

SKRIPSI

UPAYA MENJAGA PENGETAHUAN KULINER TRADISIONAL *REBOK* PADA MASYARAKAT DESA ULU WAE, KECAMATAN LAMBA LEDA TIMUR KABUPATEN MANGGARAI TIMUR



**Skripsi Ini Ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

OLEH

ADRIANUS PANGKAR
NIM. 2018240648

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SEJARAH
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS FLORES
ENDE
2025**

PERSETUJUAN

**UPAYA MENJAGA PENGETAHUAN KULINER TRADISIONAL *REBOK*
PADA MASYARAKAT DESA ULU WAE, KECAMATAN LAMBA LEDA TIMUR
KABUPATEN MANGGARAI TIMUR**

ADRIANUS PANGKAR
NIM. 2018240648

**Skripsi Ini Ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan
Program Studi Pendidikan Sejarah**

Menyetujui,

Pembimbing I

Pembimbing II


Marianus Ola Kenoba, S.Sos., M.Hum.
NIDN. 0808097401


Bonaventura R. Seto Se, S.Psi., M.Si.
NIDN. 0811128501

**Mengetahui,
Ketua Program Studi Pendidikan Sejarah
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Flores**


Anita, S.Pd., M.Pd.
NIDN. 0826058602

PENGESAHAN

**UPAYA MENJAGA PENGETAHUAN KULINER TRADISIONAL *REBOK*
PADA MASYARAKAT DESA ULU WAE, KECAMATAN LAMBA LEDA
TIMUR KABUPATEN MANGGARAI TIMUR**

ADRIANUS PANGKAR

NIM:2018240648

**Skripsi Ini Telah Diuji oleh Panitia Penguji Skripsi
Program Studi Pendidikan Sejarah
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Flores**

**Hari : Senin
Tanggal : 03 Februari 2025**

Panitia Penguji

Nama	Tanggal	Tanda Tangan
<u>Anita, S.Pd.,M.Pd.</u> Ketua Penguji		
<u>Drs. Nong Hoban.</u> Sekertaris Penguji		
<u>Damianus R. Sumbi Wasa S.Pd.,M.Pd.</u> Anggota Penguji		
<u>Marianus Ola Kenoba, S.Sos.,M.Hum.</u> Pembimbing I		
<u>Bonaventura R. Seto Se, S.Psi.,M.Si.</u> Pembimbing II		

Mengesahkan,

**Dekan
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Flores**

**Dr. Drs. Yosef Demon, M.Hum.
NIDN. 0805106502**

**Ketua Program Studi
Pendidikan Sejarah
Universitas Flores**

**Anita, S.Pd.,M.Pd.
NIDN. 0826058602**

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Adrianus Pangkar

Nim : 2018240648

Program Studi : Pendidikan Sejarah

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini merupakan hasil karya saya sendiri dan belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar sarjana di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya dalam skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah di tulis atau di terbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Ende, Maret 2025
Yang membuat pernyataan



Adrianus Pangkar
NIM. 2018240648

MOTTO

Sesungguhnya Bersama Kesulitan Pasti Ada Kemudahan

(Adrianus Pangkar)

PERSEMBAHAN

Dengan memanjatkan puji syukur dan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa dan dengan hati yang ikhlas, tulisan ini dipersembahkan kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa yang senantiasa menyertai dan menuntun umatnya menjadi keberhasilan.
2. Yang tercinta kedua orang tuaku, Bapa Agustinus Lahut dan mama Theadora Dafrosiana Edil yang telah melahirkan, membesarkan dan membiayai dengan penuh kasih sayang dan selalu berjuang dengan penuh susah payah demi masa depan peneliti guna mendapatkan keberhasilan.
3. Yang tersayang kakak yunita Holinvia, kakak Emilianus karno, yang senantiasa menanti dan mendoakan dengan setulus hati hingga peneliti bisa mencapai keberhasilan
4. Teman-teman seperjuangan Prodi Pendidikan Sejarah angkatan 2018 yang sudah menemani peneliti dalam keadaan suka maupun duka selama menempuh pendidikan di Universitas Flores
5. Almamater tercinta Universitas Flores yang telah mewariskan pengetahuan kepada peneliti
6. Agama, Bangsa dan Negara.

KATAPENGANTAR

Puji dan syukur peneliti panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya yang berlimpah, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul: Upaya Menjaga Pengetahuan Puliner Tradisional "Rebok" Pada Masyarakat Desa Ulu Wae, Kecamatan Lamba Leda Timur Kabupaten manggarai timur. Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelarsarjana pendidikan pada Universitas Flores Ende. Selain itu karena dukungan dan kerja sama yang baik dari berbagai pihak. Untuk itu dalam nada syukur dan doa penulis menyampaikan penghargaan yang tinggi dan terimakasih yang tulus kepada:

1. Rektor dan Pembantu Rektor Universitas Flores.
2. Dekan dan Pembantu Dekan FKIP Universitas Flores.
3. Ketua Program Studi Pendidikan Sejarah dan Sekertaris Program Studi Pendidikann Sejarah.
4. Bapak Marianus Ola Kenoba S. Sos.,M.Hum dan Bapak Bonavantura R.Seto Se, S.Psi.,M.Si selaku pembimbing yang telah banyak membantu penulis dalam penyelesaian dan penyempurnaan skripsi ini.
5. Bapak Ibu Dosen Program Studi Pendidikan Seajarah dan Bapak Ibu Karyawan Program Studi Pendidikan Sejarah.
6. Kepala Desa Ulu Wae Kecamatan Lamba Leda Timur, Kabupaten Manggarai Timur serta Ibu-ibu dan generasi muda Desa Ulu wae yang telah memberikan

kesempatan serta kerja sama agar pelaksanaan penelitian berjalan lancar sebagai narasumber.

7. Teman teman seperjuangan Program Studi Pendidikan Sejarah FKIP Universitas Flores.

Akhirnya usul saran atau kritik demi penyempurnaan tulisan ini. Penulis terima dengan senang hati.

Ende, Mei 2025

Peneliti

ABSTRAK

Adrinaus Pangkar: *Upaya Menjaga Pengetahuan Kuliner Tradisional Rebok Pada Masyarakat Desa Ulu Wae Kecamatan Lamba Leda Timur Kabupaten Manggarai Timur*. Skripsi. Ende: Program Studi Pendidikan Sejarah, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Flores 2025. Pembimbing I Marianus Ola kenoba, S. Sos.,M.Hum dan Pembimbing II Bonavantura R.Seto Se, S.Psi.,M.Si

Masalah yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah sebagai berikut (1) Bagaimana upaya menjaga pengetahuan kuliner tradisional rebok pada masyarakat Desa Ulu Wae Kecamatan Lamba Leda Timur Kabupaten Manggarai Timur. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui upaya masyarakat Desa Ulu Wae dalam menjaga pengetahuan kuliner tradisional rebok. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan teknik pengumpulan data: observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa: upaya menjaga pengetahuan kuliner tradisional rebok terdapat enam upaya (1) membudidayakan tanaman yang menjadi bahan dasar pembuatan rebok baik di lahan pertanian atau di kebun. (2) Upaya menjaga pengetahuan kuliner rebok adalah melalui peralatan dan perlengkapan yang digunakan untuk mengolah atau kelengkapan bahan dan bumbu serta resep. (3) Cara paling ampuh dalam menjaga pengetahuan kuliner tradisional rebok adalah mencatat resep nenek atau leluhur dan belajar langsung dari nenek atau ibu di rumah. (4) Mengajak anak untuk memasak, anak akan terlatih percaya diri dan bisa mengenal makanan tradisional rebok. (5) Metode bercerita. Yaitu memberikan penerangan kepada generasi secara lisan dengan metode bercerita bisa melatih daya tangkap, melatih daya pikir dan membantu perkembangan imajinasi kepada generasi agar dapat memiliki kemampuan agar dapat menciptakan ide (6) bermain dengan anak usia dini, dengan sifat anak yang suka menirukan maka ibu dapat memanfaatkan anak untuk belajar mengenai makanan tradisional Desa Ulu Wae

Kata Kunci : Upaya Menjaga Pengetahuan kuliner tradisional rebok

ABSTRACT

Adrinaus Pangkar: *Efforts to Maintain Traditional Rebok Culinary Knowledge in the Ulu Wae Village Community, Lamba Leda Timur District, East Manggarai Regency.* Thesis. Ende: History Education Study Program, Faculty of Teacher Training and Education, University of Flores 2025. Supervisor I Marianus Ola kenoba, S.Sos., M.Hum and Supervisor II Bonavantura R.Seto Se, S.Psi., M.Si

The problems that will be studied in this study are as follows (1) How are the efforts to maintain traditional rebok culinary knowledge in the Ulu Wae Village community, Lamba Leda Timur District, East Manggarai Regency. The purpose of this study is to determine the efforts of the Ulu Wae Village community in maintaining traditional rebok culinary knowledge. The research method used is qualitative research with data collection techniques: observation, interviews and documentation. Data analysis was carried out descriptively qualitatively. Based on the results of the study, it shows that: efforts to maintain traditional rebok culinary knowledge include six efforts (1) cultivating plants that are the basic ingredients for making rebok, either on agricultural land or in gardens. (2) Efforts to maintain rebok culinary knowledge are through equipment and supplies used to process or completeness of ingredients and spices and recipes. (3) The most effective way to maintain traditional rebok culinary knowledge is to record grandmother's or ancestor's recipes and learn directly from grandmother or mother at home. (4) Inviting children to cook, children will be confident and can recognize traditional rebok food. (5) Storytelling method. Namely providing an explanation to the generation verbally with the storytelling method can train comprehension, train thinking skills and help the development of imagination to the generation so that they can have the ability to create ideas (6) playing with early childhood children, with the nature of children who like to imitate, mothers can take advantage of children to learn about traditional food in Ulu Wae Village

Keywords: Efforts to Regulate Traditional Rebok Culinary

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN.....	ii
PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN.....	vi
KATAPENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	ix
ABSTARACT	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Rumusan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Kajian Teori	8
B. Jenis-Jenis Makanan Tradisonal NTT	10
C. Penelitian Relevan	13

BAB III METODE PENELITIAN	16
A. Jenis dan Pendekatan Penelitian	16
a. Jenis Penelitian	16
b. Pendekatan Penelitian	16
B. Lokasi Dan Waktu Penelitian	17
C. Subyek Penelitian.....	17
a. Subyek	17
b. Obyek.....	18
c. Teknik Pengumpulan Data.....	18
D. Teknik Analisis Data.....	21
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	23
A. Hasil Penelitian	23
a. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	23
b. Representasi Upaya Menjaga Pengetahuan Kuliner Tradisional “ <i>Rebok</i> ” Pada Masyarakat Desa Ulu Wae	32
B. Pembahasan Hasil Penelitian	39
BAB V PENUTUP	46
A. Kesimpulan	46
B. Saran	47

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 Jadwal Penelitian.....	17
Tabel 4.1 Data Profil Kepala Desa.....	24
Tabel.4.2 Data Jumlah Penduduk Secara Umum	27
Tabel 4.3 Keadaan Penduduk Berdasarkan Usia	28
Tabel 4.4 Keadaan Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan	29
Tabel 4.5 Keadaan Penduduk Berdasarkan Kepercayaan	29
Tabel 4.6 Keadaan Penduduk Berdasarkan Mata Pencarian.....	30

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 : Skema Triangulasi.....	21
Gambar 3.2: Skema Teknik Analisis Data.....	22
Gambar 4.1 Jagung Sebagai Bahan Dasar Rebok.....	33
Gambar 4.2 Peralatan Tradisional Pembuatam Rebok	34
Gambar 4.3 Rebok Siap	35
Gambar 4.4 Rebok Berbahan Dasar Rebok	36
Gambar 4.5 Rebok Berbahan Dasar Jagung	37
Gambar 4.6 Proses Pengolahan Rebok	38