

Proposal Laporan

Perancangan laporan penelitian tradisi tumpeng pesisiran di desa Dasun

(Implementasi Penguatan Karakter Profil Pelajar Pancasila)



Disusun Oleh: Anggota Kelompok 29

1. Fadhilla Dwi Ramadhani
2. Umi Fadhilah Alfairuz
3. Rizky Dwi Novita Pujianti
4. Septiana Putri Puspitasari
5. Sabrina Aulia
6. Uzlifatun Nizaroh
7. Daffa Aulia
8. Fahmi Atmo Ardiansyah

Program studi edisi Learning Tour tumpeng pesisiran SMA N 1 Pamotan

Jl. Raya Lasem No.KM. 1, Mudal, Sridadi, Kec. Pamotan, Kabupaten Rembang

2023

BAB I

PENDAHULUAN

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur kami panjatkan kepada Allah swt yang maha pengasih lagi maha penyayang yang telah melimpahkan rahmat dan kasihnya, sehingga proposal mengenai laporan penelitian tentang tradisi tumpeng pesisiran di desa Dasun ini dapat kami selesaikan dengan baik.

Tumpeng atau nasi tumpeng adalah makanan upacara adat masyarakat Jawa, Bali, Madura, dan Sunda yang penyajian nasinya dibentuk kerucut dan ditata bersama dengan lauk-pauknya. Olahan nasi yang dipakai umumnya berupa nasi kuning, nasi putih biasa, atau nasi uduk. Cara penyajian nasi ini khas Jawa atau masyarakat Betawi keturunan Jawa dan biasanya dibuat pada saat kenduri atau perayaan suatu kejadian penting.

Meskipun demikian, masyarakat Indonesia sudah mengenal kegiatan ini secara umum. Namun, di era digital ini perkembangan teknologi yang begitu cepat dan masuknya budaya dari luar berdampak pada kurangnya minat dan perhatian pemuda terhadap tradisi tumpeng. Masuknya budaya barat yang mendapat respon positif dari kalangan remaja tanpa adanya filter dan penyeimbang menyebabkan para remaja, pemuda dan sebagian masyarakat mengalami kerancuan dalam membedakan antara budaya asli dengan asing.

Oleh karena itu dengan adanya proposal yang telah kami rancang ini dapat sedikit mengubah pemikiran para masyarakat di era digital untuk mencoba melestarikan budaya asli milik Indonesia yang salah satunya tentu saja kuliner tumpeng.

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 Indonesiasecara 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), robbyong, 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 didarat. 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.

1. Rumusan Masalah

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

2. Tujuan Penelitian

- A. Memiliki kemampuan adaptasi dengan perubahan sosial di sekitarnya dengan sudut pandang sosiologis.
- B. Memiliki kesadaran akan identitas diri dalam hubungan dengan kelompok sosial dalam konteks lingkungan masyarakat sekitar dengan sudut pandang sosiologis.
- C. 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.

- D. Untuk mengetahui apa dan dari mana bahan-bahan yang dibutuhkan dalam membuat tumpeng
- E. Untuk mengetahui bagaimana proses membuat tumpeng pesisiran.
- F. Untuk mengetahui model rekayasa pemajuan desa dengan tumpeng pesisiran.

3. Manfaat Penelitian

- A. Untuk memiliki kemampuan adaptasi dengan perubahan sosial di sekitarnya dengan sudut pandang sosiologis.
- B. Dapat meningkatkan kemampuan kerja sama dengan sesama anggota kelompok.
- C. Mampu meningkatkan rasa kepercayaan diri siswa dan berinteraksi dengan masyarakat umum yang belum dikenal dengan sikap berani.

BAB II

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 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) 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 pemajuan 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 (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.

BAB III

METODE PENELITIAN

Kegiatan Penelitian Sosial Tumpeng Pesisiran ini dilakukan pada;

Hari/ Tgl : Rabu Kliwon, 15 Maret 2023

Pukul : 07.00 s.d 13.30 wib

Tempat Penelitian : Rumah Warga Dasun

Tempat Presentasi : Gedung Serbaguna Dasun

Peserta :Semua siswa kelas X

Panduan Pengamatan

- Mengamati alat yang digunakan masyarakat dalam melakukan aktivitas keseharian.
- Mengamati produk unggulan apa yang dimiliki masyarakat.

Panduan 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
- 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

BAB IV

HASIL PENELITIAN

Kelompok 29 (X8) - Dokumentasi Kegiatan Learning Tour Tumpeng pesisiran



Assalamualaikum Wr.Wb.

Haiiiii perkenalkan kami dari kelompok 29. Kami merupakan peserta Learning Tour Tumpeng Pesisiran di Desa Dasun, Kecamatan Lasem, Kabupaten Rembang. Kami beranggotakan 6 siswi dan 2 siswa yang dijumlahkan menjadi 8 siswa. Kelompok kami didampingi oleh Bpk Bayu setyo Nugroho, S.Pd (pendamping dari salah satu staff guru) dan Bu Asiyati(pendamping dari salahsatu warga di desa Dasun)

Learning Tour kami kali ini diadakan pada hari/tanggal Rabu, 15 Maret, 2023. Dengan menggunakan transportasi berupa bis mini kami berangkat pada jam 07:30 WIB dan sampai di lokasi pada waktu 08:00 WIB. Puji syukur atas kehendak tuhan, Learning Tour yang kami lakukan kali ini berjalan tanpa adanya kendala sedikitpun, hingga pada akhirnya kami harus berpisah dengan Bu Asiyati dan pulang ke rumah masing-masing pada jam 16.00 WIB.



Rizky Dwi Novita Pujianti

Pesan & Kesan selama kegiatan :

Alhamdulillah acara learning tour berjalan dengan lancar. Dari kegiatan learning tour ini dan meneliti kuliner tumpeng saya dapat mengetahui bagaimana cara membuat sebuah tumpeng. Serta senang rasanya bisa berjalan-jalan di pantai dasun menikmati keindahan pantai bersama teman-teman. Terimakasih.



Fadhila Dewi Ramadhan

Pesan & Kesan selama kegiatan :

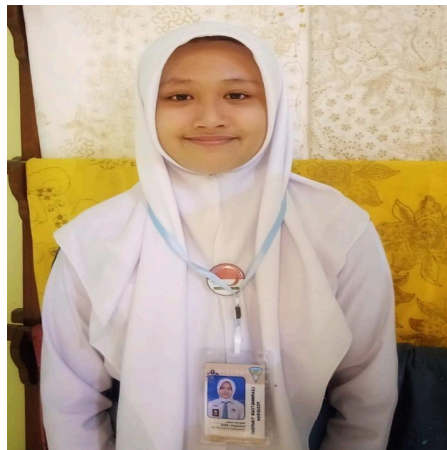
pesan dan kesan saya setelah melakukan kegiatan learning tour di Dasun adalah bisa menambah wawasan saya, disana saya melihat secara langsung pembuatan tumpeng, dan karena hal tersebutlah saya jadi tahu apa itu tumpeng serta langkah-langkah pembuatannya seperti apa, saya disana banyak belajar dari ibu tersebut.



Umi Fadhillah Alfairuz

Pesan & Kesan selama kegiatan :

Kegiatan pembelajaran ini sangat menyenangkan, saya berterimakasih kepada bapak dan ibu guru yang telah mendampingi kegiatan ini, juga masyarakat desa Dasun yang telah memberi ilmu yang bermanfaat, pesan saya semoga kuliner tumpeng bisa selalu diteruskan hingga ke generasi anak muda sekarang



Sabrina Aulia

Pesan & Kesan selama kegiatan :

Kesan yang saya dapatkan selama saya mengikuti Learning Tour banyak sekali. Kami merasa senang karena kami bisa mengikuti Learning Tour bersama teman – teman dan guru. Selain itu kami juga mendapatkan banyak sekali ilmu baru. Kami juga mendapatkan pengalaman baru yang tidak akan pernah kami lupakan.



Septiana Putri Puspitasari

Pesan & Kesan selama kegiatan :

Kesan yang saya dapatkan selama saya mengikuti learning tour di desa datsun banyak sekali. Saya merasa senang karena saya bisa mengikuti pembuatan tumpeng bersama teman-teman dan guru. Selain itu saya juga mendapatkan banyak sekali ilmu baru. Saya juga mendapatkan pengalaman baru yang tidak akan pernah saya lupakan.



Uzlifatun Nizaroh

Pesan & Kesan selama kegiatan :

Kesan saya selama kegiatan learning tour yah menarik, mulanya saya kurang begitu tertarik ada kegiatan seperti ini, setelah sampai dimana ternyata seru juga kegiatan learning tour, di sana kita di ajarin tentang gimana sih proses pembuatan tumpeng.



Fahmi Atmo Ardiansyah

Pesan & Kesan selama kegiatan :

Menyenangkan, dari kegiatan learning tour ini dan meneliti kuliner tumpeng saya dapat mengetahui bagaimana cara membuat sebuah tumpeng .Serta senang rasanya bisa berjalan-jalan di pantai dasun menikmati keindahan pantai bersama teman-teman.Terimakasih.



Daffa aulia

Pesan & Kesan selama kegiatan :

Kesannya saya sangat senang dengan adanya kegiatan learning tour kali ini karena saya dapat mengetahui bagaimana proses dan cara pembuatan kuliner tumpeng serta dapat bercakap-cakap dengan masyarakat di desa Dasun. Tidak lupa kami juga dapat mendapatkan ilmu dari kegiatan ini. Yang pasti untuk pesannya semoga kegiatan ini dapat bermanfaat untuk kita semua, dengan adanya ilmu tentang kuliner tumpeng kita dapat memanfaatkan dan menggunakan ilmu tersebut dengan sebaik-baiknya.



Pengarahan

Diawali pada pagi hari sebelum kami berangkat, para guru menyempatkan waktu untuk memberikan informasi/pengarahan pada kami mengenai aturan-aturan serta tata tertib yang harus kami tepati, tidak sampai disana para guru juga melakukan pembagian kendaraan.



Foto di rumah Bu Asiyati

Setelah melakukan perjalanan yang lumayan panjang akhirnya kami tiba di rumah Bu Asiyati pada jam 08.30 WIB.





Foto saat kami membantu memasak tumpeng di rumah Bu Asiyati
Dari kegiatan inilah kami mendapatkan berbagai ilmu dan pengalaman mengenai pembuatan tumpeng.



Foto Tumpeng buatan kelompok kami

Alhamdulillah setelah melakukan proses yang cukup lama akhirnya tumpeng milik kami sudah selesai dan siap diantar ke gedung serba guna.



Foto kami bersama Bu Asiyati di gedung serba guna

Setelah tiba di gedung serbaguna kami semua berkumpul dan duduk sesuai tempat masing-masing. Di sana kami juga bertemu teman teman dari kelompok lain, tak hanya itu disana kami juga mendengarkan presentasi dari Pak Suhadi. Hingga akhirnya menyantap tumpeng yang telah kami buat bersama-sama.

**TERIMAKASIH YAA SUDAH MENDENGAR KISAH KAMI :)
BYEE**

BAB V

PENUTUP

PEMBAHASAN

Proyek ini selain untuk memenuhi tugas dan proyek Sosiologi juga bertujuan Untuk mengetahui apa dan dari mana bahan-bahan yang dibutuhkan dalam membuat tumpeng pesisiran , Untuk mengetahui bagaimana proses membuat tumpeng pesisiran, dan Untuk mengetahui model rekayasa pemajuan desa dengan tumpeng pesisiran. Harapannya kegiatan ini dapat memberikan manfaat yang besar bagi para siswa serta para guru dan masyarakat yang ikut terlibat dalam proses nya.

KESIMPULAN

Tradisi tumpengan merupakan tradisi sebagai bentuk ungkapan permohonan untuk memberikan keselamatan, kesehatan kepada Tuhan Yang Maha Esa terhadap apa yang kita kerjakan dan kita lakukan. Pelaksanaan tradisi tumpengan di Desa Dasun, Kec. Lasem, Kab. Rembang. . Prosesi meliputi kenduri. Tradisi yang dilakukan selalu diawali dengan doa-doa yang ditujukan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Lalu dilanjut dengan makan makan bersama dengan anggota kelompok serta ibu pendamping dari masing masing kelompok.

PENUTUP

Semoga proposal laporan ini dapat membantu banyak orang dan dapat dijadikan sebagai sarana untuk dapat mengenal tumpeng pesisiran lebih jauh lagi, dan dapat membantu masyarakat di Dasun untuk lebih dapat mengenslkan Tumpeng Pesisiran di Masyarakat luar Desa Dasun. Kami dari kelompok 29 merasa senang dengan diadakannya proyek ini, kami dpt saling membantu dan saling tolong menolong untuk mencapai tujuan yang sama. Dari kami semua, TERIMA KASIH

BAB VI

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 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

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 University 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 Dan Gunung: Makna Simboliknya Ipa1, lkm Kehidupan Masyarakat 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.