

**TINJAUAN GASTRONOMI SASTRA PADA KULINER TUMPENG DI
KABUPATEN BOYOLALI**

SKRIPSI

Diajukan Kepada Fakultas Adab dan Bahasa
Universitas Islam Negeri Raden Mas Said Surakarta
Guna Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



Oleh:

APRILIA DWI BUDIARNI

NIM 196151094

PROGRAM STUDI TADRIS BAHASA INDONESIA

FAKULTAS ADAB DAN BAHASA

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI RADEN MAS SAID SURAKARTA

SURAKARTA

2023

NOTA PEMBIMBING

NOTA PEMBIMBING

Hal : Skripsi Sdri. Aprilia Dwi Budiarni

NIM : 196151094

Kepada

Yth. Dekan Fakultas Adab dan Bahasa

di UIN Raden Mas Said Surakarta

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Setelah membaca dan memberikan arahan perbaikan seperlunya, maka saya selaku pembimbing berpendapat bahwa skripsi saudara:

Nama : Aprilia Dwi Budiarni

NIM : 196151094

Judul : Tinjauan Gastronomi Sastra Pada Kuliner Tumpeng di Kabupaten Boyolali

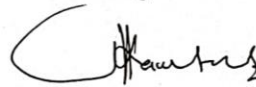
Telah memenuhi syarat untuk diajukan pada sidang munaqosyah skripsi guna memperoleh gelar sarjana dalam bidang pendidikan.

Demikian, atas perhatiannya diucapkan terima kasih

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Surakarta, 25 Oktober 2023

Pembimbing,



Ika Martanti Mulyawati, M. Pd.

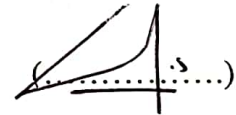
NIP 19840302 201903 2 005

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi dengan judul “TINJAUAN GASTRONOMI SASTRA PADA KULINER TUMPENG DI KABUPATEN BOYOLALI” yang disusun oleh Aprilia Dwi Budiarni telah dipertahankan di depan Dewan Penguji Skripsi Fakultas Adab dan Bahasa Universitas Islam Negeri Raden Mas Said Surakarta pada hari Rabu, 1 November tahun 2023 dan dinyatakan memenuhi syarat guna memperoleh gelar Sarjana dalam bidang Pendidikan.

Penguji Utama Dr. Siti Isnaniah, S. Pd., M. Pd.

NIP 19821114 200604 2 004



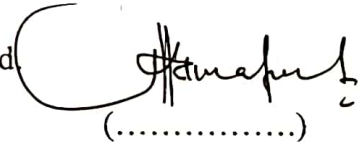
Penguji 1 Merangkap Sri Lestari, M. Pd.

Ketua Sidang NIP 19921204 201903 2 023



Penguji 2 Merangkap Ika Martanti Mulyawati, M. Pd.

Sekretaris Sidang NIP 19840302 201903 2 005



Sukoharjo, 1 November 2023

Mengetahui,

Dekan Fakultas Adab dan Bahasa

UIN Raden Mas Said Surakarta



Dr. H. Imam Makruf, S. Ag., M. Pd.

NIP 19710801 199903 1 003

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji bagi Allah SWT atas nikmat dan pertolongan-Nya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan. Skripsi ini peneliti persembahkan kepada:

1. Allah SWT. yang telah memberikan kesempatan, kekuatan, pertolongan dan nikmat yang tidak terhingga sehingga penelitian skripsi ini dapat terselesaikan.
2. Ibu Sumarni dan Bapak Setyo Budiantoro selaku kedua orang tua peneliti yang selalu memberikan doa, dukungan dan upaya terbaik yang tiada henti untuk kelancaran, kesuksesan dan kebahagiaan peneliti.
3. Ika Martanti Mulyawati, M. Pd. selaku dosen pembimbing yang rela meluangkan waktu untuk membimbing dengan sabar dan telaten.
4. Seluruh dosen Tadris Bahasa Indonesia yang selalu sabar dan ikhlas dalam memberikan ilmunya selama empat tahun.
5. Almamater Universitas Islam Negeri Raden Mas Said Surakarta.

MOTTO

Doa ku selalu bersamamu, semangat jangan menyerah

(Ibu, Bapak)

Boleh jadi kamu tidak menyenangi sesuatu, padahal itu baik bagimu. Dan boleh jadi kamu menyukai sesuatu, padahal itu tidak baik bagimu.

(Al- Baqarah: 216)

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini.

Nama : Aprilia Dwi Budiarni

NIM : 196151094

Program Studi : Tadris Bahasa Indonesia

Fakultas : Adab dan Bahasa

Menyatakan dengan sesungguhnya bawa skripsi saya yang berjudul TINJAUAN GASTRONOMI SASTRA PADA KULINER TUMPENG DI KABUPATEN BOYOLALI adalah asli hasil karya atau penelitian saya sendiri dan bukan plagiasi dari karya orang lain. Apabila dikemudian hari diketahui bahwa skripsi ini adalah plagiasi saya siap dikenakan sanksi akademik.

Surakarta, 1 November 2023

Yang menyatakan,



Aprilia Dwi Budiarni

NIM 1961511094

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh


Puji syukur kepada Allah SWT. yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “TINJAUAN GASTRONOMI SASTRA PADA KULINER TUMPENG DI KABUPATEN BOYOLALI”. Penulis mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah mendukung, membantu, dan membimbing dalam penyusunan skripsi ini. Wujud rasa hormat, penulis menyampaikan terima kasih kepada pihak-pihak yang berkaitan sebagai berikut:

1. Prof. Dr. H. Toto Suharto, S. Ag., M. Ag., selaku Rektor UIN Raden Mas Said Surakarta.
2. Prof. Dr. H. Imam Makruf, S. Ag., M. Pd., selaku Dekan Fakultas Adab dan Bahasa.
3. Dr. Siti Isnaniah, S. Pd., M. Pd., selaku ketua jurusan program studi Tadris Bahasa Indonesia.
4. Budiasih, S. Pd., M. Hum., selaku sekretaris jurusan program studi Tadris Bahasa Indonesia.
5. Elita Ulfiana, M. A., selaku Koordinator Program Studi Tadris Bahasa Indonesia.
6. Ika Martanti Mulyawati, M. Pd. selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing dalam menyelesaikan skripsi.
7. Drs. Wihadi Admojo, M. Hum., selaku Dosen Pembimbing Akademik.
8. Seluruh dosen Tadris Bahasa Indonesia yang selalu sabar dan ikhlas dalam membimbing para mahasiswa.
9. Biro skripsi Fakultas Adab dan Bahasa yang telah memfasilitasi keperluan ujian skripsi.
10. Penguji skripsi yang telah memberikan masukan dan saran.

11. Bapak Setyo Budiantoro dan Ibu Sumarni selaku orang tua peneliti yang selalu memberikan yang terbaik, serta segenap keluarga peneliti yang telah memberi dukungan dan perhatian.
12. Masyarakat Kabupaten Boyolali yang telah berkontribusi, baik hati dan meluangkan waktunya sehingga penelitian ini berjalan lancar.
13. Beberapa mahasiswa baik hati yang pernah menemani peneliti di emperan IGD hingga tengah malam, seseorang yang tinggal di kos Retha, serta sdr Ika yang dengan sabar menemani peneliti mencari data.
14. Saga Adhikarya TBI C 19 yang selalu mendukung satu sama lain.
15. Semua pihak yang terlibat dalam menyelesaikan proses penyusunan skripsi
Semoga Allah SWT membalas dengan kebaikan yang lebih besar. Peneliti menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Peneliti berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat khususnya bagi peneliti dan pembaca.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Sukoharjo, 1 November 2023
Peneliti,



Aprilia Dwi Budiarni
NIM. 196151094

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
NOTA PEMBIMBING	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
MOTTO	v
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
DAFTAR SINGKATAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	8
C. Tujuan Penelitian.....	8
D. Manfaat Penelitian.....	8
BAB II LANDASAN TEORI, KAJIAN PUSTAKA, DAN KERANGKA BERPIKIR.....	10
A. Landasan Teori.....	10

1. Kuliner Tumpeng	10
a. Kuliner.....	10
b. Tumpeng	11
2. Gastronomi Sastra	15
3. Relevansi Penelitian dengan Pembelajaran Bahasa Indonesia di Madrasah Tsanawiyah	22
B. Kajian Pustaka.....	27
C. Kerangka Berpikir.....	32
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	34
A. Tempat dan Waktu Penelitian	34
B. Metode Penelitian.....	35
C. Sumber Data.....	36
D. Teknik Pengumpulan Data.....	38
E. Teknik Cuplikan.....	40
F. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data	41
G. Teknik Analisis Data.....	43
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	46
A. Deskripsi Data.....	46
1. Ragam dan Simbol Kuliner Tumpeng di Kabupaten Boyolali	55
2. Relevansi Ragam dan Simbol Kuliner Tumpeng di Kabupaten Boyolali Dengan Pembelajaran Bahasa Indonesia ..	83
B. Analisis Data	84
1. Ragam dan Simbol Kuliner Tumpeng di Kabupaten Boyolali	85
2. Relevansi Ragam dan Simbol Kuliner Tumpeng di Kabupaten Boyolali Dengan Pembelajaran Bahasa Indonesia ..	128
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN SARAN	131
A. Simpulan	131
B. Implikasi.....	132
C. Saran.....	133

DAFTAR PUSTAKA	135
LAMPIRAN.....	142

ABSTRAK

Budiarni, Aprilia Dwi. 2023. Tinjauan Gastronomi Sastra Pada Kuliner Tumpeng di Kabupaten Boyolali. Skripsi: Program Studi Tadris Bahasa Indonesia, Fakultas Adab dan Bahasa, Universitas Islam Negeri Raden Mas Said Surakarta.

Pembimbing : Ika Martanti Mulyawati, M. Pd.

Kata Kunci : Gastronomi sastra, kuliner tumpeng di Kabupaten Boyolali, Relevansi

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi ragam dan simbol kuliner tumpeng di Kabupaten Boyolali melalui ilmu gastronomi sastra dan mengidentifikasi relevansi ragam dan simbol kuliner tumpeng di Kabupaten Boyolali dengan pembelajaran Bahasa dan Sastra Indonesia di Madrasah Tsanawiyah. Sumber data pada penelitian ini ialah masyarakat Kabupaten Boyolali yang mengetahui ragam dan simbol kuliner tumpeng. Penelitian ini masuk dalam penelitian deskriptif kualitatif menggunakan pendekatan gastronomi sastra. Teknik pengumpulan data diperoleh dari observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik cuplikan menggunakan teknik *purposive sampling*. Pemeriksaan keabsahan data pada penelitian ini menggunakan triangulasi sumber. Teknik analisis data dimulai dengan pengumpulan data, mereduksi data, menyajikan data, kemudian menarik kesimpulan. Penelitian ini dilakukan di 15 Kecamatan yang berada di Kabupaten Boyolali. Didapatkan 83 data dari 18 narasumber dan ditemukan 22 ragam kuliner tumpeng. Hasil dari penelitian ini dapat direlevansikan pada pembelajaran Bahasa dan sastra Indonesia di Madrasah Tsanawiyah kelas VII semester 1 BAB jelajah nusantara dengan materi teks deskriptif. Memasukkan ragam kuliner tumpeng kedalam pembelajaran dapat menjadi sarana melestarikan kuliner tumpeng untuk masa mendatang.

ABSTRACT

Budiarni, Aprilia Dwi. 2023. Review of Literary Gastronomy on Tumpeng Culinary in Boyolali Regency. Thesis: Tadris Indonesian Study Program, Faculty of Adab and Language, Raden Mas Said State Islamic University Surakarta.

Supervisor : Ika Martanti Mulyawati, M. Pd.

Keywords : Gastronomic literature, culinary tumpeng in Boyolali District, Relevance

This study aims to identify the variety and culinary symbols of tumpeng in Boyolali Regency through literary gastronomy and identify the relevance of the variety and culinary symbols of tumpeng in Boyolali Regency with the learning of Indonesian Language and Literature in Madrasah Tsanawiyah. The source of data in this study is the people of Boyolali Regency who know the variety and culinary symbols of tumpeng. This research is included in qualitative descriptive research using a literary gastronomic approach. Data collection techniques are obtained from observation, interviews, and documentation. The snippet technique uses purposive sampling technique. Checking the validity of the data in this study using source triangulation. Data analysis techniques begin with collecting data, reducing data, presenting data, then drawing conclusions. This research was conducted in 15 sub-districts in Boyolali Regency. 83 data were obtained from 18 speakers and 22 varieties of tumpeng culinary were found. The results of this study can be relevant to learning Indonesian language and literature in Madrasah Tsanawiyah class VII semester 1 BAB jelajah nusantara with descriptive text material. Incorporating a variety of tumpeng culinary into learning can be a means of preserving tumpeng culinary for the future.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Berpikir	33
Gambar 3.1 Aktivitas Data Kualitatif	45
Gambar 4.1 Peta Wilayah Boyolali.....	47
Gambar 4.2 Contoh Tumpeng di Kabupaten Boyolali.....	54
Gambar 4.3 Contoh Tumpeng Rosul	85
Gambar 4.4 Contoh Tumpeng Pungkur	91
Gambar 4.5 Contoh Tumpeng Seger.....	94
Gambar 4.6 Contoh Tumpeng Punar	99
Gambar 4.7 Contoh Tumpeng Apeman	111
Gambar 4.8 Contoh Tumpeng Nasi Jagung	120

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jadwal Kegiatan Penelitian	35
Tabel 4.1 Ragam Kuliner Tumpeng di Kabupaten Boyolali.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Transkrip Hasil Wawancara.....	142
Lampiran 2 Foto Proses Wawancara.....	204
Lampiran 3 Surat Izin Penelitian.....	208

DAFTAR SINGKATAN

D : Data

G : Gambar

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Era yang lebih maju, telah memberi perkembangan besar di bidang penelitian. Tak kalah menariknya ialah penelitian dibidang sastra. Sastra ialah gabungan dari kata *sas* yang berarti mengarahkan, mengajarkan, menginstruksikan dan kata *tra* yang artinya mengacu pada sebuah alat atau sarana (Teeuw, 1984: 22-23). Berdasarkan pandangan tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa sastra ialah alat atau sarana untuk mengarahkan, mengajarkan dan memberi petunjuk. Hal tersebut biasanya mengacu pada buku, namun alat atau sarana untuk mengajarkan dan memberi petunjuk tidak mesti melalui buku, ada pula sastra yang berupa lisan misalnya cerita rakyat dan kebudayaan.

Sastra lisan sebagai kode budaya dan memiliki fungsi kultural cenderung menggambarkan realitas masyarakat pendukungnya. Sastra lisan merupakan penggambaran situasi, kondisi, dan kesopanan masyarakat didalamnya (Saro, 1989: 1). Dalam artian, sastra lisan ini terikat dengan ideologi atau pandangan dan budaya yang melingkupi masyarakat setempat. Sastra lisan termasuk sebagian dari budaya yang berkembang dan dijaga keberadaannya oleh masyarakat secara turun-temurun dan dari mulut ke mulut.

Sejalan dengan pendapat Saro, Hutomo (dalam Emzir dan Rohman, 2015: 227) menyatakan bahwa sastra lisan berasal dari terjemahan Bahasa Inggris *oral*

literature yang mencakup ekspresi sastra warga suatu budaya yang disampaikan, disebarakan dan diinstrumenkan secara lisan dari mulut ke mulut. Pembicaraan sastra lisan dimulai dari konsep *folklore*. Menurut Emzir dan Rohman (2015: 229) sastra lisan berperan dalam kehidupan masyarakat sebagai perlindungan di alam bawah sadar masyarakat terhadap suatu impian, validasi kebudayaan, sarana pemaksaan berlakunya norma sosial, dan sebagai alat pendidikan anak.

Sastra mempunyai peran penting dalam kehidupan manusia. Saat proses pembelajaran, sastra berfungsi sebagai media yang berguna untuk meningkatkan kepekaan siswa terhadap nilai kearifan lokal, sosial, budaya dalam menghadapi kehidupan yang multidimensi dan kompleks. Semua yang berkaitan dengan kehidupan sosial, lingkungan hidup, perpecahan, keindahan dan kedamaian, kejujuran, kemanusiaan, kebencian, juga ketuhanan semua terhimpun dalam suatu sastra (Al-Ma'ruf dalam Rohayani, 2021: 2). Sejalan dengan itu, Saryono (dalam Suarta, 2022: 25) mengungkapkan sastra bukan sekedar artefak (barang mati), tetapi sastra ialah sosok yang hidup. Sebagai sosok yang hidup, sastra berkembang secara aktif mengiringi sosok lain seperti, politik, ekonomi, seni, dan kebudayaan. Melalui kearifan lokal, kesenian dan kebudayaan, manusia dapat belajar hakikat kehidupan melalui pesan yang terkandung didalamnya. Disitulah terlihat sebagian dari fungsi sastra yaitu mengarahkan, mengajarkan dan memberi petunjuk.

Berbicara mengenai kearifan lokal, kesenian, dan kebudayaan sangat kental kaitannya dengan Indonesia yang dikenal sebagai negara beragam suku

dan budaya (negara majemuk). Maka hal itu juga berpengaruh terhadap berkembangnya produk kebudayaan salah satunya ialah makanan atau kuliner. Setiap wilayah di Indonesia memiliki kuliner atau makanan yang khas dan berbeda pada masing masing daerahnya. Kuliner merupakan salah satu unsur kebudayaan yang berhubungan dengan akar sejarah, imperialisme, mitos, religi, dan nilai dalam suatu masyarakat (Sri Utami, 2018: 37).

Awal abad ke-19 Jean Anthelme Brillat- Savarin menulis “*The Fisiologi Taste*” sebagai studi resmi pertama gastronomi (Indra, 2021:2). Gastronomi awalnya dari Bahasa Yunani kuno yaitu *gastronomia*, dimana *gastro* sering diartikan dengan perut atau lambung sedangkan *nomia* artinya peraturan atau hukum. Berdasarkan definisi tersebut secara sederhana gastronomi dapat diartikan sebagai ilmu yang mendalami aturan yang berhubungan dengan perut dan lambung (Endraswara, 2018: 5). Dalam konteks aturan yang terkait dengan lambung dan perut, amat erat berkaitan dengan makanan. Sehingga bisa dikatakan gastronomi juga merupakan ilmu tentang makanan.

Orang yang mempelajari gastronomi hendaknya memiliki kegemaran atau gairah terhadap seni makanan, karena yang berhubungan adalah *food connoisseur* (pecinta, pemerhati dan penikmat makanan) dan *food enthusiastic* (penggemar makanan – foddie) yang melihat serta mempelajari makanan dari segi sejarah dan budaya. Sebagai *food story*, gastronomi mempelajari hubungan makanan selaku poros tengah dengan pengetahuan sejarah dan budaya (termasuk metode memasak dan lanskap geografis) yang didalamnya ada kisah atau cerita (Ketaren, 2021:2). Dinilai menjadi produk budaya, makanan bukan

sekedar diperhatikan secara fisik saat dihidangkan saja, tetapi mesti dipelajari dengan teliti dalam tiap proses produksinya dimulai dari penyediaan dan pensortiran bahan dasar atau pokok, proses pemasakan hingga menghidangkannya dimeja makan sebagai rangkaian suatu budaya (Endraswara, 2018: 9). Menyimpulkan dari beberapa pendapat tersebut maka dapat dikatakan kaitan antara sastra dan gastronomi sangat dekat sehingga memunculkan ide ide bagi peneliti sastra untuk memperdalam kajian gastronomi sastra.

Adapun gastronomi sastra lebih menekankan aspek aspek teste, simbolik, natural, filosofis, dan ajaran dalam sastra. Menemukan, mencicipi, mengalami, meneliti, memahami, dan menulis tentang makanan secara estetis merupakan keterlibatan kegiatan utama gastronomi sastra (Endraswara, 2018: 4). Makanan bukan hanya sebagai kebutuhan dasar manusia bertahan hidup, apabila suatu masyarakat dapat mengelola makanan khas daerahnya dengan baik maka sama saja masyarakat tersebut dapat dikatakan telah merawat budaya dan tradisi.

Tradisi adalah sesuatu yang diwariskan secara turun temurun oleh para pendahulu atau leluhur dalam bentuk simbol, prinsip, bahan, objek dan kebijakan (Rofiq, 2019: 97). Tradisi mengarah pada keyakinan atau kepercayaan, pandangan atau pemikiran, pemahaman, sikap, kebiasaan, cara atau metode, praktik pribadi maupun sosial yang sejak lama ada di masyarakat dan telah diwariskan secara turun-temurun kepada generasi selanjutnya oleh nenek moyang. Ucapan salam dan terima kasih, menjamu tamu, tata cara masak, dan lain sebagainya atau upacara yang berkaitan dengan nilai-nilai agama dan

kepercayaan suci seperti ritual telah menjadi karakter dari tradisi yang bersifat non keagamaan (Sumanto, 2019: X).

Masyarakat Jawa, ritual bahkan digunakan untuk kelahiran, kematian, bahkan pernikahan seseorang, belum lagi adanya ritual musiman yang biasanya dilakukan oleh individu maupun bersama sama dalam kelompok masyarakat. Ritual menciptakan dan memelihara mitos, serta kebiasaan sosial dan agama, karena ritual adalah agama dalam tindakan (Dhavamoni, 1995: 167). Mitos didefinisikan sebagai wacana fiktif, berebeda dengan *logos*, bahkan mitos dianggap sebagai cerita naratif pada zaman Yunani Kuno (Nyoman, 2011: 110). Artinya mitos merupakan suatu kepercayaan masyarakat tertentu terhadap sesuatu hal yang belum nyata adanya atau bisa dibilang fiksi.

Tumpeng menjadi salah satu makanan yang erat kaitannya dengan budaya dan tradisi di Indonesia. Tumpeng merupakan nasi yang dibentuk kerucut menyerupai gunung disertai lauk pendamping yang ditelakkan dalam tampah besar. Tumpeng biasanya digunakan dalam acara tertentu di masyarakat. Menurut para ahli yang mengerti benar mengenai tumpeng, tumpeng merupakan sajian yang penuh makna, mulai dari bentuk yang mengerucut, hingga lauk pauk yang menyertainya (Sufi, 2007:6).

Boyolali, merupakan kabupaten di provinsi Jawa Tengah yang sebagian masyarakatnya masih bergelut dengan tumpeng dan tradisi Jawa nya. Kabupaten Boyolali sendiri terbagi dalam 22 Kecamatan diantaranya Kecamatan Ampel, Andong, Banyudono, Cepogo, Gladaksari, Juwangi,

Karanggede, Kemusu, Klego, Mojosongo, Musuk, Nogosari, Sambu, Sawit, Selo, Simo, Tamansari, Teras, Wonosamodro, dan Wonosegoro. Berdasarkan hasil wawancara via gawai yang dilaksanakan pada Rabu, 16 November 2022 dengan ibu Elisa Lismani, selaku warga desa Randu Kuning, Glintang, kecamatan Sambu, menyampaikan bahwa di desanya masih sering mengadakan tradisi atau mitos masyarakat dengan mengangkat tumpeng sebagai makanan utama.

Desa tersebut terdapat dua jenis tumpeng yang sering dibuat yaitu tumpeng dengan nasi berwarna kuning dan tumpeng dengan nasi berwarna putih. Perbedaan warna nasi dapat dilihat melalui acara tradisi itu sendiri, tumpeng nasi putih biasanya untuk acara sakral misalnya sepasaran bayi, syukuran bayi lahir, Maulid Nabi dan syawalan. Tumpeng nasi kuning lebih di gunakan untuk acara ringan dan pesta pesta, misalnya ulang tahun atau acara 17-an. Tumpeng biasanya disajikan bersama dengan lauk pendampingnya. Lauknya pun dipilih sesuai dengan warna tumpeng yang dibuat. Jika tumpeng dengan nasi kuning biasanya menggunakan telur, mie dan tempe kering sebagai lauknya, sedangkan gubahan, sambel goreng dan ayam kampung biasanya digunakan bersama dengan tumpeng nasi putih.

Semakin kuatnya arus globalisasi, bangsa Indonesia harus dapat mempertahankan keberadaan kuliner Indonesia diantaranya tumpeng supaya tidak tergeser keberadaannya. Hal ini menarik perhatian peneliti untuk mempelajari lebih dalam ragam kuliner tumpeng di Kabupaten Boyolali melalui kajian gastronomi sastra. Kajian ini dipilih karena tidak banyak masyarakat

yang tahu bahwa makanan dalam tradisi bisa dijadikan penelitian. Judul dari penelitian ini ialah “*Tinjauan Gastronomi Sastra Pada Kuliner Tumpeng di Kabupaten Boyolali*”. Selain itu, pemilihan tumpeng sebagai objek penelitian karena apabila dikaji lebih dalam ternyata tumpeng bukan hanya sekedar nasi yang berbentuk kerucut, namun dari pemilihan bahan, cara pembuatan, bentuk dan warna, serta lauk pauk yang menyertainya merupakan sebuah simbol atau lambang yang menarik untuk dibahas.

Paling tidak pembahasan gastronomi sastra menyangkut tiga hal, yaitu (1) memahami ekspresi gastronomi sastra sebagai ungkapan estetis dan artistik, (2) memahami teks dan konteks makanan sebagai gambaran kehidupan manusia yang multidimensional, (3) memahami metaphor makanan yang melukiskan simbol kehidupan (Endraswara, 2018:138). Berdasarkan kajian gastronomi sastra, penelitian ini akan menekankan pada pilar tafsir yang dikaitkan dengan makanan, bukan hanya tentang urusan lidah namun juga konstruksi filosofi dan kreatifitas juga penafsiran simbol-simbol kuliner (Endraswara, 2018:143).

Penelitian ini digagas untuk dapat menumbuhkan kembali rasa cinta generasi milenial terhadap nusantara, kuliner nusantara, rasa toleransi, sosial masyarakat dan religiustitas yang dibalut dalam kuliner tumpeng. Kuliner tumpeng dapat dimasukkan dalam pembelajaran supaya memperkuat karakter bangsa Indonesia yang bermartabat, menjunjung tinggi adab dan sopan santun, serta dapat menjadi sarana melestarikan dan mengenalkan ragam dan makna simbol kuliner tumpeng yang ada di Kabupaten Boyolali melalui pembelajaran

Bahasa dan sastra Indonesia kelas VII semester 1 kurikulum merdeka pada bab jelajah nusantara.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka ada dua permasalahan dalam penelitian ini.

1. Bagaimanakah ragam dan simbol kuliner tumpeng di Kabupaten Boyolali ditinjau dari gastronomi sastra?
2. Bagaimanakah relevansi ragam dan simbol kuliner tumpeng dengan pembelajaran Bahasa dan sastra Indonesia di Madrasah Tsanawiyah?

C. Tujuan Penelitian

Terdapat dua tujuan dalam penelitian ini.

1. Mengidentifikasi ragam dan simbol kuliner tumpeng di Kabupaten Boyolali melalui ilmu gastronomi sastra.
2. Menganalisis relevansi ragam dan simbol kuliner tumpeng di Kabupaten Boyolali dengan pembelajaran Bahasa dan sastra Indonesia di Madrasah Tsanawiyah.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoretis

Hasil penelitian tentang “*Tinjauan Gastronomi Sastra Pada Kuliner Tumpeng di Kabupaten Boyolali*” diinginkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai ilmu kesusastraan khususnya gastronomi sastra dan kuliner tumpeng. Adanya penelitian ini diharapkan dapat menambah

kiprah gastronomi sastra menjadi lebih populer di dunia penelitian dan meminimalisir kepunahan kuliner tumpeng.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi praktisi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi praktisi agar menambah wawasan ilmu kesastraan khususnya gastronomi sastra, dan dapat menambah kreatifitas juga pengalaman melakukan penelitian secara langsung ke masyarakat umum.

b. Bagi pendidik

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk membantu pengajar dalam mengenalkan dan menerangkan bagaimana melakukan penelitian secara langsung ke masyarakat umum kepada peserta didik.

c. Bagi sastrawan

Berdasarkan hasil penelitian ini, diharapkan dapat membuka lebih luas lagi wawasan bagi sastrawan mengenai ilmu kesastraan gastronomi sastra, serta penelitian ini diharapkan bisa membantu sastrawan untuk dapat memunculkan strategi baru mengenai gastronomi sastra yang lebih efektif dan efisien kedepannya.

BAB II

LANDASAN TEORI, KAJIAN PUSTAKA, DAN KERANGKA BERPIKIR

A. Landasan Teori

1. Kuliner Tumpeng

a. Kuliner

Kuliner tumpeng secara etimologis merupakan terjemahan dari kata '*culinary*'. Kata ini berasal dari bahasa Latin '*culinarius*' yang didapat dari kata '*culina*' yang berarti dapur, tempat memasak makanan. Memasak memiliki makna universal, yaitu transformasi dari alam menuju ke budaya. Selain itu, memasak juga merupakan bahasa yang kita gunakan untuk berbicara tentang diri kita dan tempat kita berada di dunia. Mungkin kita bisa memetik ungkapan Descartes dan mengubahnya menjadi "Saya makan, maka saya ada" (Woodward [ed.], 1999: 31-32).

Kuliner merupakan elemen budaya dari suatu bangsa yang sangat mudah dikenali sebagai identitas suatu masyarakat. Kuliner merupakan salah satu unsur dari budaya dan menunjukkan adanya hubungan sosial. Apa yang kita makan, dengan siapa kita makan, dan bagaimana penyajian makanan menunjukkan peranan yang penting dalam memaknai relasi sosial. Makanan berfungsi sebagai kunci untuk mengikat. Kuliner merupakan konsep tentang makanan, dengan demikian kuliner merupakan elemen dari

kebudayaan, yang berkaitan dengan akar historis, kolonialisme, mitos, agama, dan nilai dalam suatu masyarakat. (Utami, 2018: 38).

Kuliner tidak terlepas dari budaya. Karena budaya merupakan landasan komunikasi sehingga bila budaya beraneka ragam maka beraneka ragam pula praktek-praktek komunikasi yang berkembang. Adapun budaya itu sendiri berkenaan dengan cara hidup manusia. Bahasa, persahabatan, kebiasaan makan, praktek komunikasi, tindakan-tindakan sosial, kegiatankegiatan ekonomi dan politik dan teknologi semuanya didasarkan pada pola-pola budaya yang ada di masyarakat (Misnawati, 2017:20).

b. Tumpeng

Tumpeng merupakan sajian tradisional khas Indonesia yang sering hadir dalam acara formal maupun non formal. Tumpeng dibuat dan dihidangkan dalam rangka memperingati hari raya, sebagai pelengkap upacara keagamaan tertentu, atau sebagai tanda syukur sekaligus untuk memohon keselamatan dan keberkahan dari Tuhan (Rondhi, 2007:1). Murdijati Gardjto dan Lilly T. Erwin (8:2010) mendefinisikan tumpeng ialah nasi yang berbentuk kerucut dan umumnya tinggi kerucut lebih besar daripada diameter lingkaran dasar kerucutnya. Umumnya tumpeng dibuat dari nasi putih, nasi kuning dan nasi gurih.

Tumpeng disajikan lengkap dengan lauk pendukungnya yang diletakkan pada tampah (nampan bulat dari anyaman bambu).

Tumpeng digunakan sebagai syarat saat menyelenggarakan upacara adat pada masyarakat Jawa, Sunda, Madura, dan Bali seperti kehamilan, persalinan, pernikahan, kematian, yang merupakan peristiwa terkait siklus hidup seseorang, terkadang juga sebagai bentuk rasa syukur atas kemenangan dan keselamatan yang diperoleh. Tumpeng diartikan sebagai wujud dari ketulusan atau rasa ikhlas, toleransi, dan kebesaran hati serta rasa kagum terhadap kebesaran Tuhan Maha Pencipta (Sufi, 2007:6).

Nasi tumpeng dibuat dari beras pulen kemudian dimasak menjadi jenis nasi yang tidak akas namun juga tidak lembek atau lemas, setelah masak nasi tersebut dibentuk menjadi kerucut (Sutiyono, 1998: 61). Sejalan dengan Sutiyono, OIB Hariyanto (2016: 66) juga menjelaskan bahwasannya tumpeng adalah kuliner tradisional Indonesia yang terbuat dari beras yang diberi santan atau sari kelapa dan bumbu rampai. Cara memasak tumpeng dengan cara disetum, setelah beras tanak dan menjadi nasi warnanya akan berubah menjadi kuning keemasan (golden). Nasi pada tumpeng dibentuk kerucut menyerupai Gunung, bagi masyarakat Sunda alat untuk mengukus nasi diberi nama *aseupan*, *aseupan* dibikin dari anyaman bambu yang dibentuk kerucut dan dikukus dengan *seng*. Setelah nasi matang kemudian dibalik di atas tampah yang telah dialasi daun pisang, *aseupan* diambil dan bentuk nasinya akan menyerupai kerucut sesuai *aseupan*.

Falsafah tumpeng juga berkaitan dengan kondisi wilayah Indonesia (khususnya Jawa) dimana banyak didapati gunung api. Tumpeng asalnya dari tradisi kuno masyarakat Indonesia yang meninggikan gunung yang menjadi tempat bersemayamnya para hyang dan roh leluhur atau nenek moyang (AR Krisnadi, 2020: 39). Sebelum agama islam masuk ke tanah Jawa, tradisi tumpengan telah dilakukan oleh para leluhur. Berkembangnya tradisi tumpeng kerap disangkutkan dengan filosofi Jawa yang dipandang sebagai amanat leluhur yang berkenaan dengan permohonan kepada Yang Maha Kuasa (Sugiman, 2019:2). Diperkirakan nasi tumpeng ini sudah ada sejak zaman Hindu abad I sampai dengan abad XIV Masehi. Pada zaman itu tumpeng digunakan untuk persembahan kepada Wisnu sebagai dewa pemelihara keseimbangan alam (Sutiyono, 1998:61).

Berdasarkan tradisi Tanah Jawa, "Tumpeng" adalah singkatan dari bahasa Jawa: *yen metu kudu sing mumpeng* (jika keluar hendaklah dengan serius), ini bermakna apabila melakukan suatu pekerjaan harus dilakukan dengan landasan bersungguh sungguh agar mendapat hasil yang maksimum. Selengkapnya, ada lagi makanan bernama "*Buceng*", terbuat dari ketan, dan merupakan singkatan dari: *yen mlebu kudu sing kenceng* (jika masuk hendaklah dengan sungguh-sungguh). Nasi Tumpeng pasti disandingkan dengan lauk pauk pelengkap dengan jumlah 7 macam. Angka 7 dalam bahasa Jawa disebut *pitu*, yang artinya pitulungan atau dalam

Bahasa Indonesia yaitu bantuan. Berdasarkan singkatan tersebut, dapat disimpulkan ketika sedang mempunyai hajad dengan menghadirkan Tumpeng, maka dimaksudkan untuk meminta bantuan kepada Sang Maha Pencipta supaya mendapat hal baik dan dijauhkan dari kejahatan, serta mendapatkan kemuliaan dari Tuhan. Semua itu bisa kita dapat apabila sungguh sungguh dalam berusaha (Sugiman, 2019:4).

Tumpeng mempunyai makna yang dalam yaitu menyangkutkan antara manusia dengan Tuhan, hubungan manusia dengan alam serta manusia dengan manusia. Tumpeng muncul hampir pada setiap upacara untuk mengingatkan manusia atas kekuasaan Sang Pencipta Alam, pentingnya tertanam rasa harmonis dengan semesta, dan belajar nilai kehidupan darinya, serta menjaga prinsip hidup saling membantu, dan menebar kebecikan, mbaales budi yang dijadikan dasar kerukunan dan keharmonisan dalam kehidupan bermasyarakat (AR Krisnadi, 2020: 39). Ketika pemotongan Tumpeng, mula mula bagian puncak dipersembahkan pada tetua atau orang yang dituakan, selanjutnya keluarga atau kerabat dekat kemudian baru teman teman yang hadir, tujuannya ialah mengajarkan kepada anak anak supaya memiliki rasa segan dan menghargai yang lebih tua (OIB Hariyanto, 2016:66).

Berdasar pada beberapa pandangan tersebut dapat dijadikan kesimpulan bahwa tumpeng merupakan kuliner tradisional

Indonesia yang telah mewakili kuliner nusantara. Tumpeng mendapat tempat yang istimewa dalam masyarakat Indonesia khususnya Jawa. Banyaknya gunung berapi di Jawa menjadi filosofi bentuk tumpeng kerucut yang menandakan ketauhidan. Tumpeng merupakan kuliner yang tidak setiap saat ada seperti halnya bakso dan mie ayam, namun tumpeng dibuat hanya ketika ada acara besar seperti memperingati hari kelahiran nabi hingga memperingati HUT kemerdekaan RI.

Tumpeng, merupakan lambang bentuk syukur yang ditujukan kepada Allah atas nikmat yang telah dilimpahkan pada umat manusia. Tumpeng dibuat dengan warna, bentuk dan lauk pauk yang berbeda pada tiap acara bukan semata hanya sekedar warna, bentuk dan hiasan, namun ada makna dibalikny yang apabila dipelajari dapat membuat kita sadar akan kebesaran Allah dan selalu bersyukur.

2. Gastronomi Sastra

Setiap negara, bahkan setiap kelompok masyarakat memiliki kuliner yang sesuai dengan kesukaan berdasarkan pilihan lidah masing-masing dan sesuai dengan keadaan lingkungannya. Apabila disebutkan ciri khas ketertarikan selera masyarakat, maka secara otomatis pikiran akan teringat dan condong pada makanan tertentu di suatu daerah tersebut. Selain sebagai kebutuhan dasar manusia untuk mempertahankan hidup, makanan juga menjadi keperluan sosial dan budaya manusia dalam

suatu populasi maupun masyarakat. Penentuan bahan untuk mencukupi asupan makanan dalam tubuh ditentukan oleh faktor sosial dan budaya yang menyampaikan arti simbolis makanan. Faktor budaya merupakan bagian dari pengalaman manusia yang terus bertumbuh dan berganti (Utami, 2018:41).

Makanan merupakan kebutuhan manusia yang paling kuno sekaligus modern. Sehingga, apa yang kita makan, cara memperoleh makanan, bagaimana pengolahan dan penyajian makanan, cara mengkonsumsi makanan, boleh tidaknya dimakan, tentu berbeda dari waktu ke waktu dan berbeda pula dari satu kelompok manusia dengan kelompok lain (Handayani, 2015: 2). Praktik makan dan kebiasaan mengkonsumsi makanan tertentu dalam suatu masyarakat mengalami perluasan fungsional, yaitu menjadi bagian dari seperangkat hubungan kemasyarakatan. Makanan dan minuman dihidangkan jika sedang mengobrol dan berkumpul dengan anggota masyarakat lain saat menjamu tamu, dan saat ada acara khusus (Abdul Wahid, 2004:2).

Istilah awal gastronomi dikenal pada tahun 1804 di Perancis melalui karya Jacques Berchoux yang berupa puisi pendek berjudul *gastronomia*. Sedangkan pada awal abad ke-19 Jean Anthelme Brillat-Savarin menulis “*The Fisiologi Taste*” sebagai studi resmi pertama gastronomi (Ketaren, 2021:2). Gastronomi secara internasional adalah ilmu tentang makanan, pelakunya disebut gastronom. Gastronomi atau

tata boga adalah seni atau ilmu yang bersangkutan dengan kualitas dan kenikmatan (*good eating*) suatu makanan (Abdul Wahid, 2004:1).

Mutu dan kelezatan makanan serta minuman tidak hanya bergantung dari segi bahan atau materinya saja, tetapi terkait dengan bagian eksternalnya seperti prosedur dan pengolahan. Kata gastronomi juga merujuk pada ilmu tentang ikatan antara budaya dan makanan, elemen budaya dalam makanan jadi pusatnya. Gastronomi mencakup penghayatan makanan dan minuman secara mendetail, bahkan hingga memikirkan cara supaya menjadi identitas nasional dari suatu negara di berbagai belahan dunia (Abdul Wahid, 2004:1).

Sebagai pengetahuan (knowledge), gastronomi memiliki 3 (tiga) kegiatan yang saling berkaitan, yaitu: (1) Cerita Makanan (Food Story) (2) Penilai Makanan (Food Assessment) (3) Tata Cara Makan (Table Manners). Sebagai *food story*, gastronomi mempelajari hubungan antara makanan sebagai poros tengah dengan pengetahuan sejarah dan budaya (termasuk metode memasak dan lanskap geografis) yang didalamnya terdapat cerita. Sebagai *Food Assessment*, gastronomi adalah kegiatan menilai suatu hidangan makanan yang berfokus pada hidangan kualitas sempurna yang meliputi makanan (*dishes*, bentuk dan jenis, selera, rasa, bumbu, bau, sensasi, tekstur, keindahan, penyajian, kreativitas dan pemilihan pasangan makanan), bukan internal makanan (koki atau chef kompeten atau ahli dan swadidik, jenis rumah makan, tema yang diusung, sikap ramah dan ceria, ornamen, musik, popularitas serta

kebersihan) dan penataan (mengatur kelengkapan meja makan dan meja dan pendekorasi makanan pada piring). *Table Manners* adalah etiket dan sopan santun yang dapat diterima secara sosial, dan kebiasaan makan yang baik terutama ketika berhadapan dengan orang lain (Ketaren, 2021:3).

Endraswara (2018: 5) berpendapat bahwa gastronomi berasal dari Bahasa Yunani kuno yaitu *gastronomia*, *gastro* berarti perut atau lambung, dan *nomia* berarti aturan atau hukum. Berlandaskan pengertian tersebut, pemahaman gastronomi secara sederhana adalah suatu disiplin ilmu yang mempelajari hukum-hukum yang berkaitan dengan lambung dan perut. Dalam konteks aturan yang terkait dengan lambung dan perut, amat erat berkaitan dengan makanan. Sehingga bisa dikatakan gastronomi juga merupakan ilmu tentang makanan.

Gastronomi sebagai ilmu yang mendalami hubungan antara adat dan makanan dengan berpusat pada kajian ragam aspek budaya dan makanan. Kaitan antara adat dan gastronomi terwujud karena gastronomi merupakan produk budidaya dalam urusan pertanian sampai bentuk warna, bau, dan rasa suatu makanan bisa ditelaah asalnya dari proses yang berkaitan dengan tempat bahan baku tersebut diproduksi (Kasmiasi, Karim, dan Farid, 2022:1).

Gastronomi Indonesia melihat sejarah dan budaya, menekankan aspek keragaman makanan nusantara yang ada (Ketaren, 2021: 3). Dalam hal ini terdapat dua unsur: (1) wujud nyata adalah pencarian

makanan sebagai lambang budaya yang dibuat masyarakat dan turun-temurun dalam berbagai aspek penentu dan aturan kultur perbuatan anggotanya. (2) sifat tidak berwujud atau *intangible* dari mayoritas hidangan makanan, terdapat unsur ritual, adat, dan kearifan lokal yang sudah melembaga serta yang bersifat kuno sehingga menjadi faktor pembentuk sifat, identitas, dan karakter pengenal suatu bangsa/kelompok masyarakat (Kasmiati, Karim, dan Farid, 2022: 26-34).

Makanan juga mempengaruhi perubahan dan menandakan kondisi sosial masyarakat. Pengetahuan tentang makanan, baik pengaruhnya terhadap tubuh manusia, cara memproduksinya, cara mengolahnya, cara makanan ditata dan disajikan di meja makan, serta cara mengkonsumsinya, dapat menjadi bahasan tentang hubungan antara makanan dan sosial kondisi masyarakat tertentu. Makanan dapat diasosiasikan dengan kebiasaan suatu komunitas sebagai penanda tradisi dan solidaritas sosial, penanda rasa memiliki, identitas kolektif, dan status seseorang dalam masyarakat (Ellis dalam Nugraha, 2021: 24).

Sejalan dengan itu, berkaitan dengan konsep identitas gastronomi, dapat diduga bahwa kebiasaan makan dan minum diturunkan dari berbagai norma budaya dan peristiwa yang terjadi sepanjang waktu (Ondieki dkk, 2017:19). Orang yang mempelajari gastronomi hendaknya memiliki kegemaran atau gairah terhadap seni makanan, karena yang berhubungan adalah *food connoisseur* (pecinta, pemerhati

dan penikmat makanan) dan *food enthusiastic* (penggemar makanan – foddie) yang melihat serta mempelajari makanan dari segi sejarah dan budaya. Sebagai *food story*, gastronomi mempelajari hubungan makanan selaku poros tengah dengan pengetahuan sejarah dan budaya (termasuk metode memasak dan lanskap geografis) yang didalamnya ada kisah atau cerita. Dapat disimpulkan sederhananya gastronomi adalah studi tentang kaitan antara budaya dalam masyarakat dan kuliner yang dilihat dari beraneka macam komponen atau aspek sejarah dan budaya dengan makanan sebagai pusatnya (Ketaren, 2021:2).

Gastronomi sastra menekankan pemahaman makna sastra yang mengandalkan makna simbolik makanan dalam sastra, makna filosofis makanan dalam sastra dikaitkan dengan kehidupan, dan makna natural makanan dalam sastra dikaitkan dengan kesehatan. Makanan bahkan merupakan cara manusia untuk berinteraksi dengan Tuhan (peribadatan). Makanan digunakan sebagai persembahan dalam upacara keagamaan dan tradisi. Selain ambalan ritual sendiri, komponen makanan yaitu bahan dan cara penyajian yang menjadi hal terpenting. Ini karena makanan bersifat simbolis, menyampaikan ekspresi yang dalam dan ilahi dari pikiran manusia interaksinya dengan Sang Pencipta juga dengan lingkungan alam (Endraswara, 2018:4).

Suggests six main elements that are critical in determining culinary identity: geography, history, ethnic diversity, culinary etiquette, prevailing flavors and recipes (enam elemen utama yang sangat penting

dalam menentukan identitas kuliner yaitu: geografi, sejarah, keragaman etnis, etiket kuliner, rasa, dan resep yang berlaku) (Dahni dalam Ondieki dkk, 2017:18). Geografi adalah elemen penentu istilah gastronomi sebab sangat diperlukan dalam menentukan *pantry deinitif* wilayah tertentu, buah yang dapat ditanam, produk makanan dan pertanian bahan pokok yang tersedia. Sejarah memiliki dampak pada karakteristik yang bisa dikenali melalui pengenalan bahan tambahan dan teknik memasak. Keragaman etnis pada lokasi tertentu berdampak besar pada makanan tradisional dan terciptanya produk makanan dan minuman yang unik dari waktu ke waktu berdasarkan perpaduan perspektif dan budaya.

Etiket kuliner adalah pengenal lain dari masakan suatu daerah yang ditentukan oleh bagaimana dan budaya makan tertentu. Selanjutnya ialah rasa, lima karakteristik rasa dasar yaitu manis, asin, pahit, asam, gurih memberikan berbagai profil yang berlaku untuk mengidentifikasi karakteristik gastronomi dalam makanan. Elemen terakhir ialah resep, resep menjadi penentu bahan dominan yang digunakan pada masakan suatu daerah (Dahni dalam Ondieki dkk, 2017:18).

Gastronomi dalam sastra sering dilukiskan secara metaforik, personifikasi, dan alegori. Kuliner merupakan konstruksi filosofi dan kreatifitas. Interpretasi dan pemaknaan diarahkan untuk menembus kedalam makna yang terkandung di dalamnya, tidak hanya pada proses yang menyentuh permukaan karya sastra saja. (Endraswara, 2018:141).

3. Relevansi Penelitian dengan Pembelajaran Bahasa Indonesia di Madrasah

Pendidikan memegang aspek krusial dalam kehidupan manusia. Berdirinya pendidikan, sumber daya manusia bisa terbentuk dengan kualitas yang baik dan dapat mengikuti mau dan canggihnya perkembangan zaman. Pendidikan adalah proses kebudayaan untuk menumbuhkan derajat dan kehormatan manusia yang akan berlanjut seumur hidup (Kurniawan, 2015:157). Pendidikan kerap diartikan sebagai upaya manusia untuk membangun personalitas atau karakter berlandaskan nilai- nilai sosial dan budaya (Magnani, 2022:1).

Tiap pembelajaran harus mempunyai hubungan atau kaitan dalam tujuan pendidikan yang sering disebut dengan relevansi. Menurut kamus besar Bahasa Indonesia relevansi berarti hubungan, keterkaitan. Relevansi juga diartikan sebagai hubungan antara dua hal yang saling berkaitan sehingga saling berhubungan. Konsep relevansi adalah bagaimana seseorang dapat mencoba menghubungkan satu topik dengan konsep lain dengan cara mempertimbangkan topik satu dan dua (Irma, 2019:31).

Demi mencapai fungsi dan tujuan pendidikan nasional maka diperlukan metode, model, strategi dalam pembelajaran agar proses pembelajaran berlangsung secara optimal. Pembelajaran diidentikkan dengan kata “mengajar” berasal dari kata dasar “ajar” artinya memberi petunjuk kepada orang lain agar mereka tahu (diturut). Kemudian,

ditambah awalan “pe” dan akhiran “an” membentuk kata “pembelajaran” yang mengacu pada proses, tingkah laku, metode mengajar supaya peserta didik ingin dan tekun belajar. Pembelajaran yakni proses interaksi antar peserta didik dengan pendidik dan sumber belajar pada suatu lingkungan belajar (Djamaluddin dan Wardana, 2019:12).

Adanya hubungan timbal balik antara pihak yang terlibat dalam pembelajaran, sehingga suatu saat pembelajaran dapat disebut sebagai sumber belajar dan sebaliknya (Windarti, 2021:12). Pembelajaran adalah proses dimana pendidik membantu peserta didik memperoleh ilmu pengetahuan, memperoleh keterampilan dan karakter, serta membentuk sikap dan keyakinan pada diri peserta didik dapat terjadi (Djamaluddin dan Wardana, 2019:12). Pembelajaran merupakan proses perubahan perilaku keterampilan kognitif yaitu penguasaan pengetahuan dan perkembangan keterampilan (Rahil Mahyudin dalam Evitasari, 2019:9).

Setiap peserta didik mempunyai kemampuan masing masing pada hal penguasaan dan perkembangan keterampilan dalam setiap pembelajaran. Tentunya hal itu tidak lepas dari faktor yang mempengaruhinya yaitu internal dan eksternal peserta didik. Faktor internal merupakan faktor yang bersumber dari dalam diri individu itu sendiri dalam mencapai tujuan pembelajaran yaitu factor fisiologi (fisik) dan faktor psikologis (kejiwaan). Sedangkan faktor eksternal

merupakan faktor yang berasal dari luar diri siswa. Faktor eksternal dapat berupa lingkungan sekolah, keluarga dan lingkungan sosial masyarakat (Marlina, 2021:67).

Bahasa Indonesia menjadi pelajaran wajib di sekolah atau Madrasah. Bahasa Indonesia diajarkan bukan hanya sebagai pengetahuan saja, tetapi sebagai teks yang memiliki fungsi untuk menjadi sumber aktualisasi diri penggunanya pada konteks sosial-budaya akademis (Kemdikbud, 2021). Pembelajaran Bahasa Indonesia harus memenuhi empat aspek keterampilan berbahasa siswa yaitu menyimak, berbicara, menulis, dan membaca.

Bahasa Indonesia merupakan mata pelajaran yang dapat dipelajari secara langsung dalam kehidupan sehari-hari, namun banyak peserta didik menganggap pelajaran Bahasa Indonesia merupakan pelajaran yang sulit. Siswa merasa kurang mampu mempelajari Bahasa Indonesia. Salah satu kesulitan dalam pembelajaran bahasa Indonesia menurut peserta didik yaitu karena materi Bahasa Indonesia cenderung banyak menulis dan membaca. Kesulitan yang dialami dalam pembelajaran Bahasa Indonesia menyebabkan peserta didik kurang bersemangat dalam menerima pelajaran (Magdalena dkk, 2021:360).

Penelitian skripsi ini membahas mengenai tumpeng yang akan direlevansikan dengan mata pelajaran Bahasa Indonesia di Sekolah Menengah Pertama atau Madrasah Tsanawiyah kelas VII kurikulum merdeka pada bab jelajah nusantara. Peserta didik akan mempelajari

mengenai fungsi dan unsur teks deskriptif melalui teks bertema keindahan alam, keunikan tempat, dan makanan khas daerah. Pembahasan pada bab jelajah nusantara ini adalah memahami isi teks deskripsi, memahami unsur Bahasa dalam teks deskripsi, menyunting teks deskripsi, menyajikan teks deskripsi sederhana.

Akhir fase D, peserta didik memiliki kemampuan berbahasa untuk berkomunikasi dan bernalar sesuai dengan tujuan, konteks sosial, dan akademis. Kurikulum merdeka terdapat capaian pembelajaran yang terbagi dalam 4 elemen yaitu menyimak, membaca, berbicara, menulis. Poin pertama menyimak, memiliki tujuan peserta didik mampu menganalisis dan memaknai informasi berupa gagasan, pikiran, perasaan, pandangan, arahan atau pesan yang tepat dari berbagai jenis teks (nonfiksi dan fiksi) audiovisual dan aural dalam bentuk monolog, dialog, dan gelar wicara. Peserta didik mampu mengeksplorasi dan mengevaluasi berbagai informasi dari topik aktual yang didengar).

Poin dua membaca bertujuan peserta didik memahami informasi berupa gagasan, pikiran, pandangan, arahan atau pesan dari berbagai jenis teks misalnya teks deskripsi, narasi, puisi, eksplanasi dan eksposisi dari teks visual dan audiovisual untuk menemukan makna yang tersurat dan tersirat. Peserta didik menginterpretasikan informasi untuk mengungkapkan simpati, kepedulian, empati atau pendapat pro dan kontra dari teks visual dan audiovisual. Peserta didik menggunakan sumber informasi lain untuk menilai akurasi dan kualitas data serta

membandingkan informasi pada teks. Peserta didik mampu mengeksplorasi dan mengevaluasi berbagai topik aktual yang dibaca dan dipirsa).

Poin tiga berbicara bertujuan peserta didik mampu menyampaikan gagasan, pikiran, pandangan, arahan atau pesan untuk tujuan pengajuan usul, pemecahan masalah, dan pemberian solusi secara lisan dalam bentuk monolog dan dialog logis, kritis, dan kreatif. Peserta didik mampu menggunakan dan memaknai kosakata baru yang memiliki makna denotatif, konotatif, dan kiasan untuk berbicara dan menyajikan gagasannya. Peserta didik mampu menggunakan ungkapan sesuai dengan norma kesopanan dalam berkomunikasi. Peserta didik mampu berdiskusi secara aktif, konstruktif, efektif, dan santun. Peserta didik mampu menuturkan dan menyajikan ungkapan simpati, empati, peduli, perasaan, dan penghargaan dalam bentuk teks informatif dan fiksi melalui teks multimoda. Peserta didik mampu mengungkapkan dan mempresentasikan berbagai topik aktual secara kritis.

Poin empat menulis dengan tujuan peserta didik mampu menulis gagasan, pikiran, pandangan, arahan atau pesan tertulis untuk berbagai tujuan secara logis, kritis, dan kreatif. Peserta didik juga menuliskan hasil penelitian menggunakan metodologi sederhana dengan mengutip sumber rujukan secara etis. Menyampaikan ungkapan rasa simpati, empati, peduli, dan pendapat pro/kontra secara etis dalam memberikan penghargaan secara tertulis dalam teks multimodal. Peserta didik

mampu menggunakan dan mengembangkan kosakata baru yang memiliki makna denotatif, konotatif, dan kiasan untuk menulis. Peserta didik menyampaikan tulisan berdasarkan fakta, pengalaman, dan imajinasi secara indah dan menarik dalam bentuk prosa dan puisi dengan penggunaan kosa kata secara kreatif.

Persoalan yang sering dihadapi siswa pada pembelajaran teks deskripsi ialah siswa bosan dan malas apabila diperintah menulis banyak. Dihadirkannya tumpeng sebagai objek deskripsi diharapkan dapat menambah antusias siswa, dengan melihat bentuknya yang kerucut, warna yang berbeda tiap acaranya dan banyaknya lauk pauk didalamnya, ditambah lagi aroma wangi dari rempah dan rasa dari tumpeng yang bervariasi dapat menambah rasa ingin tau siswa yang kemudian siswa dapat menuliskan apa yang ada dalam angan dan fikiran mereka kedalam teks deskripsi dengan mudah. Maka dari itu kuliner tumpeng dapat dijadikan inovasi dalam pembelajaran Bahasa Indonesia kelas VII semester 1 kurikulum merdeka bab jelajah nusantara.

B. Kajian Pustaka

Dipa Nugraha (30 April 2021) dalam jurnalnya berjudul “*Kopi Panas untuk Tamu: Kritik Gastro pada Tamu Budi Darma*” menghasilkan penelitian yang mengungkapkan bahwa: pertama, dunia adalah dunia fiksi, jadi misalkan menggunakan ada anggapan kejadian bahwa nyata Budi di Madiun Darma sebagai acuan beberapa hal yang ia hadirkan dalam cerpennya, hal ini tetap tidak menggoyahkan status put. Kedua, kopi sebagai

elemen penting dalam perkembangan dan jalannya cerita berdasarkan pendekatan gastrokritis. Kopi sebagai suguhan bagi tamu yang menikmatinya berkunjung dan bersama cara dengan rokok menjadi penanda kebiasaan selama kurun waktu tertentu dalam suatu masyarakat. Ketiga, adanya keterkaitan peran perempuan dalam ruang domestik dalam diskusi tentang kopi dan suguhan untuk tamu. Temuan ini menunjukkan bahwa kritik gastro dan studi gender dapat digabungkan. Persamaan penelitian terletak pada kajian yang diambil yaitu gastronomi sastra. Perbedaan dari penelitian yaitu pada objek kajian, sumber data dan teknik analisis data. Penelitian skripsi ini menggunakan tumpeng sebagai objek, masyarakat Kabupaten Boyolali sebagai sumber dan menggunakan cara gunting lipat sebagai teknik analisis datanya. Sedangkan pada penelitian Dipa Nugraha mengangkat cerpen karya Budi Darma yang berjudul (*The Guest*). Cerpen ini dimuat di koran 25 Agustus edisi Minggu 2019. Menggunakan pembacaan cermat sebagai teknik pengumpulan dan analisis data.

Rosalia Ayuning Wulansari (2018) dengan judul “*Gastronomi Sastra: Manifestasi Kekayaan Boga dan Budaya Nusantara*” menghasilkan penelitian bahwa dalam kajian sastra dan gastronomi, makanan bisa dilihat sebagai wahana pembentukan karakter. Identitas lokal dan nasional dari para tokoh digambarkan dengan kecondongan melestarikan makanan yang berakar lokal dan nasional melalui cara memasak, menyajikan, dan menikmatinya. Secara tidak langsung, kajian sastra berwawasan kuliner dapat menghidupkan kembali sastra kuliner untuk memperkaya jati diri

sastra Indonesia, sekaligus menjadi sarana pengenalan dan pelestarian masakan Nusantara, karena sastra dan kuliner memiliki hubungan bukan hanya secara fisik dan materi sama halnya tokoh dalam karya sastra mengonsumsi dan menikmati makanan, tapi juga bersifat sosialkultural, yaitu bagaimana para tokoh pemeran tersebut mengembangkan identitas budaya dan prinsip hidup mereka melalui makanan. Persamaan dalam penelitian ini terletak pada kajian yang digunakan yaitu gastronomi sastra. Perbedaannya, skripsi ini menggunakan tumpeng sebagai objek kajian sehingga penelitian terfokus pada gastronomi sastra tumpeng, sedangkan RA Wulansari membahas muatan konsep gastronomi dalam karya sastra, dan menerangkan manifestasi gastronomi sastra dalam usaha mengangkat kuliner dan budaya bermuatan lokal.

Binti Mariatul Kiptiyah (2018) dalam jurnalnya yang berjudul “*Gastrokritik: Kajian Sastra Berwawasan Kuliner Sebagai Wahana Pengenalan dan Pelestarian Kuliner Nusantara*” menghasilkan tiga kesimpulan dalam penelitiannya yaitu: Pertama, paradigma gastro kritik adalah paradigma multidisiplin yang melibatkan studi antropologi, sosiologi, semiotika, sejarah, dan sastra. Kedua, fenomena sastra kuliner dalam sastra Indonesia bisa diamati dalam puisi, cerpen, dan novel. Ketiga, fungsi gastro kritik mencakup keilmuan sastra, untuk pengembangan sastra, dan untuk masyarakat. Penelitian Binti Mariatul Kiptiyah menggunakan kajian gastronomi sastra namun terfokus pada pembahasan gastrokritik

sastra, sedangkan penelitian skripsi ini menggunakan kajian gastronomi sastra dengan tumpeng sebagai objek penelitian.

Sony Sukmawan (2020) dalam jurnalnya yang berjudul “*The Gastronomy of Tenggerese’s Cangkriman-Sodoran Oral Literature*” bertujuan untuk mengetahui bagaimana ritual gastronomi *Karo* mengungkapkan aspek seni, estetika, sosial budaya, sejarah, serta ilmu pengetahuan dan pengetahuan masyarakat Tengger. Penelitian tersebut menghasilkan kesimpulan bahwa Kesakralan hidangan tradisional Tengger telah dimantapkan dalam karya sastra lisan *Cangkriman*. *Cangkriman* tak terpisahkan dari pementasan tari *Sodoran*, tari *Sodoran* tak terpisahkan dari festival *Karo*. Simbol belas kasihan, kedermawanan, ketelitian, ketelitian, dan pemujaan leluhur dapat dilihat dalam persiapan dan penyajian makanan ritual sesaji dan makanan untuk para peserta (nasi, lauk pauk, dan makanan ringan) di festival *Karo*. Penyiapan dan penyajian makanan, lauk pauk, dan jajanan yang dilakukan oleh lembaga desa *bethek-sinoman* menunjukkan suatu kegiatan sosial yang harmonis dan sarat nilai gotong-royong. Secara khusus silsilah dan embriologi suku Tengger dilambangkan dalam jajanan tradisional *pepes* dan *pasung*. Persamaan penelitian ini ialah sama sama penelitian yang dilakukan langsung ke lapangan, dan terdapat pula persamaan pada kajian yang digunakan yaitu gastronomi sastra, namun penelitian milik Sony Sukmawan mengusung paradigma literature etno-gastronomi sedangkan pada penelitian skripsi ini mengusung paradigma gastronomi sastra secara umum. Penelitian tersebut dilakukan di Desa

Tengger Raya, sedangkan penelitian ini dilakukan di Kabupaten Boyolali dengan mengambil objek Tumpeng.

Yusril Fahmi Rosadi (2020) dalam skripsinya dengan judul “*Representasi gastronomi Indonesia pada masyarakat modern dalam novel aruna dan lidahnya karya laksmi pamuntjak*”. Penelitian ini bertujuan untuk: menjelaskan jenis-jenis kuliner dalam novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak, dan menjelaskan makanan sebagai representasi identitas sosial dan media perekat sosial dalam novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak. Hasil penelitian ini ialah jenis masakan yang ditemukan dalam novel Aruna dan Lidahnya terbentuk dari dua kategori yaitu makana berbahan dasar kuah dan makanan rijsttafel. Menganalisis dari perspektif gastro kritik atau kritik gastronomi sastra, peneliti mendapatkan bahwa dari perjalanan kuliner antara tokoh Aruna, Bono, Nadezhda dan Farish dari beragam tempat, lebih tepatnya pada delapan kota yang mereka kunjungi terdapat berbagai masalah sehingga dijumpai makanan sebagai representasi identitas sosial dan media untuk adhesi. Hal ini dalam cara hidup masyarakat modern seperti terdapat tingkatan derajat pada makanan terhadap kelas sosial antara makanan nasional dan internasional, maupun makanan aristokrat yang dikatakan mempunyai perbedaan, sehingga dalam novel Aruna dan Lidahnya tampak perbedaan antara menyukai makanan nasional, namun tetap berbeda derajat dengan makanan internasional.

Persamaan dalam penelitian ini terdapat pada kajian yang dipakai yaitu gastronomi sastra. Pada skripsi Fahmi, sumber data yang digunakan

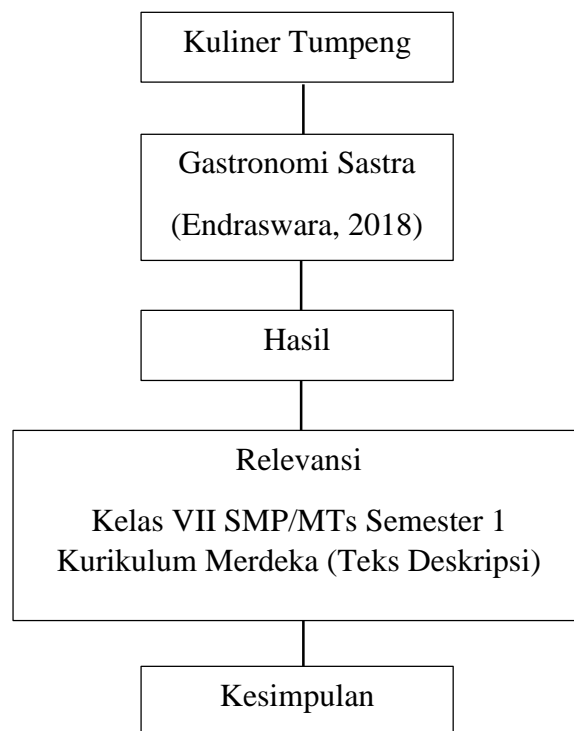
ialah novel Aruna dan Lidahnya karya Laksmi Pamuntjak sedangkan penelitian ini, peneliti melakukan observasi dan wawancara langsung pada masyarakat Kabupaten Boyolali yang menjadi sumber data dan menggunakan tumpeng sebagai objek penelitian. Menarik kesimpulan dari beberapa penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, perbedaan penelitian skripsi yang akan dilakukan terdapat pada objek kajian, sumber data dan cara pemerolehan data.

C. Kerangka Berpikir

Kerangka berfikir ialah motif paradigma mengenai bagaimana teori bersangkutan oleh macam macam faktor yang disebabkan permasalahan yang penting setelah identifikasi (Sugiyono, 2017: 60). Karena tingginya arus globalisasi, keberadaan tumpeng dapat tergeser oleh makanan makanan yang instan seperti mie instan, sosis, nugget dan lain lain. Padahal, tumpeng merupakan makanan yang dianggap legendaris karena keberadaannya yang sudah lama sejak nenek moyang. Jika bukan dengan tular menularkan keberadaan tumpeng maka tumpeng bisa punah dan generasi kedepan tidak akan mengetahui apa itu tumpeng.

Boyolali, merupakan salah satu kabupaten di provinsi Jawa Tengah yang sebagian masyarakatnya masih bergelut dengan tumpeng dan tradisi Jawa nya. Penelitian ini menggunakan kajian gastronomi sastra dengan pembahasan "*Tinjauan Gastronomi Sastra Pada Kuliner Tumpeng di Kabupaten Boyolali*". Penelitian tersebut dilakukan dengan tujuan mengidentifikasi ragam kuliner tumpeng yang ada di Kabupaten Boyolali

melalui ilmu gastronomi sastra dan menganalisis relevansi kesastraan gastronomi sastra dalam pembelajaran Bahasa Indonesia di Madrasah. Menggunakan penelitian kualitatif deskriptif dan data diambil dengan teknik mencuplik.



Gambar 2.1 Kerangka Berpikir

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu

Penelitian ini akan dilaksanakan di Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah. Boyolali sendiri merupakan tempat tinggal peneliti, peneliti sudah tidak asing dengan Kabupaten Boyolali sehingga akan lebih mudah dalam mencari, mengumpulkan dan dapat lebih leluasa dalam mengambil data. Boyolali terdiri dari 22 kecamatan dari ujung barat yaitu lereng gunung Merapi dan Merbabu hingga ujung timur berbatasan dengan Surakarta, tentunya akan membutuhkan waktu yang panjang untuk melakukan penelitian, sehingga peneliti mengambil 15 kecamatan saja yaitu Kecamatan Mojosongo, Gladagsari, Ngemplak, Ampel, Cepogo, Sambi, Klego, Simo, Selo, Karanggede, Nogosari, Musuk, Teras, Andong, Wonosegoro.

Peneliti mengangkat adat dan kebudayaan sebagai perantara pengambilan data, dan Tumpeng sebagai objek penelitian. Masyarakat Boyolali, utamanya bagian barat masih sering mengadakan upacara kebudayaan atau upacara adat yang menggunakan tumpeng sebagai makanan utamanya sehingga hal ini searah dengan penelitian yang hendak dilaksanakan. Waktu penelitian ini dilakukan mulai dari persiapan pada Mei 2023 sampai Munaqosah pada Oktober 2023.

Tabel 3.1 Jadwal Kegiatan Penelitian

No	Kegiatan	Tahun 2023																							
		Mei				Juni				Juli				Agustus				September				Oktober			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Pengajuan Judul	■																							
2	Pembuatan Proposal		■																						
3	Pelaksanaan Sempro			■																					
4	Revisi Proposal				■																				
5	Penggalian Data					■	■	■	■																
6	Analisis Data									■	■	■	■	■	■										
7	Penulisan Laporan																■	■	■	■	■	■	■	■	
8	Munaqosah																							■	
9	Revisi Munaqosah																								■

B. Metode Penelitian

Penelitian ini bermaksud untuk mengidentifikasi ragam dan simbol kuliner tumpeng di Kabupaten Boyolali melalui ilmu gastronomi sastra dan menganalisis relevansi ragam dan simbol kuliner tumpeng pada pembelajaran Bahasa dan sastra Indonesia di Madrasah Tsanawiyah. Data

dalam penelitian ini berupa hasil survey, dokumentasi dan wawancara dari informan terkait. Penelitian gastronomi sastra terkait dengan budaya atau tradisi masyarakat, dalam hal ini informan dapat terdiri dari dua bentuk yaitu informan kunci dan biasa. Menurut Endraswara (2018: 92) Informan kunci ialah figuran dengan peran penting dalam sastra lisan, seperti dalang, tokoh masyarakat, sesepuh dan pelaku lain, sedangkan informan biasa ialah yang mendukung sastra lisan tersebut misalnya penikmat atau penonton sastra lisan.

Gastronomi sastra termasuk dalam ilmu yang humanistik, sehingga cocok apabila dikaji menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan memaparkan kata kata secara menyeluruh berdasarkan sudut pandang tiap informan dari hasil wawancara yang telah diperoleh (Endraswara, 2018:94). Menurut Abdussamad (2021:30) Secara umum karakteristik penelitian yang menggunakan pendekatan kualitatif antara lain: urutan alamiah merupakan sumber data yang bersifat langsung, manusia sebagai alat instrument, bersifat deskriptif, mementingkan proses, analisis data bersifat induktif, penelitian kualitatif utamanya adalah berkaitan dengan "makna". Pada bidang budaya, metode kualitatif dikenal dengan metode etnografis, paham etnografis yang paling utama adalah wawancara mendalam, pengamatan atau survey dan dokumentasi (Endraswara, 2018: 94).

C. Sumber Data

Data merupakan kumpulan catatan dan informasi yang diperoleh dari penggalan suatu objek penelitian. Penelitian ini, data yang diperoleh

berupa hasil observasi (peristiwa), wawancara (informan), dokumentasi (dokumen) mengenai ragam dan simbol kuliner tumpeng dikalangan masyarakat Kabupaten Boyolali. Sedangkan sumber data pada penelitian ini menggunakan sumber data primer. Data primer ialah data yang dikumpulkan oleh peneliti dengan mendatangi tempat penelitian secara langsung.

Mengenai data primer, Burgin (2005:132) berpendapat data primer ialah data yang langsung diperoleh dari sumber data pertama di lokasi penelitian atau objek penelitian. Data primer tersebut akan diperoleh melalui wawancara secara langsung kepada masyarakat di Kabupaten Boyolali dengan mengambil informan dari tiap kecamatan. Sasaran informan pada penelitian ini ialah tokoh masyarakat dan masyarakat biasa yang mengetahui seluk beluk kuliner tumpeng. Tokoh masyarakat dalam penelitian seperti halnya sesepuh, pemuka masyarakat, atau figur penting yang bersangkutan kuat sehingga data yang diperoleh nantinya dapat jauh lebih akurat. Sehingga sumber data dalam penelitian ini ialah masyarakat Kabupaten Boyolali dan kuliner tumpeng.

Peneliti telah mendapatkan sumber data untuk diwawancara lebih dalam diantaranya: Bapak Sutanto (Klego), Bapak Sukemi (Klego), Bapak Sukanto (Gladagsari), Mbah Sipon (Mojosongo), Ibu Hartini (Andong), Ibu Sarwanti (Ampel), Ibu Dwi (Teras), Bapak Setiyono (Simo), Ibu Murjinah (Karanggede), Ibu Sumartin (Nogosari), Ibu Parti (Sambi), Ibu

Harsih (Musuk), Ibu Partini (Cepogo), Bapak Saryono (Selo), Ibu Panikem (Ngemplak), Bapak Ngateno (Selo), Bapak Hadi Sunaryo (Wonosegoro).

D. Teknik Pengumpulan Data

Berdasarkan penelitian yang berjudul "*Tinjauan Gastronomi Sastra Pada Kuliner Tumpeng di Kabupaten Boyolali*" ini data primer yang akan dianalisis diperoleh dari observasi, wawancara, dan dokumentasi kepada masyarakat Kabupaten Boyolali.

1. Observasi

Nasution (dalam Sugiyono, 2013:226) menyatakan bahwa observasi atau pengamatan adalah dasar dari ilmu pengetahuan. Ilmuwan bekerja berdasarkan data, sedang data adalah kenyataan konkret yang didapat lewat observasi. Tahap observasi ini peneliti menggali informasi di Kabupaten Boyolali sebagai tempat rencana penelitian, apakah terdapat data yang dibutuhkan atau tidak. Peneliti melakukan wawancara ringan mengenai ragam dan makna simbol dalam kuliner tumpeng yang ada di Kabupaten Boyolali.

2. Wawancara

Teknik wawancara dilaksanakan melalui bentuk pengajuan beberapa persoalan secara lisan kepada informan. Cara yang digunakan untuk memperoleh data adalah dengan bertanya secara langsung dan bertatap muka dengan responden atau informan yang menjadi subjek penelitian (Rahmadi, 2011:79).

Sejalan dengan pendapat rahmadi, Burgin (2005:136) menjelaskan bahwa wawancara atau interview adalah proses dimana pewawancara bertemu dengan narasumber atau yang diwawancarai secara tatap muka untuk memperoleh informasi guna penelitian dengan cara tanya jawab, baik menggunakan pedoman wawancara maupun tidak. Terdapat dua macam pedoman wawancara yaitu pedoman wawancara tidak terstruktur dan pedoman wawancara terstruktur, namun yang sering digunakan ialah semi terstruktur sehingga keterangan yang diperoleh lebih mendalam (Siyoto, 2015: 77). Tahap wawancara ini peneliti akan bertanya pada narasumber mengenai ragam kuliner tumpeng yang terdapat di wilayahnya, terdapat pada acara apa saja tumpeng tersebut, warna dan lauk pauk yang terdapat pada masing masing tumpeng, makna simbol dari masing masing tumpeng.

3. Dokumentasi

Dokumen bisa berupa tulisan, gambar, atau memorabilia seseorang. Dokumen tertulis misalnya buku harian, biografi, otobiografi, peraturan dan undang undang. Dokumen berbentuk gambar misalnya foto, gambar hidup, sketsa, dll. Dokumen dalam wujud karya misalnya gambar, patung, film dll. Studi dokumen melengkapi metode observasi dan wawancara yang digunakan dalam penelitian kualitatif. Hasil dari observasi dan

wawancara akan lebih dipercaya jika disertai dengan dokumen. Dokumentasi dari penelitian ini ialah foto ketika proses wawancara, dan rekaman wawancara.

Alat yang digunakan peneliti ketika melakukan observasi, wawancara dan dokumentasi berupa kertas atau buku dan bolpoin untuk mencatat dan handphone yang digunakan untuk merekam suara informan dan mengambil gambar atau dokumentasi ketika proses wawancara.

E. Teknik Cuplikan

Teknik cuplikan yang diaplikasikan dalam penelitian ini yaitu *purposive sampling* yang berkenaan dengan *purpose* atau tujuan khusus. Teknik *purposive sampling* ialah pengambilan contoh berdasarkan alasan khusus, dan peneliti cenderung menetapkan informan yang diyakini memiliki pemahaman yang mendalam tentang informasi dan masalah serta mampu diyakini untuk dijadikan sumber data yang dapat diandalkan (H. B. Sutopo, 2002: 56).

Hasil wawancara kepada masyarakat Kabupaten Boyolali dipakai sebagai data dalam penelitian ini. Teknik pengambilan sample dilakukan dengan wawancara dan mencatat ragam tumpeng yang ada di Kabupaten Boyolali, mulai dari nama, bentuk, warna hingga filosofi atau makna tumpeng tersebut bagi masyarakat. Penerapan teknik cuplikan diarahkan pada sumber data yang dipandang sesuai dengan masalah yang hendak diteliti dan dengan mempertimbangkan keefektifan waktu maka peneliti

akan mendatangi 15 kecamatan dari 22 kecamatan yang ada di Kabupaten Boyolali.

Peneliti memilih Boyolali sebagai tempat penelitian karena boyolali memiliki dua gunung, tumpeng cenderung bermakna seperti layaknya gunung sehingga diharap warga sekitarnya masih mengenal dan mengetahui makna dan filosofi dari tumpeng tersebut.

F. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data

Teknik pengumpulan dan keabsahan penelitian ini menerapkan teknik triangulasi. Triangulasi ialah salah satu pendekatan yang peneliti gunakan untuk mengeksplorasi dan melakukan teknik pengolahan data kualitatif. Teknik triangulasi dapat dikatakan sebagai teknik pemeriksaan keabsahan data dengan cara membandingkan hasil wawancara terhadap objek penelitian (Rofiah dan Suryani, 2022:32). Triangulasi diartikan sebagai teknik pengumpulan data yang menggabungkan berbagai teknik pengumpulan data dan sumber data ada (Sugiyono, 2013:241). Menurut Denzin dalam Miles, Huberman, dan Saldana (2014) terdapat empat jenis triangulasi, yaitu: triangulasi metode, triangulasi sumber data, triangulasi teori, triangulasi peneliti.

1. Triangulasi metode

Jenis Triangulasi ini menerapkan sejumlah metode untuk mengumpulkan data tentang fenomena atau problem yang sama.

2. Triangulasi sumber data

Jenis triangulasi ini memakai berbagai sumber data untuk mendapatkan pandangan yang lain ketika melakukan penelitian dengan tujuan memperoleh hasil yang kredibel. Triangulasi ini memiliki tiga data yaitu triangulasi waktu, orang, dan tempat. Triangulasi waktu dilakukan dengan mengumpulkan data suatu fenomena dalam jangka waktu berbeda. Triangulasi orang dilakukan dengan cara mengumpulkan data dari berbagai partisipan seperti perseorangan, kelompok atau organisasi, dengan maksud memperoleh data dari sudut pandang yang berbeda. Triangulasi tempat yaitu mengumpulkan data dari suatu fenomena yang sama dari berbagai tempat berbeda.

3. Triangulasi teori

Triangulasi ini digunakan untuk membandingkan informasi dari teori yang berbeda, melibatkan pakar dan ahli untuk menginterpretasikan data yang ditemukan.

4. Triangulasi peneliti

Triangulasi ini melibatkan dua orang atau lebih peneliti yang sudah berpengalaman dalam menganalisa data kualitatif dengan tujuan meningkatkan keabsahan data.

Berdasarkan jenis triangulasi tersebut, dalam penelitian ini menggunakan triangulasi sumber, karena dalam penelitian ini digunakan banyak sumber atau informan agar didapat data yang

beragam untuk menjawab rumusan masalah dan dari berbagai sudut pandang untuk membuat data menjadi valid.

G. Teknik Analisis Data

Analisis data gastronomi sastra dimulai sejak berada dilapangan sampai di belakang meja (komputer). Analisis dilakukan secara selektif, oleh karena itu pada saat wawancara perlu interaksi yang jelas (Endraswara, 2018:95). Menurut Miles dan Huberman (dalam Sugiyono, 2013:246-253) kegiatan dalam analisis data kualitatif dilaksanakan dengan interaktif dan berkesinambungan sampai selesai, hingga data jenuh. Sewaktu wawancara berlangsung, peneliti telah menganalisis tanggapan atau pendapat informan. Apabila kurang memuaskan, peneliti bakal terus mengajukan pertanyaan hingga didapatkan data yang meyakinkan. Kegiatan data kualitatif terbagi kedalam tiga fase, yaitu fase *data reduction*, *data display* dan *conclusion drawing/veryication*.

1. *Data reduction* (reduksi data)

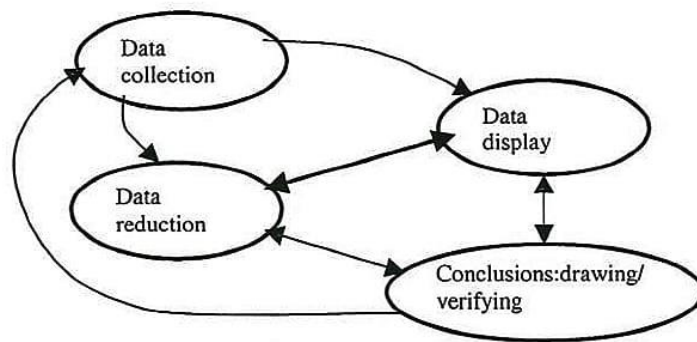
Banyaknya data yang didapat dari lapangan membutuhkan proses pencatatan yang cermat dan detail. Mereduksi data bermaksud meringkas, memilih pokok data, menitikberatkan pada yang penting, menelusuri tema dan pola (Sugiyono, 2013:247).

2. *Data display* (penyajian data)

Penyajian data bisa dilaksanakan melalui jabaran ringkas, diagram, relasi antar jenis, flowchart dll. Milles dan Huberman (dalam Sugiyono, 2013:249) mengemukakan bahwa teks naratif paling banyak digunakan untuk menyajikan data penelitian kualitatif.

3. *Conclusion drawing/verification*

Kesimpulan awal bersifat kondisional dan bakal mengalami perubahan seandainya tak terdapat bukti pendukung yang kuat dari tahapan pengumpulan data setelahnya. Kesimpulan awal dikatakan kredibel jika didukung oleh bukti yang valid dan konsisten ketika peneliti kembali ke lapangan untuk mengumpulkan data. Sebab hal tersebut, simpulan dari penelitian kualitatif mampu maupun tidak mampu menanggapi rumusan masalah, lantaran pada dasarnya permasalahan pada penelitian kualitatif masih bersifat temporer serta bakal bertumbuh usai penelitian ke lapangan. Kesimpulan dari penelitian kualitatif yakni penemuan baru yang belum pernah terjadi sebelumnya. Penemuan bisa berbentuk klarifikasi, deskripsi objek yang dahulunya ambigu, dalam wujud ikatan kausal atau interaktif dan hipotesis (Sugiyono, 2013:252).



Gambar 13.1b. Komponen dalam analisis data (*interactive model*)

Gambar 3.1 Aktivitas data kualitatif

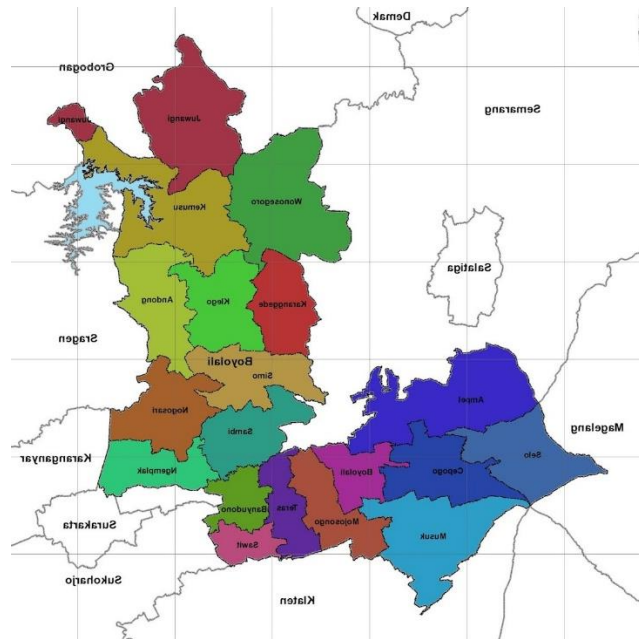
BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data

Kuliner tumpeng banyak ditemukan di Pulau Jawa, salah satunya di Jawa Tengah. Secara administratif Provinsi Jawa Tengah terbagi menjadi 29 Kabupaten dan 6 Kota. Salah satu kabupaten yang ada di Jawa Tengah adalah Kabupaten Boyolali. Secara topografi wilayah Kabupaten Boyolali merupakan wilayah dataran rendah dengan perbukitan dan pegunungan, Titik tertinggi berada pada 1.500 meter yaitu di Kecamatan Selo dan terendah pada 75 meter di Kecamatan Banyudono.

Kabupaten Boyolali terdiri dari 22 kecamatan diantaranya Kecamatan Boyolali, Ngemplak, Ampel, Andong, Banyudono, Cepogo, Gladaksari, Juwangi, Karanggede, Kemusu, Klego, Mojosongo, Musuk, Nogosari, Sambu, Sawit, Selo, Simo, Tamansari, Teras, Wonosamodro, dan Wonosegoro. Secara administratif Boyolali berbatasan dengan: sebelah utara yaitu Kabupaten Grobogan dan Kabupaten Semarang. Sebelah timur Kabupaten Karanganyar, Kabupaten Sragen dan Kabupaten Sukoharjo. Sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Klaten dan Daerah Istimewa Yogyakarta serta sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Magelang dan Kabupaten Semarang. Berikut merupakan peta wilayah Kabupaten Boyolali:



Sumber: Pengadilan Negeri Boyolali

Gambar 4.1 Peta Wilayah Boyolali

Terdapat dua gunung di Kabupaten Boyolali dengan sebutan Merapi dan Merbabu yang berada pada Kecamatan Selo, Musuk, Cepogo, dan Gladagsari. Pada masa penyebaran agama Hindu di Jawa, gunung dipercaya sebagai tempat suci yang digunakan untuk bersemayam Dewa Dewi, sehingga untuk meniru bentuk gunung tersebut dibuatlah Tumpeng yang digunakan untuk memuliakan gunung (AR Krisnadi, 2020: 39). Setelah agama Islam masuk ke Pulau Jawa, tumpeng kemudian mengalami pergeseran arti dan maksud yang dikaitkan dengan filosofi Islam Jawa. Tumpeng sendiri merupakan akronim dalam Bahasa Jawa “*Yen metu kudu mumpeng*” yang berarti maksud dari nama tumpeng tersebut ialah untuk selalu giat dalam apa yang ingin dicapai baik dengan berdoa maupun berusaha, selalu ingat pada Allah SWT (Sugiman, 2019:4).

Tumpeng pada umumnya dibuat dengan porsi besar dapat dimaksudkan sebagai simbol untuk mengingat rasa syukur terhadap Tuhan Yang Maha Esa, karena rasa syukurnya maka bersedekah kepada orang lain atas nikmat yang didapatkan. Tumpeng mengandung banyak filosofi mulai dari nasi, bentuk, warna, hingga lauk pendamping. Berdasarkan topografinya, Boyolali merupakan wilayah Kabupaten yang efektif dijadikan tempat penelitian mengenai ragam kuliner tumpeng sebab tumpeng sangat identik dengan gunung dan kehidupan masyarakatnya.

Penelitian ragam kuliner tumpeng yang ada di Kabupaten Boyolali telah ditemukan 22 jenis tumpeng dari 15 kecamatan terpilih yang berpotensi mendapatkan informasi tumpeng dan dijadikan sampel sebab mencari celah mudah dalam menemukan narasumber. Dari 15 kecamatan tersebut ditemukan sebanyak 83 data diantaranya: Kecamatan Mojosongo (9 Data), Kecamatan Gladagsari (9 Data), Kecamatan Ngemplak (6 Data), Kecamatan Ampel (5 Data), Kecamatan Cepogo (9 Data), Kecamatan Sambi (4 Data), Kecamatan Klego (5 Data), Kecamatan Simo (4 Data), Kecamatan Selo (14 Data), Kecamatan Karanggede (4 Data), Kecamatan Nogosari (5 Data), Kecamatan Musuk (3 Data), Kecamatan Teras (2 Data), Kecamatan Andong (2 Data), Kecamatan Wonosegoro (2 Data). Masing masing uraian akan dijelaskan lebih lanjut dalam tabel berikut:

Tabel 4.1 Ragam Kuliner Tumpeng di Kabupaten Boyolali

No.	Kecamatan	Ragam Tumpeng	Tradisi	Jumlah Data
1.	Mojosongo	Tumpeng Megana	Pitonan	D38
		Tumpeng Pungkur	Kesripahan	D16
		Tumpeng Punar	Ulang Tahun	D40
		Tumpeng Robyong	Nikahan	D53
		Tumpeng Poncowarno	Tolak bala lingkungan desa, menjemput satu suro	D60
		Tumpeng Mendekingan	Slametan kehamilan anak ke 3	D58
		Tumpeng Rosul	Peringatan tiga, tujuh hari kematian, kirim kiriman, metri deso	D2
		Tumpeng Seger atau Janganan	Ketika mempunyai anak / sedang lahiran	D28
		Tumpeng Mong Mong	Sebagai upah dukun bayi	D59
2.	Gladagsari	Tumpeng Pungkur	Kesripahan	D17
		Tumpeng Punar	Sesuai hajad per individu, ulang tahun	D41
		Tumpeng Robyong	Pernikahan	D54
		Tumpeng Seger	Bersih dukuh, selamatam menjelang ramadhan,	D29

No.	Kecamatan	Ragam Tumpeng	Tradisi	Jumlah Data
		Tumpeng Trucuk	Selamatan bikin rumah	D68
		Tumpeng Rosul	Sadranan satu suro, sadranan safar-an, maulud nabi, regeb-an, ruwahan, syawalan	D3
		Tumpeng Mitoni	Peringatan tujuh bulan	D61
		Tumpeng Lulut	Slametan setelah panen jagung	D70
		Tumpeng Apeman	Peringatan hari ke 30 ramadhan	D69
3.	Ngemplak	Tumpeng Pungkur	Permohonan maaf orang yang akan meninggal	D19
		Tumpeng Robyong	Pernikahan	D55
		Tumpeng Seger	Bancakan	D30
		Tumpeng Ulang Tahun	Ulang tahun	D42
		Tumpeng Rosul	Slametan	D4
		Tumpeng Njuh Bulan / Tumpeng Pitu	Mitoni	D62
4.	Ampel	Tumpeng Pungkur	Kesripahan	D20
		Tumpeng Seger	Slametan, bancakan	D31
		Tumpeng Golong Gilik	Nikahan	D72
		Tumpeng Ulang Tahun	Ulang tahun	D43
		Tumpeng Rosul	Sadranan, Maulud Nabi	D5
5.	Cepogo	Tumpeng Pungkur	Kesripahan	D21
		Tumpeng Robyong	Nikahan	D56
		Tumpeng Seger	Bersihdesa, mempunyai hajad tertentu	D32

No.	Kecamatan	Ragam Tumpeng	Tradisi	Jumlah Data
		Tumpeng Ulang Tahun	Ulang tahun	D44
		Tumpeng Kendit	Slametan wanita hamil saat gunung berkendit	D76
		Tumpeng Rosul	Slametan, kirim kiriman	D6
		Tumpeng Pitonan	Mitoni	D63
		Tumpeng Sejo Jagung / tumpeng gunung	Slametan warga desa sekitar pegunungan	D77
		Tumpeng Sajen	Mantenan	D79
6.	Sambi	Tumpeng Pungkur	Kesripahan	D22
		Tumpeng Ulang Tahun	Ulang tahun	D45
		Tumpeng Rosul	Sadranan, Maulud nabi, bersih desa	D7
		Tumpeng Pitonan	Mitoni	D64
7.	Klego	Tumpeng Pungkur	Kesripahan	D23
		Tumpeng Seger	Slametan panen raya	D33
		Tumpeng Ulang Tahun	Ulang tahun	D46
		Tumpeng Rosul	Slametan, kenduren, bersih desa, maulid nabi	D8
		Tumpeng Qotmil Qur'an	Khataman Al Qur'an	D80
8.	Simo	Tumpeng Pungkur	Kesripahan	D24
		Tumpeng Ulang Tahun	Ulang tahun	D47
		Tumpeng Rosul	Kenduren, sadranan, bersih desa	D9

No.	Kecamatan	Ragam Tumpeng	Tradisi	Jumlah Data
		Tumpeng Nujuh Bulan	Pitonan orang hamil	D65
9.	Selo	Tumpeng Pungkur	Kesripahan	D25
		Tumpeng Megana	Merayakan kelahiran bayi	D39
		Tumpeng Seger	Slametan, selamat bikin rumah	D34
		Tumpeng Ulang Tahun	Ulang tahun	D48
		Tumpeng Rosul/ Agung	Maulud nabi, ruwahan, metri deso atau bersih desa	D10
		Tumpeng Nujuh Bulan / Pitonan	Pitonan	D66
		Tumpeng Cagak	Selamatan orang tua saat bulan ruwah	D73
		Tumpeng Sego Jagung / Tumpeng Gunung	Suronan, akan menikahkan anak	D78
		Tumpeng Kendit	Selamatan wanita hamil saat gunung berkendit	D75
		Tumpeng Robyong	Slametan pengantin, sajen reog saat acara reog-an	D57
		Tumpeng Lulut	Slametan ternak dan pertanian	D71
		Tumpeng Cilik	Kiriman untuk mbah Petruk saat akan melangsungkan pernikahan	D74
Tumpeng Neton	Syukur hari kelahiran seseorang berdasarkan kalender Jawa	D82		

No.	Kecamatan	Ragam Tumpeng	Tradisi	Jumlah Data
10.	Karanggede	Tumpeng Pungkur	Kesripahan	D18
		Tumpeng Seger	Bancakan, Slametan	D35
		Tumpeng Kuning	Ulang Tahun	D49
		Tumpeng Rosul	Bersih desa, selamat bikin rumah	D11
11.	Nogosari	Tumpeng Seger	Slametan weton	D36
		Tumpeng Rosul	Bersih desa	D12
		Tumpeng Pungkur	Kesripahan	D26
		Tumpeng Ulang Tahun	Ulang tahun	D50
		Tumpeng Njuh Bulan	Mitoni	D67
12.	Musuk	Tumpeng Seger	Kenduren 17an, syukuran kelahiran bayi, bancakan hajad tertentu	D37
		Tumpeng Rosul	Slametan, bersih desa	D13
		Tumpeng Kuning	Ulang tahun	D51
13.	Teras	Tumpeng Rosul	Kenduren	D14
		Tumpeng Kuning	Ulang Tahun	D52
14.	Andong	Tumpeng Rosul	Dekang Deso	D15
		Tumpeng Pungkur	Kesripahan	D27
15.	Wonosegoro	Tumpeng Pungguhan	Mapak poso	D83
		Tumpeng Neton	Memperingati kelahiran berdasarkan kalender Jawa	D81
Total data				83 Data

TUMPENG DI KABUPATEN BOYOLALI



Sumber: Dokumentasi Lapangan (G4.4), (G4.5), (G4.2)

Gambar 4.2 Contoh Tumpeng di Kabupaten Boyolali

Kabupaten Boyolali masih terkenal dengan tradisinya, seperti bersih desa, mitoni, kenduren dan slametan. Setiap tradisi yang dijalankan pasti menggunakan perlengkapan upacara atau sesaji yang digunakan. Hampir setiap tradisi yang ada di Kabupaten Boyolali menggunakan nasi tumpeng sebagai perlengkapannya. Tumpeng dibuat sebagai wujud syukur, terima kasih dan permohonan pertolongan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Nasi tumpeng terdiri dari nasi dan berbagai lauk pauk yang mendampinginya. Berbagai lauk pauk yang mendampingi tersebut terkadang bukan hanya sebagai pelengkap saja, namun juga memiliki makna dan filosofi tertentu dalam kehidupan manusia.

Bentuk dan macam tumpeng yang dibuat masyarakat Kabupaten Boyolali untuk perlengkapan upacara atau sesaji diantaranya: Tumpeng Seger, Tumpeng Rosul, Tumeng Pungkur dan Tumpeng Nasi Kuning. Berbagai tumpeng tersebut memiliki makna dan keperluan masing-masing.

Lauk pauk yang biasa menemani nasi tumpeng ialah gubahan, sayur lodeh, sayur sambel goreng, mie, perkedel, telur dadar, telur rebus, gorengan, timun, ikan teri, ikan lele dan cabai merah. Tumpeng merupakan nasi dengan bentuk kerucut dan umumnya tinggi kerucut lebih besar daripada diameter lingkaran di pangkal kerucutnya.

Data 1

“Nek ndue kekarepan ben bulat, nek ndue hajad sak tumpeng, tekat yang besar seperti gunung. Terus kan mengarah pada satu titik, Tuhan Yang Maha Esa. Dadose tekat yang kuat pada Tuhan Yang Maha Esa” (Hasil wawancara dengan Bapak Saryono, September 2022).

“Kalau punya kemauan supaya bulat, kalau punya hajad se tumpeng, tekat yang besar seperti gunung. Lalu mengarah pada satu titik, Tuhan Yang Maha Esa. Jadinya tekat yang kuat pada Tuhan Yang Maha Esa”.

Tumpeng dengan bentuk kerucut merupakan simbol dari bentuk gunung yang kokoh dan kuat karena gunung sering disebut juga sebagai pasak bumi. Kemudian bentuk lancip yang terdapat pada pucuk tumpeng merupakan gambaran dari berbagai sisi penjuru manapun akan selalu tertuju pada satu titik yaitu Tuhan Yang Maha Esa. Sedangkan lauk pauk yang mendampinginya merupakan simbol dari kehidupan sekitar gunung yaitu kehidupan manusia yang harus selalu bertuju dan ingat pada Allah.

1. Ragam dan Simbol Kuliner Tumpeng di Kabupaten Boyolali

a. Tumpeng Rosul

Tumpeng Rosul merupakan tumpeng dengan nasi berwarna putih dan mempunyai ciri khas rasa yang gurih. Tumpeng rosul

hampir ditemukan pada setiap kecamatan di Kabupaten Boyolali, diantaranya:

1) Kecamatan Mojosongo

Data 2

“Ono seng jenenge tumpeng rasul, kui lawuhe sambel goreng, Inkung. Biasane dinggo pitung dinanan, tiga harinan, kirim kiriman. Metrideso kae yo tumpeng rosulan, slametane wong deso kene, ben podo mayar rejekine, nyelametke wong sak ndeso, njaluk slametan, mbeleh pitik wong sedeso, nggo gedang, nggo ndongakke lingkungan desa, dipetri ben slametan kabeh kabehe, tumpeng rasul metrideso isiane tumpeng, kei golong 4, jenang abang putih” (Hasil wawancara dengan Ibu Sipon, 29 Mei 2023)

“Ada yang namanya tumpeng rosul, itu lauknya sambal goreng, ingkung. Biasanya tumpeng rosul digunakan dalam acara tujuh hari-an, tiga hari-an, mengirim do’a. Bersih desa itu ya pakai tumpeng rosul, selamatan untuk desa sini, biar penduduknya mudah dapat rezeki, menyelamati penduduk desa, minta selamat, nyembelih ayam se desa, pakai pisang, untuk mendoakan lingkungan desa, minta dibersihkan semua bala yang ada, tumpeng rosul bersih desa isinya tumpeng kasih golong empat, bubur hitam putih”.

2) Kecamatan Gladagsari

Data 3

“Tumpeng rosul, biasane digunakan pas sadranan itu ada namanya sadranan suran, tujuannya memetri para leluhur di makam pantaran yang dicaosi tidar Kyai Ageng Syekh Maulana Mahmudi, nyadran pantaran. Lauk pauknya ingkung ayam, gorengan (tahu, tempe, krupuk, menro), janganan kentang sama krecek. Selanjutnya dinge sapar-an, hampir semua nyadran” (Hasil wawancara dengan Bapak Sukamto, 29 Mei 2023)

“Tumpeng Rosul, biasanya digunakan saat sadranan, itu ada sadranan satu suro, tujuannya untuk menjaga para leluhur di makam pantaran tujuannya untuk Kyai Ageng Syekh Maulana Mahmudi. Lauk pauknya ada ingkung ayam, gorengan seperti tahu, tempe, krupuk, menro, sayur sambel goreng. Selanjutnya, tumpeng rosul juga digunakan untuk Sapar-an, dibulan sapar hampir semua nyadran.

“Kalau dalam bulan mulud, itu namanya Maulud Nabi. Motif menunya sama pakai tumpeng Rosul, cuma beda hajatnya” (Hasil wawancara dengan Bapak Sukamto, 29 Mei 2023)

“Kalau dalam bulan maulud, itu namanya Maulud Nabi, Motif menunya sama pakai tumpeng Rosul, Cuma beda hajadnya”

“Sama, menune sama pakai tumpeng Rosul kalau Rejeb-an” (Hasil wawancara dengan Bapak Sukamto, 29 Mei 2023)

“Sama, menunya sama pakai tumpeng Rosul kalau Rejeb-an”

“Yaa, pas ruwahan ada tumpeng rosul tadi, ambeng, golong, gedhe gedhenan pitik.” (Hasil wawancara dengan Bapak Sukamto, 29 Mei 2023)

“Yaa, pas ruwahan ada tumpeng Rosul tadi, ambeng, golong, sama besar besaran ayam”

3) Kecamatan Ngemplak

Data 4

“Sego gurih lak ingkung mengkih dikei krecek, dele ireng. Nek wong mbiyen niku sego gurih ngge slametan, tumpeng rosul niku.” (Hasil wawancara dengan Ibu Panikem, 2 Juni 2023)

“Nasi gurih kan ingkung, nanti dikasih krecek, kedelai hitam. Kalau orang dahulu itu nasi gurih untuk selamatan, tumpeng rosul itu namanya.”

4) Kecamatan Ampel

Data 5

“Nak seng wonten sambel goreng e, gorengan ngoten niko nggih enten mbak namine tumpeng rosul. Biasane dingge sadranan kalih pas nek maulud nabi niko mbak” (Hasil wawancara dengan Ibu Sarwanti, 29 Mei 2023)

“Kalau yang pakai sambal goreng sama gorengan itu juga ada mbak namanya tumpeng rosul. Biasanya digunakan pas acara sadranan sama maulud nabi itu mbak”

5) Kecamatan Cepogo

Data 6

“Mboten, malah tumpeng gedene enten, tumpeng rosul niku leh, dingge slametan gede biasane. Lauke nggih biasane mento niku, pohong, tempe, ayam ingkung biasa niku, golong gendong, kalih sambel goreng, krupuk, sepiring sepiring ngoten” (Hasil wawancara dengan Ibu Partini, 2 Juni 2023)

“Tidak, malah tumpeng yang besar itu ada, tumpeng rosul itu lho, untuk slametan besar besaran biasanya. Lauknya ya biasanya mento itu, pohong, tempe, ayam ingkung, biasa itu, golong gendong, sama sambal goreng, kerupuk, satu piring satu piring gitu”.

6) Kecamatan Sambi

Data 7

“Gurih, tumpeng rosul niku leh mbak, dingge sadranan, metrideso kalih pas memperingati maulid nabi ngoten niko. Lauk e yo enek sambel goreng, peyek, krupuk, sama ingkung ayam” (Hasil wawancara dengan Ibu Partini, 1 Juni 2023)

“Gurih, tumpeng rosul itu lho mbak, untuk sadranan, bersih desa, kalih pas memperingati maulid nabi kayak gitu. Lauknya ya ada sambal goreng, peyek, krupuk, sama ingkung ayam”.

7) Kecamatan Klego

Data 8

“Dinge peringatan maulid an, kenduren, selamatan desa tumpeng rosul disebutnya. Lauknya lengkap, ya pasti ada sayur sambel goreng, ada gorengan, tempe tahu goreng, ada ingkung ayam, ayam di masak, digodok, nanti dibagi pada masyarakat setelah acara, biasanya yang seperti itu masih memakai daun jati kemasannya, tidak memakai plastik” (Hasil wawancara dengan Bapak Sutanto, 27 Mei 2023)

“Untuk memperingati acara maulid nabi, kenduren, selamatan desa, tumpeng rosul disebutnya. Lauknya lengkap, pasti ada sambal goreng, ada gorengan, tempe tahu goreng, ada ingkung ayam, ayam di masak, di rebus, nanti dibagi pada masyarakat setelah acara, biasanya yang seperti itu masih memakai daun jati kemasannya, tidak memakai plastik”.

8) Kecamatan Simo

Data 9

“Arep bodo niku tumpengan rosul, dingge kenduren, sadranan, metrideso niku nasi gurih lauke ingkung kalih sambel goreng” (Hasil wawancara dengan Ibu Istri Bapak Setiyono, 27 Mei 2023)

“Mau lebaran itu tumpengan rosul, biasanya untuk kenduren, sadranan, bersihdesa itu nasi gurih lauke ingkung kalih sambal goreng”

9) Kecamatan Selo

Data 10

“Mboten, gurih niku enek meneh mbak. Lha seng paling gede, nek seng ngarani tumpeng agung, nek do nyebut tumpeng rosul, kui metune setiap ruwah ge ngirim leluwur, leluwur ki yo leluwur seng wes do ninggal kui lho mbak. Kui tumpenge nasi padi neng asin, tuk tukane kui karo ingkung kumplit, nek kene yo krupuk tempe ngono kui neng seng jelas yo kudu enek ingkunge kui ra etuk ketinggalan, karo gedhang, tapi jek ditambahi ambeng papak. Sayurane didoloh nduwur ambeng kae, seng jelas kadang kubis dirajang rajang kei tahu, yo sak eneke mbak, dikei gedang, kui nek ruwahan. Metri deso yo ngowo tumpeng agung, rosul kui mau mbak” (Hasil wawancara dengan Bapak Ngateno, 11 Juni 2023)

“Tidak, gurih itu ada lagi mbak. Yang paling besar itu, namanya tumpeng agung, biasanya disebut tumpeng rosul, itu keluarnya kalau pas ruwah, untuk mengirim leluwur. Leluwur itu ya leluhur yang sudah meninggal. Itu tumpengnya nasi pada tapi asin atau gurih, lauknya ingkung komplit, kalau disini ya kerupuk, tempe kayak gitu tapi yang jelas harus ada ingkungnya nggak boleh ketinggalan, sama pisang, tapi masih ditambah dengan ambeng papak. Sayurannya diletakkan di atas ambeng, kadang ya sayurannya ada kubis dipotong potong dikasih tahu, ya se adanya, dikasih pisang, itu kalau ruwahan ya. Bersih desa ya pakai tumpeng agung, rosul itu tadi mbak”

10) Kecamatan Karanggede

Data 11

“Seng biasane tumpeng rosul niku, dingge bersih desa ngoten niko mbak, kalih seng slametan omah wau, tp nek

slametan omah diparingi golong” (Hasil wawancara dengan Ibu Mujinah, 30 Mei 2023)

“Yang biasa digunakan ya tumpeng rosul itu, untuk acara bersih desa kayak gitu mbak, sama yang slametan rumah tadi, tapi kalau slametan rumah ditambahi golong”

11) Kecamatan Nogosari

Data 12

“O iya bersih desa, itu pakai tumpeng yang gurih sama ayam tadi lho mbak, yang tumpeng rosul, tp itu tergantung kemampuan sendiri mbak, kebanyakan pakai ingkung ya. Lauknya sambal goreng, ingkung, gorengan, kedelai hitam, itu kalau yang biasanya saya buat ya mbak” (Hasil wawancara dengan Ibu Sumartin, 31 Mei 2023)

12) Kecamatan Musuk

Data 13

“Biasa, nek gurih niku lek anu hajad gede ngoten, seng tumpeng rosul niko. Ngge slametan, metrideso. Nek tumpeng gede, tumpeng rosul niku nggih enten ingkung, sayuran, gorengan, kalih pisang, jajanan pasar, sambal goreng, krupuk, komplit” (Hasil wawancara dengan Ibu Harsih, 22 Desember 2022)

“Biasa, yang gurih itu kalau punya hajad besar gitu, pakainya tumpeng rosul itu. Untuk slametan, bersih desa. Kalau tumpeng besar, tumpeng rosul itu ya ada ingkung, sayuran, gorengan, sama pisang, jajanan pasar, sambal goreng, kerupuk, komplit”.

13) Kecamatan Teras

Data 14

“Gatukanen golong pecel, tumpenge sambal goreng, tumpeng rosul disebut. Tumpeng, golong, nek kenduren mbeto golong kalih tumpeng kalih ayam, pisang, apem, jadah, nek sayure sambal goreng, nek pecel e kacang tempe bumbu kambil. Nek nganggo gorengan nggih peyek, gereh, tempe, cenggereng, krupuk. Ngoten mawon” (Hasil wawancara dengan Ibu Dwi, 29 Mei 2023)

“Kelengkapane nggih golong, pecel, tumpengnya dikasih sambal goreng, itu tumpeng rosul disebutnya. Tumpeng, golong, kalau kenduren pakai golong, sama tumpeng, sama ayam, pisang, apem, jadah. Kalau sayurnya pakai sambal

goreng, kalau pecelnya kacang, tempe, bumbu kelapa. Kalau pakai gorengan ya peyek, gereh, tempe.”

14) Kecamatan Andong.

Data 15

“Dekang deso mriki mbeto tumpeng rosul, dekadang deso niku nyedekahi dusune bar panen, tumpeng diaraki ngoten, ngundang seje dusun ngoten, bar panen ngoten niku, kondangan tiang katah. Riyin diparingke senik gede, tumbu bojog ngoten niko bentuke. Nggih nasi putih seng gurih niko, paringi ayam panggang, telur, krupuk, sayur sambal goreng” (Hasil wawancara dengan Ibu Hartini, 27 Mei 2023)

“Sedekah desa sini pakai tumpeng rosul, sedekah desa itu nyedekahi dusun setelah panen, tumpeng diarak ngoten, ngundang dusun lain, habis panen kayak gitu, kondangan tiang katah. Dulu dikasih ke tumbu besar ngoten niko bentuke. Yaa nasi putih yang gurih itu, dikasih ayam panggang, telur, kerupuk, sayur sambal goreng”

b. Tumpeng Pungkur

Tumpeng pungkur biasanya ditemukan dalam upacara kematian. Bentuk tumpeng ini sedikit berbeda dengan tumpeng lainnya karena tidak lagi kerucut utuh namun kerucut yang di belah kemudian di untkurkan. Tumpeng ini dapat ditemukan di Kecamatan Mojosongo, Gladagsari, Ngemplak, Ampel, Cepogo, Sambi, Klego, Simo, Selo, Karanggede, Nogosari, Andong.

1) Kecamatan Mojosongo

Data 16

“Enten, niku dinge wong sripah, ninggal. Pas wong meninggal dikei tumpeng pungkur, disigar lek diungkurke, terus ngko gur dipedot tok ngono kui nak anu leng mati agi siji, jeneng tumpeng pegat, gur dipedot gek dingenekke. Tumpeng pegat kui asline pasangan, ninggal siji lak pedot ngene, nak sg siji pungkur ki dipedot terus diungkurke. Gatukane Ingkung kui mbak biasane, yo sok sok karo gorengan, mento ngono kae mbak, peyek, tahu tempe goreng” (Hasil wawancara dengan Ibu Sipon, 29 Mei 2023).

“Ada itu untuk upacara orang yang meninggal, pas ada yang meninggal gitu dibuatkan tumpeng pungkur, dibelah terus dihadapkan belakang. Kalau cuma dibelah itu pasangan, satunya meninggal, itu cuma dibelah terus agak di kasih jarak. Tumpeng pegat itu aslinya pasangan, salah satunya meninggal jadinya dibelah gitu, kalau pungkur itu habis dibelah terus diungkurkan. Pungkur itu lauknya ingkung itu mbak biasanya, ya kadang sama gorengan, mento, peyek, tahu tempe goreng”

2) Kecamatan Gladagsari

Data 17

“Pungkur ada, itu kaitannya sama orang meninggal. Istilahe ben seng ditinggalke ora ketok ketoken, ben dilalekke. Itu tumpeng utuh diparo grak, diungkurke, dadi coro wong ngogok i jengking jengkingan ngene, niku ada. Lauke Ayam dipotong potong” (Hasil wawancara dengan Bapak Sukamto, 29 Mei 2023)

“Pungkur ada, itu kaitannya sama orang meninggal. Istilahnya biar yang ditinggalkan bisa mengikhhlaskan. Itu tumpeng utuh dibelah, diungkurkan, jadi ibaratnya kalau orang duduk tu membelakangi, ada itu. Lauke ayam dipotong potong.

3) Kecamatan Karanggede

Data 18

“Tumpeng mungkur niku, marep mungkur niku piayi engkang sedo. Niku tumpeng siji dibedah mengkih diungkur unkurke. Lauke sekedar ingkung” (Hasil wawancara dengan Ibu Mujinah, 30 Mei 2023)

“Tumpeng mungkur itu digunakan saat ada orang meninggal. Itu tumpeng satu dibelah terus diungkur unkurkan. Lauknya sekedar ingkung”

4) Kecamatan Ngemplak

Data 19

“Oo sego marep mungkur, enten. Niku lawuhe mung anu lho mbak, gudang godong singkong kei bumbu kambil tok. Niku dinge nyuwunke ngapuro wong nek arep meninggal” (Hasil wawancara dengan Ibu Panikem, 2 Juni 2023)

“O tumpeng marep mungkur, ada. Itu lauknya cuma daun singkong dikasih bumbu kelapa saja lho mbak. Itu untuk memintakan maaf orang yang sekarat”

5) Kecamatan Ampel

Data 20

“Tumpeng mungkar mungkur, niku tandane wonten donyo sampun akhir. Tumpenge disigar terus diwalik ngoten. Biasane kalian ingkung, sayur, krupuk, gorengan, peyek kalih bregedel” (Hasil wawancara dengan Ibu Sarwanti, 29 Mei 2023)

“Tumpeng mungkar mungkur, itu tandanya sudah berakhir hidup di dunia. Tumpengnya di belah terus dibalik saling membelakangi. Biasanya sama ingkung, sayur, krupuk, gorengan, peyek, sama bregedel”.

6) Kecamatan Cepogo

Data 21

“Wonten lek tiang sripah, ngangge tumpeng pungkur, tumpeng pungkur e setunggal mengkih disigar. Lauke namung anu, ingkung ditemplekke sebelaha” (Hasil wawancara dengan Ibu Partini, 2 Juni 2023)

“Ada kalau orang meninggal, pakai tumpeng pungkur, tumpeng pungkurnya satu nanti di belah. Lauknya cuma ingkung ditaruh sebelahnya”.

7) Kecamatan Sambu

Data 22

“Ungkur unukuran? nek unkur unukuran niku lek wong meninggal kae digawekke tumpeng unkur unukuran kae. Lauke pecel, ayam suwir, seng adu asahan ingkung, dadine gawe pecel gawe ingkung” (Hasil wawancara dengan Ibu Partini, 1 Juni 2023)

“Ungkur unukuran? Kalau unkur unukuran itu saat ada orang meninggal itu dibikinin tumpeng unkur unukuran. Lauknya pecel, ayam suwir, yang bukan asahan ingkung, jadinya bikin pecel bawa ingkung”.

8) Kecamatan Klego

Data 23

“Ada, hanya sekali itu. Pada waktu seorang meninggal itu biasane dibuatke tumpengan mungkur. Itu dibelah jadi unkur unukuran, awalnya kan tumpeng seperti gunung to, karena sudah meninggal jadi unkur unukuran. Tapi itu hanya untuk syarat. Lauknya sama, sama semua. Intinya sebuah shodaqh kalau berupa makanan harus lengkap baik

nasi lauk dagingnya, rata rata kan hanya sebatas ayam yang masyarakat tidak terbebani. Yang punya duit boleh daging sapi, karena keluarganya kuat” (Hasil wawancara dengan Bapak Sutanto, 27 Mei 2023).

9) Kecamatan Simo

Data 24

“Tumpeng pungkur enten, wonten golonge nggihan. Mboten mbak, lauke nggih urap kalih ingkung ngoten niko, kadang mbeto gorengan nggihan, peyek, dele ireng, mento” (Hasil wawancara dengan Istri Bapak Setiyono, 27 Mei 2023)

“Tumpeng pungkur ada, ada golongnya juga. Tidak ada patokan jumlah, kalau lauk urip sama ingkung kayak gitu, kadang pakai gorengan, peyek, kedelai hitam, mento”

10) Kecamatan Selo

Data 25

“Enek kui unkur unukuran kanggo ngirim coro nek kene dingo ngesur tanah ngono mbak, nek bar ninggal. Jenenge tumpeng pungkur kan unkur unukuran, nek wes bali neng ngone gusti Allah ojo nengok seng jeh neng alam donyo. Lauke podu, urap, gorengan, mbeto ingkung” (Hasil wawancara dengan Bapak Ngateno, 11 Juni 2023)

“Ada itu unkur unukuran untuk ngirim ibarat pas ngesur tanah kayak gitu mbak, kalau habis meninggal. Jenenge tumpeng pungkur kan unkur unukuran, kalau udah kembali ke Allah jangan nengok yang masih di alam dunia. Lauknya sama, urap, gorengan, bawa ingkung”

11) Kecamatan Nogosari

Data 26

“Tumpeng pungkur mbak disini menyebutnya, dibelah terus di hadapkan kebelakang semua mbak, itu lauknya ingkung saja, kalau ada yang meninggal gitu mbak” (Hasil wawancara dengan Ibu Sumartin, 31 Mei 2023)

12) Kecamatan Andong

Data 27

“Niku lak nek enten tiang meninggal, tumpeng pungkur niku tumpeng biasa terus di sigar, di unkurke ngoten mbak. Ming ingkung niku biasane, kalih gorengan, mento niku,

dele ireng niko kadang” (Hasil wawancara dengan Ibu Hartini, 27 Mei 2023)

“Itu kalau ada orang meninggal, tumpeng pungkur itu tumpeng biasa terus di belah, diungkurkan gitu mbak. Cuma ingkung itu biasanya, sama gorengan, mento itu, kedelai hitam itu kadang”

c. Tumpeng Seger

Tumpeng seger merupakan tumpeng yang identik dengan urap atau gubahan didalamnya serta nasi yang digunakan ialah nasi putih biasa, tidak gurih.

1) Kecamatan Mojosongo

Data 28

“Tumpeng janganan lawuhe gudang gubahan, endog, botok, janganan lodeh, bubuk, nggon bancak bancakan ngono kui to, itu identik tidak ada ayam. Tumpeng janganan biasane dingo bayen” (Hasil wawancara dengan Ibu Sipon, 29 Mei 2023).

“Tumpeng janganan lauknya gubahan, telur, botok, sayur lodeh, bubuk, di bancakan gitu kan, itu identik tidak ada ayam. Tumpeng janganan biasanya untuk kelahiran bayi”.

2) Kecamatan Gladagsari

Data 29

“Motif menu sama, tapi tambah yang dituju itu untuk tujuan peringatan bersih dukuh. Tumpengnya ada tumpeng seger, itu ada ingkung, tahu, tempe, menro, tambah janganan gubahan seger, tambah jajan pasar, ada pisang dan lain lain komplit, dawet, palawija (yang berasal dari krowotan) ada pohong, ketela.” (Hasil wawancara dengan Bapak Sukamto, 29 Mei 2023)

“Motif menu sama, tapi tambah yang dituju itu untuk tujuan peringatan bersih desa. Tumpengnya ada tumpeng seger, itu ada ingkung, tahu, tempe, menro, tambah sayur gubahan seger, ditambah jajan pasar, ada pisang dan lain lain komplit, dawet, palawija (yang berasal dari krowotan) ada singkong, ketela.”

3) Kecamatan Ngemplak

Data 30

“Ndeso kene kan enten mbak, sego gudangan kan tumpeng gudangan seng dingo bancakan. Lauhe nggeh gudangan kalih tigan, teri bedo bedo mbak ngoten niku. Gudangae yo kangkung, kubis, kacang panjang, wortel. Enek sayur lodeh isine wortel, kacang panjang, kluweh, godong so. Enek pelas, pelas niku dele ireng. Enek gerak petek, bubuk, nhaa ngoten niku” (Hasil wawancara dengan Ibu Panikem, 2 Juni 2023)

“Desa sini kan ada mbak, nasi gudangan kan tumpeng gudangan yang untuk bancakan. Lauhnya ya gudangan sama telur, teri, beda beda mbak kayak gitu. Gudangan ya kangkung, kubis, kacang panjang, wortel. Ada sayur lodeh isinya wortel, kacang panjang, kluweh, daun so. Ada pelas, pela situ kedelai hitam. Ada gereh petek, bubuk, nhaa kayak gitu”.

4) Kecamatan Ampel

Data 31

“Nek tumpeng seger niku lawuhe sayur sayuran ngoten niku. Dingge keselamatan, kesegeran, supados sehat waras, gampil le pados sandang pangan” (Hasil wawancara dengan Ibu Sarwanti, 29 Mei 2023)

“Kalau tumpeng seger itu lauknya sayur sayuran gitu, untuk keselamatan, kesegeran, supaya sehat, dimudahkan dalam mencari rezeki”

5) Kecamatan Cepogo

Data 32

“Sami nasine kalih tumpeng seger niku, nek seger lauke gudangan mboten mbeto sambel goreng. Gatukane nggih gudangan niku wau, kalih telur mbak” (Hasil wawancara dengan Ibu Ida, 2 Juni 2023)

“Sama nasinya kayak tumpeng seger itu, kalau seger lauknya gudangan saja tidak pakai sambal goreng. Pasangannya ya gudangan itu tadi, sama telur”.

6) Kecamatan Klego

Data 33

“Yaa, nek mriki tumpenge nasi putih biasa, tumpeng seger itu, besar- besar pake nampah, sekarang hanya dipakai untuk syarat. Lauk e nggih gudangan niku mbak, telur rebus, ada ikan asin teri atau apa itu namanya ngga begitu

tau” (Hasil wawancara dengan Bapak Sutanto, 27 Mei 2023).

“Yaa, kalau disini tumpengnya nasi putih biasa, tumpeng seger itu, besar besar pakai nampah, sekarang hanya dipakai untuk syarat. Lauknya ya gudangan itu mbak, telur rebus, ada ikan asin teri atau apa itu namanya tidak begitu tahu”.

7) Kecamatan Selo

Data 34

“Kui ra kenek ditinggalno, enek tumpeng meneh kanggo slametan omah, kui tumpeng karo janganan, jenenge tumpeng janganan/seger. Lauk e yo enek urap, telur nggih enten, teri niko. Urap niku nggih sami mba, seng penting niku cocok di damel urap, nggih kubis kacang panjang adas, nggih werno werno mbak” (Hasil wawancara dengan Bapak Ngateno, 11 Juni 2023)

“Itu tidak bisa ditinggalkan, ada tumpeng lagi untuk selamatan rumah, itu tumpeng karo janganan, jenenge tumpeng janganan/seger. Lauk e yo enek urap, telur juga ada, teri itu. urap itu ya sama mbak yang penting itu cocok di bikin urap, ya kubis kacang panjang adas, ya warna warni sembarang lah mbak”

8) Kecamatan Karanggede

Data 35

“Niku tumpeng seger mbak, dingge nggih slametan, bancakan ngoten niko, nyuwun slamet ngoten. Nek bancaan slametan niku gudang, dadose nggih warni warni lah, enek kacang panjang, kubis, kangkung, toge ngoten niko, nggih enten teri ne mbak kadang niku, pecel, telur” (Hasil wawancara dengan Ibu Mujinah, 30 Mei 2023)

“Itu tumpeng seger mbak, untuk slametan, bancakan itu, minta selamat gitu. Kalau bancakan selamatan itu gudang, adinya warna warni lah, ada kacang panjang, kubis, kangkung, toge kayak gitu mbak, ya ada terinya kadang, pecel, telur”

9) Kecamatan Nogosari

Data 36

“Kalau ndak ada ayamnya itu nasi biasa sama gudangan itu namanya tumpeng seger, kalau bentukannya ya sama saja mbak. Lauknya gudangan saja mbak, paling sama telur terus ikan asin gitu tok mbak. Gudangan itu biasanya ya mbak

kangkung, bayam, kacang panjang, toge itu, ya se dapatnya saja mbak yang penting itu sayuran yang segar segar, bisa ditambah kubis juga” (Hasil wawancara dengan Ibu Sumartin, 31 Mei 2023)

10) Kecamatan Musuk

Data 37

“Nek pas pitulasan niko nggih slametan teng pak RT mbeto tumpeng, lahiran bayi nggih bancakan. Warnane putih, tumpeng seger niku leh. Nasi biasa, tapi lauke gudangan, ikan asin, telur rebus niko krambil urab, tempe kalih gembus bacem ngoten” (Hasil Wawancara dengan Ibu Harsih, 22 Desember 2022)

“Kalau pas tujuh belasan itu ya selamatan di rumah pak RT pakai tumpeng, lahiran bayi juga bancakan. Warna putih, tumpeng seger itu loh. Nasi biasa, tapi lauknya gudangan, ikan asin, telur rebus itu, bumbu gudang, tempe sama gembus bacem.

d. Tumpeng Megana

1) Kecamatan Mojosongo

Data 38

“Tumpeng megana i wong pitonan, wong meteng 7 sasi dibancaki, tumpenge pitu, jangananane yo werno 7. Yo werno pitu ki yo wes, opo opo etuk, dong adas, cenil, kangkung, tokolan, kubis, penting werno pitu, kacang sembarang garing kui yo werno pitu, buahan yo werno pitu. Podo nggon mbayen, biasane jangane yo botok, pelas, ndog, gudang” (Hasil wawancara dengan Ibu Sipon, 29 Mei 2023).

“Tumpeng megana itu orang tujuh bulanan, orang hamil tujuh bulan itu di bikinkan bancakan, tumpengnya tujuh, sayurannya uga 7 macam. Ya 7 macam itu apa apa boleh, daun adas, cenil, kangkung, toge, kubis, yang penting 7 macam, kacang yang kering itu ya tujuh macam, buah buahan ya 7 macam, sama kayak pas lahiran biasanya sayur botok, pelas, telur, gudang”

2) Kecamatan Selo

Data 39

“Enek mbak, kui nek bayi lahir ngono kae, dirayakke. Lauk gudangan, telur, gereh” (Hasil wawancara dengan Bapak Ngateno, 11 Juni 2023)

“Ada mbak, itu kalau bayi lahir kayak gitu, dirayakan. Lauknya gudangan, telur, ikan asin”.

e. **Tumpeng Punar atau Tumpeng Kuning**

Tumpeng punar merupakan tumpeng berwarna kuning dan mempunyai rasa gurih. Tumpeng punar biasanya digunakan dalam hajad individu seperti ulang tahun. Tumpeng punar dapat ditemukan hampir di seluruh wilayah Boyolali.

1) Kecamatan Mojosongo

Data 40

“Tumpeng punar kui nak ulang tahun, punar ki sego kuning. Lauke yoo macem macem, biasane kering, endog dadar dirajang, krupuk cilik-cilik, abon, mi” (Hasil wawancara dengan Ibu Sipon, 29 Mei 2023).

“Tumpeng punar itu kalau ulang tahun, punar itu nasi kuning. Lauknya ya macam macam, biasanya kering, telur dadar di potong, kerupuk kecil kecil, abon, mi”

2) Kecamatan Gladagsari

Data 41

“Ada punar itu motifnya tumpeng putih dikasih warna kunir jadi tumpeng kuning. Itu sesuai hajadnya. Hajate nopo itu ya kadang ada, kaya ulang tahun. Lauknya ya mento wau ada mbak, sembarang gorengan, mi, abon kae, srundeng, bregedel seng seko kentang digoreng kae mbak, kering tempe, telur dadar, kerupuk, sembarang mbak” (Hasil wawancara dengan Bapak Sukanto, 29 Mei 2023)

“Ada punar itu motinya tumpeng putih dikasih warna kunir adi tumpeng kuning. Itu sesuai hajadnya. Hajad e itu ya kadang ulang tahun. Lauknya ya mento tadi ada mbak, sembarang gorengan, mi, abon itu, serundeng, bregedel yang dari kentang digoreng itu mbak, kering tempe, telur dadar, kerupuk, sembarang mbak”

3) Kecamatan Ngemplak

Data 42

“Tumpeng kuning yo seng gawene dingge ulang tahun kui mbak, dingge 17 an kae. Nek niku nggih lawuhe kering tempe

niko, mi, bregedel, abon kae mbak” (Hasil wawancara dengan Ibu Panikem, 2 Juni 2023)

“Tumpeng kuning ya yang untuk ulang tahun itu mbak, untuk 17 an itu. Kalau itu ya lauknya kering tempe, mi, bregedel, abon itu mbak”

4) Kecamatan Ampel

Data 43

“Nggih, nek ulang tahun niko mbeto tumpeng kuning. Nek ngge ulang tahun sami tumpeng golong gilik neng mboten mbeto delei ireng, nggih mbeto telur, kering ngoten” (Hasil wawancara dengan Ibu Sarwanti, 29 Mei 2023)

“Yaa, kalau ulang tahun itu pakai tumpeng kuning. Kalau ulang tahun sama kayak tumpeng golong gilik tapi tidak pakai kedelai hitam, ya bawa telur, kering gitu”

5) Kecamatan Cepogo

Data 44

“Tumpeng kuning ngge ulang tahun, Lauk nggih kering tempe, gorengan, bregedel, mi, telur dadar niko” (Hasil wawancara dengan Ibu Ida, 2 Juni 2023)

“Tumpeng kuning untuk ulang tahun, lauknya kering tempe, gorengan, bregedel, mi, telur dadar itu”

6) Kecamatan Sambu

Data 45

“17an bikin tumpeng, ulang tahun bikin, dikasih sayur sambel goreng, krupuk, peyek, tempe, tahu, ayam, kadang buah buahan. Segone kuning, tumpeng kuning kui” (Hasil wawancara dengan Ibu Partini, 1 Juni 2023)

“17an bikin tumpeng, ulang tahun bikin, dikasih sayur sambal goreng, kerupuk, peyek, tempe, tahu, ayam, kadang buah buahan. Nasinya nasi kuning, tumpeng kuning itu”

7) Kecamatan Klego

Data 46

“Pas ada acara anak ulang tahun biasanya ada tumpeng kuning, kalau acara besar mengundang satu rt jarang yang pakai nasi kuning. Lauknya ada kering tempe, mi, telur dadar di potong potong itu, bregedel, kerupuk, macem

macem mbak” (Hasil wawancara dengan Bapak Sutanto, 27 Mei 2023).

8) Kecamatan Simo

Data 47

“Tapi yen tumpeng kuning niku damel ulang tahun ngoten niku. Tumpeng kuning niku mbetone telur bakmi bregedel kalih abon” (Hasil wawancara dengan Istri Bapak Setiyono, 27 Mei 2023)

“Tapi kalau tumpeng kuning itu untuk ulang tahun kayak gitu. Tumpeng kuning itu bawanya telur bakmi bregedel sama abon”

9) Kecamatan Selo

Data 48

“Nek tumpeng kuning niku biasane bancakan seng ulang tahun. Lauk e krupuk, kering tempe, bregedel, tahu goreng, ayam, telur” (Hasil wawancara dengan Bapak Ngateno, 11 Juni 2023)

“Kalau tumpeng kuning itu biasanya bancakan ulang tahun. Lauknya kerupuk, kering tempe, bregedel, tahu goreng, ayam, telur”.

10) Kecamatan Karanggede

Data 49

“Tumpeng kuning biasane dingge ulang tahun kalih 17 an ngoten niko mbak. Nek lauk e kering, bregedel, kacang, telur dadar, mi” (Hasil wawancara dengan Ibu Mujinah, 30 Mei 2023)

“Tumpeng kuning biasanya untuk ulang tahun sama 17an kayak gitu mbak. Kalau lauk ada kering, bregedel, kacang, telur dadar, mi”.

11) Kecamatan Nogosari

Data 50

“Kalau ulang tahun ya biasanya tumpeng kuning itu mbak, lauknya ya kering tempe, perkedel, mie, kerupuk gitu gitu mbak” (Hasil wawancara dengan Ibu Sumartin, 31 Mei 2023)

12) Kecamatan Musuk

Data 51

“Nek ulang tahun ngoten kuning. Tumpeng kuning meng dinge acara mboten formal, nek formal mbeto gurih niku wau. Tumpeng kuning lauke nggih kering, mie, kacang, telur dadar, kadang kalih ayam” (Hasil wawancara dengan Ibu Harsih, 22 Desember 2022)

“Kalau ulang tahun gitu kuning. Tumpeng kuning hanya kalau ada acara tidak formal, kalau formal pakai gurih itu tadi. Tumpeng kuning ya lauknya ada kering, mie, kacang, telur dadar, kadang sama ayam.

13) Kecamatan Teras

Data 52

“Tumpeng kuning ngge ulang tahun. Lawuhe ayam suwir, kering, bregedel, mi, gorengan, abon” (Hasil wawancara dengan Ibu Dwi, 29 Mei 2023)

“Tumpeng kuning untuk ulang tahun. Lauknya ayam suwir, kering, bregedel, mi, gorengan, abon”.

f. Tumpeng Robyong

Tumpeng robyong merupakan tumpeng yang identik dengan pernikahan dan juga sundukan.

1) Kecamatan Mojosongo

Data 53

“Tumpeng robyong dinggo ngantenan, nggon nganten ki tumpeng robyong sembarang sembarang disunduki, yo krupuk disunduki, tempe sunduki, lombok gede sunduki cubleske tumpeng, ngko terus pinggirane diki buah buah barang, bangsane sayuran, dong adas mateng” (Hasil wawancara dengan Ibu Sipon, 29 Mei 2023).

“Tumpeng robyong digunakan saat nikahan, di pernikahan itu tumpeng robyong sembarang sembarang di tusuki, cabai besar di tusukkan ke tumpeng, nanti pinggirannya dikasih buah juga, sayuran, daun adas yang sudah matang”

2) Kecamatan Gladagsari

Data 54

“Tumpeng robyong itu pas nganten, itu nanti macam macam sayuran di sunduk ke tumpenge mbak. Lauk e ada sayur yang di sunduk itu kayak kacang panjang, terus enek kerupuk, cabai, bawang mbrambang itu, telur rebus, terus yang

bawah tidak di sunduk itu ada urap, lalapan” (Hasil wawancara dengan Bapak Sukamto, 29 Mei 2023)

“Tumpeng robyong itu pas acara nikahan, itu nanti macam macam sayuran di sunduk ke tumpengnya mbak. Lauk yang di tancapkan tumpeng itu ada sayur seperti kacang panjang, terus ada kerupuk, cabai, bawang putih bawang merah itu, telur rebus, terus yang bawah tidak di tancap tumpeng ada urap, lalapan”.

3) Kecamatan Ngemplak

Data 55

“Robyong nggih nek nganten, dirobbyong, nek nganten niko enten to robyongan mburi kae, ajeng mlaku niko. Tumpenge nggih putih, lawohe opo opo enek kae teng clengkenik digenyuk genyukke neng tumpenge, seng disunduk sundukke kui lho mbak, anak anakan seko sego dipenyek digawe anak, dikei motone seko dele, ularan seko glepung digawe ular ularan” (Hasil wawancara dengan Ibu Panikem, 2 Juni 2023)

“Robyong ya kalau pas nikahan, dirobbyong, kalau pengantin itu kan ada rombongan dibelakang, pas mau jalan itu (ada pengiringnya). Tumpengnya putih, lauknya apa apa ada itu banyak di tusukkan ke tumpengnya, yang di tusuk tusukkan itu lho mbak, anak anakan dari nasi di bentuk anak, dikasih matanya dari kedelai, ularan dari tepung dibentuk ular ularan (ulet)”.

4) Kecamatan Cepogo

Data 56

“Robyong nggen nganten niko, disunduk sunduki ngoten. Nggih disunduk sunduki terus dicubleske tumpenge ngoten. Sayurane nggih janganan niku, lombok, brambang” (Hasil wawancara dengan Ibu Partini, 2 Juni 2023)

“Robyong pas nikahan itu, ditusuk tusuk terus dicolokkan ke tumpeng gitu. Sayurannya ya sayuran itu, cabai, bawang merah”

5) Kecamatan Selo

Data 57

“Robyong enten, ngge nganu nganten karo sajen reogan, disunduki opo nduene, tujuane yo ben slamet mbak” (Hasil wawancara dengan Bapak Ngateno, 11 Juni 2023)

“Robyong ada, untuk nikahan sama sajen reog, di tusuki apa yang dipunya, tujuannya ya biar selamat mbak”

g. Tumpeng Mendekingan

Tumpeng mendekingan merupakan tumpeng yang dibuat untuk syukuran sekaligus selamatan hamil anak ke tiga.

1) Mojosongo

Data 58

“Niku nak ndue anak 3, anu mendekingan, tumpeng mendekingan. Lawuhe podo biasane, podo kondangan, tumpeng gede enek golonge papat, sambel goreng, ingkung, gorengan” (Hasil wawancara dengan Ibu Sipon, 29 Mei 2023).

“Itu kalau punya anak 3, itu mendekingan, tumpeng mendekingan. Lauknya sama kayak biasanya, sama kayak kondangan, tumpeng besar ada golongnya empat, sambal goreng, ingkung, gorengan”.

h. Tumpeng Mong- mong

Tumpeng mong mong merupakan tumpeng yang dibuat untuk mengungkapkan rasa terima kasih atas bantuan yang telah diberikan pada seseorang yang telah membantu proses kelahiran dan sekaligus sebagai tanda syukur.

1) Mojosongo

Data 59

“Tumpeng mong mong, dingo nyang nggone mbah dukun, dukun bayi, biasane gawe 2, seng siji dibancakke cah cilik cilik, seng siji dikekke mbah dukun. Enek gudangane, kangkung, tokolan, ningkir, kubis, kacang dowo, kei ndog, terus bubuk seng seko kacang kae, dikei gereh pethek utowo teri” (Hasil wawancara dengan Ibu Sipon, 29 Mei 2023).

“Tumpeng mong mong, untuk ke tempat mbah dukun, dukun bayi, biasanya bikin dua, yang satu dibuat bancakan anak kecil kecil, yang satu dikasihkan mbah dukun. Ada gudangannya, kangkung, touge, keningkir, kubis, kacang panjang, kasih telur, terus bubuk dari kacang itu, dikasih gereh pethek atau teri”.

i. Tumpeng Poncowarno

Tumpeng poncowarno merupakan tumpeng yang identik dengan berbagai macam varian entah dari tumpeng atau lauknya yang digunakan.

1) Mojosongo

Data 60

“Enek enek, poncowarno kui tumpenge wong pas malem siji suro kae, anu ne warno warno, enek seng do gawe tumpeng kei iwak kali enek, ndog dadaran, diarani payung nek wong mbiyen, jenenge nggo tolak balak, slametane wong deso kene mbiyen. Warnane nggih putih biasa, neng diubengi sayuran, pokoe sayurane werno pirang pirang wong poncowarno” (Hasil wawancara dengan Ibu Sipon, 29 Mei 2023).

“Ada, poncowarno itu tumpeng pas malam satu suro itu, warna warni, ada yang bikin tumpeng dikasih ikan sungai ada, telur dadar, dikatakan payung kalau orang dulu, untuk tolak bala, selamatan orang desa sini dulu. Warnanya ya putih biasa, tapi di kelilingi sayuran, yang jelas sayurannya warna banyak kan poncowarno”.

j. Tumpeng Pitu / Mitoni

Tumpeng mitoni, tumpeng pitu atau tumpeng tujuh bulan merupakan tumpeng yang dibuat saat acara tasyakuran tujuh bulan kehamilan.

1) Kecamatan Gladagsari

Data 61

“Enten, tumpeng pitonan niku. Tapi temanya yang disodaqohkan itu sama kaya tumpeng rosul tadi, komplit, maknanya ya hampir sama” (Hasil wawancara dengan Bapak Sukamto, 29 Mei 2023)

“Ada, tumpeng tujuh bulanan itu. tapi temanya yang disodaqohkan itu sama kayak tumpeng rosul tadi, komplit, maknanya ya hampir sama”

2) Kecamatan Ngeemplak

Data 62

“Mitoni yo tumpeng pitu mbak. Isine opo opo enek, sego gurih, lawuhe cengereng, gereh, mengkih enten iwak lele, iwak urang, enten bader e, wader niku leh. Sayurane nggeh sami, tokolan, rebung, godong pace, kangkung, kacang panjang, mbayung, godong pohong, kubis, adas, penting reno pitu sak sake neng ora etuk bayem” (Hasil wawancara dengan Ibu Panikem, 2 Juni 2023)

“Mitoni ya tumpeng pitu mbak. Isinya apa apa ada, nasi gurih, lauknya cengereng, gereh, nanti ada ikan lele, udang, ada wadere. Sayurannya ya sama, kecambah, rebung, daun pace, kangkung, kacang panjang, mbayung, daun singkong, kubis, adas, yang penting tujuh macam terserah apa saja tapi tidak boleh bayam.

3) Kecamatan Cepogo

Data 63

“Tumpeng piton, niku jumlahe pitu, sayurane werno 7 tumpenge jumlahe nggih 7, telur e nggih 7, tahu tempe nopo gorengan jumlahe nggih 7. Nasine biasa mboten gurih” (Hasil wawancara dengan Ibu Ida, 2 Juni 2023)

“Tumpeng piton, itu jumlahnya tujuh, sayurannya 7 macam, tumpengnya juga jumlahnya tujuh, telur e juga tujuh, tahu tempe atau gorengan jumlahnya juga tujuh. Nasinya biasa tidak gurih”

4) Kecamatan Sambu

Data 64

“Tujuh bulanan yo enek, kae digawekke tumpeng 7. Gede cilik cilik ngono kae nek coro adat kene, biasane nek khajatan ngei sodaqohan ngono. Nggih enten gudangane, niku sayurane 7 macem nggih mbak, enten telur e nggih 7 jumlahe, gereh niko, pun pokoke reni reni werno 7 mbak” (Hasil wawancara dengan Ibu Partini, 1 Juni 2023)

“Tujuh bulanan ya ada, itu dibikinin tumpeng tujuh. Besar kecil kayak gitu kalau adatnya sini, biasanya kalau khajadan ngasih sodaqoh gitu. Ya ada gudangannya, itu sayurannya tuuh macam ya mbak, ada telurnya ya tujuh jumlahnya, gereh itu, sudah yang penting warna warni tujuh macam mbak”

5) Kecamatan Simo

Data 65

“Pitonan enten, niku biasane jumlah e tumpeng enten tujuh, sayur gundangan e nggih tujuh macam sayuran, kalih telur e nggih tujuh ngoten. Nah nek niku maknane amargi memperingati tujuh bulanan kehamilan itu mbak makanya serba tujuh, kalau maksudnya ya meminta biar diberi keselamatan dan kelancaran dalam melahirkan, supaya ibu dan bayinya sehat” (Hasil wawancara dengan Istri Bapak Setiyono, 27 Mei 2023)

“Pitonan ada, itu biasanya tumpengnya ada tujuh, sayuran yang buat gundangan itu juga tujuh macam, sama telurnya juga tujuh gitu. Nah kalau itu maknanya karena memperingati tujuh bulanan kehamilan itu mbak makanya serba tujuh, kalau maksudnya ya meminta agar diberi keselamatan dan kelancaran dalam melahirkan, supaya ibu dan bayinya sehat”.

6) Kecamatan Selo

Data 66

“Nek mitoni yo enek, nek mitoni kui dikei jenang procot. Neng mitoni kanggo seng durung tau nglahirke, utowo lagi pertama nglahirke, 7 bulanan ben dikei kesehatan ibu lan bayine, gampang le ngelahirke. Kae tumpenge pitu, sayurane yo enek pitung macem” (Hasil wawancara dengan Bapak Ngateno, 11 Juni 2023)

“Kalau mitoni ya ada, kalau mitoni itu dikasih tambahan jenang procot. Untuk mitoni yang belum pernah melahirkan atau pertama kali melahirkan, tujuh bulanan biar diberi kesehatan ibu dan bayinya, gampang pada saat proses lahiran. Itu tumpengnya tujuh, sayurane ya ada tujuh macam”.

7) Kecamatan Nogosari

Data 67

“Oh kalau itu mitoni mbak, pakai tumpeng yang jumlahnya tujuh, lauknya juga tujuh, sama gundangan tadi sayurannya juga tujuh macam” (Hasil wawancara dengan Ibu Sumartin, 31 Mei 2023)

k. Tumpeng Trucuk

Tumpeng trucuk merupakan tumpeng kecil kecil dengan jumlah banyak dan biasa digunakan saat membuat rumah

1) Kecamatan Gladagsari

Data 68

“Tumpeng trucuk, niku dinge wong gawe omah. Alit alit, kecil kecil tapi berjumlah 7-9, kaya apem contong tadi” (Hasil wawancara dengan Bapak Sukamto, 29 Mei 2023)

“Tumpeng trucuk, itu untuk orang bikin rumah. Kecil kecil tapi jumlahnya ada 7-9, kayak apem contong tadi”

l. Tumpeng Apeman

Tumpeng apeman merupakan tumpeng yang tidak terbuat dari nasi melainkan dari adonan apem namun di kukus.

1) Kecamatan Gladagsari

Data 69

“Tanggal 30 persis puasa itu ada tumpeng apeman. Itu ada apem contong dan bulat. Apem contong niku bentuke contong, dikukus. Kalau yang bulat kan digoreng” (Hasil wawancara dengan Bapak Sukamto, 29 Mei 2023)

“Tanggal 30 persis puasa itu ada tumpeng apeman. Itu ada apem contong dan bulat. Apem contong itu bentuknya contong, dikukus. Kalau yang bulat kan digoreng”

m. Tumpeng Lulut

Tumpeng lulut merupakan tumpeng dengan bahan baku campuran nasi jagung dengan ketan.

1) Kecamatan Gladagsari

Data 70

“Nah tumpeng lulut itu kebanyakan kalau habis panen jagung, itu dislameti pakai tumpeng lulut, bahan bakune dari jagung dikasih ketan ireng ketan putih” (Hasil wawancara dengan Bapak Sukamto, 29 Mei 2023)

“Nah tumpeng lulut itu kebanyakan kalau habis panen jagung, itu dislameti pakai tumpeng lulut, bahan bakunya dari jagung dikasih ketan ireng ketan putih”.

2) Kecamatan Selo

Data 71

“Oo enek mbak, tumpeng lulut i ngene mbak, tumpeng mau neng terus dicampuri ketan. Kui dinggo selamatan ternak

karo pertanian” (Hasil wawancara dengan Bapak Ngateno, 11 Juni 2023)

“Oo ada mbak, tumpeng lulut itu gini mbak, tumpeng tadi tapi terus dicampur ketan. Itu untuk selamatn ternak dan pertanian”

n. Tumpeng Golong Gilik

Tumpeng golong gilik merupakan tumpeng dalam acara pernikahan yang berada di kecamatan Ampel.

1) Kecamatan Ampel

Data 72

“Nah nek pernikahan niku wonten telur, kedelei hitam kalih abon dingge hiasan. Naminipun tumpeng golong gilik” (Hasil wawancara dengan Ibu Sarwanti, 29 Mei 2023)

“Nah kalau pernikahan itu ada telur, kedelai hitam sama abon untuk hiasan. Namanya tumpeng golong gilik”

o. Tumpeng Cagak

Tumpeng cagak ialah tumpeng yang dibuat guna syukuran dan doa untuk keselamatan orang tua.

1) Kecamatan Selo

Data 73

“Tumpeng cagak gur sayuran karo tempe, istilahe dinggo nylameti wong tuo” (Hasil wawancara dengan Bapak Ngateno, 11 Juni 2023)

“Tumpeng cagak cuma sayuran sama tempe, istilahnya untuk nyelamati orang tua”.

p. Tumpeng Cilik

Tumpeng cilik merupakan tumpeng yang identik dengan jumlahnya yang banyak dan terbuat dari nasi jagung.

1) Kecamatan Selo

Data 74

“Tumpeng cilik seko nasi jagung ge ngirim mbah petruk, nek agung nasi jagung ge ngirim kanjeng Nabi. Niku katah

mbak, jumlahe 21. Nganu, lawuhe werno werno, palawija, terus bubus anyong anyong kui seko bonggol gedang, ditambahi ranti kalih sempuro” (Hasil wawancara dengan Bapak Ngateno, 11 Juni 2023)

“Tumpeng cilik dari nasi jagung untuk ngirim mbah petruk, kalau agung nasi jagung untuk ngirim baginda Nabi. Itu banyak mbak, jumlahnya 21. Lauknya warna warni, palawija, bubus anyong dari akar pisang, ditambah ranti sama sempuro”.

q. Tumpeng Kendit

Tumpeng kendit merupakan tumpeng yang identik dengan gunung berkendit dan wanita yang sedang hamil.

1) Kecamatan Selo

Data 75

“.....Tumpeng kendit kui mbak, nek pas gununge kendit ngono kae seng meteng, yo gur tumpeng ngono neng pinggire dikei kunir karo iwak sapi mentah.....” (Hasil wawancara dengan Bapak Ngateno, 11 Juni 2023)

“.... Tumpeng kendit itu mbak, kalau pas gunungnya kendit kayak gitu buat yang hamil, ya hanya tumpeng pinggirnya dikasih kunir sama daging sapi mentah...”

2) Kecamatan Cepogo

Data 76

“Tumpeng kendit enten, nggen slametan hamil pas gununge kendit ngoten” (Hasil wawancara dengan Ibu Partini, 2 Juni 2023)

“Tumpeng kendit ada, untuk selamat wanita hamil saat gunung berkendit gitu”.

r. Tumpeng Gunung atau Sego Jagung

Tumpeng gunung atau tumpeng sego jagung merupakan tumpeng yang terbuat dari nasi jagung, biasanya tumpeng ini ada di daerah yang dekat dengan gunung.

1) Kecamatan Cepogo

Data 77

“Niku tumpeng gunung jenenge. Kersane keslametan niku to nek tumpeng gunung niku. Lauke biasa, nggih mento, sayur, sambel goreng, ayam” (Hasil wawancara dengan Ibu Partini, 2 Juni 2023)

“Itu tumpeng gunung namanya. Untuk keselamatan itu kalau tumpeng gunung. Lauknya biasa, ada mento, sayur, sambel goreng, ayam”.

2) Kecamatan Selo

Data 78

“Benten benten, nek suronan, gawe omah, arep nikahan niku tumpenge sego jagung. Enten tempe, jangan, ngonten niku mingan” (Hasil wawancara dengan Bapak Saryono, September 2022)

“Beda, kalau suronan, bikin rumah, mau nikahan itu tumpengnya nasi jagung. Ada tempe, sayur, kayak gitu”.

s. Tumpeng Sajen

Tumpeng sajen merupakan tumpeng berukuran kecil yang ada saat acara pernikahan.

1) Kecamatan Cepogo

Data 79

“Nek pas mantenan enek sajen. Nggih kui to, tumpeng sajen to jenenge, nasi putih biasa. Lauk e sayur-sayuran” (Hasil wawancara dengan Ibu Ida, 2 Juni 2023)

“Kalau pas nikahan ada sajen. Ya itu tumpeng saen namanya, nasi putih biasa. Lauknya sayur sayuran”.

t. Tumpeng Qotmil Quran

Tumpeng qotmil quran merupakan tumpeng yang dibuat sebagai bentuk syukur saat selesai khataman al quran.

1) Kecamatan Klego

Data 80

“Yaa tumpeng qotmil Qur’an. Karena setiap minggu kan ngajinya pasti khatam. Cuma nasi putih lengkap, ada tumpengnya lauknya sayurnya, sambel goreng itu, ada srundeng kelapa itu” (Hasil wawancara dengan Bapak Sutanto, 27 Mei 2023).

u. Tumpeng Neton

Tumpeng neton merupakan tumpeng yang digunakan untuk memperingati hari lahir berdasarkan kalender atau tanggal jawa.

1) Kecamatan Wonosegoro

Data 81

“Biasane tumpengan neton gawe memperingati dino lahir berdasarkan kalender jawa ngunu kui nak kene. Isine biasa sih nasi tumpeng, jeneng Abang putih, telur, jajan pasar, klubanan ngono kui” (Hasil wawancara dengan Bapak Hadi, 11 Juni 2023)

“Biasanya tumpengan neton untuk memperingati hari kelahiran berdasarkan kalender jawa kayak gitu kalau sini. Isinya biasa sih nasi tumpeng, bubur merah putih, telur, jajan pasar, kluban kayak gitu”.

2) Kecamatan Selo

Data 82

“...Nek liane paling gur netoni, netoni yo enek mbak. Nek netoni kui tumpenge koyo tumpeng agung kui mau neng ra ro gedang. Terus netoni kui ngetunge udu hari tanggal neng hari pasaran misale senen pahing...” (Hasil wawancara dengan Bapak Saryono, September 2022)

“...Kalau lainnya paling hanya netoni, netoni ya ada mbak. Kalau netoni itu tumpengnya kayak tumpeng agung itu tadi tapi tidak pakai pisang. Terus netoni itu ngehitungnya bukan hari tanggal tapi hari pasaran misalnya senin pahing...”

v. Tumpeng Pungguhan

Tumpeng pungguhan merupakan tumpeng yang dibuat untuk merayakan kedatangan bulan Ramadhan.

1) Kecamatan Wonosegoro

Data 83

“Enek meneh tumpengan mapak poso jenenge pungguhan iku biasane podo karo tumpeng neton tapi enek tambahane apem, pisang rojo, ketan, pasung” (Hasil wawancara dengan Bapak Hadi, 11 Juni 2023)

“Ada lagi tumpengan menjemput puasa namanya punggahan itu biasanya sama kayak tumpeng neton tapi ada tambahan apem, pisang raja, ketan, pasung”.

2. Relevansi Ragam dan Simbol Kuliner Tumpeng di Kabupaten Boyolali

Berdasarkan temuan data dalam penelitian lapangan mengenai kuliner tumpeng di Kabupaten Boyolali, ternyata tumpeng mempunyai berbagai nama dan beragam lauk pendampingnya. Tumpeng juga menjadi suatu simbol bentuk perasaan atau keinginan dari pembuatnya sehingga tumpeng beserta lauknya mempunyai berbagai makna yang terkandung. Oleh sebab itu, adanya keberagaman nama dan terkandungnya makna dalam tumpeng tersebut dapat dijadikan sebagai materi bahan ajar di Madrasah Tsanawiyah.

Materi bahan ajar yang akan digunakan ialah teks deskripsi pada kelas VII berdasarkan kurikulum merdeka. Penelitian yang dilakukan dinilai sesuai dengan materi teks deskripsi kelas VII kurikulum merdeka karena tumpeng merupakan objek yang menarik untuk dideskripsikan mengingat keberagaman, ciri khas, lauknya yang terkadang berbeda dari masing-masing wilayah serta memiliki filosofi yang mendalam. Capaian pembelajaran pada materi teks deskripsi ini bertujuan mengidentifikasi teks deskripsi tentang kuliner tumpeng, mengidentifikasi kuliner tumpeng yang dibaca atau dilihat secara rinci (warna, bentuk, lauk, makna, dll) yang berada di Kabupaten Boyolali.

Menggunakan berbagai ragam tumpeng yang ada di wilayah Kabupaten Boyolali sebagai bahan pembuatan teks deskripsi bukan

hanya sebatas dapat mengenalkan kuliner legendaris kepada para peserta didik. Penggunaan hasil penelitian ini dalam pembelajaran juga dapat menjadi wadah penanaman cinta kuliner nusantara serta dapat menjadi upaya melestarikan kuliner tumpeng agar tidak punah kedepannya. Hasil temuan ragam kuliner tumpeng yang menarik dibahas karena keunikan, keberagaman dan kepopularannya diantara tumpeng rosul dan tumpeng mitoni. Tumpeng rosul dan tumpeng mitoni hampir ditemukan di semua kecamatan di Kabupaten Boyolali.

Hasil dari penelitian ini akan direlevansikan dengan mata pelajaran Bahasa Indonesia di Sekolah Menengah Pertama atau Madrasah Tsanawiyah kelas VII kurikulum merdeka pada bab jelajah nusantara. Peserta didik akan mempelajari mengenai fungsi dan unsur teks deskriptif melalui teks bertema keindahan alam, keunikan tempat, dan makanan khas daerah. Berdasarkan poin tersebut maka kuliner tumpeng termasuk dalam makanan khas daerah. Pembahasan pada bab jelajah nusantara ini adalah memahami isi teks deskripsi, memahami unsur Bahasa dalam teks deskripsi, menyunting teks deskripsi, menyajikan teks deskripsi sederhana.

B. Analisis Data

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, data yang telah ditemukan dan dikumpulkan akan dianalisis. Analisis data ini akan didasarkan pada teori gastronomi sastra milik Endraswara. Gastronomi sastra milik Endraswara menekankan bahwa makanan bukan hanya tentang urusan lidah, namun juga konstruksi filosofi dan kreatifitas serta fokus pada

penafsiran simbol simbol kuliner. Pemaparan analisis data diambil dari hasil observasi dan transkrip wawancara. Berdasarkan temuan data yang telah dipaparkan dalam deskripsi data, berikut analisis berdasarkan ragam tumpeng yang terdapat di Kabupaten Boyolali.

Umumnya tumpeng berbentuk kerucut yang berciri khas lancip diujung atasnya. Tumpeng dengan bentuk kerucut digambarkan sebagai gunung yang besar, tekat yang besar seperti gunung, bersungguh sungguh terhadap keinginan yang ingin dicapai. Lancip menjadi simbol mengarah kepada satu titik, dengan maksud bertekat dan menyerahkannya, menunjukkannya hanya kepada Tuhan YME.

1. Analisis Ragam dan Simbol Kuliner Tumpeng di Kabupaten Boyolali

a. Tumpeng Rosul



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Gambar 4.3 Contoh Tumpeng Rosul

Tumpeng Rosul merupakan tumpeng dengan nasi berwarna putih dan mempunyai ciri khas rasa yang gurih dan terdapat ingkung. Tumpeng rosul hampir ditemukan pada setiap

kecamatan di Kabupaten Boyolali, diantaranya Kecamatan Mojosongo (D2), Kecamatan Gladagsari (D3), Kecamatan Ngemplak (D4), Kecamatan Ampel (D5), Kecamatan Cepogo (D6), Kecamatan Sambu (D7), Kecamatan Klego (D8), Kecamatan Simo (D9), Kecamatan Selo (D10), Kecamatan Karanggede (D11), Kecamatan Nogosari (D12), Kecamatan Musuk (D13), Kecamatan Teras (D14), Kecamatan Andong (D15).

Warna putih dari tumpeng ini menjadi simbol kesucian. Sedangkan rasa gurih pada tumpeng biasanya digunakan untuk mengungkapkan rasa syukur dan meminta keselamatan pada Tuhan Yang Maha Esa. Rasa gurih ini berasal dari santan, santan berasal dari kelapa, kelapa biasanya digunakan sebagai penawar racun sehingga apabila nasi dengan rasa gurih dimaksudkan sebagai simbol penawar racun duniawi seperti hidup bermewah-mewahan, sifat sombong dan bermaksiat. Nasi putih dan gurih ini dapat disimpulkan mempunyai makna bersyukur dan meminta keselamatan kepada Allah dari tindakan atau sifat yang merugikan diri sendiri di dunia maupun diakhirat.

Lauk yang digunakan dalam tumpeng rosul ini bervariasi, namun yang harus dan wajib ada ialah ingkung ayam. Ingkung merupakan ayam utuh yang direbus dengan bumbu atau rempah-rempah khas Indonesia kemudian digoreng. Pada tumpeng rosul

ingkung disajikan dalam keadaan kepala menunduk, hal ini karena nama ingkung itu sendiri berasal dari kata *jinakung* yang artinya berdoa. Menurut **D11** ingkung yang digunakan haruslah ayam jago, hal itu karena biasanya tumpeng rosul digunakan dalam acara yang besar seperti peringatan maulid nabi dan selamatan sehingga ingkung ayam jago tersebut melambangkan manusia yang sedang berdoa atau meminta kepada Allah hendaklah dengan hati yang bersih, rendah hati, tanpa rasa sok jago atau sombong.

Tuntutan agar manusia tidak mempunyai sifat sombong ini telah di firmankan Allah dalam Qs. Luqman ayat 18 yang artinya *“Dan janganlah kamu memalingkan wajah dari manusia karena sombong dan janganlah berjalan di bumi dengan angkuh. Sungguh, Allah tidak menyukai orang yang sombong dan membanggakan diri”*. Selain itu, terdapat pula pada Qs. Al A’raf ayat 55 yang artinya *“Berdoalah kepada tuhanmu dengan rendah hati dan suara yang lembut. Sungguh, Allah tidak menyukai orang-orang yang melampaui batas”*

Berdasarkan kedua ayat tersebut manusia dilarang mempunyai sifat sombong karena sombong hanyalah kepunyaan Allah, barang siapa memakainya akan dilemparkan kedalam Api Neraka. Allah menciptakan manusia supaya saling tolong menolong bantu membantu dan rukun kepada masyarakat lain,

apabila suatu kerukunan itu terjalin maka manusia akan hidup dengan hati yang tentram dan rasa damai. Allah juga telah memberi petunjuk bahwa ketika kita sedang berdoa hendaklah dengan rendah hati dan menggunakan suara yang lembut, tidak memaksa, berteriak teriak bahkan marah marah karena sesungguhnya Allah tidak menyukai hambanya yang melampaui batas.

Selain ingkung, lauk dari tumpeng rosul yang lainnya juga ada sambal goreng, kedelai hitam, tahu tempe goreng, mento, telur. Dalam tumpeng rosul ini juga biasanya menggunakan sambal goreng, sambal goreng disini menjadi simbol dan harapan supaya masyarakat dapat hidup saling bantu membantu dan tolong menolong. Sambal goreng terdiri dari sambal dan kentang goreng yang biasanya dipotong dadu kemudian disatukan, diberi santan kental dan dimasak.

Menurut kalimat **D12** warna dari sambal goreng tersebut berwarna merah, melambangkan keberanian, keberanian untuk selalu melangkah karena dalam kehidupan ini diibaratkan seperti roda yang berputar akan ada saatnya kita dibawah dan terkadang berada diatas. Bisa disebut sambal karena terdiri dari banyaknya cabai didalamnya dan juga dibumbui dengan garam juga gula dan bumbu lainnya, tidak akan nikmat jika sambal hanya menggunakan satu cabai dan tanpa bumbu pelengkap lainnya,

hal itu menjadi peringatan juga bahwa kita tidak bisa hidup sendiri karena kodratnya memang kita diciptakan menjadi makhluk yang sosial yang membutuhkan orang lain dalam kehidupan kita. Apabila ada saudara atau tetangga atau rekan kita sedang mengalami kesulitan hendaklah kita sebisa mungkin membantu dan menolongnya agar mengurangi beban mereka. Kedelai hitam, tahu tempe goreng, mento, telur dan lainnya yang bersifat kering itu melambangkan ungkapan syukur kepada Tuhan yang telah memberi kehidupan

Selain dari lauk lauk tersebut, di Kecamatan Karanggede tumpeng rosul juga dibuat saat acara membuat rumah, terdapat nasi golong yang juga menyertai tumpeng rosul saat acara ini. tumpeng tersebut dimaksudkan sebagai syukuran sekaligus meminta agar di doakan oleh orang orang atau masyarakat sekitar supaya pembuatan rumah berjalan lancar tanpa halangan apapun. Nasi golong merupakan nasi yang dibentuk bulat.

Menurut **D11** golong tersebut berjumlah 9 golong, itu menjadi perlambangan sebuah rumah adat Jawa yang mempunyai 8 cagak dan satunya lagi adalah lantai. Tumpeng diibaratkan sebagai atap, sedangkan golong diibaratkan seperti tiang atau cagak dan lantai. Rumah adat Jawa atau yang biasa disebut sebagai rumah *joglo* ini rupanya berasal dari kata *tajug loro* yang artinya dua gunung, sehingga joglo ini merupakan

penggabungan dari dua atap tajug yang disatukan. Pada rumah joglo 4 tiang penyangga utama disebut *soko guru* yang juga melambangkan 4 mata angin (Moniaga dan Gunawan, 2019: 17).

Pada **D4** tumpeng rosul digunakan untuk selamatan bagi yang masih hidup ataupun yang sudah meninggal biasanya kirim kiriman. Saat digunakan untuk selamatan atau bancakan orang masih hidup, digunakan golong dengan jumlah genap sedangkan jika untuk kiriman digunakan golong jumlah ganjil. Kiriman menggunakan golong jumlah ganjil sebab apabila sudah meninggal sudah tidak menuntut apapun selain diberikan jalan yang baik menuju Allah. Sedangkan selamatan orang hidup golong berjumlah genap sebab masih mempunyai harapan yang lebih dan masih mempunyai jiwa raga lengkap tidak ganjil. Golong berbentuk bulat menjadi simbol tekat yang bulat. Apabila memulai sesuatu hajad harus memulainya dengan tekat yang bulat.

D4 juga menjelaskan bahwa untuk selamatan orang hidup, biasanya terdapat *sambel pecel pitik*. Sambel pecel pitik merupakan ayam kampung yang dipanggang atau dibakar kemudian disuwir dan diberi parutan kelapa yang dioleh seperti bumbu urap atau gubahan. Penamaan sambel pecel pitik ini berasal dari kalimat *kang diucel ucel perkara apik* yang artinya diselimuti oleh perkara yang baik (Here, 2022:14).

Menurut **D2** selain lauk yang dimakan bersamaan dengan tumpeng, juga terdapat pula pendamping lainnya yaitu pisang raja, dan jenang abang putih. Pisang raja dimaksudkan supaya masyarakat desa tersebut mempunyai perilaku atau sifat selayaknya raja yaitu rukun sesama, adil, jujur, dan mempunyai jiwa pemimpin. Sedangkan jenang putih dimaknai sebagai simbol rasa syukur dan berserah diri pada Tuhan.

b. Tumpeng Pungkur



Sumber: Dokumentasi bu Ika Martanti

Gambar 4.4 Contoh Tumpeng Pungkur

Tumpeng pungkur biasanya ditemukan saat upacara kematian. Bentuk tumpeng ini sedikit berbeda dengan tumpeng lainnya. Tumpeng ini dapat ditemukan di Kecamatan Mojosongo (**D16**), Kecamatan Gladagsari (**D17**), Kecamatan Ngemplak (**D19**), Kecamatan Ampel (**D20**), Kecamatan Cepogo (**D21**), Kecamatan Sambu (**D22**), Kecamatan Klego (**D23**), Kecamatan Simo (**D24**), Kecamatan Selo (**D25**), Kecamatan Karanggede (**D18**), Kecamatan Nogosari (**D26**), Kecamatan Andong (**D27**).

Pada awalnya tumpeng pungkur ialah tumpeng biasa yaitu tumpeng yang berbentuk kerucut dan tidak diberi rasa tambahan. Namun karena untuk orang meninggal jadi tumpeng kerucut dibelah arah vertikal atau memanjang kebawah atau orang Jawa biasa menyebut dengan kata disigar, kemudian direnggangkan dan di unkurkan.

Kecamatan Mojosongo menurut **D16** menyebutnya dengan tumpeng marep mungkur, namun dibedakan menjadi dua yaitu tumpeng pungkur dan tumpeng pegat. Tumpeng pungkur merupakan tumpeng yang dibelah kemudian diungkurkan sedangkan tumpeng pegat yaitu tumpeng biasa yang dibelah dan diberi jarak saja tanpa diungkurkan. Dinamai tumpeng pegat apabila suatu pasangan ada salah satunya yang meninggal.

Tumpeng ini diungkurkan sebagai simbol sudah terpisahnya alam antara yang hidup dengan yang sudah meninggal, hal tersebut seperti kalimat dalam **D16, D18** yang berpendapat bahwa maksud dari marep itu menghadap atau kembali kepada Allah, sedangkan mungkurke itu meninggalkan kehidupan dunia. Tumpeng pungkur ini mempunyai bentuk dan lauk yang hampir sama di setiap daerahnya. Lauk yang digunakan diantaranya ialah ingkung, mento, tempe tahu goreng, peyek. Pada **D25** terdapat tambahan yaitu urap atau gubahan.

Gudangan ini dimaksudkan untuk dimakan keluarga yang ditinggalkan.

Inkung dalam tumpeng ini ada yang berpendapat beda dengan ingkung dalam tumpeng lainnya. Menurut **D18** di Kecamatan Karanggede ingkung dalam tumpeng pungkur ini berbeda karena kepala dari ayam dihadapkan ke atas sebagai simbol telah kembali menghadap pada Allah. Sedangkan mento, tempe tahu goreng dan peyek dengan berbagai macam lauk pendamping dimaknai sebagai bekal yang telah dikumpulkan selama hidup dan semoga bekal yang dibawa dapat memberikan jalan yang mudah, terang, dan selamat.

Jika pada kecamatan lain tumpeng pungkur dibuat ketika ada orang yang meninggal, di Kecamatan Ngemplak pada **D19** tumpeng pungkur dibuat untuk memintakan atau memohonkan maaf orang yang sedang kritis atau kasarannya sekarat dengan tujuan jika sudah mendapatkan maaf maka apabila hendak dipanggil ke pangkuan Allah dapat dengan tenang dan apabila masih diberi kesempatan hidup supaya diberi kesehatan. Lauk yang digunakan hanya gudang daun singkong saja. Singkong mempunyai banyak manfaat mulai dari akar yang berupa buahnya maupun batangnya juga mempunyai manfaat, mudah ditanam dan menjadi simbol kesederhanaan. Daun singkong mempunyai ciri khas berbentuk jari jari, biasanya jumlah jari jari

daun singkong ada 5, melambangkan tembang tomo ati yaitu 5 perkara sebelum 5 perkara.

c. Tumpeng Seger



Sumber: Instagram qyara_catering

Gambar 4.5 Contoh Tumpeng seger

Tumpeng seger merupakan tumpeng yang identik dengan urap atau gubahan didalamnya serta nasi yang digunakan ialah nasi putih biasa, tidak gurih. Tumpeng seger ini dapat dijumpai di Kecamatan Mojosongo (**D28**), Kecamatan Gladagsari (**D29**), Kecamatan Ngemplak (**D30**), Kecamatan Ampel (**D31**), Kecamatan Cepogo (**D32**), Kecamatan Klego (**D33**), Kecamatan Selo (**D34**), Kecamatan Karanggede (**D35**), Kecamatan Nogosari (**D36**), dan Kecamatan Musuk (**D37**).

Tumpeng seger biasa digunakan dalam upacara adat seperti syukuran kelahiran bayi, bancakan, selamat panen raya dan bersih desa. Tumpeng seger berbahan dasar nasi putih tanpa campuran rasa dan warna lain menyimbolkan kemurnian dan

warna putih biasanya disebut sebagai warna suci. Menurut **D28** saat upacara kelahiran bayi tumpeng dengan warna putih dan tanpa rasa tambahan menjadi simbol bayi yang lahir dalam keadaan fitrah, masih suci tanpa dosa dan diharapkan bayi tersebut dapat menjaga kesucian dan kemurnian hatinya.

Tumpeng seger mempunyai ciri khas yaitu terdapat sayur urap atau gubahan sebagai pelengkap. Gubahan merupakan makanan yang terdiri dari aneka sayuran yang direbus dan disajikan dengan sambal kelapa parut. Biasanya sayur yang digunakan ialah taoge, kangkung, bayam, wortel, kacang panjang, kubis. Dalam **D28** menjelaskan simbol dari isi gubahan, diantaranya taoge atau kecambah atau tokolan. Taoge merupakan tumbuhan muda yang baru saja berkembang dari tahap embrionik di dalam biji. Tahap perkembangannya disebut perkecambahan yang merupakan satu tahap kritis dalam kehidupan tumbuhan (Zeiger dan Lincoln, 2002:340). Oleh sebab itu taoge disebut mempunyai makna tumbuh. Pada saat syukuran kelahiran bayi, taoge sebagai simbol harapan supaya bayi tersebut dapat tumbuh dan berkembang dengan baik.

Kemudian ada pula kangkung, kangkung sering dikaitkan dengan kata *jinangkung jinampangan* pada **D28**. *Jinangkung jinampangan* memiliki arti dalam lindungan dan keberkahan. Sehingga kangkung menjadi simbol harapan supaya bayi

tersebut selalu mendapat lindungan dan keberkahan dari Allah SWT. Sedangkan dalam **D30** kangkung memiliki makna supaya orang yang di bancaki selalu diberi kelanjutan atau kemudahan dalam menjalani kehidupan, hal tersebut karena kangkung memiliki bentuk lanjutan.

Simbol harapan lainnya juga terdapat pada sayur bayam dan kacang panjang. Bayam dikaitkan dengan kata ayem, tentram. ayem mempunyai arti tenang, damai sehingga diharapkan kehidupan bayi yang lahir kedepannya selalu damai, dijauhkan dari masalah besar yang dapat membuat pertengkaran. Sedangkan kacang panjang mempunyai maksud supaya umur bayi tersebut panjang juga berkah dan mempunyai pemikiran yang jauh melihat kedepan. Hal tersebut dibuktikan dalam **D28**.

Selain gubahan, lauk lain yang biasanya ada dalam tumpeng seger adalah janganan lodeh (sayur lodeh), pelas, telur rebus, gereh pethek atau ikan teri. Dalam **D30** sayur lodeh sebenarnya biasa ada pada tumpeng dengan nasi biasa atau bukan tumpeng nasi gurih. Alasan sayur lodeh sering menjadi lauk dalam tumpeng karena sayur lodeh sudah ada dari zaman dahulu. Konon katanya sayur lodeh membantu melewati masa-masa sulit selama letusan dahsyat Gunung Merapi pada 1006 (dapat dibaca pada Wikipedia). Selain itu dalam sayur lodeh

terdapat kluwih, kluwih dimaknai supaya mendapatkan kelebihan, mendapat rezeki yang lebih tanpa kekurangan.

Pelas merupakan makanan dari kedelai hitam yang direbus dengan kelapa parut dan diberi bumbu. Pelas mempunyai cita rasa yang unik, segar, dan dapat digunakan untuk melengkapi lauk lauk lain sehingga dapat menambah cita rasa. Telur rebus juga tidak boleh ketinggalan, telur rebus biasanya belum dikupas bahkan hingga saat memotongnya karena mempunyai makna bahwa manusia terlahir dari fitrah yang sama, telur rebus mengingatkan bahwa derajat kita dihadapan Allah itu sama maka tidak boleh berbesar diri.

d. Tumpeng Megana

Tumpeng megana merupakan tumpeng yang terbuat dari nasi putih dan hampir sama dengan tumpeng seger. Tumpeng ini dapat dijumpai di Kecamatan Mojosongo (**D38**) dan Kecamatan Selo (**D39**). Tumpeng megana di Kecamatan Mojosongo ini dibuat pada acara pitonan atau tujuh bulanan, sedangkan di Kecamatan Selo dibuat ketika merayakan kelahiran bayi.

Tumpeng megana merupakan tumpeng nasi putih dengan rasa hambar atau tidak gurih. Menurut **D40** tumpeng ini berjumlah tujuh, sayuran tujuh, kacang kacangan tujuh macam, sayur matang tujuh macam, buah buahan tujuh macam, dan telur rebus. Semua elemen berjumlah tujuh sebagai simbol bahwa

kandungan telah berusia tujuh bulan. Tumpeng dibuat tujuh pucuk, dibuat sebagai lambang syukur dan doa agar mendapat pitulungan, keselamatan bagi ibu dan anak dalam kandungan hingga waktu lahiran.

Perbedaan antara tumpeng megana Mojosoongo dan Selo ialah jumlah tumpengnya, di Kecamatan Mojosoongo berjumlah tujuh pucuk sedangkan di Kecamatan Selo hanya satu pucuk saja. Meskipun terdapat perbedaan, menurut **D41** tumpeng megana dibuat dengan tujuan yang hampir sama yaitu mendoakan keselamatan bayi, jika **D40** saat masih didalam kandungan maka **D41** sudah lahir.

Warna putih dan rasa hambar atau tidak dibuat gurih dimaksudkan supaya terjaga kemuliaan, kemurnian dan kesucian hati dari bayi, karena putih menyimbolkan suatu kesucian dan hambar melambangkan kemurnian (original). Sayuran dengan jumlah tujuh macam, yang biasa digunakan ialah kacang panjang, taoge atau kecambah atau jika orang Jawa menyebutnya dengan tokolan, kubis, wortel, kangkung, mbayung, adas. Kacang panjang dimaksudkan supaya bayi nantinya bisa berumur panjang dan mempunyai pikiran yang luas dan panjang, toge dimaksudkan agar tumbuh seperti orang tuanya karena toge identik dengan kacang hijau yang telah mengalami pertumbuhan.

Kangkung mempunyai makna supaya selalu mendapat perlindungan dan berkah. Sementara kubis, wortel, mbayung, adas, mempunyai karakteristik segar, kenyal, keras tidak lonyot sehingga itu disimbolkan supaya anak nantinya menjadi orang yang tegas. Buah buahan berjumlah tujuh menjadi simbol bahwa sedang dilangsungkan acara tujuh bulanan dan memberi informasi bahwa kandungan telah berusia tujuh bulan. Sementara telur rebus biasanya belum dikupas digunakan sebagai tanda bahwa manusia berasal dari fitrah yang sama.

e. Tumpeng Punar atau Kuning



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Gambar 4.6 Contoh Tumpeng Punar

Tumpeng punar merupakan tumpeng berwarna kuning dan mempunyai rasa gurih. Tumpeng ini dapat ditemui di wilayah Kecamatan Mojosongo (D40), Kecamatan Gladagsari (D41), Kecamatan Ngemplak (D42), Kecamatan Ampel (D43), Kecamatan Cepogo (D44), Kecamatan Sambu (D45), Kecamatan Klego (D46), Kecamatan Simo (D47), Kecamatan Selo (D48),

Kecamatan Karanggede (**D49**), Kecamatan Nogosari (**D50**), Kecamatan Musuk (**D51**), Kecamatan Teras (**D52**). Tumpeng punar biasanya digunakan dalam hajad individu seperti ulang tahun. Tumpeng punar berwarna kuning dan rasanya gurih. Warna kuning menandakan keceriaan, kebahagiaan dan kemakmuran, sedangkan rasa gurih yang berasal dari santan menjadi simbol supaya kelak dapat menjadi seperti pohon kelapa yang banyak manfaat. Selain itu kelapa dari segi kesehatan dapat digunakan sebagai penawar racun, sehingga dijadikan sebagai simbol penawar racun duniawi yaitu sifat yang tidak baik.

Tumpeng punar hampir mempunyai lauk yang sama pada setiap wilayah di Kabupaten Boyolali. Lauk yang digunakan diantaranya kering tempe dan teri, telur dadar, kerupuk, abon, bakmi, mento, serundeng, bregedel, ayam, sambel goreng, tahu tempe goreng, kacang. Kering tempe dan teri merupakan masakan yang berbahan dasar tempe ikan teri. Tempe menjadi simbol kerukunan dan kebersamaan karena proses pembuatannya. kedelai dicuci, direbus dan dikupas kulitnya, setelahnya diberi ragi dan dibungkusi kemudian dijual.

Pada **D40** menjelaskan zaman dahulu sebelum terdapat mesin yang canggih, proses pencucian, perebusan dan pengupasan kedelai biasanya dilakukan oleh laki laki yang tenaganya dinilai lebih kuat dibandingkan wanita. Sedangkan

proses peragian, pembungkusan, dan penjualan dilakukan oleh perempuan yang bersih hati maupun fisiknya. Proses pengerjaan tempe membutuhkan kerjasama yang bagus antara laki laki dengan perempuan sehingga hal itu menjadikan tempe sebagai simbol kerukunan dan kebersamaan.

Ikan teri menurut **D40** juga sering dimasak menjadi kering, ikan teri menjadi simbol kebersamaan dan kerukunan sebab dalam hidupnya ikan teri cenderung bergerombol atau bersama sama. Tak jarang pula tumpeng kuning menggunakan sambal goreng sebagai lauknya. Sambal goreng di tumpeng kuning sama maknanya dengan di tumpeng lain. Sambal, warna dari sambal goreng tersebut berwarna merah, melambangkan keberanian, keberanian untuk selalu melangkah dan berjuang dalam perjalanan hidup. Sambal goreng itu sendiri tidak hanya terdiri dari cabai namun juga dibumbui dan diberi pelengkap lain supaya menghasilkan masakan yang pas, hal itu menjadi simbol bahwa manusia diciptakan sebagai makhluk sosial yang terkadang membutuhkan bantuan orang lain.

Serundeng, merupakan makanan yang terbuat dari kelapa parut yang di gongso atau digoreng tanpa minyak. Kelapa merupakan tanaman yang setiap bagiannya dapat digunakan mulai dari akar hingga buahnya. Hal tersebut menjadikan simbol

doa dan harapan supaya dapat menjadi orang yang berguna bagi keluarga, lingkungan sekitar serta bangsa dan negara.

f. Tumpeng Robyong

Tumpeng robyong merupakan tumpeng yang identik dengan pernikahan dan juga sundukan. Tumpeng robyong identik dengan sundukan pada tumpengnya, hal ini merupakan simbol dari penyelenggara hajadan atau pernikahan dibantu atau dirobong oleh banyak orang sehingga bisa dilangsungkan acara. Tumpeng robyong ini sering ditemukan di Kecamatan Mojosongo (**D53**), Kecamatan Gladagsari (**D54**), Kecamatan Ngemplak (**D55**), Kecamatan Cepogo (**D56**), Kecamatan Selo (**D57**). Tumpeng robyong terbuat dari nasi putih biasa, menjadi simbol kesecuan dan kesakralan pernikahan.

Lauk pendamping dalam tumpeng robyong biasanya urap atau gubahan, sedangkan yang disunduk ada kerupuk, tempe dan tahu goreng, aneka sayuran, bawang putih dan merah, cabai merah. Tumpeng robyong dalam **D55** terdapat anak anakan yang terbuat dari nasi dan juga uleran dari tepung. Anak anakan disini merupakan nasi yang dibentuk seperti boneka sebagai tanda semoga segera diberi momongan. Uleran dari tepung menjadi simbol cikal bakal calon anak.

Lauk lain seperti gubahan dan lain lainnya mempunyai makna yang sama dengan lauk di tumpeng lain. Menurut **D53**

biasanya, pucuk dari tumpeng diberi tusukan lidi yang berisi bawang merah atau brambang, telur utuh, dan juga cabai merah. Brambang mempunyai makna supaya memikirkan matang matang apa yang akan dilakukan karena setelah proses pernikahan maka istri menjadi milik suami dan sebaliknya, sehingga bukan hanya diri sendiri lagi yang harus difikirkan namun juga perasaan dan kehidupan suami atau istrinya.

Cabai merah digunakan sebagai simbol penerangan, dengan harapan diberikan penerangan dan dapat menjadi penerang bagi orang sekitar. Kacang panjang yang mengelilingi tumpeng sebagai simbol pagar dengan guna meminta perlindungan dari segala macam kondisi situasi yang akan terjadi. Telur utuh menggambarkan keluarga yang utuh, serta doa supaya mempunyai kekayaan, kemuliaan dan kesuburan. Digambarkan sebagai kekayaan sebab dalam telur tersebut terdapat kuning dan putih telur yang melambangkan emas dan perak.

Pada **D55** tumpeng robyong juga terdapat gudangan yang diletakkan disekitaran tumpeng bagian bawah. Tak hanya gudangan namun juga ada buah. Sayuran yang biasa digunakan dalam gudangan yaitu kangkung, bayam, kacang panjang, kecambah, adas, wortel, kubis dan bumbu gudang. Belajar dari bentuk kangkung yang lanjaran atau saat dipanen tidak dipetik daunnya saja namun semua bagian dan dibuang akarnya saja

maka kangkung mempunyai makna supaya acara diberi kelanjutan dalam acara maupun kehidupan setelahnya. Bayam menjadi makna supaya diberi keayaman dan ketentraman.

Bentuk kacang panjang sendiri juga memanjang yang menjadi simbol doa dan harapan supaya pernikahan tersebut panjang abadi dunia akhirat. Kecambah sebagai simbol pertumbuhan, cikal bakal calon bayi yang tumbuh. Jika digunakan dalam tumpeng robyong yang biasanya dalam pernikahan maka dapat disimpulkan bahwa kecambah menjadi harapan supaya pengantin segera diberi momongan.

g. Tumpeng Mendekingan

Tumpeng mendekingan merupakan tumpeng yang dibuat untuk syukuran sekaligus selamat hamil anak ke tiga. Tumpeng ini hanya peneliti temukan di Kecamatan Mojosongo yang tercantum dalam **D58**. Menurut **D58** masyarakat percaya bahwa hamil ke tiga lebih sulit dari anak pertama dan kedua, akan banyak cobaan dalam masa kehamilan sehingga diadakan ritual mendekingi yang didalamnya menggunakan tumpeng. Dalam ritualnya, pihak keluarga atau pemangku hajad meminta doa dan dukungan dari kerabat maupun tetangga.

Bentuk dari tumpeng ini masih sama, nasi yang digunakan nasi putih dan gurih, karena berguna untuk selamat maka sama seperti tumpeng rosul hanya hajadnya saja yang berbeda yaitu

digunakan pada selamatan hamil anak ke tiga saat usia kandungan mencapai akhir bulan ke tiga. Lauknya berupa sambel goreng, ingkung, gorengan dan terdapat empat golongan. Sambel goreng menjadi simbol meminta bantuan dan dukungan dari masyarakat sekitar agar proses kehamilan mudah dan proses lahiran lancar. Sambal goreng berwarna merah sebagai simbol supaya bayi kedepannya menjadi anak yang dapat dijadikan panutan dan tidak rewelan, menjadi sosok yang pemberani.

Inkung ayam jago digunakan sebagai simbol penghilang sifat sok jago atau sombong, bentuk kepala ingkung dibuat menekung dengan maksud meminta dengan penuh harap pada Allah supaya diberi keselamatan. Golong berjumlah empat buah menjadi simbol pagar dengan tumpeng besar ada ditengah sebagai simbol pancer, yang menjaga dan harus disembah itu Allah. Sedangkan gorengan lain berupa mento, kerupuk digunakan sebagai pelengkap.

h. Tumpeng Mong Mong

Tumpeng mong mong merupakan tumpeng yang dibuat untuk mengungkapkan rasa terima kasih atas bantuan yang telah diberikan pada seseorang yang telah membantu proses kelahiran dan sekaligus sebagai tanda syukur. Tumpeng mong mong ini dapat ditemukan di Kecamatan Mojosongo pada **D59**. Tumpeng ini biasanya berjumlah dua, yang satu untuk diberikan pada

mbah dukun bayi yang membantu proses persalinan sebagai tanda upah terima kasih dan tumpeng satunya untuk bancakan anak anak kecil di rumah sebagai tanda syukur kelahiran bayi. Tumpeng mong mong berasal dari kata *emong* yang artinya asuh.

Tumpeng mong mong merupakan tumpeng dari nasi putih biasa dengan bentuk yang sama dengan tumpeng lain. Warna putih dan tanpa tambahan rasa menjadi simbol kemurnian tekat. Lauk dari tumpeng mong mong ini berupa gubahan, telur rebus, ikan teri atau guruh pethek, dan diberi bubuk. Sayuran yang digunakan untuk gubahan juga sama dengan gubahan pada umumnya yaitu kangkung, bayam, kecambah, kacang panjang, ningkir, kubis. Makna dari kangkung yaitu kangkung sering dikaitkan dengan kata *jinangkung jinampangan* yang artinya dalam lindungan dan keberkahan. Sehingga kangkung menjadi simbol doa supaya selalu mendapat lindungan dan keberkahan dari Allah SWT.

Bayam berasal dari tembung ayem, supaya diberi keayaman, adem ayem tentrem. Kecambah bermakna tumbuh, telah lahir bayi yang dibantu proses persalinannya. Kacang panjang mempunyai maksud doa supaya diberi umur panjang. Telur rebus menjadi simbol pengingat bahwasannya kita berasal dari itrah yang sama. Ikan asin atau teri menjadi simbol kerukunan,

supaya selalu terjalin silaturahmi antara keluarga bayi dan mbah dukun tersebut.

i. Tumpeng Poncowarno

Tumpeng poncowarno merupakan tumpeng yang identik dengan berbagai macam varian entah dari tumpeng atau lauk yang digunakannya. Peneliti hanya menemukan tumpeng ini di Kecamatan Mojosongo pada **D60**. Tumpeng ini biasanya dibuat saat malam satu suro dan digunakan sebagai tolak bala. Lauk yang digunakan bermacam macam namun dari segi simbol dan makna sama seperti tumpeng lainnya.

j. Tumpeng Mitoni

Tumpeng mitoni merupakan tumpeng yang biasa digunakan dalam acara peringatan tujuh bulan kehamilan. Tumpeng mitoni telah terkenal, bahkan hampir di seluruh Pulau Jawa. Kecamatan di Boyolali yang masih sering membuat tumpeng ini ialah Kecamatan Gladagsari (**D61**), Kecamatan Ngemplak (**D62**), Kecamatan Cepogo (**D63**), Kecamatan Sambu (**D64**), Kecamatan Simo (**D65**), Kecamatan Selo (**D66**), Kecamatan Nogosari (**D67**). Nasi yang digunakan dalam tumpeng ini adalah nasi putih biasa, namun ada sebagian wilayah yang diberi rasa gurih seperti dalam **D61** dan **D62**. Jumlah tumpeng dalam tumpeng mitoni ini sendiri berjumlah tujuh seperti yang terdapat dalam **D62, D63, D64, D65, D66, D67**.

Lauk pendampingnya berupa gubahan dengan jumlah sayuran didalamnya harus tujuh macam, hal itu dikarenakan sedang memperingati tujuh bulanan kehamilan. Sayur yang biasa digunakan dalam gubahan ialah kangkung, kubis, kacang panjang, wortel, kecambah, adas, keningkir atau boleh diganti sayuran lain seperti rebung, daun pace, mbayung, daun singkong dan juga bumbu urap. **D62** berpendapat bahwa tidak boleh menggunakan bayam karena bayam mempunyai sifat yang lentur, sehingga melambangkan seseorang yang lemas, tidak tegas, tidak semangat atau *ora sigrak* dalam Bahasa jawa.

Kangkung merupakan tanaman yang berlanjar, atau mempunyai batang yang panjang dan menjalar sehingga digunakan sebagai simbol harapan supaya selalu diberi kelancaran dan kemudahan dalam proses lahiran juga bayi kedepannya dalam menjalani kehidupan. Kacang panjang menjadi simbol harapan supaya mempunyai usia yang berkah dan panjang.

Kecambah atau taoge menjadi simbol bibit atau calon bayi yang berada dalam kandungan, serta menjadi simbol proses pertumbuhan. Bumbu urap atau bumbu gubahan terdiri dari kelapa muda parut yang diberi bumbu, bumbu urap ini menurut orang Jawa berasal dari kata urap rip atau hidup. Selain

gudangan terdapat pula telur rebus, ikan teri atau wader, ikan lele, ikan gereh, cenggereng, udang, sayur pelas, sayur lodeh.

Ikan teri merupakan ikan yang suka hidup bergerombol sehingga menjadi simbol kebersamaan dan harapan supaya sang bayi kelak dapat hidup bersosial serta guyup rukun dengan lingkungan. Ikan gereh mempunyai akronim segere ireh ireh sehingga ikan gereh ini digunakan sebagai pelengkap supaya makanan semakin sedap. Cenggereng mempunyai akronim kenceng lan gereng artinya supaya si anak mempunyai sifat yang kekeh tidak mudah goyah pendirian, menjadi orang yang tegas, penuh semangat tidak lentur atau lemas.

Udang dalam tumpeng ini dimaksudkan supaya diberi kelancaran saat proses melahirkan. Sayur lodeh sering menjadi lauk dalam tumpeng karena sayur lodeh sudah ada dari zaman dahulu. Selain itu dalam sayur lodeh terdapat kluwih, kluwih dimaknai supaya mendapatkan kelebihan, mendapat rezeki yang lebih tanpa kekurangan.

Pelas merupakan makanan dari kedelai hitam yang direbus dengan kelapa parut dan diberi bumbu. Pelas mempunyai cita rasa yang unik, segar, dan dapat digunakan untuk melengkapi lauk lauk lain sehingga dapat menambah cita rasa. Telur rebus yang biasanya belum dikupas bahkan hingga saat memotongnya karena mempunyai makna bahwa manusia terlahir dari fitrah

yang sama, telur rebus meningkatkan bahwa derajat kita dihadapan Allah itu sama maka tidak boleh berbesar diri. Pemotongan telur rebus juga dipotong secara vertikal dibagi menjadi dua, kemudian masing masing dibagi dua lagi sehingga mendapatkan 4 potong, kemudian masing masing dipotong 2 lagi sehingga mendapatkan 8 potong. Pemotongan itu dimaksudkan supaya adil, dan juga memenuhi syarat dari pesta tujuh bulanan yaitu tipis tipis tapi rata.

Kecamatan Selo, pembuatan tumpeng mitoni ini hanya diperuntukkan bagi wanita yang baru pertama hamil. Selain tumpeng dan lauk yang mengelilingi tumpeng, terdapat juga *jenang procot*. Seperti namanya, *procot* artinya keluar sehingga *jenang* ini sebagai simbol bayi akan segera keluar dan harapan proses melahirkan lancar, selamat baik ibu maupun bayinya.

k. Tumpeng Trucuk

Tumpeng trucuk merupakan tumpeng kecil kecil dengan jumlah banyak dan biasa digunakan saat membuat rumah. Tumpeng ini dapat dijumpai di Kecamatan Gladagsari dalam **D68**. Dinamai tumpeng trucuk karena kecil kecil dan banyak yaitu tujuh sampai sembilan tumpeng kecil. Berjumlah tujuh sampai sembilan karena sebagai simbol cagak Jawa.

Lauk dari tumpeng trucuk ini sendiri sama dengan tumpeng rosul yaitu ingkung, sambal goreng, tahu tempe goreng. Inkung

merupakan ayam utuh yang direbus dengan bumbu atau rempah rempah khas Indonesia kemudian digoreng. Pada tumpeng trucuk ingkung disajikan dalam keadaan kepala menunduk, hal ini karena nama ingkung itu sendiri berasal dari kata *jinakung* yang artinya berdoa. Sebelum prosesi pembuatan rumah, tumpeng ini dibuat sebagai bentuk memohon keselamatan, kelancaran dan keridhoan dari Allah SWT.

Sambal goreng disini menjadi simbol masyarakat dapat hidup saling bantu membantu dan tolong menolong. Sambal goreng terdiri dari sambal dan kentang goreng yang biasanya dipotong dadu kemudian disatukan, diberi santan kental dan dimasak. Tahu tempe goreng juga digunakan sebagai simbol kerjasama dan kerukunan.

1. Tumpeng Apeman



Sumber: Instagram symssl_

Gambar 4.7 Contoh Tumpeng Apeman

Tumpeng apeman merupakan tumpeng yang tidak terbuat dari nasi melainkan dari adonan apem yang dibuat saat tanggal 30 persis puasa. Tumpeng ini dapat ditemukan di Kecamatan Gladagsari dalam **D69**. Apem yang digunakan ada dua yaitu apem contong dan apem bulat. Cara masak apem contong dengan cara dikukus sedangkan apem bulat merupakan apem pada umumnya yang digoreng.

Tumpeng apem ini dibuat dengan maksud mengirim doa bagi orang yang sudah meninggal. Penggunaan dua macam apem tersebut untuk meniru bentuk payung. Apem contong sebagai garannya dan apem bulat sebagai atap dari payung. Payung memang sudah ada sejak zaman Hindu Budha yang dibuktikan dengan banyaknya relief yang memvisualkan payung di candi yang berada di pulau Jawa yaitu diantaranya candi mendhut dalam relief Sarwaniwaranawiskhambi. Dalam relief tersebut digambarkan Sarwaniwaranawiskhambi memakai pakaian kebesaran kerajaan dan berdiri dibawah payung. Dulunya ada payung yang hanya boleh digunakan oleh kaum bangsawan atau orang selain bangsawan yang memperoleh hak istimewa (Purwantari, 2023:111).

Istilah payung dalam bahasa jawa kuno hingga tengahan dikenal dengan nama *pajeng*. Kemudian dalam bahasa jawa baru kata *pajeng* diubah sebagian vokalnya, vokal e diganti u,

konsonan j diganti y sehingga muncullah kata payung. Kata jadian *apajeng* memiliki arti berpayung, sedangkan *pinajengan* artinya memayungi (Abdul Malik, 2022). Sehingga tumpeng apem dibentuk menyerupai payung bermaksud untuk memayungi perjalanan sampai zaman akhir nanti.

m. Tumpeng Lulut

Tumpeng lulut merupakan tumpeng dengan bahan baku campuran nasi jagung dengan ketan. Tumpeng ini dapat ditemukan di Kecamatan Gladagsari (**D70**), dan Selo (**D71**). Di Kecamatan Gladagsari tumpeng ini biasa dibuat setelah panen raya jagung. Sedangkan di Kecamatan Selo tumpeng lulut ini dibuat dengan maksud sedekah atas ternak dan tanaman pertanian yang dimiliki supaya diberi panen yang memuaskan dan juga hewan ternak sehat (**D71**).

Tumpeng lulut di Kecamatan Gladagsari (**D70**) dibuat setelah panen raya jagung, itulah sebabnya mereka membuat tumpeng lulut dari bahan dasar nasi jagung. Maksud dari pembuatan tumpeng ini ialah sebagai bentuk syukur atas panen dan memohonkan doa supaya panen hari itu berkah juga memuaskan. Tumpeng lulut ini terdiri dari tiga jenis bahan yaitu nasi jagung, ketan hitam dan putih, juga parutan kelapa sebagai pelengkap.

Nasi jagung pada **D70** menjadi makna atau simbol sedang berlangsung panen jagung. Pada **D71** tumpeng lulut terbuat dari nasi jagung disimbolkan bahwa pertanian di daerah tersebut banyak yang menanam jagung, dan dahulunya di daerah tersebut juga tidak terdapat nasi sehingga digunakanlah jagung. Sedangkan untuk campurannya ialah ketan hitam juga putih, ketan tersebut digunakan baik pada **D70** maupun **D71** dengan maksud yang sesuai dengan tekstur ketan yaitu lengket, ulet.

Ketan mempunyai tekstur yang lengket dan ulet, hal tersebut memiliki makna supaya menjaga kedekatan dengan lingkungan sekitar terutama pada sanak saudara dan tetangga agar silaturahmi tetap terjaga baik. Apabila silaturahmi terjaga dengan baik, tidak ada rasa permusuhan maka akan mudah dalam mendoakan kebaikan dan keselamatan. Maka dalam tumpeng lulut ini menggunakan ketan hitam dan putih, ketan hitam berwarna hitam menjadi simbol membuang sifat dan perasaan tidak baik, sedangkan ketan putih berwarna putih menjadi simbol kesucian hati.

Komponen dalam tumpeng lulut terdapat pula parutan kelapa, kelapa merupakan tanaman yang khas di dataran tinggi, juga pohon kelapa merupakan pohon yang serbaguna dan multi manfaat karena mulai dari akar sampai buahnya dapat digunakan. Hal tersebut menjadi simbol supaya hasil panen dan

juga hasil ternak dapat bermanfaat bagi kehidupan. Rasa dari parutan kelapa cenderung gurih menjadikan rasa lebih bervariasi dan dapat melengkapi rasa dari tumpeng lulut.

n. Tumpeng golong gilik

Tumpeng golong gilik merupakan tumpeng dalam acara pernikahan yang berada di Kecamatan Ampel (**D74**). Tumpeng golong gilik berwarna putih dengan bentuk sama dengan tumpeng pada umumnya dan rasanya gurih. Warna putih dan gurih menjadi simbol akan melangsungkan akad yang suci dan memohon supaya diberi kelancaran dan keberkahan oleh Allah SWT.

Lauk pendamping tumpeng yang dipakai dalam tumpeng golong gilik ini diantaranya kedelai hitam, telur dadar dipotong potong, abon. Kedelai hitam dulunya dipercaya oleh nenek moyang sebagai tolak bala. Telur dadar merupakan telur yang di lebarkan, dikocok ditambah bumbu kemudian digoreng. Telur dadar ini dibuat karena memang akan menjadi nikmat apabila di dadar, namun sejatinya makna telur ialah memberi peringatan supaya kita tidak boleh berbuat sombong sebab kita berasal dari fitrah yang sama.

o. Tumpeng Cagak

Tumpeng cagak ialah tumpeng yang dibuat guna syukuran dan doa untuk keselamatan orang tua. Tumpeng ini ditemukan di

Kecamatan Selo (**D73**). Tumpeng cagak biasanya dibuat saat bulan ruwah dengan tanggal sesuai hari dan weton Jawa misalnya sabtu pahing pada bulan ruwah. Nasi yang digunakan dalam tumpeng cagak ini ialah nasi biasa tanpa diberi tambahan rasa.

Lauk yang mendampingi tumpeng ini ialah sayuran dan tempe. Penggunaan sayuran yang tidak ditentukan, apapun yang ada boleh digunakan. Sayuran mengandung banyak manfaat dan vitamin sehingga menjadi simbol supaya orang tua selalu diberikan kesehatan, jiwa dan raga yang kuat serta dilimpahkan kebaikan dan keselamatan.

p. Tumpeng Cilik

Tumpeng cilik merupakan tumpeng yang identik dengan jumlahnya yang banyak dan terbuat dari nasi jagung. Bisa dibayangkan tumpeng ini digunakan untuk sesaji atau sedekah gunung. Tumpeng ini dapat ditemukan di Kecamatan Selo pada **D74**. Tumpeng cilik ini dibuat saat hendak melangsungkan pernikahan dengan maksud untuk mengirim mbah Petruk sebagai penunggu di gunung kidul atau gunung merapi. Disebut gunung kidul sebab Kecamatan Selo merupakan wilayah yang diapit oleh dua gunung yaitu merapi dan merbabu, merapi berada disebelah selatan dan merbabu disebelah utara.

Tumpeng cilik terbuat dari nasi jagung dengan jumlah 21 buah tumpeng. Disebut tumpeng cilik karena tumpeng ini kecil kecil namun berjumlah banyak yaitu 21. 21 menandakan banyaknya leluhur yang ada didaerah tersebut yaitu semua abdi bolo mbah petruk. Lauk pendamping yang digunakan dalam tumpeng tersebut diantaranya palawija, bubus anyong, ranti, dan sempuro.

Palawija menurut KBBI merupakan tanaman selain padi yang biasa ditanam di sawah atau di ladang. Palawija dijadikan sebagai simbol berbagai hasil panen masyarakat wilayah tersebut, misalnya saja kacang, kedelai, dan juga jagung. Bubus anyong merupakan bonggol pisang yang biasa digunakan sebagai sayur gudeg. Ranti yang termasuk dalam sayuran khas pegunungan dengan rasa pahit dan termasuk tanaman yang gampang hidup tanpa harus perlu di rawat. Ranti menjadi simbol kemurahan tuhan dengan menghadirkan alam yang memberi banyak manfaat terutama di daerah pegunungan. Selain itu, terdapat pula sempuro yang digunakan untuk mengirim Mbah Ajar.

Sempuro dibuat dari nasi jagung yang dicampur ketan dan gula. Semua kelengkapan yang digunakan tersebut berasal dari alam dan mudah dijumpai didaerah tersebut, selain itu juga merupakan asil pertanian dan tanaman yang muda dijangkau masyarakat. Seperti dalam penjelasan **D74** tumpeng tersebut

digunakan untuk mengirim mbah petruk, sebagai sedekah gunung.

q. Tumpeng Kendit

Tumpeng kendit merupakan tumpeng yang identik dengan gunung berkendit dan wanita yang sedang hamil. Karena tumpeng kendit identik dengan gunung yang berkendit, maka tumpeng ini dapat ditemukan di wilayah yang berdekatan dengan gunung. Di Kabupaten Boyolali tumpeng kendit ini dapat ditemukan di Kecamatan Selo (**D75**) dan Kecamatan Cepogo (**D76**).

Bentuk tumpeng kendit ini sama dengan tumpeng pada umumnya, namun pada tumpeng kendit ini terdapat dua warna yaitu kuning dan putih. Warna kuning tersebut diperoleh dari nasi yang diberi pewarna alami yaitu kunyit dan warna putih berasal dari warna alami nasi padi biasanya. Pada **D76** tumpeng kendit ini tumpeng biasanya namun dibagian tengah diberi nasi warna kuning yang mejadi simbol gunung yang sedang berkendit. *Kendit* sendiri menurut KBBI artinya ialah ikat pinggang.

Tak hanya menjadi simbol gunung yang berkendit, namun dijelaskan dalam **D75** perpaduan warna tumpeng putih kuning putih mempunyai makna manusia tidak akan bisa hidup tanpa Allah SWT. Warna kuning yang berada ditengah tumpeng

menjadi simbol pengikat antara manusia dengan Tuhannya. Ikatan manusia dengan Tuhannya tidak akan pernah lepas sekalipun manusia tersebut telah berbuat banyak kesalahan dalam hidupnya namun Tuhan akan selalu memberikan kasih sayangNya.

Gunung yang sedang berkendit merupakan gunung yang dinanungi oleh awan kendit, awan kendit biasanya menjadi simbol ada sesuatu yang tidak baik sedang terjadi di atas gunung tersebut, misalnya saja sedang terjadi badai dipuncak gunung. Oleh sebab menjadi pertanda buruk berada diatas gunung dekat mereka tinggal, maka bagi wanita hamil tumpeng kendit ini sebagai bentuk permohonan dan doa agar jabang bayi serta keluarganya diberi keselamatan, kesehatan dan terhindar dari marabahaya.

Pendamping dari tumpeng kendit berupa daging sapi mentah, sambal goreng, mento atau indil indil, gubahan. Daging sapi dalam primbon jawa menjadi simbol akan mendapatkan keberkahan dan kesehatan. Sambal goreng menjadi simbol kebersamaan, kesejahteraan dan kerukunan. Indil indil menjadi simbol meminta keselamatan dengan tekad bulat atau tenanan dalam bahasa jawa. Gubahan mempunyai banyak arti tergantung sayur apa yang ada didalamnya, misalnya bayam supaya diberi ke ayeman, kangkung supaya diberi

kelancaran, kecambah menjadi simbol awal kehidupan dan bumbu gudangan atau urapnya sendiri mempunyai arti hidup.

r. Tumpeng Sego Jagung



Sumber: Youtube Disporapar Boyolali

Gambar 4.8 Contoh tumpeng nasi jagung

Tumpeng gunung atau tumpeng sego jagung merupakan tumpeng yang terbuat dari nasi jagung, biasanya tumpeng ini ada di daerah yang dekat dengan gunung. Tumpeng ini dapat ditemui di Kecamatan Selo (**D78**) dan Kecamatan Cepogo (**D77**). Bentuk dari tumpeng ini mirip dengan tumpeng pada biasanya yaitu kerucut. Menurut **D78** bentuk kerucut ini dibuat untuk menyerupai bentuk gunung. Lancip dari ujung tumpeng menjadi simbol mengarah pada satu titik, yaitu Tuhan yang maha esa.

Seperti namanya, tumpeng nasi jagung dibuat dari bahan dasar jagung. Alasan menggunakan jagung bukan nasi pada umumnya karena di wilayah pegunungan tepatnya di lereng gunung merapi dan merbabu tersebut identik menanam jagung bukan padi, dahulunya disana tidak ada padi sehingga tumpeng

pun dibuat dari nasi jagung. Penduduk Kecamatan Selo juga rata-rata berpekerjaan menjadi seorang petani. Tumpeng ini dibuat biasanya saat satu suronan sebagai bentuk syukur atas hasil panen yang berlimpah dari tanah sekitaran gunung dan juga sebagai permohonan doa supaya selalu diberikan keselamatan.

Lauk yang mendampingi tumpeng berada di samping samping tumpeng menjadi gambaran kehidupan disekitar gunung. Adapun lauk yang biasa digunakan dalam tumpeng gunung ini ialah indil indil atau mento dengan bentuk bulat yang menggambarkan tekat yang bulat atau teteg. Selain indil indil juga terdapat tempe, urap atau gudangan, sayur lodeh, ikan asin, dan sambal goreng.

Tempe, sambel goreng dan juga ikan asin menjadi simbol kerukunan dan kebersamaan penduduk sekitar gunung. Sayur lodeh ada dalam lauk pendamping karena sayur lodeh sudah ada sejak zaman dahulu. Sementara gudangan atau urap bermakna hidup atau kehidupan. Gudangan biasanya berisi berbagai macam sayuran misalnya saja adas, kubis, wortel yang menjadi sayuran banyak dijumpai di wilayah pegunungan, ada pula bayam yang sering dikaitkan dengan kata ayam atau tentram.

s. Tumpeng Sajen

Tumpeng sajen merupakan tumpeng yang berada di Kecamatan Cepogo pada **D79**. Tumpeng sajen merupakan

tumpeng berukuran kecil yang ada saat acara pernikahan. Tumpeng ini terbuat dari nasi putih tanpa tambahan rasa. Tumpeng ini dimaksudkan sebagai rasa syukur serta memohon doa kelancaran dan keselamatan akan melangsungkan pernikahan.

Lauk dari tumpeng ini ialah sayur sayuran. Sayur dalam tumpeng ini tidak ditentukan. Namun biasanya sayur dalam tumpeng ada kangkung, bayam, kecambah dan kacang panjang. Kangkung berarti meminta kelancaran dan perlindungan. Bayam meminta ketentraman. Kecambah sebagai simbol pertumbuhan dan kacang panjang berarti meminta supaya diberi panjang umur. Tumpeng ini biasanya diberikan kepada orang yang telah berjasa dalam proses si manten sebagai tanda terima kasih.

t. Tumpeng Qotmil Qur'an

Tumpeng qotmil quran merupakan tumpeng yang dibuat sebagai bentuk syukur saat selesai khataman al quran di bulan Ramadhan. Tumpeng ini dapat ditemukan di Kecamatan Klego (D80) berupa tumbeng biasa namun diberi rasa gurih dari santan. Biasanya tumpeng ini dibuat pada malam jum'at setiap minggunya dibulan Ramadhan karena diyakini setiap satu minggu masyarakat tersebut khatam al quran, sehingga tumpeng ini dimaksudkan untuk shodaqoh dan syukuran atas diberikannya kelancaran dalam khataman Al Quran.

Lauk pendamping yang digunakan biasanya sambal goreng, tahu tempe goreng, ikan asin atau teri, serundeng kelapa. Menurut **D80** makna dibalik lauk pendamping yang digunakan tumpeng tersebut ialah kalau memberi sedekah harus lengkap, lengkap dalam artian sempurna didalam memberikan makanan, jadi tidak hanya melulu nasi, juga ada lauknya dan sebagainya. **D80** mempercayai apabila dijelaskan untuk ini untuk ini malah nanti jadinya syirik, sedekah ya sedekah saja.

Namun apabila menurut simbol dari tumpeng lain, sambal goreng dijadikan simbol kerjasama, gotong royong, dan saling bantu membantu. Serundeng menjadi simbol supaya dapat berguna, dalam hal ini ialah harapan bacaan alqurannya berguna dapat mendatangkan pahala. Sementara ikan teri, tahu tempe goreng menjadi lambang kerukunan.

u. Tumpeng Neton

Tumpeng neton merupakan tumpeng yang digunakan untuk memperingati hari lahir berdasarkan kalender atau tanggal jawa. Tumpeng ini dapat ditemukan di Kecamatan Wonosegoro (**D81**) dan Kecamatan Selo (**D82**). Meskipun mempunyai kesamaan nama, namun ternyata terdapat perbedaan antara tumpeng neton Kecamatan Wonosegoro dan tumpeng neton Kecamatan Selo. Pada **D81** tumpeng yang digunakan ialah tumpeng nasi putih biasa tanpa rasa tambahan, sedangkan pada Kecamatan Selo **D82**

menggunakan tumpeng dengan nasi putih namun gurih seperti halnya tumpeng rosul, hanya saja tidak menggunakan pisang.

Lauk pada **D81** ialah gudangan atau klubanan, jenang abang putih, telur, jajan pasar. Sedangkan pada **D82** dengan nasi putih gurih menggunakan lauk diantaranya mento atau indil indil, tempe, ayam ingkung, sambel goreng, krupuk. Nasi putih dan gurih menjadi simbol kemurnian dan kesucian. Lauk kering lainnya seperti mento dan kerupuk menjadi simbol syukur. Sambal goreng dan tempe melambangkan kerukunan. Ingkung ayam, biasanya ayam jago supaya terhindar dari sifat sok jago dan simbol berdoa dengan khusyuk kepada Allah SWT.

Pada **D81** klubanan merupakan kumpulan sayuran yang direbus kemudian ditambah bumbu urap. Sayuran yang biasa digunakan diantaranya kacang panjang, kangkung, kecambah, kubis, wortel. Kacang panjang dimaksudkan supaya panjang umur dan berkah. Kangkung supaya dilancarkan hajat dan keinginan dalam hidupnya. Kecambah diartikan supaya terus berkembang. Kubis dan wortel dimaknai supaya mudah beradaptasi dengan lingkungan dimanapun berada. Biasanya jika terdapat gudangan, juga terdapat telur rebus yang menyimbolkan manusia terlahir dari fitrah yang sama dan pengingat supaya tetap rendah hati tidak sombong.

Jenang abang putih merupakan bubur yang terbuat dari nasi. Jenang ini disebut juga dengan bubur lemu. Jenang abang dibuat dengan memberi warna menggunakan gula jawa merah, sedangkan putih merupakan bubur lemu asli tanpa tambahan warna. Jenang ini digunakan sebagai bentuk rasa syukur dan berserah diri pada Tuhan. Jenang abang melambangkan terjadinya manusia yang bersumber dari benih ibu, bertemu dengan benih ayah yang dilambangkan dengan jenang putih.

Jajan pasar biasanya berupa makanan tradisional dan juga buah-buahan lokal seperti apel Malang, salak, besusu, timun, jeruk, jambu, pisang. Sedangkan makanan tradisional yang biasa digunakan ialah dawet dan apem. Jajan pasar sebagai simbol perekonomian kerakyatan, sebab dulunya rata-rata jajan pasar dikonsumsi oleh kalangan menengah kebawah (bukan bangsawan). Meskipun begitu jajan pasar disimbolkan sebagai bentuk kemakmuran, sebab dengan adanya pasar masyarakat dapat berjual beli dan dapat dijadikan sumber penghasilan. Buah-buahan lokal menjadi simbol hasil bumi yang melimpah di sekitaran tempat tinggalnya, sehingga mengisyaratkan supaya banyak bersyukur dengan nikmat dalam kehidupannya yang entah berasal dari hal kecil atau besar.

Apem berasal dari Bahasa Arab *afwun* yang artinya memaafkan, sehingga mempunyai makna supaya menjadi orang

yang mudah memaafkan dan tidak pendendam. Dawet merupakan minuman yang berasal dari cendol dicampur santan dan diberi gula jawa merah. Cendol berbentuk gumpalan menjadi simbol kebulatan tekad. Santan memiliki kepanjangan yaitu *sing salah nyuwun pangapunten* yang artinya yang salah harus meminta maaf. Sedangkan gula jawa merupakan gula yang biasa digunakan masyarakat jawa sejak dahulu kala. Dengan rentetan isinya, dawet dapat diambil kesimpulan memiliki makna supaya menjadi manusia yang tidak memiliki sifat pengecut, apabila bersalah berani untuk meminta maaf dan bertanggungjawab niscaya akan mendapatkan sesuatu yang manis setelahnya.

v. Tumpeng Pungguhan

Tumpeng pungguhan merupakan tumpeng yang dibuat untuk merayakan kedatangan bulan Ramadhan. Tumpeng ini dapat ditemukan di Kecamatan Wonosegoro pada **D83**. Tumpeng pungguhan hampir sama dengan tumpeng neton, merupakan tumpeng yang dibuat dari nasi putih tanpa rasa tambahan serta menggunakan lauk gubahan dan telur, selain itu terdapat pula asahan, nasi liwet, golong, jenang abang putih, jajan pasar, apem, pisang rojo, ketan, dan pasung.

Seperti sebelumnya, gubahan merupakan sayuran yang diberi bumbu urap. Sayuran yang biasanya digunakan

diantaranya kacang panjang, kangkung, kecambah, kubis, wortel. Kacang panjang dimaksudkan supaya panjang umur dan berkah. Kangkung supaya dilancarkan hajat dan keinginan dalam hidupnya. Kecambah diartikan supaya terus berkembang. Kubis dan wortel dimaknai supaya mudah beradaptasi dengan lingkungan dimanapun berada. Telur rebus yang menyimbolkan manusia terlahir dari fitrah yang sama dan pengingat supaya tetap rendah hati tidak sombong sebab sama sama merupakan makhluk ciptaan.

Jenang abang putih merupakan bubur yang terbuat dari nasi. Jenang ini disebut juga dengan bubur lemu. Jenang abang dibuat dengan memberi warna menggunakan gula jawa merah, sedangkan putih merupakan bubur lemu asli tanpa tambahan warna. Jenang ini digunakan sebagai bentuk rasa syukur dan berserah diri pada Tuhan.

Jajan pasar yang berupa buah buahan lokal dan makanan tradisional mempunyai makna Buah buahan lokal menjadi simbol hasil bumi yang melimpah di sekitaran tempat tinggalnya, sehingga mengisyaratkan supaya banyak bersyukur dengan nikmat dalam kehidupannya yang entah berasal dari hal kecil atau besar.

Ketan merupakan makanan yang berasal dari kata *khothokan* yang artinya kesalahan sehingga ketan disimbolkan untuk

membersihkan dosa dosa supaya mendapatkan pengampunan apalagi menjelang puasa, hendaklah menyambut Ramadhan dengan hati yang bersih, saling memaafkan dan memberi maaf supaya mudah dalam menjalani puasa dan mendapatkan pahala sesuai dengan ketentuan Allah. Pisang rojo, pisang ini digunakan sebagai simbol doa supaya roh yang ada di alam kubur diperlakukan seperti layaknya raja. Apem dalam tumpeng ini dimaknai supaya keluarga yang sudah ditinggalkan dapat menjalani hidup dengan penuh rasa ayem dan tentram. Pasung merupakan kue yang terbuat dari tepung beras memiliki arti *men lepas parane jembar kuburane* (supaya sesuai tujuannya dan diluaskan kuburnya) supaya tidak terpasung.

Nasi asahan, merupakan nasi putih dengan lauk kering sebagai simbol memohonkan ampun atau mendoakan orang yang telah meninggal. Nasi liwet dimaknai sebagai simbol keberkahan dan kemakmuran. Nasi golong, merupakan nasi yang dibentuk bulat bulat menjadi simbol kebulatan tekad.

2. Relevansi Ragam dan Simbol Kuliner Tumpeng di Kabupaten Boyolali dengan Pembelajaran Bahasa dan Sastra Indonesia di Madrasah Tsanawiyah

Kuliner tumpeng merupakan kuliner legendaris Indonesia yang mengandung makna serta filosofi kehidupan. Era globalisasi yang menghantarkan banyak makanan cepat saji menjadikan boomerang bagi

keberlangsungan kuliner tumpeng di Indonesia, oleh karenanya penelitian ini dapat dijadikan sarana pelestarian kuliner tumpeng dengan memasukkannya ke dalam pembelajaran. Penemuan ragam dan simbol kuliner tumpeng di Kabupaten Boyolali akan direlevansikan dengan pembelajaran Bahasa dan Sastra Indonesia di Madrasah Tsanawiyah dengan menulis teks deskripsi mengenai tumpeng berdasarkan simbol yang terdapat pada tumpeng tersebut. Pembelajaran menulis teks deskripsi ini terdapat pada kelas VII semester 1 kurikulum merdeka pada bab jelajah nusantara.

Saat pembelajaran, sastra dapat berguna sebagai media untuk meningkatkan kepekaan peserta didik terhadap kearifan lokal, sosial, budaya dalam menghadapi kehidupan yang multidimensi dan kompleks melalui pesan yang terkandung didalamnya. Tumpeng merupakan sajian penuh makna, mulai dari bentuk hingga lauk pauk penyertainya yang merupakan sebuah simbol menarik untuk dibahas. Tumpeng juga mempunyai nama dan variasi yang ternyata lumayan banyak, seperti halnya dalam penelitian ini ditemukan 22 nama tumpeng yang tersebar di Kabupaten Boyolali.

Setelah membaca, menyimak dan mendeskripsikan objek berupa tumpeng yang telah dipaparkan dapat mempermudah pemahaman, menarik minat dan semangat baru bagi peserta didik dalam mempelajari teks deskripsi. Berbagai pertimbangan tersebut memberikan peluang penelitian ini cocok bila direlevansikan kedalam pembelajaran Bahasa

dan sastra kelas VII Madrasah Tsanawiyah kurikulum merdeka. Terlebih lagi salah satu tema yang di angkat pada BAB jelajah nusantara ini peserta didik akan mempelajari mengenai fungsi dan unsur teks deskriptif melalui makanan khas daerah.

Berdasarkan hasil temuan penelitian, terdapat berbagai jenis tumpeng dengan filosofi yang dalam salah satunya ialah tumpeng rosul. Tumpeng Rosul merupakan tumpeng dengan nasi berwarna putih dan mempunyai ciri khas rasa yang gurih dan terdapat ingkung ayam jago. Tumpeng rosul ini biasanya digunakan dalam acara selamatan. Warna dari tumpeng rosul ini ialah putih dan rasanya gurih. Warna putih ini melambangkan kesucian, kemurnian niat dan kebersihan hati. Sedangkan rasa gurih menjadi simbol penawar racun duniawi seperti hidup bermewah mewahan, sifat sombong dan bermaksiat.

Dengan adanya hasil penelitian yang sudah terdapat ragam tumpeng, ciri ciri dengan warna, bentuk, aneka lauk pendamping dan juga makna daripada tumpeng tersebut dapat mempermudah peserta didik dalam menyajikan atau menulis teks deskripsi. Peserta didik dapat membaca terlebih dahulu hasil dari penelitian ini yang nantinya dapat dibuat semacam buku, artikel, majalah atau jurnal. Setelah peserta didik paham dan telah menentukan tumpeng mana yang menarik dirinya untuk dibuat sebuah teks deskripsi, maka peserta didik dapat menuangkannya dalam bentuk teks deskripsi sesuai dengan unsur pembahasannya.

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI, SARAN

A. SIMPULAN

Hasil penelitian Tinjauan Gastronomi Sastra Pada Kuliner Tumpeng di Kabupaten Boyolali dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Berdasarkan penelitian di 15 kecamatan di Kabupaten Boyolali didapatkan 83 data dari 18 narasumber dan didapatkan sebanyak 22 ragam tumpeng yaitu tumpeng rosul, tumpeng pungkur, tumpeng seger, tumpeng megana, tumpeng punar, tumpeng robyong, tumpeng mendekingan, tumpeng mong-mong, tumpeng poncowarno, tumpeng pitu, tumpeng trucuk, tumpeng apeman, tumpeng lulut, tumpeng golong gilik, tumpeng cagak, tumpeng cilik, tumpeng kendit, tumpeng sego jagung, tumpeng sajen, tumpeng qotmil quran, tumpeng neton, tumpeng pungguhan. Setiap tumpeng mempunyai simbol yang melatarbelakangi entah dari aneka lauk, bentuk, warna, rasa, bahkan bahan dasar yang digunakan pada setiap tumpeng.

Berdasarkan 22 ragam tumpeng tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa tumpeng di Kabupaten Boyolali biasanya berwarna putih atau berwarna kuning. Bahan baku yang digunakan terdiri dari nasi, ketan, dan nasi jagung. Rasa pada tumpeng biasanya gurih atau biasa tanpa tambahan rasa. Tumpeng berwarna putih melambangkan kesucian dan kemurnian, sementara tumpeng berwarna kuning melambangkan keceriaan, kesejahteraan, kebahagiaan, dan kemakmuran.

2. Hasil penelitian ini dapat direlevansikan kedalam pembelajaran kelas VII Madrasah Tsanawiyah semester 1 BAB jelajah nusantara mengenai teks deskripsi. Pembelajaran dengan menggunakan hasil penelitian mengenai ragam dan simbol kuliner tumpeng di Kabupaten Boyolali dapat memudahkan peserta didik dalam menemukan objek yang akan dideskripsi berupa objek budaya atau peristiwa alam atau sosial disekitar siswa yang didengar dan dibaca.

B. IMPLIKASI

Hasil penelitian ragam dan simbol kuliner tumpeng di Kabupaten Boyolali dapat diimplementasikan pada pembelajaran Bahasa dan sastra Indonesia kelas VII semester 1 kurikulum merdeka pada bab jelajah nusantara. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai sarana pelestarian kuliner tumpeng dengan memasukkannya ke dalam pembelajaran. Adapun capaian pembelajarannya yakni membaca, menulis dan berbicara. Pertama membaca, peserta didik dapat memahami informasi berupa gagasan, pikiran, pandangan, arahan atau pesan dari berbagai jenis teks misalnya teks deskripsi mengenai tumpeng yang telah ditulis oleh guru. Peserta didik dapat memahami unsur daripada teks deskripsi tersebut.

Kedua menulis, setelah peserta didik paham dan telah mendapat contoh dari guru, peserta didik dapat menulis teks deskripsi. Ketika pembelajaran Bahasa Indonesia dan peserta didik diminta menulis mengenai apa yang dilihat, biasanya ada sebagian dari mereka yang

kebingungan, jenuh, bosan, tidak tertarik dan akhirnya tidak mengerjakan. Untuk menarik minat dan pemahaman peserta didik diperlukan langkah yang sedikit berbeda supaya terkesan tidak membosankan, sehingga hasil penelitian mengenai ragam dan simbol kuliner tumpeng di Kabupaten Boyolali ini dapat dijadikan sebagai objek dalam menulis teks deskripsi. Peserta didik dapat memilih satu dari 22 ragam tumpeng yang telah disajikan dalam temuan penelitian ini. Ketiga berbicara, setelah peserta didik menulis teks deskripsi, peserta didik dapat mempresentasikan atau membacakan hasil pengerjaan mereka.

Hasil penelitian ragam dan simbol kuliner tumpeng di Kabupaten Boyolali ini dapat dijadikan jurnal, majalah, buku, artikel atau media pembelajaran lainnya guna memudahkan peserta didik dalam mengakses dan mendapatkan hasil penelitian ini. Hasil penelitian ini memaparkan 22 ragam tumpeng dari berbagai kecamatan lengkap dengan ciri dan maknanya sehingga dapat membantu peserta didik dalam menjawab capaian pembelajaran Bahasa dan sastra Indonesia kelas VII Madrasah Tsanawiyah semester 1 BAB jelajah nusantara mengenai teks deskriptif.

C. SARAN

Berdasarkan simpulan dan implikasi dari hasil penelitian ini, maka dapat diajukan saran bagi pihak terkait. Saran yang diajukan diharapkan dapat menjadi masukan dan pertimbangan.

1. Saran kepada peserta didik

Era globalisasi ini dapat memudahkan bahkan menghilangkan kuliner tradisional Indonesia apabila sebagai generasi muda tidak menindaklanjuti, mempelajari dengan baik, dan mengambil nilai yang terkandung dalam kuliner tersebut. Diharapkan dengan adanya penelitian ini peserta didik dapat kembali mengetahui mengenai ragam kuliner tumpeng Indonesia sehingga dapat melestarikan kuliner tumpeng. Diharapkan juga peserta didik dapat mengambil positif dan membuang sisi negatif dari apa yang dapat dipelajari dalam penelitian ini.

2. Saran kepada pendidik

Dengan adanya hasil penelitian *Tinjauan Gastronomi Sastra Pada Kuliner Tumpeng di Kabupaten Boyolali* ini dapat digunakan sebagai media dalam pembelajaran yang dapat bermanfaat bagi masa depan kelangsungan kuliner tumpeng di Indonesia

3. Saran kepada peneliti lain

Diharapkan penelitian kedepannya lebih matang lagi, lebih teliti dan lebih lugas pembahasannya sehingga didapatkan hasil penelitian yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, Sri Wintala. (2007). *Filsafat Jawa*. Araska.
- Achroni, Dawud. (2018). *Kuliner Tradisional Solo Yang Mulai Langka Kuliner Tradisional Solo yang Mulai Langka Bacaan untuk Remaja Tingkat SMP* (S. Utoro (ed.)). Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Ahmadi, M., HS, W., Mujiyanto, & Syafi'ie, I. (1987). *Aspek Kesastraan dalam Seni Ludruk di Jawa Timur*. Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa.
- Ainur Rofiq. (2019). "Tradisi Slametan Jawa Dalam Perspektif Pendidikan Islam". *Artikel, 15*(Tradisi), 96–97.
- Al-ma'ruf, Ali imron, & Nugrahani, F. (2017). "Teori Dan Aplikasi". In *New York* (Vol. 55, Issue 1980).
- Alfanani, R. J. (2017). "Studi Komparasi Emik Dan Etik Masyarakat Terhadap Menjamurnya Tayangan Drama Asing Di Indonesia : Kajian Antropologi Kontemporer". *ELIS: Education and Language International Conference Proceedings, 760–773*.
- Aliana, Z. A., Ahmad, N., Ratnawaty, L., Masri, R. M. A., & Rony, M. M. S. (1997). *Ekspresi Semiotik*. Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa.
- Amu, H., Salam, A., & Hamzah, S. N. (2016). "Kearifan Lokal Masyarakat Nelayan Desa Olele". *Nike: Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan, 4*(2), 38–44.
- Annibras, N. R. (2016). Hermeneutik J.E. Gracia (Sebuah Pengantar). *Al-Bayan: Jurnal Studi Ilmu Al- Qur'an Dan Tafsir, 1*(1), 71–78.
- Artika, M. D. (2017). Novel Aruna dan Lidahnya Karya Laksmi Pamuntjak: Perspektif Gastrocriticism. *Gastrocriticism, 01*, 1–11.
- Asis, A., Raodah, R., & Suryaningsih, T. (2019). Kuliner Tradisional Pada Upacara Adat di Sulawesi Selatan. In I. Syahrir Kila, Muh. Amir (Ed.), *Kuliner* Unhas Press.
- Ayuningtiyas, R. (2019). "Relasi Kuasa Dalam Novel Anak Rantau Karya Ahmad Fuadi : Kajian Teori Michel Foucault". *Sarasvati, 1*(1), 73–86.
- Bachari, A. D. (2017). "Bahasa, Sastra, dan Teknologi Informasi: Menyikapi Ancaman, Menjajaki Peluang". *KBI Kongres Bahasa Indonesia, 1–6*.
- Budi, N. S., Adrianto, A., Mudjijono, Sumarno, & Maharkesti, R. (1996). *Tradisi Makan dan Minum Di Lingkungan Kraton Yogyakarta*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Cecep, R., & Permana, E. (2019). "Rumah Gadang". *Sir Banister Fletcher Glossary, 15*(1).

- Damono, S. D. (1978). *Sosiologi Sastra* (S. Effendi (ed.)). Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Damono, S. D., Munandar, A. A., Kasijanto, Wasono, S., & Mahayana, M. S. (2004). *Sastra Untuk Negeriku*. Museum Sumpah Pemuda.
- Darma, B. (2004). *Pengantar Teori Sastra*. Pusat Bahasa.
- Dewi, N. L. D. S., & Utami, G. W. N. (2019). "Penerapan Media Gambar Dalam Analisis Fitur Semantis Meningkatkan Kosakata Bahasa Inggris Pada Tema Description". *SiIntesa*, ISBN: 978-602-53420-3-5, 437–444.
- Dewojati, C. (2019). *Sastra Populer Indonesia*. Gadjah Mada University Press.
- Djamaluddin, A., & Wardana. (2019). *Belajar dan Pembelajaran* (A. Syaddad (ed.)). CV. Kaaffah Learning Center.
- El Amady, R.-. (2015). "Etik Dan Emik Pada Karya Etnografi". *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 16(2), 167.
- Endraswara, S. (2018). *Metodologi Penelitian Gastronomi Sastra*. Textium.
- Endraswara, S. (2013). *Metodologi Penelitian Antropologi Sastra*. Ombak
- Fanani, A. Z. (2014). "Hermeneutika Hukum Sebagai Metode Penemuan Hukum : Telaah Filsafat Hukum". *Jurnal Hukum*, 4.
- Fatmahwati, F. (2018). *Sosiopragmatik sastra lisan Somba Makan di Tapung Hilir, Provinsi Riau*. 3.
- Habibi, G. (2018). *Kuliner langka Minangkabau*. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Handayani, T. H. W. (2015). "Makanan Sebagai Produk Budaya Dalam Menghadapi Persaingan Global". *Journal.UNY*, 1–12.
- Hardiningtyas, P. R., & Turaeni, N. N. T. (2021). "Identitas Budaya dan Pradoksals Kuliner Tradisional Dalam Cerpen Ketika Saatnya dan Kisah Lainnya (Cultural Identity and Traditional Culinary Paradoxal in the Short Story Ketika Saatnya dan Kisah-Kisah Lainnya)". *Kandai*, 17(2), 256.
- Hariyanto, O. I. B. (2016). Pergeseran makna dan fungsi tumpeng. *Prosiding Seminar Nasional FDI*, 63–69.
- Hasbiansyah, O. (2008). "Pendekatan Fenomenologi: Pengantar Praktik Penelitian dalam Ilmu Sosial dan Komunikasi". *Mediator: Jurnal Komunikasi*, 9(1), 163–180.
- Here, Y. (2022). *Makanan Khas Banyuwani*. Elementa Media
- HS, A. K. (2018). *Kajian Kesusatraan: Sebuah Pengantar*. CV. AE Media Grafika.

- Hsb, E. R. (2021). "Analisis Nilai Religi Dalam Novel Menebar Damai di Bumi Barat Karya Imam Shamsi Ali". *JBSI: Jurnal Bahasa Dan Sastra Indonesia*, 1(01), 1–7.
- Humaeni, A. (2021). *Sesajen*. LP2M UIN SHM Banten.
- Indarto, K., Rahman, F., Jusmani, D. S., Putranto, P. A., Merawati, F., Simatupang, L., & Akmal, R. (2017). Mata Jendela Kuliner [di] Indonesia. *Taman Budaya Yogyakarta*, 1–44.
- Indra, B. K. (2017). *Gastronomi Upaboga Indonesia*. AGASI.
- Iswidayati, S. (2007). "The Function of Myth in Social Cultural Life of Its Supporting Community". *Harmonia Journal of Arts Research and Education*, 8(2), 180–184.
- Karim, I., & Farid Karim, F. (2022). "The mandarese gastronomy: Preference and opportunities for food diversification on the dining table of young generations". *Anjoro: International Journal of Agriculture and Business*, 3(1).
- Kasmawati, & Pelupessy, M. (2019). "Analisis enomenologi Ingarden Puisi Pada Kumpulan Deru Campur Debu Karya Chairil Anwar". *Paradigma*, 5, 42–53.
- Keskin, E., & Sezen, N. (2022). "Gastronomi Festivalleri, Yemek İmajı ve Destinasyon İmajı Arasındaki İlişkiler: Hatay Örneği (Relationships Among Gastronomy Festivals, Food Image and Destination Image a Case Study of Hatay)". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(2), 856–881.
- Kiptiyah, B. M. (2018). "Gastro Kritik: Kajian Sastra Berwawasan Kuliner Sebagai Wahana Pengenalan dan Pelestarian Kuliner Nusantara". *KBI Kongres Bahasa Indonesia*, 1–15.
- Krisnadi, A. R. (2018). Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. *National Conference of Creative Industry, September*, 5–6.
- Krisnadi, A. R. (2020). "Tumpeng Dalam Era Globalisasi". *Journal.Ubm*, 38–50.
- Magdalena, I., Shafani, H. T., & Ramadhani, V. (2021). "Analisis Kesulitan Belajar Siswa Pada Pembelajaran Bahasa Indonesia Di Kelas 5 Sdn Dukuh 3". *Jurnal Pendidikan Dan Dakwah*, 3(2), 358–367.
- Magnani, E. M. (2022). "Peningkatan Motivasi dan Hasil Belajar IPA melalui Pembelajaran Discovery Learning Terintegrasi Think Pair Share Kelas VII-H Materi Klasifikasi Makhluk Hidup SMP Negeri 01 Batu". *Jurnal Cerdik: Pendidikan Dan Pengajaran*, 1(2), 33–55.
- Marlina, L., & Solehun. (2021). "Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar Bahasa Indonesia pada Siswa Kelas IV SD Muhammadiyah Majaran Kabupaten Sorong". *Jurnal Keilmuan, Bahasa, Sastra, Dan Pengajarannya*, 2(1), 66–74.
- Muslimin. (2011). "Modernisasi Dalam Novel Belunggu Karya Armijn Pane:

- Sebuah Kajian Sosiologi Sastra". *Jurnal Bahasa, Sastra, Dan Budaya*, 1(1), 126–145.
- Nugraha, D. (2021). "Hot Coffee for the Guest: Gastro Criticism on Budi Darma'S" *Leksema: Jurnal Bahasa Dan Sastra*, 6(1), 23–31.
- Ondieki, E. B., Kotut, E. J., Gatobu, C. K., & Wambari, E. M. (2017). "Gastronomic Identity: Role of the Environment and Culture on Culinary Tourism". *African Journal of Tourism, Hospitality and Leisure Studies*, 3(1), 2413–4120.
- Prasiyono Nugroho, S., & Putu Hardani, I. H. (2020). "Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner". *Jurnal Pariwisata*, 7(1), 52–62.
- Purba, A. (2010). *Sastra Indonesia Kontemporer*. Graha Ilmu.
- Purwantari, T. (2023). *Seri Bangunan Bersejarah Candi*. Kanak
- Rahmadi. (2011). Pengantar Metodologi Penelitian. In *Antasari Press*.
- Rahmat, P. S. (2009). Penelitian Kualitatif. *Equilibrium*, 5, 1–8.
- Rangkuti, A. (2011). *Perspektif Hukum Islam Terhadap Kebiasaan Masyarakat Kecamatan Lingga Bayu Kabupaten Madina Membuka Aurat Di Pemandian Umum*. 13–46.
- Ratna, N. K. (2011). *Antropologi Sastra: Peranan Unsur Unsur Kebudayaan dalam Proses Kreatif*. Pustaka Pelajar.
- Roibin, R. (2010). "Agama dan Mitos: Dari Imajinasi Kreatif Menuju Realitas yang Dinamis". *El-Haraqah (Terakreditasi)*, 12(2), 85–97.
- Rondhi, M. (2007). "Tumpeng: sebuah kajian dalam perspektif psikologi antropologi". *Imajinasi*, 3.
- Rosidi, A. (2016). *Sastra dan Budaya*. PT Dunia Pustaka Jaya.
- Rosyadi, Y. F. (2020). *Representasi Gastronomi Indonesia Pada Masyarakat Modern Dalam Novel Aruna dan Lidahnya Karya Laksmi Pamuntjak [Unisma]*.
- Rumahuru, Y. Z. (2012). "Ritual Ma'Atenu Sebagai Media Konstruksi Identitas Komunitas Muslim Hatuhaha Di Pelauw Maluku Tengah". *Jurnal Kawistara*, 2(1), 36–47.
- Rumahuru, Y. Z. (2018). "Ritual Sebagai Media Konstruksi Identitas : Suatu Perspektif Teoretisi". *Dialektika: Jurnal Pemikiran Islam Dan Ilmu Sosial*, 11(01), 22–30.
- Sartini. (2004). "Menggali Kearifan Lokal Nusantara". *Jurnal Filsafat*, 37(2), 111–120.
- Siyoto, S., & Sodik, A. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian* (Ayup (ed.)). Literasi

Media.

- Suarta, I. M. (2022). *Pengantar bahasa dan sastra indonesia*: Pustaka Larasan.
- Sugianto. (2019). "Hermeneutik: Metode Dalam Memahami Hadis Perspektif Fazlur Rahman". *Alfuad: Jurnal Sosial Keagamaan*, 3(2), 47.
- Sugiman. (2019). "Nilai Estetika Tumpeng Jawa". *Widya Aksara: Jurnal Agama Hindu*, 22, 1–10.
- Sukmawan, S. (2020). "The Gastronomy of Tenggerese's "Cangkriman-Sodoran" Oral Literature". *Lensa: Kajian Kebahasaan, Kesusastraan, Dan Budaya*, 10(2), 167.
- Suparno. (2015). "Peran Nilai Nilai Religius Kerajaan Sintang Dalam Membina Karakter Generasi Muda". *Universitas Pendidikan Indonesia*, 75–103.
- Susanti, E. (2019). *Relevansi Penerapan Metode Dengan Materi Ajar Pada Pembelajaran Pendidikan Agama Islam Di Sekolah Dasar Negeri 72 Seluma* [IAIN Bengkulu]. <http://repository.iainbengkulu.ac.id/3762/>
- Sutiyono. (1998). "Tumpeng dan Gunung: Makna Simboliknya Dalam Kebudayaan Masyarakat Jawa". *Cakrawala Pendidikan*, XVII, 61–67.
- Teeuw, A. (2015). *Sastra dan Ilmu Sastra*. Bandung: Pustaka Jaya.
- Tirtawidjaya, Y. H. T., Haryadi, M., Suyono, Karyadi, & Faizah, S. (1979). *Sastra Lisan Jawa*. Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Triyono, A., Prabowo, D. P., & Utomo, I. B. (1997). *Sastra Jawa Modern Periode 1945-1965*. Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa.
- Tumangkeng, S. Y. L., & Maramis, J. B. (2022). "Kajian Pendekatan Fenomenologi: Literature Review". *Jurnal Pembangunan Ekonomi Dan Keuangan Daerah*, 23(1), 14–32.
- Utami, S. (2018). "Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya". *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44.
- Wahid, A. (2020). "Gastronomi Indonesia : Globalisasi Gaya Hidup Budak". *UIN Mataram*, 0–12.
- Wisnugroho, L. (2015). "Makna Simbolis Nasi Tumpeng". *Dewantaramagazine*, 1–7.
- Wulansari, R. A. (2018). "Gastronomi Sastra: Maniestasi Kekayaan Boga dan Budaya Nusantara". *Isllac*, 1–10.
- Yeni Mulyani Supriatin, & Istiana, I. I. (2022). "Kearifan Lokal Masyarakat Adat Sinar Resmi sebagai Identitas Bangsa". *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan, Bahasa, Sastra, Seni, Dan Budaya*, 1(2), 01–14.

Zamzuri, A. (2021). "Kuliner, Tubuh, Dan Identitas: Sebuah Pembacaan Gastro-Semiotika Terhadap Sepilihan Puisi Karya Hanna Fransisca/Culinary, Body, and Identity: a Semiotic-Gastrocritical Reading To Hanna Fransisca'S Selected Poem". *Aksara*, 33(1), 1–10.

Zeiger, L. (2002). *Plant Physiology*. Sinauer Associates.

Zulfahnur. (2014). "Lingkup Ilmu Sastra: Teori Sastra, Sejarah Sastra, dan Kritik Sastra, serta Hubungan antara Ketiganya". *Universitas Terbuka*, 1, 37.

LAMPIRAN

Lampiran 1

TRANSKIP HASIL WAWANCARA

a. Biodata Narasumber 1

- Nama : Sutanto
- Alamat : Sumberagung, Klego, Boyolali
- Pekerjaan : Bayan Sumberagung
- Kode data : Pada informan tersebut ditemukan data D23, D33, D46, D8, D80
- Peneliti : “Nek teng desa mriki niku, tumpeng dingge acara nopo mawon Pak?”
- Informan : “Dingge acara keagamaan, adat Jawa, disetiap saat lek ada hajatan orang masyarakat nggih, istilaha, orang tua pasti membuat, kadang ngawe tumpengan, kadang cetingan. Nah nek seng adat tenan niki acara habis tanam padi, pas musim rendheng, niki tumpengan kupatan. Seng gede niku pas panen raya, bulan bulan Juli Agustus, Juli lah niku biasane bersih desa, khusususe dusun mriki, acarane kan berpusat menjadi satu di kebayanan, dr masing masing rt (9rt) karna budaya nggih meskipun dengan sekuat tenaga masing masing rt mereka membuat tumpengan, terus diarak arak, nanti masing masing rt itu diarak masuk ke tempat tujuan itu menggunakan kesenian masing masing, seperti itu. Jadi ini untuk melestarikan kebudayaan Jawa masing masing. Dikaitkan dengan karena warga masyarakat masih percaya tradisi seperti itu, meskipun upacara adat namun keagamaannya juga dapat. Orang

kan yang penting keyakinannya, yang seperti itu tidak tabu, tidak dipermasalahkan, karena semua demi kemasyarakatan bersama.”

Peneliti : “Njih, tumpenge niku tumpeng nopo pak?”

Informan : “Yaa, nek mriki tumpenge nasi putih biasa, tumpeng seger itu, besar- besar pake nampah, sekarang hanya dipakai untuk syarat.”

Peneliti : “Riyin nggih nasi putih?”

Informan : “Iya nasi putih, kebanyakan ya nasi putih, kalau pas acara itu kan nasi putih satu tumpeng. Ada nasi putih rasaya beda, asin itu. Terus Bucu, nasi putih dikreasi lagi, kalau kuning itu jarang.”

Peneliti : “Nek tumpeng seger lauk e nopo mawon pak”

Informan : “Lauk e nggih gudangan niku mbak, telur rebus, ada ikan asin teri atau apa itu namanya ngga begitu tau”

Peneliti : “Gudangan e niku isinya apa saja pak”

Informan : “Yaa kayak biasanya mbak, paling kacang panjang, sayuran yang hijau-hijau itu, kubis”

Peneliti : “Itu artinya apa saja pak? Kayak kacang panjang melambangkan apa gitu?”

Informan : “Ya itu kan sayuran sayuran segar ya, supaya badan sehat saja gitu kalau makan sayuran, kan banyak vitamainnya. Terus ikan asin nya tadi ya sebagai pelengkap saja”

Peneliti : “Kalau pas nasi kuning, itu pas acara nopo pak?”

Informan : “Pas ada acara anak ulang tahun biasanya ada tumpeng kuning, kalau acara besar mengundang satu rt jarang yang pakai nasi kuning”

Peneliti : “Tumpeng kuning lauke nopo pak”

- Informan : “Lauknya ada kering tempe, mi, telur dadar di potong potong itu, bregedel, kerupuk, macem macem mbak”
- Peneliti : “Nek tumpeng putih tapi gurih niku dingge nopo pak?”
- Informan : “Dingge peringatan Maulid an, kenduren, selamatan desa, tumpeng rosul disebutnya”
- Peneliti : “Tumpeng rosul lauke nopo mawon biasane pak?”
- Informan : “Lauknya lengkap, ya pasti ada sayur sambel goreng, ada gorengan, tempe tahu goreng, ada ingkung ayam, ayam di masak, digodok, nanti dibagi pada masyarakat setelah acara, biasanya yang seperti itu masih memakai daun jati kemasannya, tidak memakai plastik. Kalau menjelang hari raya, pas acara buka bersama di masjid atau pas acara qotmil quran di masjid, pasti saya buat seperti itu, dari setiap orang yang mau saya buat jadi 3 kelompok. Karena malem jumat dalam ramadhan ada 3 malam ya, itu nanti sekitar ada 10-15 orang mereka membuat semua tumpengan itu, nanti dibagi ke seluruh jamaah. Cuma nasi putih lengkap, ada tumpengnya lauknya sayurnya, sambel goreng itu, ada srundeng kelapa itu.”
- Peneliti : “Nah itu namanya tumpeng apa pak?”
- Informan : “Yaa tumpeng qotmil Qur’an. Karena setiap minggu kan ngajinya pasti khatam. Nanti malam jumat nya mereka yang mau atau warga yang ikut jamaah dibagi membuat qatamannya, dari orang tua juga seperti itu dulu. Diberi shodaqoh an karena sudah qotmil Qur’an seperti itu.”
- Peneliti : “Sebagai tanda syukur ngoten nggih?”
- Informan : “Iya, rata rata seperti itu. Jadi setiap ada acara gitu bersodaqoh meskipun hanya makanan kecil yang dibagi tetangganya, lauknya tadi sambel goreng, tempe tahu goreng, gereh teri”

- Peneliti : “Ada simbol tersendiri mboten?”
- Informan : “Sepengetahuan saya ya cuma itu tadi, istilahnya ya kalau memberi sedekah ya apabila memberi harus lengkap lah, lengkap dalam artian sempurna didalam memberikan makanan, jadi tidak hanya melulu nasi kan, ada lauknya dan sebagainya. Kalau itu nanti dijelaskan untuk ini untuk ini malah nanti jadinya syirik, jadi tidak boleh seperti itu, sedekah ya sedekah aja kalau dipilah pilah ngga ada”
- Peneliti : “Tumpeng pungkur wonten mboten?”
- Informan : “Ada, hanya sekali itu. Pada waktu seorang meninggal itu biasane dibuatke tumpengan mungkur. Itu dibelah jadi untkur untkuran, awalnya kan tumpeng seperti gunung to, karena sudah meninggal jadi untkur untkuran. Tapi itu hanya untuk syarat”
- Peneliti : “Lauknya sama pak?”
- Informan : “Lauknya sama, sama semua. Intinya sebuah shodaqh kalau berupa makanan harus lengkap baik nasi lauk dagingnya, rata rata kan hanya sebatas ayam yang masyarakat tidak terbebani. Yang punya duit boleh daging sapi, karena keluarganya kuat.”
- Peneliti : “Berarti tidak dipatok harus ayam gitu ya pak?”
- Informan : “Tidak, artinya sesuai kekuatan pribadi masing masing, kalau memang kuat silahkan, kalau tidak kuat tidak, kalau sama sekali tidak punya ya tidak usah, ngoten mawon, kalau dipaksa itu sudah lain, membebani orang lain.”

b. Biodata Narasumber

- Nama : Sukemi (50)
- Alamat : Sumberejo, Klego, Boyolali
- Pekerjaan : Pengganti Kyai dalam Acara Tradisi

- Peneliti : “Di Desa sini tumpengnya ada tumpeng apa saja nggih pak?”
- Informan : “Tumpeng Kematian, Bucu, Tumpeng Sayuran”
- Peneliti : “Ayamnya masih utuh atau di potong nggih?”
- Informan : “Masih utuhan, kalau dalam acara kematian itu lho ya nanti beda lagi konsepnya, kalau kematian itu masih utuh gitu, ayam satu saja, walaupun 1 hari 3 hari tetep satu aja, masih utuh kalau pas acara selesai baru dibagi, disuwir suwir gitu, tp ayamnya tetep satu ya, 1 hari ya satu 3 hari ya 1 aja, tapi kalau tumpengnya satu hari satu bucu 3hari 3 bucu 7 hari 7 bucu itu masih sama.”
- Peneliti : “Kan tadi nasine mengikuti hari nggih, Pak. Itu maksude gimana, Pak? apa ada simbol simbol tertentu?”
- Informan : “Disini menyakini itu untuk memperingati hari, jadi hari pertama 1 bucu, itu untuk satu hari kematian kan, kalau untuk 3 hari kan 3 bucu, itu untuk memperingati hari saja sebenarnya, kalau untuk 7 hari 7 bucu, tp kalau untuk 40 hari 40 bucu itu engga, kalau disini itu hanya memang berjalan sampai 7 hari saja.”
- Peneliti : “Kalau ayamnya itu pak?”
- Informan : “Ayamnya maksudnya?”
- Peneliti : “Sebagai simbol nopo ngoten”
- Informan : “Kalau ayamnya itu ya sebenarnya ngga ada simbolnya, hanya untuk melengkapi lauknya, masa nasi tok ngga ada lauknya, sebenarnya itu untuk melengkapi, simbolnya sebenarnya ngga ada”
- Peneliti : “Kalau sayurannya? Itu enten mboten?”
- Informan : “Sayurnya itu ngga ada, kalau setau saya ya cuma nasinya tadi, kalau sayur ya untuk melengkapi nasi tadi, biar ada lauknya”

- Peneliti : “Berarti sayurnya bisa diganti ganti?”
- Informan : “Bisa sayurnya bisa diganti ganti, ada yg pakai kubis, ngga harus mesti ini gtu engga, kalau ayamnya sih harus pakai ayam dan itu kampung, apa mungkin ada simbolnya ngga tau sih aku”
- Peneliti : “Pas ulang tahun atau maulid nabi ngoten ada ndak pak?”
- Informan : “Disini ada, kalau maulid nabi atau bulan maulud ya, tradisinya pemuka agama disini kan kebanyakan NU ya, jadi kalau maulud Alhamdulillah masih berjalan dan aku sendiri pribadi disini kemarin didesa sini juga ada acara maulidan”
- Peneliti : “Itu pakai tumpeng apa pak?”
- Informan : “Ngga pakai tumpeng, cuma nemeriahkan kelahiran nabi Muhammad, hanya solawatan, pengajian sedikit, sampai jam 11 malam. Disini aku mengadakan seperti itu.”

c. Biodata Narasumber

- Nama : Sipon (63)
- Alamat : Kebonmoyo Rt 6 / 4, Karangnongko, Mojosongo, Boyolali
- Pekerjaan : Juru masak hajad-an
- Kode data : Pada informan tersebut ditemukan data D38, D16, D40, D53, D60, D58, D2, D28, D59
- Peneliti : “Teng mriki wonten tumpeng nopo mawon mbah?”
- Informan : “Ono seng jenenge tumpeng rasul, kui lawuhe sambel goreng, Ingkung. Biasane dingo pitung dinanan, tiga harinan, kirim kiriman (identik dg ada ayamnya). Tumpeng Janganan lawuhe gudang gundangan, endog, botok, jangan lodeh, bubuk, nggon bancak

bancakan ngono kui to (identik tdk ada ayam). Tumpeng janganan biasane dingo bayen”

Peneliti : “Tumpeng e wau nasi ne putih sedoyo nggih mbah?”

Informan : “Iyo, segone putih biasa, yo sego biasa kui”

Peneliti : “Lha niku putih enten maksud e nopo mbah?”

Informan : “Putih ki lak durung kecampuran to, nek bayi lagi lahir kae kan jek suci ran due doso, yo karepe ben suk gedene tetep esoh njogo awake, atine ben tetep apek”

Peneliti : “Nah tadi ada telur, gudang, itu maknanya apa mbah?”

Informan : “Yoo sebagai syarat lawuh campuran gudang, butuh pendak bancaan nganggo endog, pokoe tumpeng seger kui yo lawuhe ngono mau gudang, bubuk, endog, janganan jangan lodeh, buah e pisang, tukon pasar”

Peneliti : “Isine gudang nopo mawon mbah?”

Informan : “Werno werno, tokolan, kubis, wortel, bayem, kangkung, kacang dowo”

Peneliti : “Nah niku wonten tokolan, kok diparngi tokolan niku gadah maksud nopo simbol pripun ngoten mbah?”

Informan : “Nek jaman mbiyen jare tokolan kui dadi simbol nek tukul, opo kui bosone mbak?”

Peneliti : “Oh tumbuh niku nggih mbah?”

Informan : “Yoo”

Peneliti : “Nah terus wau enten bayem, maksud e nopo?”

Informan : “Bayem ki seko tembung ayam, ayam ki yo supayane dikei ke ayeman, adem ayam tentrem”

- Peneliti : “Nek kangkung mbah?”
- Informan : “Kangkung, jinangkung jinampangan. Jinangkung jinampangan kui nek bahasane sak iki opo ya, pokoke artine kui etuk lindungan lan berkah seko Allah”
- Peneliti : “Berarti niku sebagai simbol supayane selalu angsal lindungan kalih keberkahan ngoten nggih? lha nek kacang panjang niku mbah?”
- Informan : “Kacang panjang ben umure yo panjang”
- Peneliti : “Teng mriki wonten tumpeng pungkur mboten mbah?”
- Informan : “Enten, niku dinge wong sripah, ninggal. Pas wong meninggal dikei tumpeng pungkur, disigar lek diungkurke, terus ngko gur dipedot tok ngono kui nak anu leng mati agi siji, jeneng tumpeng pegat, gur dipedot gek dingenekke. Tumpeng pegat kui asline pasangan, ninggal siji lak pedot ngene, nak sg siji pungkur ki dipedot terus diungkurke”
- Peneliti : “Niku diungkurke enten maksud e nopo ngoten mboten?”
- Informan : “Yo jenenge wes ninggalke, wes mungkur karo seng ijek waras to mbak, wes pisah, wes mungkur, wes ra awor, alam e wes mungkur, wes ra awor wong”
- Peneliti : “Niku biasane gatukane tumpeng nopo nggih?”
- Informan : “Ingkung kui mbak biasane, yo sok sok karo gorengan, mento ngono kae mbak, peyek, tahu tempe goreng”
- Peneliti : “Mbetu ingkung nggih, niku maksud e pripun nek teng tumpeng pungkur niki?”
- Informan : “Ngene, nek biasane ki sirah pitek e kui diadepne nyang nduwur ngono kae lho mbak, kae tandane ngadep seng kuoso”

- Peneliti : “Nek mento, tahu tempe ne wau mbah?”
- Informan : “Nek kui pepak pepak sok e yo mbak, nek neng tumpeng rosul ki lak simbol tenanan keinginan e”
- Peneliti : “Tumpeng seng ngge ulang tahun wonten mboten nggih?”
- Informan : “Tumpeng punar kui nak ulang tahun, punar ki sego kuning”
- Peneliti : “Gurih nggih?”
- Informan : “Gurih”
- Peneliti : “Kuning, gurih, niku maknane priipun mbah?”
- Informan : “Werno kuning kui lak ngejreng, ceria, yo ben seng diulang tahuni ki tambah ceria, etuk akeh kebahagiaan, nek gurih ki dikek i santen tandane ben dadi wong seng bermanfaat, ndueni sifat seng apek”
- Peneliti : “Lauk e nopo mawon mbah?”
- Informan : “Lauke yoo macem macem, biasane kering, endog dadar dirajang, krupuk cilik-cilik, abon, mi”
- Peneliti : “Mboten wonten sayure nggih?”
- Informan : “Gur lalapan, enek seng kei sledri, timun, enek seng ora, karek seng ngawe, kacang tanah goreng”
- Peneliti : “Niku wau lau ke kering, telur dadar, krupuk, abon niku maksud e priipun mbah?”
- Informan : “Kering tempe gatukane karo teri, gawe tempe ki nek ra sabar ra dadi. Mbiyen ki rung enek mesin dadi gawe tempe ki rodo rekoso, biasane seng ngumbah, ngodog karo ngonceki kedelai ki wong lanang seng luweh kuat, nek seng ngrageni mbungkus karo ngedol kui wong wedok, nek ngrageni ki nek atine ra apek jarene dadine ra apek, dadine tempe kui dadi simbol kerukunan lan kerjasama.

podo karo teri, nek teri kui uripe ngrombol dadi yo podo seng dadi simbol kerukunan lan kebersamaan”

Peneliti : “Tumpeng nopo malih mbah biasane?”

Informan : “Tumpeng robyong dingo ngantenan, nggon nganten ki tumpeng robyong sembarang sembarang disunduki, yo krupuk disunduki, tempe sunduki, lombok gede sunduki cubleske tumpeng, ngko terus pinggirane dikei buah buah barang, bangsane sayuran, dong adas mateng”

Peneliti : “Nggek wau ko disunduki ngoten wonten maksude mboten mbah?”

Informan : “Tumpeng robyong ki kan nganten dirobyong robyong nduk, wong akeh, di rubyung-rubyung dadi kei tumpeng robyong, anu pengombyong e kan yo okeh, artine kui, jenenge gawekke tumpeng robyong ki ben nganten e ditemokke dirobyong, di ewaki wong akeh, dadi pas nemokke digawekke tumpeng robyong yo kui artine.”

Peneliti : “Lha niku wau wonten brambang, telur, kalih cabai wau maknane pripun mbah?”

Informan : “Nek lombok kui abang ibarate penerangan, endog wutuh kui ben keluargane utuh, kekayaan ben dikei mulyo uripe, tur jare nek mangan endog kui apek dinggo wong seng pengen ndue anak, ben subur jarene”

Peneliti : “Nek brambang niku?”

Informan : “Brambang ki nopo to, pokok e ben mikir bakalane suk wes dadi bojone uwong, wes ra mikir awake dewe neng yo bojone barang, ngati ati tumindak e”

Peneliti : “Wau enten kacang panjange nggih?”

- Informan : “Dinggo gudang karo enek seng kadang dikekke neng tumpenge, yo dicublesne”
- Peneliti : “Niku maknane nopo mbah?”
- Informan : “Nek neng gudang ki ben dowo umur e, nek nikahan yo ben dowo umur nikahe, dunia akhirat. Nek seng dicubleske kui mau kan dirobyong, dadi simbol pager ben diewaki, dilindungi”
- Peneliti : “Nggih, menawi tumpeng seng dingge bersih desa ngoten enten mboten?”
- Informan : “Enek enek, poncowarno kui tumpenge wong pas malem siji suro kae, anu ne warno warno, enek seng do gawe tumpeng kei iwak kali enek, ndog dadaran, diarani payung nek wong mbiyen, jenenge nggo tolak balak, slametane wong deso kene mbiyen. Metrideso kae yo tumpeng rosulan, slametane wong deso kene, ben podo mayar rejekine, nyelametke wong sak ndeso, njaluk slametan, mbeleh pitik wong sedeso, nggo gedang, nggo ndongakke lingkungan desa, dipetri ben slametan kabeh kabehe, tumpeng rasul bersih desa isiane tumpeng, kei golong 4, jenang abang putih”
- Peneliti : “Jumlahe sekawan nggih?”
- Informan : “Tumpeng siji kei golong 4”
- Peneliti : “Kok sekawan maknane nopo mbah?”
- Informan : “Niku papat, kui dadi pagere, seng tengah niku istilaha pancere, tumpenge gede niku pancere, dadi golong kei ibarate omah yo dadi cagak, cagak e jumlahe papat, seng njogo, pancere sg kuoso, wong islam i gusti dadi pancere, sembahane kalian sedoyo.”
- Peneliti : “Wau mbeto gedang nggih? niku gedang nopo kalih maknane nopo mbah?”

- Informan : “Gedang rojo, dinggo selamatan ben supayane dadi wong-wong seng nduweni sifat koyo rojo, pemimpin, adil, tegas, jujur, seng apek apek, rukun karo tonggo”
- Peneliti : “Jenang abang putih wau mbah?”
- Informan : “Kui dinggo bentuk syukur”
- Peneliti : “Nek seng poncowarno wau tumpenge warnane nopo?”
- Informan : “Warnane nggih putih biasa, neng diubengi sayuran, pokoe sayurane werno pirang pirang wong poncowarno”
- Peneliti : “Sayurane niku nopo nopo angal?”
- Informan : “Etuk, yo podo tumpeng biasane”
- Peneliti : “Tumpeng dingge mitoni wonten mboten mbah?”
- Informan : “Tumpeng megono i wong pitonan, wong meteng 7 sasi dibancaki, tumpenge pitu, jangananane yo werno 7”
- Peneliti : “Jangananane biasane nopo mbah?”
- Informan : “Yo werno pitu ki yo wes, opo opo etuk, dong adas, cenil, kangkung, tokolan, kubis, penting werno pitu, kacang sembarang garing kui yo werno pitu, buahan yo werno pitu. Podo nggon mbayen, biasane jangane yo botok, pelas, ndog, gudang”
- Peneliti : “Biasane telur e niku bulet nopo dipotong?”
- Informan : “Di godog wutoh, nek wes dingo bancakan diiris iris dingo cah cilik-cilik, nek kondangan wutoh”
- Peneliti : “Tumpeng nopo malih mbah?”
- Informan : “Tumpeng mong mong, dingo nyang nggone mbah dukun, dukun bayi, biasane gawe 2, seng siji dibancakke cah cilik cilik, seng siji dikekke mbah dukun”

- Peneliti : “Niku enten maksud e pripun ngoten mboten mbah?”
- Informan : “Kan bayi cilik, enek seng momong sedulure, diopahi digawekke tumpeng emong, ngopahi seng momong bayine kui mau, dikei bancakan ben seneng”
- Peneliti : “Tumpenge sami kalih rosul mboten?”
- Informan : “Bedo to, tumpeng emong ki dikupengi gudangan, sayur sayur kok, dikei ndog, dadi sak wadah, tumpeng siji dikei sayuran, nak tumpeng liane sayurane didewekke, nek emong dadi sak wadah”
- Peneliti : “Dadose niku lauke nopo mawon mbah?”
- Informan : “Enek gudangane, kangkung, tokolan, ningkir, kubis, kacang dowo, kei ndog, terus bubuk seng seko kacang kae, dikei gereh pethek utowo teri”
- Peneliti : “Niku maksud e meto gudangan wonten kangkung e, tokolane niku ben nopo mbah?”
- Informan : “Nek maksud e siji siji ngono yo podo karo tumpeng liane mbak, neng nek ngopo nggawe kui yo kae mau dinggo ngopahi seng ngemong, ibarate ngormati dukun e mau mbak wes direwangi”
- Peneliti : “Tumpeng nopo malih mbah?”
- Informan : “Niku nak ndue anak 3, anu mendekingan, tumpeng mendekingan.”
- Peneliti : “Maksude dinge nopo mbah?”
- Informan : “Mendekingan ki anak no 3, neng nek ora no 3 kui yo ra digawekke tumpeng”
- Peneliti : “Supayane anak 3 tiga niku biar apa mbah?”
- Informan : “Yo pokoe nek ndue anak ping 3 kui metenge digawekke tumpeng mendekingan kui, koyo slametan, nek anak ke 3 ki mbiyen jare luweh angel timbang sedurunge”

- Peneliti : “Lauke nopo mawon?”
- Informan : “Lawuhe podo biasane, podo kondangan, tumpeng gede enek golonge papat, sambel goreng, ingkung, gorengan”
- Peneliti : “Maknane lauk niku wau nopo mbah?”
- Informan : “Podo karo tumpeng gede mau. Sambel goreng kui simbol gotong royong, kan isine kentang di iris iris kotak kae terus dicampuri santen ben luweh enak. Nha kui coro carane nek awak dewe susah terus ditulungi kan rasane bedo nduk, sambel e kui abang, abang ki lak wani, ben ra jirih sitik sitik nanggisan”
- Peneliti : “Seng ingkung wau sami?”
- Informan : “Inkung jago ki yo ben ngilangi sifat elek, angkuh. Pokoke awak dewe ki ra enek apa apane, kabeh kui nggone gusti Allah”
- Peneliti : “Nek gorengane niku mbah?”
- Informan : “Dinggo gatukan mbak ben lengkap”
- Peneliti : “Niku biasane dilaksanakan kapan nggih?”
- Informan : “Akhir bulan ke 3”

d. Biodata Narasumber

- Nama : Hartini (68)
- Alamat : Benge, Kacangan, Andong, Boyolali
- Pekerjaan : Warga Lokal
- Kode data : Pada informan tersebut ditemukan data D15, D27
- Peneliti : “Mriki wonten tumpeng nopo mawon buk?”

- Informan : “Dekang deso mriki mbeto tumpeng rosul, dekan deso niku nyedekahi dusune bar panen, tumpeng diaraki ngoten, ngundang seje dusun ngoten, bar panen ngoten niku, kondangan tiang katah. Riyin diparingke senik gede, tumbu bojog ngoten niko bentuke”
- Peneliti : “Biasanipun sekul e sekul nopo buk?”
- Informan : “Nggih nasi putih seng gurih niko, paringi ayam panggang, telur, krupuk, sayur sambel goreng”
- Peneliti : “Niku ayam panggang, telur, ngoten niku enten maknane nopo bu?”
- Informan : “Nopo nggih mbak, nggih mung melu melu mriki wong pun arang nggihan”
- Peneliti : “Nek tumpeng pungkur wonten mriki?”
- Informan : “Niku lak nek enten tiang meninggal, tumpeng pungkur niku tumpeng biasa terus di sigar, di unkurke ngoten mbak”
- Peneliti : “Nek niku lauk e nopo bu?”
- Informan : “Ming ingkung niku biasane, kalih gorengan, mento niku, dele ireng niko kadang”
- Peneliti : “Lha niku kok di paring ingkung bu?”
- Informan : “Nggih pun adat e mbak”

e. Biodata Narasumber

- Nama : Sukamto (57)
- Alamat : Gondangsari Rt 01/12 Ngagrong, Gladagsari, Boyolali
- Pekerjaan : Ketua RW sekaligus tukang ngajadke

Kode data : Pada informan tersebut ditemukan data D17, D41, D54, D29, D68, D3, D61, D70, D69

Peneliti : “Wonten mriki niku enten tumpeng nopo mawon pak?”

Informan : “Kalau daerah sini itu memang sudah membudaya, adat itu tidak bisa dirubah lagi, sekecil apapun, sebesar apapun itu kalau dari kalau itungan orang jawa, mulai dikatan dari suro safar, 12 bulan itu yang nggak digunakan untuk shodaqohan itu, rejeb enek, ruwah malah soyo gedhe, poso yo eneng, syawal pindo. Kalau disini yang tidak digunakan itu cuma 2 bulan, apabila tidak ada agenda sedeqah orang mati dibulan itu.”

Peneliti : “Njih, niku tumpeng e nopo mawon pak?”

Informan : “Tumpeng rosul, biasane digunakan pas sadranan itu ada namanya sadranan suran, tujuannya memetri para leluhur di makam pantaran yang dicaosi tidar kyai ageng syekh maulana mahmudi, nyadran pantaran. Lauk pauknya ingkung ayam, gorengan (tahu, tempe, krupuk, menro), janganan kentang sama krecek. Selanjutnya dingge sapar-an, hampir semua nyadran.”

Peneliti : “Menro niku nopo pak?”

Informan : “Dari singkong yang dikepel itu mbak, digoreng itu”

Peneliti : “Inkung ayam melambangkan nopo pak?”

Informan : “Karena sadranan, itu melambangkan untuk caos bekti dhahar”

Peneliti : “Menro wau, bentuke bulat wonten simbole mboten?”

Informan : “Ndak ada, cuma buat formalitas saja”

Peneliti : “Tahu, tempe krupuk melambangkan apa pak?”

Informan : “Juga seperti menro itu tadi”

- Peneliti : “Seng sapar wau menune nopo pak?”
- Informan : “Nggih sami, cuma beda makam, itu namanya saparan. Masalah tumpengnya sama. Untuk nyadran sapar itu pada tanggal 21 Sapar dalam Jawa. Kalau dalam bulan mulud, itu namanya Maulud Nabi. Motif menunya sama pakai tumpeng Rosul, cuma beda hajatnya. Bokdo Maulud prei. Madil awal. Motif menu sama, tapi tambah. Yang dituju itu untuk tujuan peringatan bersih dukuh. Tumpengnya ada tumpeng seger, itu ada ingkung, tahu, tempe, menro, tambah janganan gudangan seger, tambah jajan pasar, ada pisang dan lain lain komplit, dawet, palawija (yang berasal dari krowotan) ada pohong, ketela.”
- Peneliti : “Bedane nopo pak, maulud nabi mboten mbeto seger?”
- Informan : “Nah itu bedanya, itu kan yang di pepetri, kalau palawija itu kan yang di petri kyai dan nyai juru mentani. Sumber asalnya dari alas ladang.”
- Peneliti : “Wau enten dawet, nah niku maksud e pripun pak?”
- Informan : “Kan masyarakat mriki banyak yang memelihara entah kambing, sapi, itu kan maksud tujuannya dingo nyelameti seng ndue ingon ingon, namanya gamregan”
- Peneliti : “Kok mbetone dawet pak?”
- Informan : “Dingo ngopahi ngoten, men diparingi selamat, dadung awuk karo kanjeng nabi Sulaiman, dalam adat Jawa itu katanya yang nguasani ingon ingon itu kanjeng nabi Sulaiman, dadi seng dipetri tukon jajan pasar niku wau arahnya mengarah kesitu.”
- Peneliti : “Lanjutane nopo pak?”
- Informan : “Rejeb an, niku isra' miraj 27 Jawa Rejeb.”
- Peneliti : “Tumpenge nopo?”

- Informan : “Sama, menune sama pakai tumpeng Rosul kalau Rejeb-an. Kalau poso ada pakai tumpeng gudangan tadi, itu nylameti mau menjelang bodo, ada malem 21an itu pakai Ambeng, itu ditaruh ke dolang atau nampan”
- Peneliti : “Kok beda ada apa pak?”
- Informan : “Itu kan ngariyayani bagi yang melakukan ibadah puasa, sudah mencapai 21 hari, dilaksanakan dimalam 21an. Tanggal 30 persis puasa itu ada tumpeng apeman. Itu ada apem contong dan bulat. Apem contong niku bentuke contong, dikukus. Kalau yang bulat kan digoreng”
- Peneliti : “Niku bermaksud pripun pak?”
- Informan : “Bermaksud kalau orang yang sudah meninggal katanya untuk mengirimi, contong itu tadi payung, contonge itu garan e, apeme itu daunnya. Katanya, kan sama pisang. Nah kalau tumpeng ambeng itu ada pisang, apem contong, apem goreng. Maksud tujuannya dan maknanya kanggo ngirimi songsong utawi teken anggenipun lumampah ing zaman akhir.”
- Peneliti : “Apem mawon niku mboten enten lauke?”
- Informan : “Apem mawon”
- Peneliti : “Setelah ramadhan enten nopo pak?”
- Informan : “Syawal, tadi poso itu baru yang pakai apem yoo, nah tanggal 1 nya, satu ariyoyo, satu syawal itu juga ada. Kondangan pagi pagi setelah sholat ied fitri.”
- Peneliti : “Tumpenge nopo pak?”
- Informan : “Pakai Ambeng, ambeng papak. Lauk pauknya sama. Kaidah kosong, besar itu besaran. Itu yang dikatakan idul adha.”
- Peneliti : “Niku wau tumpeng ambeng niku maksud e nopo pak?”

- Informan : “Itu kan kalau di kampung itu tanda tanda bakdo udah selesai, pakainya ambeng tadi.”
- Peneliti : “Wonten nopo malih pak?”
- Informan : “Ruwahan, ruwahan mau rung masuk. Sangat besar niku, ada 3X dalam satu bulan. Limolasan, selikuran, telu likuran. Bahkan ada yang dua tujuh.”
- Peneliti : “Itu bawa tumpeng semua pak?”
- Informan : “Yaa, pas ruwahan ada tumpeng rosul tadi, ambeng, golong, gedhe gedhenan pitik.”
- Peneliti : “Nah golong niku nopo pak?”
- Informan : “Golong itu pakai cetakan, dari batok kelapa yang kecil, kebanyakan kambil gading. Itu dibelah, diambil batoke dingo nyetak, bulan separo (setengah bulat)”
- Peneliti : “Lauk e dalam golong niku nopo pak?”
- Informan : “Sama, rata rata sama tumpeng, ambeng, golong, itu sama. Maknanya beda.”
- Peneliti : “Maknane nopo pak?”
- Informan : “Maknane niku kalau golong yang berdampingan dengan tumpeng itu untuk memetri danyang, ada golong jumlahnya 14 golong. Nah itu yang dipepetri poro nabi, wali, sunan. Maknanya seperti itu, apabila yang menjadi uneg uneg itu biar bisa kasembadan itu yang dikasih dhahar itu. Udah terangkum semua mbak dalam satu tahun?”
- Peneliti : “Baru sembilan itu pak”
- Informan : “Kurang, Poso. Nah poso itu juga ada, untuk nyelameti. Poso setelah habis kenduri yang 21an tadi, untuk nyelameti sak durenge

bakdo sesudah dan sebelum bakdo ben di sehat, neng nek ewodene loro yo wes pie meneh, wong kan esohe nyuwun. Karo lek ingon ingon ben diparingi slamet.”

- Peneliti : “Pak niki wonten fotone mboten tumpenge?”
- Informan : “Ndak ada e mbak, ini kan adat ndak bisa dihindari harus tepat waktu, tanggal, dokumen dokumen gitu ndak ada”
- Peneliti : “Tumpeng pungkur wonten pak?”
- Informan : “Pungkur ada, itu kaitannya sama orang meninggal. Istilahe ben seng ditinggalke ora ketok ketoken, ben dilalekke. Itu tumpeng utuh diparo grak, diungkurke, dadi coro wong ngogok i jengking jengkingan ngene, niku ada.”
- Peneliti : “Lauke nopo mawon?”
- Informan : “Ayam dipotong potong”
- Peneliti : “Ayam Jawa nggih?”
- Informan : “Nggih, mriki kebanyakan ayam e ayam Jawa. Jawa asli, soale wedi kimiane kok, makane do diparingi slamet mbak”
- Peneliti : “Enten telur e pak?”
- Informan : “Nek dingo lawuh ki ben enek sg dipileh, enek daging, enek telur, maksudnya ya hanya itu mbak”
- Peneliti : “Tumpeng kuning ada pak?”
- Informan : “Ada, punar itu motifnya tumpeng putih dikasih warna kunir jadi tumpeng kuning. Itu sesuai hajadnya. Hajate nopo itu ya kadang ada, kaya ulang tahun.”
- Peneliti : “Lauk e sami nopo mboten?”

- Informan : “Lauknya ya mento wau ada mbak, sembarang gorengan, mi, abon kae, srundeng, bregedel seng seko kentang digoreng kae mbak, kering tempe, telur dadar, kerupuk, sembarang mbak”
- Peneliti : “Serundeng, mi, abon niku maknane nopo pak?”
- Informan : “Serundeng itu dari kelapa, kelapa ki sembarang esoh dinggo mbak. Seko oyot ngasi buah e esoh dimanfaatne kabeh. Nek bancaan dikei serudeng yo karepe supaya bisa bermanfaat, berguna koyo uwite mau”
- Peneliti : “Nek mi, abon niku pak?”
- Informan : “Nek mi, abon, bregedel ki yo gabungane mbak”
- Peneliti : “Nek kering tempe niku pak?”
- Informan : “Nha kalau tempe, tempe itu ibarate gotong royong. Kerjasama antar manusia”
- Peneliti : “Nggih ada tumpeng apa lagi pak?”
- Informan : “Ada yang namanya tumpeng lulut. Tau tumpeng lulut?”
- Peneliti : “Dereng”
- Informan : “Nah tumpeng lulut itu kebanyakan kalau habis panen jagung, itu dislameti pakai tumpeng lulut, bahan bakune dari jagung dikasih ketan ireng ketan putih. Maksud tujuannya ben diparingi keket slamet yo ulet koyo segane kui.”
- Peneliti : “Ngoten rasane cenderung manis nopo?”
- Informan : “Gurih mbak, sedap gitu. Kan pakai kerambil itu. Jadah neng ora pulen gtu lo mbak, kalau jadah asli ketan.”
- Peneliti : “Jagung kan pas panen. Nah nek ketan hitam ketan putih e wau nopo pak?”

- Informan : “Itu ya biar ulet keket tadi, hitam itu ibarate membuang rasa seng ora apik, nek putih ki ati seng apek, dadi melengkapi”
- Peneliti : “Kalau parutan kepalane niku pak?”
- Informan : “Kalau kelapa itu banyak kegunaane, akar nya saja bisa digunakan apalagi buahnya, ya supayane hasil panene bermanfaat tur apek”
- Peneliti : “Nek tumpeng seng dingge nganten ngoten enten?”
- Informan : “Tumpeng robyong itu pas nganten, itu nanti macam macam sayuran di sunduk ke tumpenge mbak”
- Peneliti : “Lauk e nopo niku pak?”
- Informan : “Lauk e ada sayur yang di sunduk itu kayak kacang panjang, terus enek kerupuk, cabai, bawang mbrambang itu, telur rebus, terus yang bawah tidak di sunduk itu ada urap, lalapan”
- Peneliti : “Mriki kebanyakan mbeto nasi putih dan kuning nggih pak?”
- Informan : “Nggih, dan kuning itu hanya tertentu mbak.”
- Peneliti : “Pas tujuh belasan ngoten nggih?”
- Informan : “Enten, ngge kondangan”
- Peneliti : “Tumpeng belah niku enten?”
- Informan : “Sami kaleh tumpeng pungkur wau mbak”
- Peneliti : “Tumpeng tujuh bulan wonten?”
- Informan : “Enten, tumpeng pitonan niku. Tapi temanya yang disodaqohkan itu sama kaya tumpeng rosul tadi, komplit, maknanya ya hampir sama.”
- Peneliti : “Tumpeng nopo malih pak?”
- Informan : “Tumpeng trucuk, niku dinge wong gawe omah”

- Peneliti : “Tumpeng trucuk nggih tumpeng biasane pak?”
- Informan : “Alit alit, kecik kecil tapi berjumlah 7-9, kaya apem contong tadi.”
- Peneliti : “Maknane nopo pak?”
- Informan : “Kalau dulu, itu ben nyelameti omahe, simbol dadi cagak Jowo, nek nggon perwayangan ki bolokurowo.”
- Peneliti : “Jumlahe 7-9 nggih?”
- Informan : “Iyaa”
- Peneliti : “Kalau lauknya nopo pak?”
- Informan : “Sama, ada ingkung, sambal goreng, tahu tempe goreng”

f. Biodata Narasumber

- Nama : Sarwanti (61)
- Alamat : Dusun Ampel rt 2 rw 7 Ampel Boyolali
- Pekerjaan : Warga Lokal
- Kode data : Pada informan tersebut ditemukan data D20, D31, D72, D43, D5
- Peneliti : “Mriki enten tumpeng nopo mawon buk?”
- Informan : “Kangge pernikahan wonten, kangge ulang tahun wonten, nek meninggal, ngoten. Nek tumpeng seger niku lawuhe sayur sayuran ngoten niku, nek kangge tiang sedo niku ingkung sayur krupuk gorengan, peyek kalih bregedel. Nah nek pernikahan niku wonten telur, kedelei hitam kalih abon dinge hiasan. Nek ngge ulang tahun sami tumpeng golong gilik neng mboten mbeto delei ireng, nggih mbeto telur, kering ngoten.”
- Peneliti : “Nek pernikahan wau namine nopo buk?”

- Informan : “Naminipun tumpeng golong gilik”
- Peneliti : “Niku nasi putih?”
- Informan : “Nggih, nek ulang tahun niko mbeto tumpeng kuning”
- Peneliti : “Gurih nopo?”
- Informan : “Nggih, gurih”
- Peneliti : “Niku seng dingge pernikahan putih, gurih maknaipun nopo bu?”
- Informan : “Nggih ajeng melangsungkan pernikahan seng sakral, akad seng suci niku mbak, mugi nggih lancar kalian berkah”
- Peneliti : “Telur e niku dadar nopo pripun buk dingge ulang tahun”
- Informan : “Nggih enten dadar enten seng diparo niko”
- Peneliti : “Nah niku maksud e pripun buk kok enten kalih”
- Informan : “Niku maksud e nggih nek seng diparo niku ben rejekine lancar, paringi sehat panjang umur”
- Peneliti : “Nek seng dadar niku buk?”
- Informan : “Kersane lancar le sekolah, nyambut gawe ngoten mbak”
- Peneliti : “Nek abon kalih kering tempe ne niku buk?”
- Informan : “Namek ngge hiasan”
- Peneliti : “Nek kedelai hitam e niku pripun?”
- Informan : “Opo ya mbak, nek wong mbiyen jare dinggo tolak bala”
- Peneliti : “Wonten jumlah tertentune mboten?”
- Informan : “Mboten mbak”
- Peneliti : “Nek seng tumpeng kematian wau namine nopo buk?”

- Informan : “Tumpeng mungkar mungkur, niku tandane wonten donyo sampun akhir. Tumpenge disigar terus diwalik ngoten.”
- Peneliti : “Niku wau lauk e nopo mawon bu?”
- Informan : “Biasane kalia ingkung, sayur, krupuk, gorengan, peyek kalih bregedel”
- Peneliti : “Sayur e nopo bu?”
- Informan : “Urap kubis campur cambah, nggih sayur sayuran sak wonten e niko”
- Peneliti : “O nek urap sayuran niku maknanipun nopo bu?”
- Informan : “Nopo nggih mbak, kok kurang paham niku”
- Peneliti : “Nek tumpeng seger niku dinge nopo nggih?”
- Informan : “Keselamatan, kesegeran, supados sehat waras, gampil le pados sandang pangan”
- Peneliti : “Melambangkan kesehatan ngoten nggih?”
- Informan : “Enggih”
- Peneliti : “Selain sayuran nopo mawon buk?”
- Informan : “Nek tumpeng seger meng sayuran gudang tok. Nak seng wonten sambel goreng e, gorengan ngoten niko nggih enten mbak biasane tumpeng rosul”
- Peneliti : “Nek sayuran e wau nopo mawon buk?”
- Informan : “Nggih kacang panjang, cambah, pokoke sayuran ijo ngoten mbak”
- Peneliti : “Nek seng rosul wau, dingge nopo?”
- Informan : “Biasane sadranan kalih pas nek maulud nabi niko mbak”

- Peneliti : “Niku wau lauk e sayuran kalih sayur mateng kalih gorengan nggih?”
- Informan : “Nggih, kalih nggih diparingi ayam niku”
- Peneliti : “Lha niku maksud e diparingi sambel goreng kalih gorengan niku pripun buk?”
- Informan : “Nggih dinge lauk ngoten mbak, ben lengkap”
- Peneliti : “Wonten tumpeng nopo malih buk?”
- Informan : “Sampun mbak”
- Peneliti : “Oo wonten 4 macem wau nggih”
- Informan : “Enggih”

g. Biodata Narasumber

- Nama : Dwi (57)
- Alamat : Dusun Teras rt 1 rw 1 Teras Boyolali
- Pekerjaan : Warga Lokal
- Kode data : Pada informan tersebut ditemukan data D14, D52
- Peneliti : “Wonten tumpeng nopo mawon bu?”
- Informan : “Tumpeng, golong. Nek kenduren mbeto golong kalih tumpeng kalih ayam, pisang, apem, jadah, nek sayure sambel goreng, nek pecel e kacang tempe bumbu kambil. Nek nganggo gorengan nggih gereh, tempe, cengereng, krupuk. Ngoten mawon.”
- Peneliti : “Tumpenge nasi putih, gurih nopo?”
- Informan : “Putih, gurih. Golonge nggih gurih”

- Peneliti : “Lha niku kok tumpeng kalih golong benten bentuke enten maksud e mboten bu?”
- Informan : “Gatukanen golong pecel, tumpenge sambel goreng, rosul disebute”
- Peneliti : “Tumpeng pungkur wonten mboten?”
- Informan : “Ngene wong meninggal niku, ajeng diangkatke teng makam niku, diungkurke”
- Peneliti : “Dipungkurke enek maksud e mboten?”
- Informan : “Nggih enten tp mboten ngerti”
- Peneliti : “Tumpeng nasi kuning wonten?”
- Informan : “Tumpeng kuning ngge ulang tahun”
- Peneliti : “Warnane kuning niku maksud e nopo nggih?”
- Informan : “Yoo ulang tahune cah cilik cilik kui mbak, nek ulang tahun kei sego kuning. Bancakane yo sego kuning.”
- Peneliti : “Lauk e nopo niku bu?”
- Informan : “Lawuhe ayam suwir, kering, bregedel, mi, gorengan, abon”
- Peneliti : “Kok mbetone ayam, telur, kering, bregedel, abon niku enten maksud e pripun ngoten bu?”
- Informan : “Yowes gatukane mbak”

h. Biodata Narasumber

- Nama : Setiyono (44)
- Alamat : Dusun Manggal Rt 17 rw 6 Simo Boyolali
- Pekerjaan : Catering

- Kode data : Pada informan tersebut ditemukan data D24, D47, D9, D65
- Peneliti : “Mriki wonten tumpeng nopo mawon bu?”
- Informan : “Biasane nasi gurih, mengkih kei sambel goreng, damel kenduren niku. Tapi yen tumpeng kuning niku damel ulang tahun ngoten niku”
- Peneliti : “Nek tumpeng gurih lauke nopo mawon bu?”
- Informan : “Tahu tempe, ingkung, gudang, ngoten niku mbak.”
- Peneliti : “Niku makna saking masing masing lauk e nopo bu?”
- Informan : “Yaa biasanya lauk e itu mbak”
- Peneliti : “Nasi kuning lauke nggih benten nggih?”
- Informan : “Tumpeng kuning niku mbetone telur bakmi bregedel kalih abon”
- Peneliti : “Nek niki maknane ngertos mboten?”
- Informan : “Nek ngoten niku kan seng mudeng wong tuo nggih mbak, lha tapi mriki seng tua sinten nggih pun mboten wonten”
- Peneliti : “Tumpeng pungkur niku wonten?”
- Informan : “Tumpeng pungkur enten, wonten golonge nggihan”
- Peneliti : “Niku lauke entek jumlah tertentune mboten nggih, nopo mawon lauke?”
- Informan : “Mboten mbak, lauke nggih urap kalih ingkung ngoten niko, kadang mbeto gorengan nggihan, peyek, dele ireng, mento”
- Peneliti : “Maknanipun nopo bu mbeto urap niku”

- Informan : “Nek maknane nggih mboten ngertos e mbak, meng tumpenge niku lak bedo nggih wong di paro ngoten, niku turene meng pun ninggal ngoten”
- Peneliti : “Nek dinggen pitonan ngoten wonten?”
- Informan : “Pitonan enten, niku biasane jumlah e tumpeng enten tujuh, sayur gudangan e nggih tujuh macam sayuran, kalih telur e nggih tujuh ngoten. Nah nek niku maknane amargi memperingati tujuh bulanan kehamilan itu mbak makanya serba tujuh, kalau maksudnya ya meminta biar diberi keselamatan dan kelancaran dalam melahirkan, supaya ibu dan bayinya sehat”
- Peneliti : “Oo nggih, nek pas acara adat ngoten tumpeng e mbeto tumpeng nopo?”
- Informan : “Arep bodo niku tumpeng rosul niku, dingge kenduren, sadranan, metrideso, niku nasi gurih lauке ingkung kalih sambel goreng”
- Peneliti : “Kok mbeto sambel goreng bu, mboten laine ngoten?”
- Informan : “Mungkin nggih cocok e nek nasi gurih nggeh mbeto sambel goreng niku paling mbak”

i. Biodata Narasumber

- Nama : Mujinah (74)
- Alamat : Dusun Jatirejo Rt 3/5, Tegalsari, Karanggede, Boyolali
- Pekerjaan : Sesepuh Desa
- Kode data : Pada informan tersebut ditemukan data D18, D35, D49, D11
- Peneliti : “Mriki tasih katah seng damel tumpeng mboten nggih?”
- Informan : “Yo nek awak dewe ndue niat nopo ngoten yo gawe tumpeng. Neng nek niat niku kan seng ngerti atine dewe mbak. Diutarakke

mengkih ngundang tonggo niku kulo gadah niat niki, mugi diparingi keslametan ngoten, umpamane niki anak kulo bade ujian njenengan dongakke niki tak bancaki mugo mugo diparingi lancar sukses ngoten. Nggih niku mengkih tergantung niate

Nggih corodene tumpeng niku lak nasi, sampinge sok wonten namine golong menawi arep ngedekke omah ngoten niku leh mbak, niku golonge 9, niku 9 niku istilaha cagak 8 9 ne jogan, lantai. Dadose nggih werni werni niate mriki, kemantepane ngoten.”

- Peneliti : “Niku putih gurih nggih tumpenge?”
- Informan : “Yo enek seng gurih enek seng biasa, nek seng biasa niku mbeto gudangan mbak, nek gurih niku sambel goreng”
- Peneliti : “Nek tumpeng gurih niku namine nopo bu?”
- Informan : “Seng biasane tumpeng rosul niku, dingge bersih desa ngoten niko mbak, kalih seng slametan omah wau, tp nek slametan omah diparingi golong”
- Peneliti : “Nek niku lauk e nopo mawon bu?”
- Informan : “Biasane gatukane nggih sambel goreng niku wau, kalih telur dadar, ingkung, kedelai seng ireng niko, gorengan”
- Peneliti : “Kok katah seng mbeto ingkung nggih bu, niku nek teng tumpeng rosul maknanipun nopo?”
- Informan : “Nggih ingkung niku lak asline saking kata jinakung ngoten, lah niku artine nyuwun marang gusti Allah, berdoa ngoten, makane nek dingge kondangan niku lak ingkung e ayam jago to mbak tur kepalane niku di blusukke ten awak e niku mbak, dadose koyo koyo lagi berdoa, nek kudu ayam jago niku nggih karepe ben dijauhkan dari sikap sok jago ngoten, ben mboten sombong lah

gampangane mbak, nek pas dingo bersih desa nggih ben masyarakate do ramah mboten sombong dadose rukun”

Peneliti : “O ayam e niku jago nggih?”

Informan : “Nek biasane ngoten mbak, neng yo mboten ngerti nek laine”

Peneliti : “Nek seng nasi biasa mboten gurih wau namine nopo bu?”

Informan : “Niku tumpeng seger mbak, dingge nggih slametan, bancakan ngoten niko, nyuwun slamet ngoten”

Peneliti : “Nek niku lauk e nopo mawon bu”

Informan : “Nek bancaan slametan niku gudang, dadose nggih warni warni lah, enek kacang panjang, kubis, kangkung, toge ngoten niko, nggih enten teri ne mbak kadang niku, pecel, telur”

Peneliti : “Katah nggih, lha niku seng kacang panjang arti nipun nopo, Bu?”

Informan : “Nopo nggih, nek kacang panjang niku nggih ben umur e dowo ngoten mbak”

Peneliti : “Nek kubis, kangkung, toge niku?”

Informan : “Kangkung niku saking kata jinangkung mbak, niku gampangane nggih melindungi ngoten, nek toge niku nopo nggih mbak, dingge pelengkap ben soyo seger ngoten nggih”

Peneliti : “Tumpeng pungkur wonten mboten nggih?”

Informan : “Tumpeng mungkur niku, marep mungkur niku piayi engkang sedo. Niku tumpeng siji dibedah mengkih diungkur unkurke”

Peneliti : “Niku maksud e pripun bu?”

Informan : “Marep mungkur, marep niku maksud e marep teng gusti Allah, mungkurke niku ninggal tonggo teparo. Jenenge tumpeng marep mungkur.”

- Peneliti : “Lauk e nopo buk?”
- Informan : “Lauke sekedar ingkung”
- Peneliti : “Nek ingkung niku ten tumpeng pungkur wonten simbole noponggih sami seng rosul wau?”
- Informan : “Nek ingkung teng mriki niku karepe pitike ben sukmane ngadep karo gusti Allah. Dados ingkung niku digawe sirahe tenguk tenguk ngoten. Dados niku koyo koyo ngadep teng gusti Allah, mugo mugo diparingi padang, jembar lepas parane ngoten. Nasi e nasi gurih, nasi uduk lawuhe ayam gorengan tahu tempe peyek”
- Peneliti : “Nek gorengan mento peyek tahu tempe niku bu?”
- Informan : “Niku ibarate sangune pas jeh urip mbak, mugo mugo nek sangune wes akeh ki neng kono uripe penak, selamat”
- Peneliti : “Nek mriki tumpeng kuning dingge nopo mawon bu?”
- Informan : “Tumpeng kuning biasane dingge ulang tahun kalih 17 an ngoten niko mbak”
- Peneliti : “Nek tumpeng kuning lauk e nopo mawon bu?”
- Informan : “Nek lauk e kering, bregedel, kacang, telur dadar, mi”

j. Biodata Narasumber

- Nama : Sumartin (44)
- Alamat : Dusun Gempol Rt 1/1, Kentang, Nogosari, Boyolali
- Pekerjaan : Bu Lurah
- Kode data : Pada informan tersebut ditemukan data D36, D12, D26, D50, D67

- Peneliti : “Di desa mriki ada tumpeng apa saja bu?”
- Informan : “Kalau saya sering buat itu cuma nasi terus disebelahnya ada sayur, sayurnya sayur sambel goreng (kentang krecek tahu), sama ada yang gudangan, ada ayam ingkungnya. Ini dibedakan per acara ya mbak? misalnya lahiran sendiri gitu?”
- Peneliti : “Iyaa bu”
- Informan : “O bedanya cuma gini, kalau untuk orang meninggal itu ngga ada gudangan sama telur. Kalau slametan weton pakai gudangan sama telur.”
- Peneliti : “Itu kenapa yg meninggal ngga pakai gudang sama telur bu?”
- Informan : “Wahh itu sudah turun temurun e mbak”
- Peneliti : “Tapi tumpenge sama buk itu?”
- Informan : “Sama sih mbak kalau dari bentuknya, kalau pakai ayam itu ada nasi uduk, gurih kan rasanya, itu biasanya disebut **tumpeng rosul** itu. Kalau ndak ada ayamnya itu nasi biasa sama gudangan itu namanya **tumpeng seger**, kalau bentukannya ya sama saja mbak”
- Peneliti : “Yang nasi biasa tadi tumpeng seger nggih, itu lauknya tadi gudangan sama apa saja bu?”
- Informan : “Lauknya gudangan saja mbak, paling sama telur terus ikan asin gitu tok mbak”
- Peneliti : “Kalau gudangan itu isinya apa saja bu?”
- Informan : “Gudangan itu biasanya ya mbak kangkung, bayam, kacang panjang, toge itu, ya se dapatnya saja mbak yang penting itu sayuran yang segar segar, bisa ditambah kubis juga”
- Peneliti : “Itu kok pakainya gudangan maknanya apa bu?”

- Informan : “Kan biasanya dipakai selamatan weton ya mbak, ya maksudnya sih kalau pakai sayuran yang hijau hijau segar gitu kan biar tambah sehat ya mbak, kacangnya tadi pakai kacang panjang sebagai simbol doa supaya umurnya juga panjang, terus kan peringatan weton itu artinya yang diselamati bertumbuh ya mbak, nah toge itu sendiri identik dengan pertumbuhan, ya bisa dibilang gudangan itu jadi simbol kesehatan, harapan supaya yang diselamati tumbuh berkembang dengan sehat dan panjang umur menjadi orang yang baik dan sukses kedepannya”
- Peneliti : “Kalau telurnya tadi direbus?”
- Informan : “Iya mbak direbus”
- Peneliti : “Kenapa bu itu kok telur rebus, kenapa tidak di goreng?”
- Informan : “Telur itu kan kalau direbus bentuknya masih sama ya mbak, ya meskipun dari mentah jadi matang, tapi bentuknya masih sama, kalau digoreng kan bentuknya sudah berbeda, kalau di selamatan weton itu ya supaya memperingatkan kita bahwa pada dasarnya kita itu berasal dari satu pencipta, diciptakan dari bahan yang sama to mbak, jadi jangan sombong, tetap rendah hati, dan jangan lupa kita itu makhluk sosial yang saling membutuhkan”
- Peneliti : “Pas bersih desa gitu ada tumpengnya ndak bu?”
- Informan : “O iya bersih desa, itu pakai tumpeng yang gurih sama ayam tadi lho mbak, yang tumpeng rosul, tp itu tergantung kemampuan sendiri mbak, kebanyakan pakai ingkung ya.”
- Peneliti : “O jadinya buat tumpeng sendiri sendiri gitu bu?”
- Informan : “Iya, nanti dikumpulin jadi satu. Kebanyakan ingkung tp ada juga yang bawa sayur sambal gorengnya aja, buah, tukon pasar gitu mbak”

- Peneliti : “Dibawanya tempat ngumpul dimana bu?”
- Informan : “Nggak mesti sih mbak, kalau ada wayangnya ya di panggung itu ditempatnya alm pak carik”
- Peneliti : “Itu tadi lauknya apa saja bu?”
- Informan : “Lauknya sambal goreng, ingkung, gorengan, kedelai hitam, itu kalau yang biasanya saya buat ya mbak”
- Peneliti : “Makna sambal goreng apa nggih bu?”
- Informan : “Apa ya mbak, kalau sambal itu warna merah ya, kalau merah kan melambangkan keberanian itu ya mbak, kalau bersih desa itu supaya desa kita terhindar dari malapetaka kan mbak, jadi dengan sambal goreng itu menjadi simbol supaya kita berani menghadapi kehidupan kedepannya, dan didalam sambal itu kan tidak hanya terdiri dari satu cabai kan mbak, pasti banyak dan masih ditambah bumbu supaya rasanya enak dan pas, nah itu mbak simbolnya menghadapi rintangan bersama sama, saling menguatkan satu sama lain, saling memberi keberanian supaya sama sama merasa nyaman dan damai.
- Peneliti : “Kalau gorengan sama kedelai itu bu?”
- Informan : “Pelengkap saja sih itu mbak, supaya ada sayur ya ada lauknya”
- Peneliti : “Kalau yang untuk orang meninggal tadi bu?”
- Informan : “Itu tidak pakai sayuran mbak, cuma nasi sama ingkung itu tadi, tapi nasinya dibelah gitu mbak, dan cuma kecil kok mbak itu”
- Peneliti : “Namanya tumpeng apa bu?”
- Informan : “Tumpeng pungkur mbak disini menyebutnya, dibelah terus di hadapkan kebelakang semua mbak, itu lauknya ingkung saja, kalau ada yang meninggal gitu mbak”

- Peneliti : “Itu di hadapkan kebelakang tumpengnya kenapa bu?”
- Informan : “Sebagai simbol bahwa sudah berbeda alam mbak”
- Peneliti : “Kalau ingkungnya bu?”
- Informan : “Kalau ini saya kurang tau itu mbak, sudah turun temurunnya gitu”
- Peneliti : “Kalau yang untuk tujuh bulan kehamilan itu bu, pakainya tumpeng apa?”
- Informan : “Oh kalau itu mitoni mbak, pakai tumpeng yang jumlahnya tujuh, lauknya juga tujuh, sama gudangan tadi sayurannya juga tujuh macam”
- Peneliti : “Kenapa bu itu kok jumlahnya tujuh”
- Informan : “Jumlahnya tujuh ya karena memperingati tujuh bulan kehamilan itu tadi mbak”
- Peneliti : “Kalau untuk lauknya sendiri bu, maknanya apa saja”
- Informan : “Kalau maknanya sih hampir sama kayak yang tadi ya mbak, hanya ya doa nya ditambah untuk keselamatan si bayi itu tadi dan supaya lahirannya lancar semuanya sehat”
- Peneliti : “Kalau pas ulang tahun gitu bu? Biasanya bikin tumpeng atau tidak?”
- Informan : “Kalau saya pakainya kue mbak kalau ulang tahun itu, tapi kan ada juga yang bikin tumpeng. Kalau ulang tahun ya biasanya tumpeng kuning itu mbak, lauknya ya kering tempe, perkedel, mie, kerupuk gitu gitu mbak”
- Peneliti : “Itu maknanya apa saja bu?”
- Informan : “Ya untuk memperingati hari lahir mbak, kalau detail maknanya saya belum tahu itu mbak kalau yang buat ulang tahun ini, wong kalau saya pakainya kue sekarang mbak”

k. Biodata Narasumber

- Nama : Parti (69)
- Alamat : Dusun Candan Rt 06/07, Mboto, Sambu, Boyolali
- Pekerjaan : Sesepeuh rewangon
- Kode data : Pada informan tersebut ditemukan data D22, D45, D7, D64
-
- Peneliti : “Teng desa mriki wonten tumpeng nopo mawon nggih?”
- Informan : “Tumpeng putih, kuning”
- Peneliti : “Lauk e nopo mawon niku?”
- Informan : “Lauk e yo enek sambel goreng, peyek, krupuk, sama ingkung ayam”
- Peneliti : “Nek tumpeng nasi putih mriki gurih mboten nggih?”
- Informan : “Gurih, tumpeng rosul niku leh mbak”
- Peneliti : “Biasane hajate nopo buk?”
- Informan : “Dingge sadranan, metrideso, kalih pas memperingati maulid nabi ngoten niko”
- Peneliti : “Tumpeng nopo malih buk?”
- Informan : “17an bikin tumpeng, ulang tahun bikin, dikasih sayur sambel goreng, krupuk, peyek, tempe, tahu, ayam, kadang buah buahan”
- Peneliti : “Nek 17an, ulang tahun nasi kuning nggih?”
- Informan : “Segone kuning, tumpeng kuning kui”
- Peneliti : “Niku kok wau mbeto ayam, sambel goreng, peyek ngoten enten maksud e mboten nggih?”
- Informan : “Adate wong tuo mbiyen mbak, podo karo melu melu”

- Peneliti : “Nek seng nasi putih wau dinge nopo?”
- Informan : “Nasi putih ngge kenduren. Nek nasi putih gurih, kuning yo gurih”
- Peneliti : “Nek nasi putih mbeto gudangan?”
- Informan : “Kadang ya dikasih, kadang ya snack jajanan bisa, tergantung”
- Peneliti : “Wonten tumpeng pungkur?”
- Informan : “Ungkur ukuran? nek unkur unkur niku lek wong meninggal kae digawekke tumpeng unkur unkur kae”
- Peneliti : “Nek tujuh bulanan niko?”
- Informan : “Tujuh bulanan yo enek, kae digawekke tumpeng 7. Gede cilik cilik ngono kae nek coro adat kene, biasane nek khajatan ngei sodaqohan ngono”
- Peneliti : “Niku lauk e nopo mawon bu?”
- Informan : “Nggih enten gudangane, niku sayurane 7 macem nggih mbak, enten telur e nggih 7 jumlahe, gereh niko, pun pokoke reni reni werno 7 mbak”
- Peneliti : “Tumpeng pungkur wau lauke nopo buk?”
- Informan : “Lauk e pecel, ayam suwir, seng adu asahan ingkung, dadine gawe pecel gawe ingkung”
- Peneliti : “Tujuh bulanan sami?”
- Informan : “Gudangan, sayur, telure di rebus”
- Peneliti : “Tumpeng seger enten?”
- Informan : “Enek, gatukane sayuran karo gudangan. Nek tumpeng seger ora dikasi garam, nasi biasa ditumpeng”
- Peneliti : “Gudangan niku biasane isine nopo?”

Informan : “Macem macem, kacang tokolan kubis podo wae nek kene di kulup, nek sayure seng biasa yo kluweh, jepen. Nek tumpeng gurih yo sambel goreng kentang krecek karo tempe ngono, ingkung.”

I. Biodata Narasumber

Nama : Harsih (40)

Alamat : Dusun Butuh Rt 05/01, Musuk, Musuk, Boyolali

Pekerjaan : Warga Lokal

Kode data : Pada informan tersebut ditemukan data D37, D13, D51

Peneliti : “Tumpeng e dingge acara nopo mawon buk?”

Informan : “Tumpeng rosul, dingge metrideso niku leh, setaun sekali. Terus ruwahan kiriman sadranan, mriki sering bancaan, slametan tumbas pit ngoten niko”

Peneliti : “Per acara niku tumpenge benten nopo?”

Informan : “Nek pas pitulasan niko nggih slametan teng pak RT mbeto tumpeng, lahiran bayi nggih bancakan”

Peneliti : “Tumpeng nopo buk?”

Informan : “Enten gudangane, ikan asin, telur rebus niko”

Peneliti : “Warnane putih nopo?”

Informan : “Warnane putih, tumpeng seger niku leh. Nasi biasa, tapi lauke gudangan, ikan asin, telur rebus niko krambil urab, tempe kalih gembus bacem ngoten”

Peneliti : “O nasi biasa nggih mboten gurih”

Informan : “Biasa, nek gurih niku lek anu hajad gede ngoten, seng tumpeng rosul niko. Ngge selamatan, metrideso”

- Peneliti : “Lha niku lauk e nopo mawon bu?”
- Informan : “Nek tumpeng gede, tumpeng rosul niku nggih enten ingkung, sayuran, gorengan, kalih pisang, jajanan pasar, sambel goreng, krupuk, komplit”
- Peneliti : “Kok mesti wonten sambel goreng e nggih bu, niku maksudipun priipun nggih, dados simbol nopo ngoten?”
- Informan : “Lha pun tradisine ngoten mbak, nek tumpeng rosul niku wonten sambel goreng e”
- Peneliti : “Tumpeng kuning wonten”
- Informan : “Nek ulang tahun ngoten kuning. Tumpeng kuning meng dinge acara mboten formal, nek formal mbeto gurih niku wau.”
- Peneliti : “Tumpeng kuning lauke nopo buk?”
- Informan : “Tumpeng kuning lauke nggih kering, mie, kacang, telur dadar, kadang kalih ayam”

m. Biodata Narasumber

- Nama : Partini (70)
- Alamat : Dusun Tlogomuncar Rt 12/02, Mliwis, Cepogo, Boyolali
- Pekerjaan : Warga Lokal
- Kode data : Pada informan tersebut ditemukan data D21, D56, D32, D44, D76, D6, D63, D77
- Peneliti : “Wonten tumpeng nopo mawon mbah?”
- Informan : “Tumpeng niku nggih nak bancaan tumpenge kalih gudangan kalih janganan.”

- Peneliti : “Gudangan biasane isine nopo nggih?”
- Informan : “Gudangan nggih sayur niku to dek, bayem, nak tumpeng janganan nggih ngoten niku, kalih janganan jajan nopo sambel goreng, kalih tempe, niku lak tumpeng janganan”
- Peneliti : “Nek seger ngoten maksud e nopo mbah? kok saget dinamai seger?”
- Informan : “Maksud e nggih kersane seger ngoten nak tiang mriki”
- Peneliti : “Gudangan wau enten bayem, tokolan ngoten?”
- Informan : “Nggih, tokolan”
- Peneliti : “Diparingi tokolan kersane nopo?”
- Informan : “Nggih ben seger, neng nak ewoh opo ngoten, slametan tumpenge gede, sekul gurih, sego gurih nak mriki”
- Peneliti : “Putih nggih?”
- Informan : “Nggih, seko gurih niku enten golong e gendong sekawan, golong gendong”
- Peneliti : “Golong gendong niku nopo?”
- Informan : “Nggih tunggale tumpeng wau”
- Peneliti : “Tumpeng pungkur wonten?”
- Informan : “Wonten lek tiang sripah, ngangge tumpeng pungkur, tumpeng pungkur e setunggal mengkih disigar”
- Peneliti : “Maksud e disigar maksud e nopo?”
- Informan : “Kersana unkur unukuran”
- Peneliti : “Lauke nopo mawon?”
- Informan : “Lauke namung anu, ingkung ditemplekke sebelaha”

- Peneliti : “Mboten enten sayure?”
- Informan : “Mboten”
- Peneliti : “Enten gorengane?”
- Informan : “Mboten, malah tumpeng gedene enten, tumpeng rosul niku leh, dingge slametan gede biasane”
- Peneliti : “Nopo biasane mbah lauke?”
- Informan : “Lauke nggih biasane mento niku, pohong, tempe, ayam ingkung biasa niku, golong gendong, kalih sambel goreng, krupuk, sepiring sepiring ngoten”
- Peneliti : “Kok enten mentone, kajenge nopo? mboten enten sayure, maksud e pripun mbah?”
- Informan : “Tok tok ane mento niku, mboten enten sayure”
- Peneliti : “Nek tumpeng sego jagung wonten?”
- Informan : “Niku tumpeng gunung jenenge”
- Peneliti : “Kagem nopo niku?”
- Informan : “Kersane keslametan niku to nek tumpeng gunung niku”
- Peneliti : “Kok mboten mbeto nasi biasa? kok malah nasi jagung?”
- Informan : “Nggih niku kiambak kiambak, nek slametan ageng nggih tumpeng niku bareng sedoyo”
- Peneliti : “Niku lauk e nopo mawon mbah?”
- Informan : “Lauke biasa, nggih mento, sayur, sambel goreng, ayam”
- Peneliti : “Maknanipun lauke niku nopo mbah?”
- Informan : “Nggih dinggo nyelameti masyarakat sekitaran gunung kui”
- Peneliti : “Robyong wonten?”

- Informan : “Robyong nggen nganten niko, disunduk sunduki ngoten”
- Peneliti : “Biasane isine nopo?”
- Informan : “Nggih disunduk sunduki terus dicubleske tumpenge ngoten”
- Peneliti : “Sayuran nopo?”
- Informan : “Sayurane nggih janganan niku, lombok, brambang”
- Peneliti : “Niku maksud e disundukke nopo?”
- Informan : “Nggih pokoe ngoten”
- Peneliti : “Tumpeng kendit wonten mboten?”
- Informan : “Tumpeng kendit enten, nggen slametan hamil pas gununge kendit ngoten”
- Peneliti : “Tumpenge nopo mbah?”
- Informan : “Nggih sekul biasa, terus di deleti kunir niku diubengke ngoten”
- Peneliti : “Lauk e nopo niku mbah?”
- Informan : “Enek daging, jangan sambel goreng, podo tumpeng biasane”
- Peneliti : “Niku maknanipun nopo mbah kok diubengi kunir wau?”
- Informan : “Lha kui lak mergo gununge kedit”
- Peneliti : “Lha seng sayur e wau mbah?”
- Informan : “Dinggo nyelameti mbak”

n. Biodata Narasumber

- Nama : Ida Nur Hidayati (30)
- Alamat : Mliwis Rt 10 / Rw 02, Cepogo, Boyolali
- Pekerjaan : Warga lokal

- Kode data : Pada informan tersebut ditemukan data D79
- Peneliti : “Pas acara nopo mawon bu?”
- Informan : “Metri deso”
- Peneliti : “Metri deso niki semacem bersih desa ngoten nggih”
- Informan : “Nggih”
- Peneliti : “Tumpeng nopo bu nek metri deso niku”
- Informan : “Sekul putih, nggih kuning, soale kan mriki sak kampung mbak dadose werno-werno”
- Peneliti : “Lauk e nopo buk biasane”
- Informan : “Macem macem, sayurane werno-werno”
- Peneliti : “Seng biasane nopo? gudangan ngoten?”
- Informan : “Mboten ngagem nek kondangan niku, sayur kalih gorengan tempe ngoten niku, pisang, sayure sambel goreng”
- Peneliti : “Ayam e dipotong nopo?”
- Informan : “Ingkung”
- Peneliti : “Nek buahe pisang kalih nopo?”
- Informan : “Pisang kalih jeruk”
- Peneliti : “Nasi putih gurih nopo biasa?”
- Informan : “Biasa”
- Peneliti : “Sami kalih tumpeng seger mboten?”
- Informan : “Sami nasine kalih tumpeng seger niku, nek seger lauke gudangan mboten mbeto sambel goreng”

- Peneliti : “Nopo malih bu tumpeng seger niku lauke?”
- Informan : “Gatukane nggih gudangan niku wau, kalih telur mbak”
- Peneliti : “Gudangane nopo mawon?”
- Informan : “Nggih sayur werno werno ngoten”
- Peneliti : “Nek seng gurih mriki wonten mboten?”
- Informan : “Nek gadah hajad ngoten nggih gurih”
- Peneliti : “Tumpeng gurih lauke sami nopo benten, Bu?”
- Informan : “Sami ingkung nggih an”
- Peneliti : “Biasane hajad e nopo, Buk?”
- Informan : “Ngge kiriman, umpami enten tiang meninggal, ngge ngentun tiang meninggal niku”
- Peneliti : “Tumpenge jumlahe pinten, Bu?”
- Informan : “Setunggal, besar”
- Peneliti : “Nek golong wonten?”
- Informan : “Wonten, ngge gabungan seng gurih niku”
- Peneliti : “Tumpeng pungkur wonten?”
- Informan : “Ngene wong meninggal niko, ditugel terus sg siji madep ngene seng siji madep ngene”
- Peneliti : “Nek seng dinge nggen mantenana wonten buk?”
- Informan : “Nek pas mantenana enek sajen”
- Peneliti : “Nek sajen wonten tumpenge nggih?”
- Informan : “Wonten, tp kecil kecil”
- Peneliti : “Namine nopo buk niku?”

- Informan : “Nggih kui to, tumpeng sajen to jenenge, nasi putih biasa”
- Peneliti : “Lauke nopo mawon?”
- Informan : “Lauk e sayur-sayuran”
- Peneliti : “Berarti mboten didahar”
- Informan : “Nggih disukakke nggen niku to, umpami kerjo teng pundi, mengkih disukakke ibue niku ngoten”
- Peneliti : “Lha niku kok lauk e sayuran bu?”
- Informan : “Nggih nek ngantenan koyo ngono”
- Peneliti : “Nek seng tujuh bulanan hamil wonten?”
- Informan : “Tumpeng piton, niku jumlahe pitu, sayurane werno 7 tumpenge jumlahe nggih 7, telur e nggih 7, tahu tempe nopo gorengan jumlahe nggih 7”
- Peneliti : “Nasine gurih nopo biasa?”
- Informan : “Nasine biasa mboten gurih”
- Peneliti : “Niku enten nopo bu kok jumlahe harus tujuh”
- Informan : “Lha kan mitoni mbak, mitoni kan tujuh bulanan mulo kabeh pitu”
- Peneliti : “Tumpeng kuning wonten?”
- Informan : “Wonten”
- Peneliti : “Biasane dinge nopo?”
- Informan : “Tumpeng kuning ngge ulang tahun”
- Peneliti : “Lauk e nopo nggih?”
- Informan : “Lauk nggih kering tempe, gorengan, bregedel, mi, telur dadar niko”
- Peneliti : “Maksud e priipun bu diparingi kering, gorengan niku wau”

- Informan : “Nggih pun gatur e ngoten mbak”
- Peneliti : “Nek tumpeng robyong niku wonten?”
- Informan : “Enek, neng nek isine opo ra pati mudeng e mbak, tumpeng seng di sunduki sayur karo buah opo opo kae”

o. Biodata Narasumber

- Nama : Saryono (30)
- Alamat : Desa Pojok, Samiran, Selo, Boyolali
- Pekerjaan : Warga lokal
- Kode data : Pada informan tersebut ditemukan data D1, D78
- Peneliti : “Tumpenge dalam acara nopo mawon mbak?”
- Informan : “Kondangan, contone nggeh 1 suro, mulud an, syadran”
- Peneliti : “Tumpenge beda beda nopo sami?”
- Informan : “Benten benten, nek suronan, gawe omah, arep nikahan niku tumpenge sego jagung”
- Peneliti : “Bentuke nopo niku?”
- Informan : “Nggih kerucut lancip niko”
- Peneliti : “Oo nggih, acara laine tumpenge nopo?”
- Informan : “Lek kondangan biasa ming nasi beras putih biasa”
- Peneliti : “Lauke nopo mbak nek sego jagung niku”
- Informan : “Enten tempe, janganan, ngonten niku mingan”
- Peneliti : “Nek seng biasa wau lauke nopo?”
- Informan : “Tempe, tempe gembus, nggih enten sayurane”

- Peneliti : “Nek tumpeng nasi kuning wonten?”
- Informan : “Koyo dereng tumon e mbak”
- Peneliti : “Niki wau lak ndamel tumpeng, niku maknane nopo? dinge nopo ngoten?”
- Informan : “Nek ndue kekarepan ben bulat, nek ndue hajad sak tumpeng, tekat yang besar seperti gunung.”
- Peneliti : “O bentuke seng kerucut niku nggeh?”
- Informan : “Terus kan mengarah pada satu titik, tuhan yang maha esa. Dadose tekat yang kuat pada tuhan yang maha esa.”
- Peneliti : “Lauke enten maksud e mboten?”
- Informan : “Enten, indil indil utowo mento melambangkan tekat yang bulat, tekate wes bulat pokoke wes bakoh.”
- Peneliti : “Ndamel e saking nopo?”
- Informan : “Pohong diparut, terus dibulet bulet”
- Peneliti : “Satu suro sego jagung, niku enten maksud e mboten kok mboten nasi biasa?”
- Informan : “Tumpeng sego jagung ki yo podo ro gunung ibarate, le wong nandur neng ngunung ki corone ki bersyukur hidup di gunung dadi digawe tumpeng jagung”
- Peneliti : “Lha niku enten nopo kok jagung mboten laine?”
- Informan : “Karena wong gunung niku ndisik identik nandur e lak jagung dadi ra enek beras, dadose ditradisikke tekan sak iki tumpeng sego jagung. Ndisik mriki lak mboten enten pari”
- Peneliti : “Rasane pripun niku?”
- Informan : “Yo enek manis manis gureh”

- Peneliti : “Nek lauk e tumpeng gunung wau maknane nopo?”
- Informan : “Yo coro carane kan tumpenge ki gunung mbak, nek lawuh e kui yo lingkungan sekitaran gunung kui mau”
- Peneliti : “Nek nasi putih wau gurih nopo biasa?”
- Informan : “Nggeh garek tumpenge, nek seng gureh biasane tumpeng rosul dadi mengenang opo menghormati rosul. Nek seng rasane biasa niku nggeh dingge hajad biasa corone kondangan biasa”

p. Biodata Narasumber

- Nama : Panikem (58)
- Alamat : Gatak 4/1 Gagaksipat Ngemplak Boyolali
- Pekerjaan : Adang Sego
- Kode data : Pada informan tersebut ditemukan data D19, D55, D30, D42, D4, D62
- Informan : “Ndeso kene kan enten mbak, sego gudangan kan tumpeng gudangan seng dinggo bancakan, lha nek tumpeng ingkung niku sego golong asahane sego gurih”
- Peneliti : “Nek tumpeng gudangan niku warnane nopo lek?”
- Informan : “Putih biasa mbak”
- Peneliti : “Nek tumpeng kok warnane putih niku karepe ben pripun lek? dingge ngelengke nopo ngoten?”
- Informan : “Lha putih kui lak jarene suci to mbak”
- Peneliti : “Dadose teseh murni, suci nggeh lek?”
- Informan : “Nhaa”

- Peneliti : “Nek seng gudangan lauk e nopo lek?”
- Informan : “Lauhe nggeh gudangan kalih tigan, teri bedo bedo mbak ngoten niku”
- Peneliti : “Gudangan isine nopo mawon?”
- Informan : “Gudangae yo kangkung, kubis, kacang panjang, wortel. Enek sayur lodeh isine (wortel, kacang panjang, kluweh, godong so). Enek pelas, pelas niku dele ireng. Enek gerak petek, bubuk, nhaa ngoten niku”
- Peneliti : “Tigan e direbus?”
- Informan : “Nggih di rebus”
- Peneliti : “Nek nggen gudangan wau enten kacang, kubis maksud e nopo?”
- Informan : “Kacang dowo ben umure dowo, panjang umure, nek kangkung kan lanjaran mbak, dilanjarke, dadi soyo dowo awet, nek kubis meng nggo pepak pepak mbak nek kubis.”
- Peneliti : “Nek tokolan, niku?”
- Informan : “Lhaambah niku corone lak bibit mbak. Nek lodeh jaman kuno kan sayur lodeh wes enek ket sue intine mbak. Lodeh kan isine kluwih, kluwih luwih, ben rejekine luwih, dikek i keluwihan”
- Peneliti : “Pelas wau artine nopo lek?”
- Informan : “Pelas nek ben seger mbiyen enek pelase seger, sedep, enten kesedepane, menambah cita rasa.”
- Peneliti : “Nggih, terus wonten nopo malih?”
- Informan : “Nek wong mitoni niko sayurane pitu mbak”
- Peneliti : “Namine niku nopo lek dinge pitonan?”
- Informan : “Mitoni yo tumpeng pitu mbak”

- Peneliti : “Isine nopo mawon niku?”
- Informan : “Isine opo opo enek, sego gurih, lawuhe cengereng, gereh, mengkih enten iwak lele, iwak urang, enten bader e, wader niku leh. Nek gudangan wau nggeh enten bumbune klopo ben rasane sedep, nek mboten enten bumbune yo ra enak to mbak, isine bumbune yo klopo, kencur, gulo jowo, godong jeruk, kencur, bawang, niku jenenge sedep.”
- Peneliti : “Tigan e wau kok direbus mboten didadar?”
- Informan : “Nggih mboten, nek gudangan meng digodok mbak, nek didadar niku anu sego gurih. Segu gurih lak ingkung mengkih dikei krecek, dele ireng. Nek wong mbiyen niku sego gurih ngge slametan, tumpeng rosul niku.”
- Peneliti : “Niku gurih enten maknane mboten lik?”
- Informan : “Gurih ki njaluk selamat mau mbak, ditambahi santen, santen kui seko klopo, nhaa jare kelopo kui dinggo penawar racun, mulo ben ra kenek racun donyo”
- Peneliti : “Nek biasane niko lak tigane diparo, niku enten karepe pripun?”
- Informan : “Nggih, sepaleh. Niku ngge bancakan ngoten leh mbak, dinge pesto, didum sitik sitik neng roto, ngoten niku”
- Peneliti : “Nek pas diparo niko lak ngeten nggih lek, lha kok mboten ngeten mawon?”
- Informan : “Ngeten papat, dicuil dadekke 2, pesta tipis rata, enten tembung”
- Peneliti : “Nek ingkung niku mboten disuwir suwir?”
- Informan : “Mboten, tp nek mengkih pun dipasrahke nggen kondangan nggih disuwir mbak ben etuk sitik sitik roto”
- Peneliti : “Nek sego golong niku lek karepe dinge nopo?”

- Informan : “Nek wong mbiyen yo nggo slametan mbak, golong asahan niku enek sambel pecel pitek. Neng bedo bedo mbak, nek dingo wong meninggal niku.”
- Peneliti : “Nek golong niku jumlahe pinten?”
- Informan : “Nek golong niku jumlahe 12 biji”
- Peneliti : “Niku maksud e pripun kok 12?”
- Informan : “Nek wong urip niku ongko genep mbak, nek wong mati ganjil. Nek seng dibancaki jek urip niku genep, nek wes mati ganjil jumlah golonge.”
- Peneliti : “Lha enten nopo lik?”
- Informan : “Lha nek wong urip ki jek ndue karepan mbak wong jiwa karo rogone ijek genep, nek wong wes ninggal karepe gur slamet tekan nggone gusti”
- Peneliti : “Gereh wonten maknane mboten?”
- Informan : “Gereh, segere ireh ireh”
- Peneliti : “Oo, nek cenggereng niku?”
- Informan : “Nek niku nggih nggo lawoh maem mawon, cenggereng kui kenceng lan gereng, wonge ra lentur, ra lemes kui mau mbak”
- Peneliti : “Nek lele wau?”
- Informan : “Lele kui openane gampang mbak, jarene yo ben suk uripe ki gampang, nek ngadepi masalah ki dilapangke atine”
- Peneliti : “Nek seng urang wau lek?”
- Informan : “Niku dinge wong mitoni mbak, supayane nglairke lancer”
- Peneliti : “Nek mitoni sayurane nopo mawon?”

- Informan : “Sayurane nggeh sami, tokolan, rebung, godong pace, kangkung, kacang panjang, mbayung, godong pohong, kubis, adas, penting reno pitu sak sake neng ora etuk bayem. Nek bayem ra etuk, ndak anake lemes, ra sigrak, horok tenan kok mbak”
- Peneliti : “Sego golong wau pripun lek?”
- Informan : “Sego golong niku gatukane asahan, asahen asah.”
- Peneliti : “Nek asahan niku nopo?”
- Informan : “Yo asline dinge piturut, sego biasa, ngge lambaran, terus nduwure kei golong. Tembunge sego gurih karo ora gurih, nek seng nganggo ingkung gurih. Tumpeng gurih kui isine ingkung, krecek, sambel goreng”
- Peneliti : “Artine krecek niku nopo?”
- Informan : “Krecek yo coro carane pie tembunge ya”
- Peneliti : “Nek dele ireng niku maksud e pripun?”
- Informan : “Dele ireng, nek coro wong mlaku kan esuk awan bengi, ireng kan bengi ne niku, nek ireng awan kan yo ra enek to mbak”
- Peneliti : “Nek tumpeng pungkur wonten mboten?”
- Informan : “Oo sego marep mungkur, enten. Niku lawuhe mung anu lho mbak, gudang godong singkong kei bumbu kambil tok. Niku dinge nyuwunke ngapuro wong nek arep meninggal, nek golong mbe asahan kui yo iyo esoh. Nyalukke ngapuro ben nek dipundut ndang dipundut, nek sehat yo gen ndang sehat, dalane ben cepet. Wong niku nek teng mriko disingkur nggeh mboten gelem njaluk e dingarepke.”
- Peneliti : “Lha enten nopo lik meng gudang godong singkong?”

- Informan : “Lha godong pohong ngelengke neng tembang tombo ati, seng terakhir hidup sebelum mati. Nah ngono kui mbak”
- Peneliti : “Tumpeng robyong enten?”
- Informan : “Robyong nggih nek nganten, dirobbyong, nek nganten niko enten to robyongan mburi kae, ajeng mlaku niko”
- Peneliti : “Tumpenge warnane nopo?”
- Informan : “Tumpenge nggih putih, lawohe opo opo enek kae teng clengkenik digenyuk genyukke neng tumpenge, seng disunduk sundukke kui lho mbak, anak anakan seko sego dipenyek digawe anak, dikei motone seko dele, uleran seko glepung digawe uler uleran”
- Peneliti : “Dinge nopo uler uleran?”
- Informan : “Ular ular ki calon bakal menjadi anak, mugi mugi etuk tambah seko ular ulare mau, dadi ndue anak”
- Peneliti : “Nggih enten gudangane niku lik?”
- Informan : “Komplit mbak, neng nek gudangan neng ngisor ora dicublesne, enek buah e, reno reno”
- Peneliti : “Gudangane nopo biasane lik?”
- Informan : “Podo biasane”
- Peneliti : “Maknane nggih sami?”
- Informan : “Sami”
- Peneliti : “Tumpeng nasi kuning wonten mboten lik”
- Informan : “Tumpeng kuning yo seng gawene dingge ulang tahun kui mbak, dingge 17 an kae”
- Peneliti : “Niku lauk e nopo lik?”

- Informan : “Nek niku nggih lawuhe kering tempe niko, mi, bregedel, abon kae mbak”
- Peneliti : “Kering tempe niku maksud e nopo mawon lik?”
- Informan : “Nek wong mbiyen ki nggawe tempe wonge kudu resik mbak, nek atine ra resik tempene elek. Kudu sabar, ulet, tlaten. Nek nggawe tempe kui sak omah obah, paribasane seng lanang seng ngumbah seng wedok seng ngadol dadine kudu kerjasama”
- Peneliti : “Dadose niku simbol supayane saget sabar, ulet, tlaten kalih saget kerjasama ngoten lik?”
- Informan : “Nhaa ngono mbak, ben rukun”

q. Biodata Narasumber

- Nama : Ngateno (45)
- Alamat : Temusari, Lencoh, Selo, Boyolali
- Pekerjaan : Ketua RW
- Kode data : Pada informan tersebut ditemukan data D25, D39, D34, D48, D10, D66, D73, D75, D57, D71, D74, D82
- Peneliti : “Nek teng desa mriki wonten tumpeng nopo mawon nggih?”
- Informan : “Tumpeng gunung, kui kanggone akeh mbak kadang sak durunge arep nikahke anak pas arep mantu gedhen, arep gawe omah. Kui ra kenek ditinggalno, enek tumpeng meneh kanggo slametan omah, kui tumpeng karo jangan, jenenge tumpeng janganan/seger. Enek meneh persis jenenge tumpeng cagak, kui kanggo nyagaki wong tuane, ngono kui dislameti gen yo ben slamet, kui coro corone

pas ulang tahun neng nek iki nganggone tanggal jowo umpamane sebtu pahing, pendak ruwah.”

Peneliti : “Nek seng tumpeng gunung wau ngangge nasi nopo benten pak?”

Informan : “Sego jagung, komplit, yo podo podo nasi neng nasi jagung. Terus nek slametan omah kui ben omahe slamet kui nasi beras biasane. Terus tumpeng cagak kui yo nasi”

Peneliti : “Niki gurih mboten pak?”

Informan : “Mboten, gurih niku enek meneh mbak. Lha seng paling gedhe, nek seng ngarani tumpeng agung, nek do nyebut tumpeng rosul, kui metune setiap ruwah ge ngirim leluwur, leluwur ki yo leluwur seng wes do ninggal kui lho mbak. Kui tumpenge nasi padi neng asin, tuk tukane kui karo ingkung kumplit, nek kene yo krupuk tempe ngono kui neng seng jelas yo kudu enek ingkunge kui ra etuk ketinggalan, karo gedhang, tapi jek ditambahi ambeng papak. Sayurane didoloh nduwur ambeng kae, seng jelas kadang kubis dirajang rajang kei tahu, yo sak eneke mbak, dikei gedang, kui nek ruwahan”

Peneliti : “Lha enten nopo kok diparingi gedang?”

Informan : “Yo kan kui dingo tahlilan, dingo saroni nyampurnakke le ngirim dhikir tahlil. Enek meneh nek carane kulo lahire safar, yo kui di safari, segone yo nasi liwet podo nasi cagak karo seng nylameti omah mau, nyapari kui ditambahi jenang 4 werno jenenge abang putih, nek pas suro kui tumpeng janganan ro kacang ro jenang, mau safar ra ngowo kacang”

Peneliti : “Nek lahire mboten safar kalih suroh nggih mboten?”

Informan : “Mboten, mboten matuk. Nek liane paling gur netoni, netoni yo enek mbak. Nek netoni kui tumpenge koyo tumpeng agung kui mau neng ra ro gedang. Terus netoni kui ngetunge udu hari tanggal neng hari pasaran misale senen pahing”

- Peneliti : “Tumpeng cagak wau lauke nopo mawon?”
- Informan : “Tumpeng cagak gur sayuran karo tempe, istilahe dinggo nylameti wong tuo”
- Peneliti : “Sayurane nopo pak?”
- Informan : “Nggih sak enek e mbak”
- Peneliti : “Lha niku kok mbetone sayuran kalih tempe?”
- Informan : “Ben kuat terus slamet, kui dingo syukur e neng gusti Allah ngono mbak”
- Peneliti : “Tumpeng agung wau mbeto ingkung nggih? niku wonten kekarepan e pripun ngoten mboten? dados simbol nopo?”
- Informan : “Yo ngirim leluwur, nek tumpeng rosul kudu ngowo ingkung mbak, keno ge ngirim nyang kanjeng nabi, nek gur tumpeng tok kan ra matuk, mbiyen syech abdul jaelani ki mangan iwak terus murid e ki do meri, terus dipisah meneh balung balunge dadi pitik. Sak iki ngenekke tumpeng rosul kui yo kudu karo ingkung.”
- Peneliti : “Wau ambeng e dinge nopo pak?”
- Informan : “Dadi tumpeng rosul mau enek ambenge, nah tumpeng gede ne kui dingo ngirim nyang rosul, nek ambenge dingo shohabate utowo leluwur kui. Enek kondangan meneh nek pas among tani, coro nandur arep panen, kui yo tumpeng agung mau neng ora ngowo ambeng. Kui nganggone tukon pasar gedang karo kacang ngono ngono kui, dingo nylameti le ko pasar tuku kabeh kui mau.”
- Peneliti : “Tumpeng pungkur wonten mboten?”
- Informan : “Enek kui unkur unukuran kanggo ngirim coro nek kene dingo ngesul tanah ngono mbak, nek bar ninggal. Jenenge tumpeng pungkur kan unkur unukuran, nek wes bali neng ngone gusti Allah ojo nengok seng jeh neng alam donyo”

- Peneliti : “Niku lauk e nopo mawon?”
- Informan : “Lauke podo, urap, gorengan, mbeto ingkung”
- Peneliti : “Maknane nopo pak?”
- Informan : “Kui dinggo ninggali keluarga seng ditinggalke”
- Peneliti : “Tumpeng megono wonten?”
- Informan : “Enek mbak, kui nek bayi lahir ngono kae, dirayakke”
- Peneliti : “Niku tumpenge putih nopo?”
- Informan : “Putih biasa”
- Peneliti : “Wonten maknane nopo niku pak?”
- Informan : “Nek tumpeng reno putih ki yo maknane podo mbak, putih kui kan warna seng netral, resik, suci terus kan ra gurih berarti jek asli”
- Peneliti : “Lauk e nopo pak?”
- Informan : “Gudangan, telur, gereh”
- Peneliti : “Gudangane isine nopo biasane niku?”
- Informan : “Yo sayuran sembarang, enek kubis, cambah, kacang panjang, adas, wortel”
- Peneliti : “Kubis maknane nopo niku pak?”
- Informan : “Kubis criwis kui dikek i karepe ben bocahe grapyak”
- Peneliti : “Nek cambah niku pak?”
- Informan : “Cambah kui tumbuh mbak, yo ben bocahe tumbuh dadi wong seng apek, kacang panjang yo ben umure panjang, pikirane panjang, maksude ki yo mikir adoh mikirke kedepane”
- Peneliti : “Nggih, nek wortel pak?”

- Informan : “Wortel ki disimbolke wong seng tegas, teguh pendirian, dadi maksud e yo ben bocahe ki dadi wong seng tegas, ra gampang terpengaruh, ra gampang nyerah”
- Peneliti : “Nek dingge kehamilan niko pak?”
- Informan : “Nek mitoni yo enek, nek mitoni kui dikei jenang procot. Neng mitoni kanggo seng durung tau nglahirke, utowo lagi pertama nglahirke, 7 bulanan ben dikei kesehatan ibu lan bayine, gampang le nglahirke. Kae tumpenge pitu, sayurane yo enek pitung macem. Enek meneh Tumpeng kendit kui mbak, nek pas gununge kendit ngono kae seng meteng, yo gur tumpeng ngono neng pinggire dikei kunir karo iwak sapi mentah, kan gununge sok enten putih putih ngubengi gunung kae to, nah kae nek wong meteng sok gawe tumpeng kendit niku, gununge kendit ngoten, niku khusus seng hamil nek ngerti gunung kendit mau nah gawe tumpeng. Nek mitoni kui mau karo mecah empluk mbak, njerone enek beras e, nah kui ben lahirane gampang.”
- Peneliti : “Lha niku kok warna kuning diapit putih niku maknane pripun pak?”
- Informan : “Maknane nek manusia kui ra bakal esoh urip tanpa Allah. Mulo kuning kuninge kui seolah olah dadi pengikat antara menungso karo Allah. Bayi seng jek neng njero kui bakalane selamat nek Allah ngekek i keselamatan”
- Peneliti : “Tumpeng Robyong wonten pak?”
- Informan : “Robyong enten, ngge nganu nganten karo sajen reogan, disunduki opo nduene, tujuane yo ben slamet mbak”
- Peneliti : “Kendit wau lak wonten daging sapi mentah e nggih, niku ben pripun pak kok sapi tur mentah?”
- Informan : “Yo kabeh mau supoyone keslametan mbak”

- Peneliti : “Inggih kok mboten ingkung wau nopo daging nopo ngoten?”
- Informan : “Ra matuk mbak.”
- Peneliti : “Nek tumpeng seger niku sami kalih janganan wau nggih?”
- Informan : “Nggih sami”
- Peneliti : “Lauke nopo niku pak?”
- Informan : “Lauk e yo enek urap, telur nggih enten, teri niko”
- Peneliti : “Urap e nopo mawon pak?”
- Informan : “Urap niku nggih sami mbak, seng penting niku cocok di damel urap, nggih kubis kacang panjang adas, nggih werno werno mbak”
- Peneliti : “Nek tumpeng lulut wonten?”
- Informan : “Oo enek mbak, tumpeng lulut i ngene mbak, tumpeng mau neng terus dicampuri ketan. Kui dinggo selamatan ternak karo pertanian”
- Peneliti : “Niku tumpenge enten lauke mboten?”
- Informan : “Tumpeng mau dikek i kambil mbak”
- Peneliti : “Niku tumpenge dingge?”
- Informan : “Kanggone nglulutke corone ndue sapi ben paringi dadi okeh, terus nek tani yo paringi keket panen seng okeh lan apek”
- Peneliti : “Nek metri deso ngoten mriki mbeto tumpeng nopo pak?”
- Informan : “Metri deso yo ngowo tumpeng agung, rosul kui mau mbak.”
- Peneliti : “Nek seng nasi dibentuk bulet niko enten pak?”
- Informan : “Cilik cilik ngono kae? kae jenengane golong, dikokke nggon ngiringane tumpeng agung kui, ge ngirim leluwur seng manggon ono desone dewe dewe opo nek ra tumpeng agung kui ge ngirim nyang kanjeng nabi, nek golonge nggo ngirim leluwur kene ngono mbak.

Ora mungkin golong ngungkuli kanjeng nabi i ra mungkin. Nek sego gunung kui ge ngirim nyang ngunung mbak, nek arep mantu, gawe omah ngono kui. Nek sedekah gunung pas arep rabi kae enek tumpeng cilik cilik seko nasi jagung mau, ngowo tumpeng agung barang neng seko nasi jagung.”

Peneliti : “Nek seng tumpeng cilik cilik wau pak?”

Informan : “Tumpeng cilik seko nasi jagung ge ngirim mbah petruk, nek agung nasi jagung ge ngirim kanjeng nabi”

Peneliti : “Niku cilik cilik katah nopo setunggal pak?”

Informan : “Niku katah mbak, jumlahe 21.”

Peneliti : “Lha enten nopo kok 21 niku pak?”

Informan : “Yo coro carane 21 leluwur seng neng kono, kan enek wadyo bolo, nek seng neng kene ki yo kabeh sak abdi bolone mbah petruk.”

Peneliti : “Nek seng tumpeng cilik cilik niku wau lauk e nopo pak?”

Informan : “Nganu, lawuhe werno werno, palawija, terus bubus anyong anyong kui seko bonggol gedang, ditambahi ranti kalih sempuro”

Peneliti : “Nopo niku pak? Kalih maknanipun dingge nopo”

Informan : “Ranti niku sayuran, rasane pahit, neng kui yo tumbuhe ra diopeni tumbuh dewe, niku tumbuhe teng gunung mawon mbak, terus ra lali ngowo sempuro, sempuro kui digawe ngirim mbah ajar, dadi gunung kidul jeh enek kaitane karo mbah ajar, kui digawe nasi jagung ro ketan ro gulo. Terus nek palawija niku wau enek kacang, kedelai, jagung kui kaitane karo hasil panen, ngirim hasil panen”

Peneliti : “Tumpeng kuning wonten pak?”

Inorman : “Nek tumpeng kuning niku biasane bancakan seng ulang tahun”

Peneliti : “Lauk e nopo pak?”

Informan : “Lauk e krupuk, kering tempe, bregedel, tahu goreng, ayam, telur”

Peneliti : “Niku makna nipun nopo pak?”

Informan : “Nggih dingge syukuran ulang tahun niku, supayane sehat terus, umure dowo”

r. Biodata Narasumber

Nama : Hadi Sunaryo

Alamat : Mongkrong, RT 001/RW 003, Karangjati, Wonosegoro, Boyolali

Pekerjaan : Warga Lokal

Kode data : Pada informan tersebut ditemukan data D81, D83

Peneliti : “Didesa sini masih ada tumpeng apa saja nggih?”

Informan : “Biasane tumpengan neton gawe memperingati dino lahir berdasarkan kalender jawa ngunu kui nak kene. Isine biasa sih nasi tumpeng, jeneng Abang putih, telur, jajan pasar, klubanan ngono kui. Enek meneh tumpengan mapak poso jenenge punggahan iku biasane podo karo tumpeng neton tapi enek tambahane apem, pisang rojo, ketan, pasung.”

Peneliti : “Niku artine nopo mawon pak?”

Informan : “Ketan artine khotokan ge ngresiki doso doso, nebus doso men diampuni. Pisang rojo, dadi roh e neng alam kubur men diperlakukan seperti raja. Apem kui keluargane men ayem tentrem. Pasung, kui artine men lepas parane jembar kuburane, men ora kepasung ngono lho. Enek tumpenge, enek asahan, enek sego golonge, enek sego liwete nak komplit. Kui nak punggahan.”

Peneliti : “Seng jajan pasar ngoten wau maknane nopo?”

- Informan : “Jajan pasar ki jajanan seng neng pasar, pasar tempat dinggo golek rejeki, men makmur”
- Peneliti : “Niku wau seng asahan, golong, kalihan nasi liwet maknanipun nopo?”
- Informan : “Asahan ki njalukke ampun ben doso dosone diampuni, golong kui sego bunder bunder kae nggambarke tekad e podo golong kui bulet, nek sego liwet kui seng mangan supayane makmur lan berkah seng dilakoni”
- Peneliti : “Nek seng neton wau pak maknanipun nopo?”
- Informan : “Kluban kui kan isine sayuran, sayurane yo enek kacang dowo, kangkung ngono kui yo ben umure di berkahi, panjang umur ngono intine. Jajan pasar kui enek buah buahan jawa, misale apel ijo kae, salak, besusu, timun, jeruk, jambu, gedang. Terus biasane enek apem karo dawet. Apem kui intine supoyo dadi wong seng pemaaf, nek dawet kui supayane dadi wong seng gelem njaluk ngapuro nek gawe salah. Dadi saling ngelengkapi”.

Lampiran 2 Foto Proses Wawancara



Wawancara dengan
Bapak Ngateno.
Kecamatan Selo



Wawancara dengan Ibu
Panikem. Kecamatan
Ngemplak



Wawancara dengan Ibu Ida.
Kecamatan Cepogo



Wawancara dengan Ibu
Partini. Kecamatan Cepogo



Wawancara dengan Sukemi.
Kecamatan Klego



Wawancara dengan Ibu
Hartini. Kecamatan Andong



Wawancara dengan Bapak
Sutanto. Kecamatan Klego



Wawancara dengan Bapak
Sukamto. Kecamatan
Gladagsari



Wawancara dengan Ibu Sarwanti. Kecamatan Ampel



Wawancara dengan Mbah Sipon. Kecamatan Mojosongo



Wawancara dengan Ibu Murjinah. Kecamatan Karanggede



Wawancara dengan Ibu Sumartin. Kecamatan Nogosari



Wawancara dengan Ibu Parti Kecamatan Sambu



Wawancara dengan Bapak Hadi Kecamatan Wonosegoro



Wawancara Bapak Saryono
(Foto diwakili istri)
Kecamatan Selo



Wawancara Istri Bapak
Setiyono
Kecamatan Simo

Lampiran 3

Surat Izin Penelitian



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI RADEN MAS SAID SURAKARTA
FAKULTAS ADAB DAN BAHASA
 Jalan Pandawa, Pucangan, Kartasura, Sukoharjo Telepon (0271) 781516 Fax (0271) 782774
 Website : www.uinsaid.ac.id E-mail : fab.iainsurakarta@gmail.com

Nomor : B-2156/Un.20/F.V/PP.00.9/05/2023

24 Mei 2023

Lamp. : -

Perihal : **Permohonan Izin Penelitian**

Kepada Yth.

Masyarakat Sesepeh Desa Kabupaten Boyoiali
 di

Tempat

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Yang bertandatangan di bawah ini Dekan Fakultas Adab dan Bahasa Universitas Islam Negeri Raden Mas Said Surakarta memohon ijin atas:

Nama : **APRILIA DWI BUDIARNI**
 NIM : 196151094
 Program Studi : Tadris Bahasa Indonesia
 Semester : 8
 Judul Skripsi : **TINJAUAN GASTRONOMI SASTRA PADA KULINER TUMPENG DI KABUPATEN BOYOLALI**

Untuk mengadakan penelitian pada instansi yang Bapak/Ibu pimpin.

Adapun waktu penelitian pada tanggal 29 Mei 2023 sampai tanggal 3 Juni 2023.

Demikian permohonan ini disampaikan, atas perkenan dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb.



Dekan,
Prof. Dr. Toto Suharto, S.Ag., M.Ag.
 NIP. 19710403 199303 1 005

ORIGINALITY REPORT

10%

SIMILARITY INDEX

10%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	eprints.iain-surakarta.ac.id Internet Source	3%
2	guru.kemdikbud.go.id Internet Source	1%
3	core.ac.uk Internet Source	1%
4	poltekparprima.ac.id Internet Source	<1%
5	repository.uinjambi.ac.id Internet Source	<1%
6	lib.unnes.ac.id Internet Source	<1%
7	repository.unisma.ac.id Internet Source	<1%
8	text-id.123dok.com Internet Source	<1%
9	journal.ubm.ac.id Internet Source	<1%