li>4. Melampirkan foto copy akte Kelahiran.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kab/Kota Se- Bali</li> <li>2. Organisasi</li> <li>3. Perorangan</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hari/tanggal : Miriggu, 24 JUNI 2007</li> <li>• Waktu : 10. 00 Wita - Selesai</li> <li>• Tempat: Bawah Gedung Ksirarnawa</li> </ul>	<p>Yang dinilai :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Daya Cipta</li> <li>2. Tekstur</li> <li>3. Kebersihan/Higienis/ Penampilan /Penyajian.</li> </ol>
4.	Lomba Membuat sate Kakul	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kakul bersih/bahan-bahan dan perlengkapan dibawa/dipersiapkan dari rumah</li> <li>2. Dibuat ditempat sebanyak 10 (sepuluh) tusuk oleh 1(satu) orang anak umur maksimal 18 tahun</li> <li>3. Waktu 60 menit</li> <li>4. Melampirkan foto copy akte kelahiran.</li> <li>5. Resep dikumpulkan kepada Panitia pada saat Lomba Merangkai Bunga dan Janur di Taman Budaya</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kab/Kota Se- Bali</li> <li>2. Organisasi</li> <li>3. Perorangan</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hari/tanggal Minggu, 24 Juni 2007</li> <li>• Waktu : 10. 00 Wita - Selesai</li> <li>• Tempat: Bawah Gedung Ksirarnawa</li> </ul>	<p>Yang dinilai:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rasa/Tekstur</li> <li>2. Kebersihan/Higienis/ penampilan</li> <li>3. Resep.</li> </ol>

## JADWAL KEGIATAN FESTIVALTRADISI NUSANTARA DAN KESENIAN

Hari/Tanggal	Waktu	Materi acara	Ternpat	Keterangan
Minggu, 24 Juni 2007	10.00 Wita	Lomba makanan PKK Kabupaten se Propinsi Bali dan pameran kuliner nusantara	Bawah Gedung Ksirarnawa	Taman Budaya
	10.00 Wita	Tari dan Tabuh oleh sanggar Ganda Sari Bedulu Gianyar	Wantilan	Taman Budaya
	12.00 Wita	Joged Bumbung oleh Sanggar Seraya Kanti, Klusu Pejeng Kangin Kab.Gianyar	Kalangan Ayodya	Taman Budaya
	14.00 Wita	Konteporer oleh Sanggar Cahya Art Denpasar	Wantilan	Taman Budaya
	16.00 Wita	Lomba Baleganjur Anak-Anak Kab.Jembrana Klungkung , Buleleng dan Gianyar	Depan Gedung Kriya	Taman Budaya
	19.00 Wita	Tari Bali Klasik dan Kreasi oleh Tamu-Tamu Sari Jepang dengan iringan Sekaa Gong Anangga sari Br.Kutuh Kelud Ubud Gianyar	Wantilan	Taman Budaya
	20,00 Wita	Parade Angklung atau Semara Pagulingan Kab. Karangasem dengan sanggar Taman sari Br. Serongga Kelod Kabupaten Gianyar	Panggung Terbuka depan Ksirarnawa	Taman Budaya
Senin, 25 Juni 2007	10.00 Wita	Workshop Kuliner Nusantara	Bawah Ksirarnawa	Taman Budaya
	10, 00 Wita	Dramatari Cupak Bergolo Apuan kecamatan Baturuti Kabupaten Tabanan	Wantilan	Taman Budaya
	12.00 Wita	Joged Bumbung Kuwum Kecamatan Marga Kabupaten Tabanan	Kalangan Ayodya	Taman Budaya
	16.00 Wita	Parade Dramatari Topeng Sekaa Topeng Desa Nagasepha Kecamatan Buleleng Kab. Buleleng	Wantilan	Taman Budaya
	18.30 Wita	Cek Kreasi oleh SMK oleh SMK III Sukawati Kabupaten Gianyar	Kalangan Ayodya	Taman Budaya
	20.00 Wita	Calonarang Selemadeg Kabupaten Tabanan	Depan Gedung Kriya	Taman Budaya
	20.00 Wita	Lomba Gong Kebyar Anak-Anak Desa Adat Batuan Sukawati	Panggung Terbuka Ardha Candra	Taman Budaya

## JADWAL WORKSHOP TRADISI NUSANTARA

Hari/Tanggal	Waktu	Materi acara	Pelaksana/Pembicara	Moderator
Minggu, 24 Juni	08.00 s.d 14.00 WITA	Lomba memasak Kelompok Ibu-ibu PKK se Propinsi Bali	Panitia PKB-Bali	
Senin, 25 Juni 2007	08.00 s.d. 09.00 WITA	Registrasi Peserta dan Pembicara	Panitia Dit.Tradisi	
	09.00 s.d. 09.30 WITA	Pembukaan Workshop	- Laporan Panitia - Sambutan sekaligus membuka oleh Dirjen NBSF	
	09.30 s.d. 10.00 WITA	REHAT I	Panitia Dit.Tradisi (catering)	
	10.00 s.d 10.30 WITA	<b>Pembicara Kunci :</b> "Arah Pengembangan Makanan Tradisional Nusantara dalam Perspektif Antropologi Budaya"	Prof. Dr. S. Budhisantoso (Guru Besar Antropologi FISIP-UI)	Prof. Dr. Ir. Murdijati G
	10.30 s.d. 11.00 WITA	<b>Panel I :</b> "Potensi Makanan Tradisional (berbasis pangan lokal) untuk Kecukupan Pangan Masyarakat Indonesia"	- Ir. Supriyatna, MBA (Ketua Pemuda Tani HKTI)	
	11.00 s.d. 11.30 WITA	"Manfaat dan Nilai Gizi Bahan Pangan Lokal sebagai Bahan Makanan Tradisional"	- Prof. Dr. Ir. Murdijati G.	- Pusat Kajian Makanan Tradisional Universitas Gadjah Mada
	11.30 s.d 12.00 WITA	Tanya Jawab		

Hari/Tanggal	Waktu	Materi acara	Pelaksana/Pembicara	Moderator
	12.00 s.d 13.00 WITA	Istirahat, sholat, makan	Panitia Dit.Tradisi (catering)	
	13.00 s.d 13.30 WITA	<b>Panel II:</b> "Makna Sejarah Makanan Tradisional untuk Membangun Kemakmuran Masyarakat"	- Prof. Dr. Marsono, MSc	- Pusat Kajian Makanan Tradisional UGM
	13.30 s.d 14.00 WITA	"Makanan Tradisional Terkait Tradisi Masyarakat Bali"	- I Nyoman Tedun	
	14.00 s.d 14.30 WITA	Tanya Jawab		
	14.30 s.d 15.30 WITA	<b>Perumusan</b>	TIM PERUMUS	
	15.30 s.d 16.30 WITA	<b>Demo Masakan:</b> - Pure Sukun - Nasi Ungu	- Bpk. William Wongso - Bpk. Adi Karisma	- Prof. Dr. Ir. Murdijati G.
	16.30 s.d 17.00 WITA	Pembacaan perumusan dan pengumuman <i>door prize</i> sekaligus <b>Penutupan</b>	Kadinas Kebudayaan Propinsi Bali	
	17.00 - SELESAI	<b>REHAT II</b> Sekaligus penyelesaian administrasi dan pembagian sertifikat	Panitia Dit.Tradisi (catering)	
Minggu, 24 Juni s.d Selasa, 26 Juni 2007	09.00 s.d. 17.00 WITA	Festival, Pameran dan penjualan makanan dari Bali dan berbagai daerah di Indonesia	<b>Peserta</b>	

## BAHAN DEMO MASAKAN PURE SUKUN DAN SUKUN PANCAKE (WILLIAM W. WONGSO)

### Sukun Pancake 10 potong



#### BAHAN-BAHAN

400	gram	Sukun
60	gram	Bawang Bombay
50	gram	mentega cair
3	butir	telur
400	ml	fresh cream
70	g	keju emental, parut
30	g	keju Parmesan, parut
Secukupnya		garam
Secukupnya		lada putih

#### CARA MEMBUAT

1. Kupas sukun lalu iris halus
2. Iris bawang bombay iris lalu tumis dengan mentega cair
3. Siapkan cetakan pancake (ring) dengan diameter + 8 cm
4. Poles pingiran ring dengan mentega cair, sisihkan
5. Kocok telur hingga mengembang, kemudian masukkan cream dan bahan lainnya, aduk rata
6. Masukkan adonan kedalam cetakan dan masukkan kedalam oven dengan suhu 120° C selama 30 menit kemudian naikkan suhu menjadi 150° C selama 10 menit
7. Angkat pancake yang sudah berwarna kecoklatan lalu lepaskan dari ringnya

### Purée Sukun 4 porsi



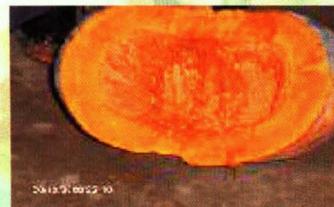
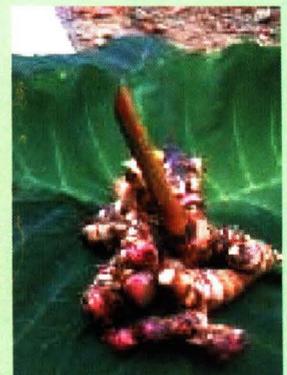
#### BAHAN-BAHAN

400	g	sukun
100	g	kentang
100	g	fresh cream
50	ml	extra virgin olive oil
Secukupnya		lada putih
Secukupnya		merica

#### CARA MEMBUAT

1. Sukun dan kentang dikupas, lalu direbus hingga empuk kemudian dihaluskan
2. Panaskan kembali sukun yang sudah dihaluskan dalam panci
3. Tambahkan cream, olive oil, serta garam dan lada
4. Aduk hingga rata dan mengental
5. Sajikan selagi panas

### Gambar Bahan dan Makanan dari PKMT Jogja



**BAHAN DEMO MASAKAN  
SMOOTIES UBI UNGU DAN NASI UNGU  
(ADI KHARISMA)**



**Smoothies Ubi Ungu**



**Nasi Siang Malam (Putih dan Ungu)**

## PESERTA FESTIVAL FESTIVAL TRADISI NUSANTARA (KULINER)

- A. Kota Denpasar  
1. Ny. Nym . Ayu Saraswati  
2. AA. Ayu Oka  
3. I Gusti Ketut Ray Marina
- B. Kabupaten Jembrana  
1. Ny. Artini Laken  
2. Ny. Gusti Ngur Yasa Negara  
3. Ny. Elly Budiarti, S.Pd
- C. Kab. Buleleng  
1. Ny. Rupiadi  
2. Ny. Wira Tahaya
- D. Kab. Tabanan  
1. Ny. Suantika  
2. Ny. Ketut Sanjana  
3. Raden Alit Yulianto Dewa
- E. Kab. Gianyar  
1. Ny. AA Marwati Pantama  
2. Ny. Dewa Raka Arina  
3. Ny. Puja Wartika
- F. Kab. Klungkung  
1. Ny. Ketut Subagiasa  
2. Ny. Mutiarta  
3. Ny. Made Matra
- G. Kab. Bangli  
1. AA Gede Agung  
2. AA Gede Raka  
3. Ny. I Wayan Sudira
- H. Kab. Karangasem  
1. Ny. Sukerti Patra  
2. Ny. I Wayan Yastra  
3. Ny. I Wayan Arnawa
- I. Kab. Badung  
1. Ny. Lesiani Putra Sanjana  
2. Ny. Suarini Suardika  
3. Ny. Sukaseni Sweta
- J. Kalimantan Timur  
1. Lena  
2. Fadjria  
3. Sri Wahyuni  
4. Ainun
- K. Kalimantan Barat  
1. Misnariah  
2. Nani Sawitri, S.E
- L. Ambon  
1. Beby Hehamoni  
2. Arhtur Souripet  
3. Conny
- M. Mataram (NTB)  
1. Hj. Siti Aisah  
2. Murtina
- N. Kab. Enrekang (Sulawesi Selatan)  
1. Surtini Lodi  
2. Setiawati Rasyid
- O. Kab. Tuban (Jawa Timur)  
1. Ida Rahmawati  
2. Sutiah
- P. Kab. Cirebon (Jawa Barat)  
1. Muhib  
2. Dra. Esti Adwijani
- Q. Aceh  
1. Ernida  
2. Ny. Mochtar
- R. Pusat Kajian Makanan UGM  
1. Ir. Henny Krissetiane  
2. Amaliah, S.TP  
3. Ratnawati Handayani  
4. Sanyoto
- S. Univ. Udayana Denpasar, Bali  
1. Ni. Made Novia Puriandari  
2. I.A. Anom Triastuti  
3. I Desakh Gde. Ayu Ekawaty  
4. I Gusti Ayu Kadek Aryawati

## PESERTA WORKSHOP TRADISI NUSANTARA (KULINER)

NO	NAMA	ALAMAT
1	Dr.Ir.Soeparno	(Yogya)
2	Ir. Agnes Murdiati	(Yogya)
3	Murofah STP	(Yogya)
4	Tosan Triputranto	(Yogya)
5	Indrawati Sintaningrum	(Yogya)
6	Hartati Alex	(Kalimantan Timur)
7	Desy	(Kalimantan Timur)
8	Maya Usman Jafar	(Kalimantan Barat)
9	Ny. Hj. Toeti Mas'ud	(Kalimantan Barat)
10	Rihat Silalahi SE, MSi	(Kalimantan Barat)
11	Hj. Uray Lita Asia	(Kalimantan Barat)
12	Agustia	(Kalimantan Barat)
13	Iriani	(Mataram)
14	Ny. Sabidin	(Mataram)
15	Dra. Putu Selly Handayani, MM	(Mataram)
16	Fatmawati Alzam	(Enrekang-Sulsel)
17	Samria Djuir	(Enrekang-Sulsel)
18	Henny Ratnawati	(Tuban)
19	Isnandar	(Tuban)
20	Ridwan	(Tuban)
21	Antonius Firdaus	(Cirebon)
22	Eti Sugiarti	(Cirebon)
23	Radeni	(Aceh)
24	Cut Fitriati	(Aceh)
25	Ny. AA Indra Anjani S.Pd	(Kab. Jembrana)
26	Ny. AA Putra Yasa	(Kab. Jembrana)
27	Ny. Citrawati Sudarsana	(Kab. Jembrana)
28	Ny. AA P Megawati Suadnya	(Kab Buleleng)
29	Ny. I Astari Swarjana	(Kab Buleleng)
30	Ny. Wirasena	(Kab Buleleng)
31	Ny. Nym Suartika	(Kab. Tabanan)
32	Ni Luh Putu Suarjaeni	(Kab. Tabanan)
33	Ny. Ketut Sanjana	(Kab. Tabanan)
34	I Gst. Ag.Sri Wetrawati	(Kota Denpasar)
35	Ny. I Gst. Ag. Laksmi D.	(Kota Denpasar)

NO	NAMA	ALAMAT
36	Ny. I Gst. Ag. Gd.Swardana W.	(Kota Denpasar)
37	Ny. Made Sina	(Kab. Gianyar)
38	Ny. AA Marwati Pratama	(Kab. Gianyar)
39	Ny. Nanti Sudiarsa	(Kab. Gianyar)
40	Ny. I B. Adnyana	(Kab. Klungkung)
41	Ny. Made Budiarsa	(Kab. Klungkung)
42	Ny. I Gst. Darnawa	(Kab. Klungkung)
43	Luh Riatini	(Kab. Bangli)
44	Ny. AA Gde Agung	(Kab. Bangli)
45	I Nyoman Suyasa	(Kab. Bangli)
46	Ny. AA Ayu Manik Aryani	(Kab. Karangasem)
47	Ny. I Ketut Arga	(Kab. Karangasem)
48	Ny. I Made Bagiasa	(Kab. Karangasem)
49	Ny. Witari Subawa	(Kab. Badung)
50	Aa Oka Ambara	(Kab. Badung)
51	Ny. I.A. Yunari	(Kab. Badung)
53	Ny. T. I. R. Astiningsih	(TP-PKK Prop. Bali)
54	Ny. Partiw Setiawan	(TP-PKK Prop. Bali)
55	Ny. I Gst. Lanang Rudiarta	(TP-PKK Prop. Bali)
56	Ny. Istiyono	(Bhayangkari Bali)
57	Ny. M. Yudi Hartanto	(Bhayangkari Bali)
58	Ny. Sritukardi	(BKOW Bali)
59	Ny. Marice Manuryadi	(BKOW Bali)
60	Ny. Suguna	(Dharma Pertiwi Daerah "J")
62	Ny. Catur Iwan	(Dharma Pertiwi Daerah "J")
63	Ny. Albiner	(Dharma Wanita Persatuan Bali)
64	Ny. Ida santana	(Dharma Wanita Persatuan Bali)
65	Dra. Desak Nym Asrihati	(IWAPI Bali)
63	Drs. I wayan Sudarma	Bali
64	I Made Darma Suteja	Bali
65	Drs. I Wayan Rupa	Bali
66	I Made Sedana, BA	Bali
67	Nuryaman SS.	Bali
68	I Made Ariawan	(STP Bali)
69	Ni Luh Gde Sri Sadjuni	(STP Bali)
70	I Made Rumadana	(STP Bali)
71	A.A Ketut Alit Pujawan	(STP Bali)

NO	NAMA	ALAMAT
72	A.A Gde. K.P.Putra Dalam	(STP Bali)
73	I Made Cornelius	(STP Bali)
74	Sunar	(STP Bali)
75	Ngakan Putu Sudiarta	(STP Bali)
76	I Gst. Made Iwan Dusanta M.	(STP Bali)
77	I Ketut Adhi Astawan	(STP Bali)
78	I Made Sudada	(STP Bali)
79	I Wayan Arcana	(STP Bali)
80	I Nyoman Sunada	(STP Bali)
81	A.A. Istri Ari Parwati	(STP Bali)
82	I Nyoman Arcana	(STP Bali)
83	Ayu Widuri Setyowati	(STP Bali)
84	I Gst. Ayu Hendriyani	(STP Bali)
85	Lidjah Magdalena Massenga	(STP Bali)
86	I Nyoman Finala	(STP Bali)
87	I Gst. Ngurah Putra	(STP Bali)
88	Ariesta Budiani	(STP Bali)
89	Sisya Subawa	(STP Bali)
90	Ni Luh Putu Suastuti	(STP Bali)
91	I Putu Utama	(STP Bali)
92	I Nyoman Wiratnaya	(STP Bali)
93	Ni Putu Mirah	(STP Bali)
94	I Nyoman Sukana Sabudi	(STP Bali)
95	Ida Ayu Kalpikawati	(STP Bali)
96	I Made Sante, SE, M.Si	(STP Bali)
97	I Ketut Arcana, S.Sp	(STP Bali)
98	Drs. I Ketut Jaten	(STP Bali)
99	Umi Salamah	(STP Bali)
100	SMK Tri Atmajaya Badung	(STP Bali)
101	RM. Setiabudi	(STP Bali)
102	RM. Lukluk	(STP Bali)
103	RM. Satria	(STP Bali)
104	RM. Wardani	(STP Bali)
105	Warti Buleleng	(STP Bali)
106	Pusat oleh-oleh	(STP Bali)

## PANITIA PUSAT FESTIVAL DAN WORKSHOP TRADISI NUSANTARA (KULINER)

- I. Pengarah : I G.N Widja, S.H.
- II. Penanggung Jawab Kegiatan : Dra. Poppy Savitri
- III. Ketua Pelaksana : Dra. Anna Sunarti
- IV. Seksi Persidangan  
Koordinator : Dra. MA Dewi Indrawati  
Anggota : Drs. Sri Guritno
- V. Seksi Akomodasi dan Transportasi  
Koordinator : Bagus Soedaryanto  
Anggota : Gina
- VI. Seksi Protokol  
Koordinator : Drs. Suharto  
Anggota : Nunung Rusmala
- VII. Seksi Publikasi dan Dokumentasi  
Koordinator : Ahmad Mahendra, S.Sos  
Anggota : 1. Dra. Balkis Khan, M.Hum  
2. Simbul Sagala, BA
- VIII. Seksi Konsumsi  
Koordinator : Popon Setiawati  
Anggota : 1. Siti Latifah, BA  
2. Siti Mahmudah  
3. Partini
- IX. Seksi Pameran  
Koordinator : Dra. Ita Novita Adenan  
Anggota : 1. Dra. Kencana P Sembiring  
2. Dra. Robiana
- X. Seksi Lomba  
Koordinator : Drs. Sudiono, M.Hum  
Anggota : Yuke Sri Rahayu, S.Sos
- XI. Seksi Keuangan  
Koordinator : Dra. Elizabeth T. Gurning  
Anggota : 1. Sapturiyah  
2. Sri Wahyuningsih  
3. Sukardi
- XII. Seksi Perlengkapan  
Koordinator : Drs. Binsar Simanullang  
Anggota : 1. Sudarmadji  
2. Tugiman
- XIII. Kesekretariatan  
Koordinator : Dadam Mahdar, S.Sos  
Anggota : 1. Dwi Sudarwanto  
2. Maryani

## PANITIA DAERAH FESTIVAL DAN WORKSHOP TRADISI NUSANTARA (KULINER)

- 1 Ny. Made Muka (PKK Bali)
- 2 Ny. Rai Djegerantha (PKK Bali)
- 3 Ny. Partiw Setiawan (PKK Bali)
- 4 Made Redana (PKK Bali)
- 5 I Gede Prarthawan Santosa (PKK Bali)
- 6 Drs. Made Purna Msi (BPSNT Bali)
- 7 Dra. Cok Istri Suryawati (BPSNT Bali)
- 8 Drs. I Made Sumerta (BPSNT Bali)
- 9 Drs. I Made Satyananda (BPSNT Bali)
- 10 I Putu Sudarsana (BPSNT Bali)
- 11 I wayan Piade (BPSNT Bali)
- 12 Dra. Ni Luh Ariani (BPSNT Bali) (MC)
- 13 Hartono, SS (BPSNT Bali)
- 14 I Wayan Piada (BPSNT Bali)
- 15 Made Budiasa (BPSNT Bali) (Sopir)
- 16 I Gusti Nyoman Durawan (BPSNT Bali) (Sopir)
- 17 I Made Santha, SE (Dinas Kebudayaan Prop. Bali)
- 18 Ni Wayan Sulastriani SST (Dinas Kebudayaan Prop. Bali)
- 19 IG.N.Rai Byarnawa Putra SH (Taman Budaya Bali)
- 20 I Ketut Cemeng (Taman Budaya Bali)
- 21 I Made Artanayasa (Taman Budaya Bali)
- 22 Drs. I Dewa Putu Ardana (Taman Budaya Bali)
- 23 Drs. I Made Sunarya Taman Budaya Bali
- 24 Wayan Suidiana (Keamanan) Taman Budaya Bali
- 25 Anak Agung Alit Bawi Taman Budaya Bali
- 26 I Wayan Tanta (Keamanan) Taman Budaya Bali
- 27 I Nyoman Alif (Keamanan) Taman Budaya Bali

Tradisi  
**KULINER**  
*nusantara*



DIREKTORAT TRADISI  
Direktorat Jenderal Nilai Budaya, Seni dan Film  
DEPARTEMEN KEBUDAYAAN DAN PARIWISATA

Perpustakaan  
Jenderal

64