

LAPORAN PENELITIAN SOSIAL TUMPENG PESISIRAN



Disusun oleh Kelompok Delapan Belas

1. Irma Wahyu Safitri
2. Dewi Putri Farisa Permata Devi
3. Fairizha Nur Suci Ramadhani
4. Hilda Dina Selvia
5. Dwi Ariyanti
6. Nazaril Ilham Ramadhan
7. Ammar Ajrun Rijal
8. Abdul Malik
9. Mukhammad Azzam Muktiaffani

**SMA NEGERI 1 PAMOTAN
DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
PEMERINTAH PROVINSI JAWA TENGAH
MARET, 2023**

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT, yang mana berkat rahmat dan karunia- Nya lah kami dapat menyelesaikan penulisan Laporan "PENELITIAN TUMPENG PESISIRAN" yang penulis susun untuk memenuhi salah satu tugas mata pelajaran Sosiologi. Tak lupa shalawat dan salam semoga tetap tercurah pada Nabi akhir zaman Muhammad SAW. kepada keluarga, para sahabat dan seluruh umatnya. Penulis mengakui dalam laporan ini mungkin masih banyak terjadi kekurangan sehingga hasilnya jauh dari kesempurnaan. Penulis sangat berharap kepada semua pihak kiranya memberikan kritik dan saran yang sifatnya membangun. Besar harapan penulis dengan terselesaikannya laporan ini dapat menjadi bahan tambahan bagi penilaian guru bidang studi Sosiologi dan mudah- mudahan isi dari laporan penulis ini dapat di ambil manfaatnya oleh semua pihak yang membaca makalah ini. Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan laporan ini sehingga laporan ini terselesaikan. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan khususnya Sosiologi.

Pamotan, 27 Maret 2023

Penyusun

ABSTRAK/SARI

DAFTAR ISI

1. Latar belakang
2. Rumusan masalah
3. Tujuan penelitian
4. Manfaat penelitian
5. Kajian pustaka
6. Metode penelitian
7. Hasil penelitian
8. Pembahasan
9. Simpulan
10. Penutup
11. Daftar pustaka
12. Lampiran-lampiran pendukung

LATAR BELAKANG

Budaya makanan Indonesia dibentuk oleh beberapa faktor seperti alam, sejarah, dan budaya. Menurut Soemardjan (1985) perkembangan gaya kuliner kita dipengaruhi oleh budaya lokal, agama dan perdagangan. Dengan keanekaragaman geografis dan budaya yang sangat besar di Nusantara, terbukti masakan Indonesia kaya akan variasi dan rasa. Karena beragamnya jenis dan gaya kuliner di Indonesia, sulit untuk menentukan makanan mana yang bisa dipilih untuk mewakili Indonesia secara keseluruhan.

Pada tahun 2012 Pemerintah Indonesia meluncurkan Tumpeng sebagai ikon makanan tradisional Indonesia (Kemenparekraf RI, 2012) karena dapat mewakili budaya dan cara hidup masyarakat Indonesia melalui bahan, warna, bentuk dan teknik penyajiannya. Tumpeng adalah makanan berbahan dasar nasi berbentuk kerucut yang biasa disajikan dengan lauk seperti sayuran, daging, ayam, dan telur dalam upacara adat Jawa. Dalam khasanah Jawa, ragam tumpeng dapat dikenal mulai dari tumpeng kuning (kuning), putih (putih), robyong, gundhul, kencana, ropoh, bango tulak, panggang, dhuplak, kendhit, megono, urubing damar dan pangkur (Amangkunegara, 1986).

Salah satu khasanah tumpeng yang belum banyak dikenal secara luas adalah Tumpeng Pesisiran. Tumpeng ini tidak didominasi ornamen gunung dan berlauk daging dari hewan yang hidup di darat. Tumpeng pesisiran adalah tumpeng dengan gaya orang pesisir yang berdaulat dengan lauk dari hewan yang hidup di air laut atau tambak, dan sayuran dari tanaman pantai.

Melalui tumpeng, dapat dijadikan simbol persatuan sosial (Radix, 2014) dalam merajut kenusantaraan dengan tetap daulat gizi seimbang (Soekirman, 2011). Harapan kedepan, Tumpeng Pesisiran dapat gunakan untuk ruang dialog dalam pemajuan desa-desa di Kawasan Pesisir melalui kuliner yang ikonik dan ke-Indonesia-an.

Sehubungan dengan hal tersebut, tumpeng pesisiran memiliki keunikan dari sisi objek maupun subjek. Dari sisi objek, keunikan tumpeng pesisiran terletak pada materi makanan yang didalamnya mengandung nutrisi seimbang yang diperlukan untuk asupan gizi setiap orang. Dan dari sisi subjek, keunikan tumpeng pesisiran terletak pada ketersediaan bahan, proses membuatnya, hingga kegiatan sosial-tradisi yang berdampingan. Dengan keunikan tersebut, tumpeng pesisiran menjadi menarik ketika digunakan untuk objek dan subjek penelitian sosial.

RUMUSAN MASALAH

Berdasar latar belakang tentang tumpeng, maka masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

- a. Apa dan dari mana bahan-bahan yang dibutuhkan dalam membuat tumpeng pesisiran?
- b. Bagaimana proses membuat tumpeng pesisiran?
- c. Bagaimana model rekayasa pemajuan desa dengan tumpeng pesisiran?

TUJUAN PENELITIAN

Berdasarkan rumusan masalah tersebut di atas, maka tujuan dalam penelitian sosial ini adalah sebagai berikut;

- a. Untuk mengetahui apa dan dari mana bahan-bahan yang dibutuhkan dalam membuat tumpeng pesisiran.
- b. Untuk mengetahui bagaimana proses membuat tumpeng pesisiran.
- c. Untuk mengetahui model rekayasa pemajuan desa dengan tumpeng pesisiran.

MANFAAT PENELITIAN

Manfaat penelitian tumpeng pesisiran bagi siswa diantaranya memberikan pengalaman, menjadi wawasan untuk tau bagaimana proses pembuatan tumpeng secara langsung, sehingga kita dapat mencobanya sendiri prosesnya.

KAJIAN PUSTAKA

Tulisan ini bersikan kajian awal tentang tumpeng pesisiran, atau tepatnya tentang tumpeng itu sendiri. Tulisan ini dibangun dari kajian dokumen yang telah tersebar di ragam jurnal dalam dan luar negeri. Dari kumpulan dokumen kajian tumpeng tersebut kemudian diolah sedemikian rupa dalam rangka memvisualkan secara deskriptif tentang apa itu tumpeng, makna tumpeng, relasi tumpeng dengan media pembelajaran ilmu pengetahuan, media tumpeng untuk komoditi sosialisasi program pemerintah serta diskursus tumpeng untuk kesejahteraan sosial. Akhir dan tulisan ini tidak lain adalah untuk mengajak para pembaca untuk bereksresi dalam konteks sosiologis tentang apa dan bagaimana aksi sosial kita dalam berinteraksi dengan tumpeng yang telah menjadi ikon kuliner nusantara.

Lestari (2016) dalam tulisannya yang berjudul *Nasi Tumpeng, A Way To Convey The Message Through Meaningful Signs*. *International Review of Humanities Studies*, memaparkan dengan apik tentang bagaimana mengenal tumpeng dari tentu tutur. Ada banyak pendapat tentang kata tumpeng, Ada yang berpendapat bahwa tumpeng berasal dari kata tumpeng berasal dari tumumpang ing dan sakkupeng ing... Kata tumumping ing... mengacu pada nasi berbentuk kerucut yang berada di atas sedangkan sakkupeng ing... mengacu pada lauk pauk yang ada di sekitar nasi berbentuk kerucut (Lestar 2016:41).

Dalam hal bentuk, Rodhi (2007) menginformasikan bahwa setiap tumpeng terdiri dari tumpeng kerucut dan tumpeng parabolik, Namun menurut Alfajna & Sudjud (2015) bentuk tumpeng tidak selalu demikian, dimana tumpeng selalu muncul dalam beragam bentuk dan kelengkapan. Keragaman bentuk tumpeng inilah menurut Sugiman (2019) telah menjadi ekspresi nilai estetika masyarakat Jawa dalam menghias makanan.

Makna nangeng kerap kali dihubung hubungkan dengan ruang kebatinan masyarakat Jawa. Makna klasik yang melangit itu kemudian tidak mudah dijangkau oleh generasi muda. Beberapa studi tumpeng yang berhubungan dengan makna klasik dapat dilihat pada studi Sutiyono (1998) dan Rondhi (2007). Menurut Sutiyono (1998 2) tumpeng dan gunung dalam kebudayaan masyarakat Jawa menjadi simbol dari berbagai fenomena. antara lain keselamatan, kedamaian, dan keseimbangan alam. Begitu halnya dengan Rodhi (2007) la memaknai tumpeng dalam sudut pandang alam kebatinan seks orang Jawa, Menurut Rodhi, makna tumpeng kerucut adalah simbolisasi dari kelamin laki-laki (kerucut) dan tumpeng parabolik menipakan simbolisasi dari perut atau rahim seoming perempuan... Hal senada juga disampaikan Suparman (201975) dimana tumberut masih digunakan untuk dipersembahkan kepada pasangan pengantin saat ritual suci keagamaan. Bahkan dalam studi terbaru yang dilakukan Titiana (2021) tumpeng juga masih direpresentasikan dengan ritual

peneguhan mereka pada ruh yang telah menjaga desa. Sulastri & Apriyant (2021) tumpeng masih digunakan struktur sosial sebagai alat pengesahan pranata pranata dan lembaga kebudayaan, sebagai alat pendidikan (pedagogical device), dan sebagai alat pemaksa dan pengawas agar norma-norma masyarakat akan selalu dipatuhi anggota.

Penelitian-penelitian tentang tumpeng ternyata tidak sebatas pada kajian makna saja. Beberapa peneliti telah mengkaji hubungan tumpeng dengan kajian ilmu pengetahuan yang lain, Penelitian tumpeng yang berhubungan dengan kajian ilmu pengetahuan dapat dilihat dari penelitian tumpeng juga dihubungkan dengan potensi dan pengenalan tempat tinggal. Sturli tersebut dapat dilihat pada Lestari (2016) dimana ia telah memaparkan bahwa pesan yang bisa ditangkap dan sebuah tumpeng adalah tentang lokasi tempat tinggal mereka. Melalui tumpeng, mereka mencoba mengungkapkan bahwa ada dun dunia, darat dan laut yang dapat memenuhi kebutuhan pangan manusia. Masyarakat menyadari bahwa lokasi yang sangat strategis dan bermanfaat Masyarakat perlu menjaga lingkungan hidup sekaligus menjaga Kesehatan. Masyarakat melihat bahwa mereka bisa tidak hidup sendiri sehingga harus menjaga kesadaran sosial terdapat masyarakat dan lingkungan, sebagai klimaks untuk menyampaikan pesan hubungan manusia dan pencipta.

Penelitian tumpeng yang cukup maju juga telah dilakukan oleh Thamrin, Santoso & Prayitno (2017.12), Fendiata & Nasir (2017), dan Kurnia, Susado & Martiana (2018) dimana penelitian tersebut sepakat bahwa tumpeng telah digunakan kon simbolik untuk pendidikan gizi anak yang terbukti mampu mempengaruhi anak dalam pengenalan gizi Seimbang terhadap pengetahuan gizi dan pola makan anak. Masih dalam tema penelitian tumpeng untuk pengembangan ilmu pengetahuan, hal menarik juga dapat dilihat pada penelitian yang dilakukan Himmah dkk (2019) dimana bahan, bentuk, dan aktivitas tumpeng dapat ditransformasikan dalam abstraksi matematika etnis. Sebuah terobosan yang menarik untuk dikembangkan.

Dalam penelitian Alfath dan Permana (2016 168) tumpeng memiliki tiga dimensi dalam pemanfaatannya. Pertama, tumpeng pelestarian tradisi dan sebagai ungkapan rasa syukur kepada Tuhan. Kedua, tumpeng untuk promosi pariwisata setelah menurunnya jumlah wisatawan setelah letusan tahun 2014 Ketiga, tumpeng untuk media komadi las politik teritorial terkait dengan sengketa dengan wilayah. Hal senada juga dapat dilihat penelitian yang dilakukan Rusdiana (2019) yang telah melangkah lebih jauh tentang pemaksaan fungsi tumpeng, dimana tumpeng telah digunakan untuk sumber ide penciptaan motif batik untuk busana pesta wanita. Terlebih penelitian yang dilakukan Siregar (2018-378) dan Putra, Kartini, & Dewi (2020:98) tumpeng telah dijadikan media dalam program pemberdayaan masyarakat miskin, dimana kelompok masyarakat mendapatkan

pendampingan membuat tumpeng untuk dipasarkan secara luas guna meningkatkan kesejahteraan kelompok sosial yang rawan.

Walaupun demikian, reaksi keras terhadap kecemasan tersingkirnya kuliner tradisional telah disampaikan oleh Krisnadi (2020:39) dalam penelitiannya yang berjudul *Tumpeng in The Era Of Globalization*. Krisnadi mencoba mengembalikan ingatan kita tentang tumpeng yang selalu dihidangkan pada acara merayakan hari ulang tahun, syukuran, yang bersifat non-formal maupun formal. Namun di era globalisasi dalam hidangan kuliner dengan masuknya kuliner tradisional dari negara Asia, Timur Tengah dan Barat ketenaran kuliner asing tersebut telah berhasil menggeser kedudukan tumpeng sebagai kuliner tradisional dan identitas bangsa. Melalui penelitiannya tersebut, ia mengajak kita semua untuk bagaimana caranya dalam membangkitkan ketenaran dan kesakralan tumpeng di masa lalu, kepada masyarakat khususnya generasi muda, dan menanamkan rasa bangga dan mencintai tumpeng sebagai kuliner tradisional Indonesia. Hal demikian juga senafas dengan pandangan Setyonugraho (2020) rentang apa dan siapa saja yang ada di desa harus memiliki visi untuk kemajuan desanya. Hanya saja Krisnadi dan Setyonugraho belum memberi resep tentang langkah-langkah strategis apa yang dilakukan agar tumpeng menjadi pilihan kuliner yang tidak lekang oleh generasi zaman. Kajian yang terkesan lebih maju dalam hal menggunakan produk kearifan lokal untuk pemajuan desa terlihat telah dilakukan oleh Hermansah (2021) dimana ia dengan tegas menulih jalan daya sosial dan budaya dapat digunakan untuk memajukan desanya. Namun ketegasan Hermansah belum disertai dengan bagaimana skema yang apik dalam menyusun rekayasa pemajuan kebudayaan desa melalui tumpeng. Lantas bagaimana dengan reaksi kalian?

Budaya makanan Indonesia dibentuk oleh beberapa faktor seperti alam, sejarah dan budaya. Menurut Soemarijan (1985) perkembangan gaya kuliner kita dipengaruhi oleh budaya lokal, agama dan perdagangan. Dengan keanekaragaman geografis dan budaya yang sangat besar di Nusantara, terbukti masakan Indonesia kaya akan variasi dan rasa. Karena beragamnya jenis dan gaya kuliner di Indonesia, sulit untuk menentukan makanan mana yang bisa dipilih untuk mewakili Indonesia secara keseluruhan.

Pada tahun 2012 Pemerintah Indonesia meluncurkan Tumpeng sebagai ikon makanan tradisional Indonesia (Kemenparekraf RI, 2012) karena dapat mewakili budaya dan cara hidup masyarakat Indonesia melalui bahan, warna, bentuk dan teknik penyajiannya. Tumpeng adalah makanan berbahan dasar nasi berbentuk kerucut yang biasa disajikan dengan lauk seperti sayuran, daging, ayam, dan telur dalam upacara adat Jawa. Dalam khasanah Jawa, ragam tumpeng dapat dikenal mulai dari tumpeng kuning (kuning), putih (putih), robyong, gundhul, kencana, ropoh, bango tulak, panggang, dhuplak, kendhit, megono, urubing damar dan pangkur (Amangkunegara, 1986).

Salah satu khasanah tumpeng yang belum banyak dikenal secara luas adalah Tumpeng Pesisiran. Tumpeng ini tidak melulu didominasi ornamen gunung dan berlauk daging dari hewan yang hidup di darat. Tumpeng pesisiran adalah tumpeng dengan gaya orang pesisir yang berdaulat dengan lauk dari hewan yang hidup di air laut atau tambak, dan sayuran dari tanaman pantai.

Melalui tumpeng, dapat dijadikan simbol persatuan sosial (Radix, 2014) dalam merajut kenusantaraan dengan tetap daulat gizi seimbang (Soekirman, 2011). Harapan kedepan, Tumpeng Pesisiran dapat gunakan untuk ruang dialog dalam pemajuan desa-desa di Kawasan Pesisir melalui kuliner yang ikonik dan ke-Indonesia-an.

Sehubungan dengan hal tersebut, tumpeng pesisiran memiliki keunikan dari sisi objek maupun subjek. Dari sisi objek, keunikan tumpeng pesisiran terletak pada materi makanan yang didalamnya mengandung nutrisi seimbang yang diperlukan untuk asupan gizi setiap orang. Dan dari sisi subjek, keunikan tumpeng pesisiran terletak pada ketersediaan bahan, proses membuatnya, hingga kegiatan sosial-tradisi yang berdampingan. Dengan keunikan tersebut, tumpeng pesisiran menjadi menarik ketika digunakan untuk objek dan subjek penelitian sosial.

METODE PENELITIAN

Ceritakan asal usul munculnya program learningtour penelitian sosial

Ceritakan tahapan pembelajarannya

Ceritakan pengalaman persiapannya

Ceritakan dimana lokasi dan waktu pelaksanaannya

Ceritakan apa saja yang kalian bawa (termasuk barang dan point-point pertanyaan)

Ceritakan apa yang kalian kerjakan disana

Ceritakan cara mengumpulkan datanya

Ceritakan proses pendampingan penyusunan laporannya

Dst

HASIL PENELITIAN

Assalamualaikum Wr.Wb. perkenalkan kami dari kelompok 18(X5). Kami merupakan peserta Learning Tour Tumpeng Pesisiran di Desa Dasun, kelompok kami beranggotakan 9 anak kami didampingi oleh Ibu Noviana&Ibu Yani serta Ibu Alfiyah (pendamping dari desa)



Sebelum kegiatan learning tour kami diberi pengarahan untuk melakukan foto bersama.

1. Irma Wahyu Safitri
2. Dewi Putri Farisa Permata Devi
3. Fairizha Nur Suci Ramadhani
4. Hilda Dina Selvia
5. Dwi Ariyanti
6. Nazaril Ilham Ramadhan
7. Ammar Ajrur Rijal
8. Abdul Malik
9. M Azzam Muktiaffani



Rabu, 15 Maret 2023 kegiatan learning tour dilaksanakan. Kita berkumpul di lapangan SMAN 1 PAMOTAN untuk diberi tau perjalanan kita nantinya dan pembagian bus, kita mendapat sambutan dari kepala sekolah juga.



Setelah menempuh perjalanan yang lumayan lama akhirnya kita sampai di lapangan desa Dasun, kita berkumpul dahulu sesuai anggota dan nantinya akan dijemput oleh ibu pendamping kita.



Setelah berkumpul dan dijemput oleh ibu pendamping akhirnya kita sampai di rumah ibu Alfiah (pendamping), kita mulai mengolah bumbu-bumbu dan sambil mengobrol.



Kami membagi tugas kepada masing-masing anggota kelompok.



Proses pembuatan hiasan tumpeng dari timun, wortel.



Pembuatan alas tumpeng dari daun pisang.



Setelah lauk pauk hampir matang semua, kita menyetak nasi tumpeng dibantu oleh ibu pendamping.



Akhirnya tumpeng kita jadi dengan sempurna, lanjut kita mulai menghias tumpeng sebaik mungkin.



Tumpeng kelompok 18 sudah jadi, dan siap dibawa ke gedung serba guna.



Ini foto ketika kita sudah sampai di gedung serbaguna untuk penilaian dan makan bersama.



Proses penilaian oleh Bapak/Ibu dewan juri. Setelah penilaian, kita makan tumpeng bersama dan ada yang dibungkus untuk dibawa pulang. Kita bersih-bersih tempat yang kita duduki tadi sebelum pulang.

Wassalamualaikum Wr. Wb
Video Cinematic

https://drive.google.com/drive/folders/16jXGbo1wu16TEDE-Ni_KJQzOkyhNB3i-

Pembahasan

Simpulan

Penutup

Dari praktikum-praktikum yang dilakukan yang telah dilakukan, hasil yang begitu dirasakan semakin bertambahnya pengetahuan seluruh teman-teman umumnya dan khususnya penulis sendiri tentang dunia tumpeng yang selama ini hanya dikenal melalui foto atau rasanya saja, namun kini dipraktekkan dengan membuat langsung secara nyata. Sehingga dapat menambah ilmu wawasan.

Demikian laporan ini sebagai serangkaian dari tugas yang diberikan oleh Guru mapel Sosiologi. Ucapan terima kasih sebesar-besarnya untuk semua pihak yang telah membantu dalam proses penelitian tumpeng pesisiran maupun penyusunan laporan.

Akhir kata, penulis sangat mengharapkan kerja sama dari semua pihak dan saran yang membangun demi penyempurnaan laporan selanjutnya.

Daftar pustaka

Alfajria, N., & Sudjudi, I. (2015). Ensiklopedia tumpeng. Visual Communication Design, 4(1), 180630.

Alfath, E. D., & Permana, Y. S. (2016). Festival 1000 Tumpeng: Komodifikasi tradisi, pariwisata, dan territoriality'di Gunung Kelud The Festival of 1000 Tumpeng: Commodification of tradition, tourism, and 'territoriality'in Kelud Mountain. Masyarakat, Kebudayaan, dan Politik, 29(4), 169-180.

Amangkunegara III. (1986), Serat Centhini (Suluk Tambangraras) Jilid II, Yayasan Centhini, Yogyakarta.

Cahyono, A. E. (2017). Evaluasi Pelaksanaan Authentic Assessment Berdasarkan Kurikulum 2013 Dalam Pembelajaran Ekonomi di SMA Islam Al-Hidayah Jember. EQUILIBRIUM: Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Pembelajarannya, 5(1), 1-13.

Ferdiana, S., & Nasir, M. (2017). Penerapan Media Tumpeng Gizi Seimbang Terhadap Pengetahuan Gizi Siswa Kelas 5-6 di SDN 11/262 Semolowaru. Infokes, 7(02), 17-21.

Fitriana (2021). Tumpeng Sewu Culinary Festival in Rituals of Bersih Desa Kemiren as Tourism Object 2015-2019. Jurnal Historica Vol 5 No1.

Hermansah, Angga. (2021). Pemajuan Kebudayaan Desa Dasun. Yogyakarta: Lintas Nalar.

Himmah, F., Monalisa, L. A., Pambudi, D. S., & Trapsilasiwi, D. (2019). Ethnomathematics Of Tumpeng And Banyuwangi Tumpeng Sewu Rituals As Students' Worksheets. Pancaran Pendidikan, 8(1).

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI (2012), "Nasi Tumpeng Dipilih Menjadi Andalan Ikon Kuliner Tradisional Indonesia", tersedia di:

[www.travel.detik.com/travel-news/d-2124932/nasi-tumpeng-jadi-pen-dorong-wisata kuliner -indonesia](http://www.travel.detik.com/travel-news/d-2124932/nasi-tumpeng-jadi-pen-dorong-wisata-kuliner-indonesia) (diakses 03 Maret 2023).

Krisnadi, A. R. (2020). Tumpeng Dalam Kehidupan Era Globalisasi Tumpeng In The Era of Globalization. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 1(2).

Kurnia, A. R., Susilo, M. T., & Mardiana, M. (2018). Developing Balanced Nutrition Snakes and Ladders as Educational Media for Balanced Nutrition Tumpeng on Elementary School Student. *Jurnal Dunia Gizi*, 1(2), 65-70.

Lestari, N. S. (2016). Nasi Tumpeng, A Way To Convey The Message Through Meaningful Signs. *International Review of Humanities Studies*, 1(1).

Mustikarani, W., & Ruhimat, M. (2018). Kelemahan dan Keunggulan Implementasi Authentic Assessment dalam Pembelajaran Geografi. *Jurnal Geografi Gea*, 18(2), 147-153.

Putra, I. N. T. A., Kartini, K. S., & Dewi, L. G. K. (2020). Pelatihan Pembuatan Tumpeng Upakara sebagai Upaya Peningkatan Omset UKM Adi Upakara. *WIDYABHAKTI Jurnal Ilmiah Populer*, 2(3), 93-98.

Radix AP Jati, I. (2014). Local wisdom behind Tumpeng as an Icon of Indonesian Traditional Cuisine. *Nutrition & Food Science*, 44(4), 324-334.

Rondhi, M. (2007). Tumpeng: Sebuah Kajian dalam Perspektif Psikologi Antropologi dalam *Jurnal Imajinasi*, 3(1).

Rusdiana, E. Y. (2019). TUMPENG ROBYONG SEBAGAI SUMBER IDE PENCIPTAAN MOTIF BATIK UNTUK BUSANA PESTA WANITA. *Ornamen*, 16(1).

Setyonugroho, Exsan Ali. (2020). DASUN Jejak Langkah Dan Visi Kemajuannya. Yogyakarta CV Lintas Nalar

Lampiran-lampiran pendukung

Pedoman Pengamatan

1. Mengamati aktivitas keseharian masyarakat yang kamu kunjungi mulai dari pagi, siang, dan malam (fokusnya masyarakat Dasun)
2. Mengamati alat yang digunakan masyarakat dalam melakukan aktivitas keseharian.
3. Mengamati produk unggulan apa yang dimiliki masyarakat.

Pedoman Wawancara

1. Menanyakan asal-usul masyarakat yang dikunjungi.
2. Menanyakan asal-usul atau sejarah masyarakat yang kamu kunjungi.
3. Menanyakan aktivitas keseharian masyarakat yang kamu kunjungi.
4. Menanyakan alat-alat yang digunakan masyarakat dalam aktivitas kesehariannya.
5. Menanyakan apa saja produk unggulan masyarakat yang kamu kunjungi.
6. Menanyakan asal-usul tradisi tumpengan ada di masyarakat.
7. Menanyakan rempah apa saja yang digunakan membuat tumpeng pesisiran.
8. Menanyakan dari mana resep rempah didapatkan.
9. Menanyakan bagaimana bentuk dan karakteristik rempah yang digunakan membuat tumpeng pesisir.
10. Menanyakan dari mana mendapatkan rempah yang digunakan membuat tumpeng pesisiran.
11. Menanyakan mengapa menggunakan rempah tersebut, dan apa fungsinya dalam makanan.
12. Menanyakan rempah yang digunakan membuat tumpeng pesisiran.
13. Menanyakan bahan daging hewan yang hidup di darat.
14. Menanyakan bahan daging yang hidup di air.
15. Menanyakan sayuran yang digunakan.

16. Menanyakan jenis tumpeng yang dibuat (tumpeng kuning/ tumpeng putih).
17. Menanyakan cara membuat tumpeng nasi kuning,
Menanyakan cara membuat tumpeng nasi putih.
18. lauk pauk yang digunakan.
19. Menanyakan bahan-bahan yang digunakan memasak lauk-pauk.
20. Menanyakan cara memasak lauk pauknya.
21. Menanyakan cara menata tumpeng.
22. Menanyakan tempat sajian tumpeng yang digunakan.
23. Menanyakan pada acara apa warga membuat tumpeng.
24. Menanyakan bagaimana prosesi tumpengan berlangsung.
25. Menanyakan apa yang dirasakan warga pada saat membuat tumpeng.
26. Menanyakan apa yang dirasakan warga setelah tumpengan.
27. Menanyakan apa yang dirasakan warga ketika tidak melakukan tumpengan.
28. Menanyakan apakah tradisi tumpeng masih ada sampai sekarang.
29. Menanyakan apakah terjadi perubahan perubahan menggunakan tumpeng pada saat acara tertentu.
30. Menanyakan apakah terjadi perubahan bahan dan cara memasak tumpeng.
31. Menanyakan apakah terjadi perubahan tampilan tumpeng.
32. Menanyakan apakah ada warga yang ingin mengubah atau menghilangkan tradisi tumpengan.
33. Menanyakan apakah terjadi penolakan dalam menggunakan tumpeng.
34. Menanyakan masa depan tumpeng pesisiran.

