

LAPORAN PENELITIAN SOSIAL TUMPENG PESISIRAN.

KELOMPOK XXXI



Disusun Oleh:

1. M Adieb Nur Fu'ad
2. M Affreza Rivaldianto
3. Bintang Dava S F
4. Neisya Ramadhani
5. Nur Azizah
6. Nur Fadhilah
7. Zulfa Faridatun N
8. Dwi Febriyanti
9. Salsabila Febie Andana

**SMAN 1 PAMOTAN JL. LASEM KILOMETER 1,
PAMOTAN, REMBANG**

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan Rahmat, hidayah dan karunia-Nya sehingga kami dapat menyusun laporan penelitian kami dengan baik dan lancar tanpa ada halangan suatu apapun.

Tujuan penyusunan laporan ini adalah untuk menguraikan kegiatan selama Penelitian Sosial Tumpeng Pesisiran di desa Dasun dan memenuhi tugas Sosiologi.

Atas terselesaikannya proposal usaha ini kami mengucapkan terimakasih sebanyak-banyaknya kepada :

1. Kepala sekolah, Waka, dan semua staf, bapak dan Ibu guru yang telah membantu dalam proses kegiatan
2. Bapak Suhadi dan Ibu Indarti selaku guru mapel sosiologi
3. Guru pendamping dan ibu pendamping yang telah membantu dan membimbing dalam pembuatan Tumpeng Pesisiran
4. Orang tua yang telah memberikan dukungan baik materi maupun non materi
5. Teman-teman serta semua pihak yang telah membantu kami yang tidak dapat kami sebutkan satu per satu.

Kami mengucapkan terima kasih karena telah membimbing dalam proses kegiatan dan penyusunan Laporan Penelitian Sosial Tumpeng Pesisiran, tanpa bimbingan mereka laporan ini tidak akan selesai tepat waktu. Kami berharap laporan ini dapat bermanfaat.

Rembang, 27 Maret 2023

Penyusun

ABSTRAK

Kelompok 32, 2023, Partisipasi Masyarakat Dalam Melestarikan Tradisi budaya Tumpeng Pesisiran Sebagai Kearifan Lokal Di Kelurahan Dasun Kecamatan Lasem Kabupaten Rembang, Laporan Penelitian Sosial Tumpeng Pesisiran SMA NEGERI 1 PAMOTAN.

Kata Kunci: Partisipasi Masyarakat, Tradisi Budaya Tumpeng Pesisiran, Kearifan Lokal

Permasalahan yang dikaji dalam penelitian ini adalah Bagaimana proses partisipasi masyarakat dalam melestarikan tradisi budaya tumpeng pesisiran di Kelurahan Dasun Kecamatan Lasem Kabupaten Rembang?

Metodologi yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teori yang digunakan dalam penelitian ini adalah teori Max Weber yaitu Tindakan Sosial.

Dari hasil penelitian ditemukan bahwa: 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. Prediksi tentang tumpeng dimasa depan akan tetap eksis dan tetap lestari karena masih banyak penduduk, masyarakat, bahkan pemerintah, ketika ada upacara upacara tertentu meskipun bukan adat tetap menggunakan tumpeng. Misal acara masyarakat musyawarah desa. Tumpeng pesisiran memiliki peluang dalam menjaga karakter budaya karena tumpeng adalah masakan yang dimakan bersama, dibuat lebih dari satu orang. Ada yang membuat nasinya, membuat lauknya, menata dekorasi, tata letak, dan mengundang banyak orang.

DAFTAR ISI

Halaman Depan	
Kata Pengantar	
Abstrak/Sari	
Daftar Isi	
Latar Belakang	
Rumusan Masalah	
Tujuan Penelitian	
Manfaat Penelitian	
Kajian Pustaka	
Metode Penelitian	
Hasil Penelitian	
Pembahasan	
Simpulan	
Penutup	
Daftar Pustaka	
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

Berdasarkan studi awal pendahuluan tentang tumpeng, masalah dalam pembelajaran kali ini tentang para siswa memahami dan mempraktekkan materi penelitian sosial melalui tumpeng pesisiran. Dengan demikian maka rumusan masalah dalam pembelajaran ini adalah bagaimana membuat tumpeng pesisiran. Rumusan pertanyaan ini kemudian diturunkan menjadi beberapa pertanyaan sebagai berikut.

1. Apa dan dari mana bahan-bahan yang dibutuhkan dalam membuat tumpeng pesisiran?
2. Bagaimana proses membuat tumpeng pesisiran?
3. Dari dua pertanyaan turunan tersebut, diharapkan siswa juga dapat merambah pada model rekayasa pemajuan desa dengan tumpeng pesisiran?

TUJUAN PENELITIAN

Berdasar rumusan masalah tentang tumpeng, maka tujuan dalam penelitian sosial ini adalah sebagai berikut;

1. Untuk mengetahui apa dan dari mana bahan-bahan yang dibutuhkan dalam membuat tumpeng pesisiran.
2. Untuk mengetahui bagaimana proses membuat tumpeng pesisiran.
3. Untuk mengetahui model rekayasa pemajuan desa dengan tumpeng pesisiran.
4. Memiliki kemampuan adaptasi dengan perubahan sosial di sekitarnya dengan sudut pandang sosiologis.
5. Memiliki kesadaran akan identitas diri dalam hubungan dengan kelompok sosial dalam konteks lingkungan masyarakat sekitar dengan sudut pandang sosiologis.
6. Memiliki kepedulian terhadap masalah-masalah sosial atau konflik sosial di masyarakat sebagai orang dewasa atau warga negara yang bertanggung jawab terhadap lingkungan sekitar dan kehidupan publik dengan sudut pandang sosiologis.
7. Memiliki kemampuan menjalin kerjasama, melakukan tindakan kolektif memecahkan masalah-masalah publik, dan membangun kehidupan publik dengan sudut pandang sosiologis.

MANFAAT PENELITIAN

1. Sebagai Sarana untuk Mengembangkan Ilmu Pengetahuan
2. Memberikan Penjelasan Ilmiah
3. Dapat Menjawab Permasalahan
4. Memberikan Gambaran Sebab dan Akibat Dari Suatu Permasalahan Terjadi
5. Memprediksi Fenomena Sosial
6. Memberikan Rekomendasi atau Referensi

KAJIAN PUSTAKA

Tulisan ini berisikan 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 dari tulisan ini tidak lain adalah untuk mengajak para pembaca untuk berekspresi 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 cerita tutur. Ada banyak pendapat tentang kata tumpeng. Ada yang berpendapat bahwa tumpeng berasal dari kata tumpeng berasal dari tumumpang ing... dan sakkupeng ing.... Kata tumumpang ing... mengacu pada nasi berbentuk kerucut yang berada di atas sedangkan sakkupeng ing... mengacu pada lauk pauk yang ada di sekitar nasi berbentuk kerucut (Lestari, 2016:41).

Dalam hal bentuk, Rodhi (2007) menginformasikan bahwa setiap tumpeng terdiri dari tumpeng kerucut dan tumpeng parabolik. Namun menurut Alfajria & Sudjudi (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 tumpeng kerap kali dihubungkan 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 Rodhi (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) ia 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 merupakan simbolisasi dari perut atau rahim seorang perempuan. Hal senada juga disampaikan Suparman (2019:75) dimana tumpeng masih digunakan untuk dipersembahkan kepada pasangan pengantin saat ritual suci keagamaan. Bahkan dalam studi terbaru yang dilakukan Fitriana (2021) tumpeng juga masih direpresentasikan dengan ritual peneguhan mereka pada roh yang telah menjaga desa. Sulastri & Apriyani (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. Studi tersebut dapat dilihat pada Lestari (2016) dimana ia telah memaparkan bahwa pesan yang bisa ditangkap dari sebuah tumpeng adalah tentang lokasi tempat tinggal

mereka. Melalui tumpeng, mereka mencoba mengungkapkan bahwa ada dua 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 terhadap 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), Ferdiana & Nasir (2017), dan Kurnia, Susilo & Mardiana (2018) dimana penelitian tersebut sepakat bahwa tumpeng telah digunakan ikon 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 komoditas politik teritorial terkait dengan sengketa dengan wilayah. Hal senada juga dapat dilihat penelitian yang dilakukan Rusdiana (2019) yang telah melangkah lebih jauh tentang pemaknaan 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 bidang 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 Setyonugroho (2020) tentang apa dan siapa saja yang ada di desa harus memiliki visi untuk kemajuan desanya. Hanya saja Krisnadi dan Setyonugroho 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 kemajuan desa terlihat telah dilakukan oleh Hermansah (2021) dimana Ia dengan tegas memilih 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 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 (Mangkunegara, 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 pembuatannya, hingga kegiatan sosial-tradisi yang berdampingan. Dengan keunikan tersebut, tumpeng pesisiran menjadi menarik ketika digunakan untuk objek dan subjek penelitian sosial.

METODE PENELITIAN

Penelitian Sosial Tumpeng Pesisiran dilakukan pada :

Hari /Tgl :Rabu Kliwon, 15 Maret 2023

Pukul :07.00 s.d 15.10

Tempat Penelitian :Rumah Warga Dasun

Tempat Presentasi :Gedung Serbaguna Dasun

Peserta Kelompok : Siswa Kelas X sejumlah 288 orang atau 32 kelompok

Tumpeng Pesisiran

Tumpeng Pesisiran yaitu sajian makanan berbahan nasi berbentuk kerucut yang dilengkapi dengan lauk dan sayuran yang berasal dari hasil laut, pantai, dan tambak. Siswa membuat tumpeng pesisiran dengan didampingi guru pendamping dan Ibu Rumah Tangga dari desa Dasun. Secara partisipatif siswa terlibat bersama mulai dari merencanakan membuat tumpeng, membeli bahan-bahan, memasak tumpeng, menghias tumpeng, dan mempresentasikan produk tumpeng di ruang terbatas. Disinilah letak dari tumpeng menjadi wisata kuliner siswa saat pembelajaran berlangsung.

Pedoman Pengamatan

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

Pedoman Wawancara

- Menanyakan asal usul masyarakat yang dikunjungi
- Menanyakan asal-usul atau sejarah masyarakat yang kamu kunjungi.
- Menanyakan aktivitas keseharian masyarakat yang kamu kunjungi.
- Menanyakan alat-alat yang digunakan masyarakat dalam aktivitas kesehariannya.

- Menanyakan apa saja produk unggulan masyarakat yang kamu kunjungi.
- Menanyakan asal usul tradisi tumpengan ada di masyarakat.
- Menanyakan rempah apa saja yang digunakan membuat tumpeng pesisiran.
- Menanyakan dari mana resep rempah didapatkan.
- Menanyakan bagaimana bentuk dan karakteristik rempah yang digunakan membuat tumpeng pesisiran.
- Menanyakan dari mana mendapatkan rempah yang digunakan membuat tumpeng pesisiran.
- Menanyakan mengapa menggunakan rempah tersebut, dan apa fungsinya dalam makanan.
- Menanyakan rempah yang digunakan membuat tumpeng pesisiran
- Menanyakan bahan daging hewan yang hidup di darat.
- Menanyakan bahan daging yang hidup di air.
- Menanyakan sayuran yang digunakan.
- Menanyakan jenis tumpeng yang dibuat (tumpeng kuning/ tumpeng putih).
- Menanyakan cara membuat tumpeng nasi kuning.
- Menanyakan cara membuat tumpeng nasi putih.
- lauk pauk yang digunakan.
- Menanyakan bahan-bahan yang digunakan memasak lauk-pauk.
- Menanyakan cara memasak lauk pauknya.
- Menanyakan cara menata tumpeng.
- Menanyakan tempat sajian tumpeng yang digunakan.
- Menanyakan pada acara apa warga membuat tumpeng.
- Menanyakan bagaimana prosesi tumpengan berlangsung.
- Menanyakan apa yang dirasakan warga pada saat membuat tumpeng.
- Menanyakan apa yang dirasakan warga setelah tumpengan.

- Menanyakan apa yang dirasakan warga ketika tidak melakukan tumpengan.
- Menanyakan apakah tradisi tumpeng masih ada sampai sekarang.
- Menanyakan apakah terjadi perubahan-perubahan menggunakan tumpeng pada saat acara tertentu.
- Menanyakan apakah terjadi perubahan bahan dan cara memasak tumpeng.
- Menanyakan apakah terjadi perubahan tampilan tumpeng.
- Menanyakan apakah ada warga yang ingin mengubah atau menghilangkan tradisi tumpengan.
- Menanyakan apakah terjadi penolakan dalam menggunakan tumpeng.
- Menanyakan masa depan tumpeng pesisiran.

HASIL PENELITIAN



Assalamu'alaikum Wr. Wb

Haii Haii Semuanya, salam kenal yaaa, Kami dari Kelompok 32 Kelas X.8

Alhamdulillah, SMA Negeri 1 Pamotan sukses melaksanakan kegiatan Learning Tour Tumpeng Pesisiran di Desa Dasun Kecamatan Lasem. Di sini kami tidak hanya berjumlah 9 orang, melainkan ada Guru serta Warga yang mendampingi kita yaitu ada Bu Sri Lestari (kerap dikenal dengan Bu Tari) dan Bu Nurul Hasanah.



Sebelum kegiatan Learning Tour dimulai, semua peserta Learning Tour berkumpul di lapangan basket dan berbaris sesuai dengan kelompoknya masing-masing. Acara dimulai dengan apel pagi berisi bimbingan dari bapak kepala sekolah, dan berdoa bersama yang dipimpin oleh bapak khamid.



Setelah menempuh perjalanan dari SMA NEGERI 1 PAMOTAN ke lapangan Desa Dasun, semua kelompok baris di lapangan sesuai dengan kelompoknya masing-masing. Tujuan dikumpulkannya kelompok di lapangan yaitu untuk menunggu penjemputan dari pendamping Desa Dasun (Bu Nurul Hasanah). Setelah mengetahui pendampingnya masing-masing, semua kelompok langsung menuju ke rumah pendamping yang akan digunakan untuk memasak. Kita menuju rumah ibu pendamping menggunakan bis karena jarak dari lapangan ke rumah pendamping cukup jauh.



Potret alat dan bahan-bahan yang kita gunakan, untuk menu kali ini kita membuat Sambel Goreng Tempe, Urap, Oseng-Oseng Bihun, Bandeng Goreng Presto, dan Dempel Udang.

Potret saat memasak Tumpeng, tidak hanya memasak beberapa anak dari kelompok kami ada yang membuat pager serta hiasan yang nantinya ditaruh ditumpeng tersebut. Saat pembuatan tumpeng berlangsung, terjadi kecelakaan kecil yaitu salah satu anak yang tergores pisau. Tapi tidak apa-apa.

Proses pembuatan Tumpeng terus berlanjut hingga semua bahan siap untuk ditiriskan dan ditata.



Setelah sampai di rumah Bu Nurul kelompok kita membagi tugas yang telah dibagi dan melakukan tugasnya secara bersama-sama supaya cepat selesai.



Setelah masakannya sudah selesai semua, selanjutnya kita menghias tumpengnya supaya terlihat menarik.

Protret saat menghias tumpeng, disini kita juga mencari referensi dari YouTube maupun Google agar tumpeng yang kita buat menarik untuk dipandang, hehe



Potret tumpeng hasil dari Kelompok 32 Kelas X.8 siap untuk dipresentasikan



Tak lupa, kita berfoto ria dengan Bu Nurul Hasanah, Si Mbah dan Bu Tari tentunya yang sudah mendampingi kita dalam proses pembuatan Tumpeng Pesisiran kali ini.



Potret saat perjalanan menuju Gedung Pertemuan menggunakan Pick Up 1300, menikmati panasnya matahari serta angin sepoi-sepoi.



Telah sampailah kita di Gedung Pertemuan, disini kita nggak cuma makan Tumpeng hasil buatan kita. Tapi ada juga penilaian dari Bapak TNI, Kapolres, Guru-Guru dari sekolah kita dan masih banyak lagi juri yang menilai tiap-tiap tumpeng.

Beberapa sambutan-sambutan kita dengarkan, bisa dibilang agak lamaa:"

Kita sangat sangat sangat sudah lapar huhu, untungnya Ibu Pendamping kita sangatlah paham dengan keadaan kita. Dikarenakan waktu masak, ada nasi serta lauk pauk yang tersisa. Alhasil kita makan bekal kita terlebih dahulu sebelum pada akhirnya kita memakan Tumpeng.

Setelah makan, kita beres-beres barang serta melipat tikar yang telah kita gunakan sebelumnya. Setelah itu kita semua naik bus dan Kembali ke SMA N PAMOTAN. Pulang dengan keadaan Kenyang SANGATLAH BAHAGIA SEJAHTERA, hehe.

PEMBAHASAN (Menunggu Proses)

SIMPULAN & SARAN

Kegiatan Learning Tour seperti ini sangat bermanfaat sekali bagi pelajar, karena dapat mengetahui secara langsung, bahkan mempraktekkannya secara langsung cara membuat Tumpeng Pesisiran. Bukan hanya itu, siswa juga dapat mengetahui apa saja bumbu-bumbu dan rempah-rempah yang digunakan dalam proses pembuatan Tumpeng Pesisiran. Kami juga dapat bersosialisasi dan lebih mengenal penduduk desa Dasun. Kami harap Kegiatan seperti ini terus di diadakan agar adik-adik penerus kami bisa merasakan dan bisa tahu tentang warisan budaya Tumpeng Pesisiran.

Laporan ini merupakan bagian dari rencana tertulis tentang pembelajaran mata pelajaran sosiologi tepatnya pada materi Penelitian Sosial pada mata pelajaran Sosiologi kelas sepuluh semester genap. Sehubungan dengan itu, kami menyusun laporan ini untuk memenuhi tugas dari mapel tersebut dan untuk menguraikan kegiatan yang telah kami lakukan selama penelitian di desa Dasun. Kami sangat berterima kasih kepada seluruh bapak dan ibu guru yang telah membimbing dan mendampingi selama kegiatan penelitian, seluruh staf dan warga desa Dasun. Kami berharap laporan ini dapat berguna dan bermanfaat.

PENUTUP

Buku panduan ini merupakan bagian dari rencana tertulis tentang pembelajaran mata pelajaran sosiologi tepatnya pada materi Penelitian Sosial pada mata pelajaran Sosiologi kelas sepuluh semester genap. Sehubungan dengan hal tersebut, secara teknis buku panduan ini dapat diadaptasikan berdasarkan kebutuhan pembelajaran, serta berdasar situasi dan kondisi. Demikian Panduan Learning Tour Penelitian Sosial Tumpeng Pesisiran ini disusun untuk kalangan terbatas. Semoga rancangan pembelajaran ini dapat mendekati ketercapaian indikator kompetensi yang diharapkan, terimakasih.

DAFTAR PUSAKA

- 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 No 1.
- 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-pendorong-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
- Setyonugroho, Exsan Ali. 2020. Dokumen Foto Data Desa Dasun. Pemdes Dasun, Lasem: Perpustakaan Cahaya Ilmu.
- Siregar, O. M. (2018). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Kelompok Keluarga Miskin Untuk Menambah Penghasilan Melalui Pelatihan Pembuatan Tumpeng Mini Di Kelurahan Pulo

- Brayan Bengkel Medan. *Abdimas Talenta: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 378-382.
- Soekirman (2011), "Mengambil sejarah gizi Indonesia untuk melompat menuju generasi masa depan yang lebih baik: pengembangan pedoman gizi Indonesia", *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, Vol. 20 No.3, hlm.447-451.
- Soemardjan, S. (1985), "Pengaruh Budaya Terhadap Pangan Dan Gizi: Kasus Indonesia", dalam Biswas, N. dan Pinstup-Andersen, P. (Ed), *Nutrition and Development*, Oxford Univesity Press, Oxford, hlm.163-181.
- Sugiman. (2019). Nilai Estetika Tumpeng Jawa. *Widya Aksara : Jurnal Agama Hindu*, 22(1). <https://doi.org/10.54714/widyaaksara.v22i1.21>
- Sulastri, Y., & Apriyani, T. (2021). Tradisi Kepungan Tumpeng Tawon Desa Mangunweni Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen: Kajian Folklor. *MIMESIS*, 2(2), 138-146.
- Suparman, I. N. (2019). BENTUK, FUNGSI DAN MAKNA TRADISI NGEJOT TUMPENG. *Widya Genitri: Jurnal Ilmiah Pendidikan, Agama dan Kebudayaan Hindu*, 10(2), 75-85.
- Sutiyono, S. (1998). Tumpeng Dah Gunung: Makna Simbolpknya Ipa1, lkm Kehudman Masyaraw Jawa. *Jurnal Cakrawala Pendidikan*, 2(2).
- Thamrin, H., Santoso, S., & Prayitno, A. (2017). Pengaruh Media Puzzle Tumpeng Gizi Seimbang Terhadap Pengetahuan Gizi dan Pola Makan Anak Taman Kanak-Kanak. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 1(1), 12-23.
- Utami, B. (2009). Pengaruh strategi peta konsep dan diagram vee terhadap hasil belajar siswa pada pokok bahasan larutan penyangga yang diukur dengan authentic assessment (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Malang).
- Wardah, F. (2018). Pengembangan instrumen authentic assessment berupa penilaian proyek untuk mengukur kompetensi keterampilan siswa (Doctoral dissertation, UIN Sunan Ampel Surabaya).
- Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: a starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 1-10.
- Winasis, S. (2010). Penerapan metode student teams achievement divisions (stad) disertai authentic assessment untuk meningkatkan partisipasi dan penguasaan konsep dalam pembelajaran biologi siswa kelas VII A SMP Negeri 3 Nguter.
- Wiyarsi, A. (2009). Penilaian proyek sebagai implementasi authentic assessment untuk meningkatkan kemampuan berpikir dan kerja ilmiah mahasiswa. *Jurnal Pendidikan Kimia FMIPA UNY*. Yogyakarta: UNY.

