

LAPORAN PENELITIAN TUMPENG PESISIRAN

IBU SITI NUR FADHILAH



Disusun oleh:

Kelompok: 24

Kelas: X-6

Anggota: 1. Aditya Febriansyah (1)

2. Desi Regita Azmi (8)

3. Fatimatul Lisa (13)

4. Muhammad Julian Alfredo (21)

5. Muhammad Ulil Irsyad (22)

6. Nova Rahma Andini (24)

7. Rita Puji Lestari (28)

8. Siti Azimah Izzana (33)

9. Siti Maemonah (34)

SMA N 1 PAMOTAN

Tahun ajaran 2023/2024

Kata Pengantar

Segala puja dan puji syukur kehadiran Allah Swt. Yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya kepada kita semua, sehingga penyusun dapat membuat laporan Penelitian Tumpeng Pesisiran ini.

Walaupun demikian, penyusun berusaha dengan semaksimal mungkin demi kesempurnaan penyusunan laporan ini baik dari hasil kegiatan belajar mengajar di sekolah, maupun dalam menunaikan penelitian di Desa Dasun. Saran dan kritik yang sifatnya membangun begitu diharapkan oleh penyusun demi kesempurnaan dalam penulisan laporan berikutnya.

Dalam kesempatan ini, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan Laporan Penelitian Tumpeng Pesisiran, di antaranya:

1. Ibu Siti Nurhaliza Fadhila, selaku ibu pendamping warga Desa Dasun
2. Ibu Ari Setyanti S. Pd, selaku ibu guru pendamping
3. Ibu Indarti P. N, selaku ibu guru Sosiologi
4. Bapak Suhadi, selaku guru Sosiologi.
5. Bapak/ibu guru SMA N 1 Pamotan

Akhir kata, penyusun berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca serta dapat membantu bagi kemajuan serta perkembangan SMA N 1PAMOTAN. Kami ucapkan terima kasih banyak kepada semua pihak yang telah membantu, semoga Allah Swt. membalas semua kebaikan kalian. Amin.

DAFTAR ISI

Latarbelakang

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

- 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?

TUJUAN PENELITIAN

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dalam penelitian 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

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 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 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 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 digunakan 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

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 : Siswa Kelas X sejumlah 288 orang atau 32 kelompok

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

Assalamualaikum, Hai semua kami dari kelompok 24, ingin membagikan dokumentasi foto pada saat learning tour.



Sebelum itu, mari kita kenalan dulu dengan anggota kelompok kami.



Nama: Aditya Febriansyah

Absen: 1

Pesan dan kesan: kedepannya saya bisa makan tumpeng yng saya buat karena saya kemarin tidak makan.
Perasaan saya kecewa.



Nama: Desi Regina Azmi

Absen: 8

Pesan dan kesan: Dalam pembuatan tumpeng pesisir kita harus melakukan kerja sama dlm pembuatannya dengan cara membagi beberapa orang untuk memasak, menghias, serta mendokumentasikannya agar bisa menghasilkan tumpeng yg lebih bagus lagi. Sebaiknya fasilitas transportasi lebih bagus untuk kedepannya.



Nama: Fatimatul Lisa

Absen:13

Pesan dan kesan: sangat menyenangkan



Nama: Muhammad Julian Alfredo

Absen: 21

Pesan dan kesan: Tumpeng pesisiran menggambarkan orang2 di pesisiran yang berdaulat dengan lauk dari hewan yang hidup di dekat area pesisiran maupun itu sayuran. Mengetahui lebih banyak tentang tumpeng pesisiran.



Nama: Muhammad Ulil Irsyad

Absen: 22

Pesan dan kesan: Bisa belajar memasak.



Nama: Nova Rahma Andini

Absen: 24

Pesan dan kesan: Sangat senang dengan adanya kegiatan learning tour ini karena kita mendapat tambahan ilmu yang sangat banyak.

dalam pembuatan tumpeng pesisiran kita melakukan pembagian tugas mulai dari memasak, menghias, dan juga dokumentasi.



Nama: Rita Puji Lestari

Absen: 28

Pesan dan kesan: Pesan : Semoga tradisi tumpeng pesisiran tetap berjalan dengan baik dan tetap lestari. Saya merasa senang dalam mengikuti kegiatan learning tour tumpeng pesisiran. Saya datang ke desa Dasun yang merupakan tempat yang sering menjalankan tradisi tumpeng. Disana saya bisa belajar mengenai apa itu tumpeng, bahan dan apa saja yang digunakan untuk membuat tumpeng, dan yang terpenting adalah arti kebersamaan dan gotong royong membuat tumpeng. Di desa Dasun juga sangat mengesankan karena ketika saya, teman-teman dari kelas lain, Bapak Ibu Guru, dan warga desa Dasun berkumpul dalam satu tempat untuk memakan tumpeng pesisiran bersama sama.



Nama: Siti Azimah Izzana

Absen: 33

Pesan dan kesan: Semoga learning tour selanjutnya lebih disiplin dan mengasyikkan. Learning tour bisa menambah pengetahuan kita tentang rempah.



Nama: Siti Maemonah

Absen: 34

Pesan dan kesan: Cukup mengesankan dan menambah wawasan.

Berikut adalah proses membuat tumpeng edisi kelompok 24.



Siapkan bahan-bahan untuk membuat Tumpeng Pesisiran.



Potong bahan yang perlu dipotong. Contoh: cabe, bawang merah, bawang putih, wortel, dll.



Kami membagi kelompok kami menjadi beberapa. Misalnya ada yang membuat hiasan tumpeng, ada juga memasak, dan ada juga yang menjadi kameramen.



Tumis beberapa bahan makanan contohnya: Menggoreng Mie, menggoreng kerang, menggoreng cumi dan masih banyak lagi.



Jika makanan sudah matang angkat lalu tiriskan.



Cuci barang yang sudah digunakan.



Ini adalah contoh beberapa hiasan yang kami gunakan untuk tumpeng kami.



Untuk isinya kami menggunakan Udang.



Urap dengan aneka daun bermanfaat. Sepertinya daun luntas, daun pepaya, daun ketela, daun mengkudu, daun lamtoro.



Kerang dan tempe



Ikan Pindang dan masih banyak lagi.



Membuat layer pertama untuk dasar tumpeng.



Kami menggunakan cetakan piramida untuk membuat tumpeng layer atas.



Ini adalah Tumpeng karya Kelompok 24.

Sedikit Video dari kelompok 24

https://drive.google.com/file/d/1Q2o-SScTW8y4_N53Eom87ZSNJ3E7Amu0/view?usp=drivesdk

Begitulah proses kami pembuatan tumpeng pesisiran meskipun kesusahan tapi dengan bantuan ibu siti nur fadhila tumpeng kami jadi.

Sekian terimakasih dari kelompok kami

Wassalamualaikum wr. wb.

PEMBAHASAN

Materi dalam pembelajaran ini adalah sebagai berikut;

- Kajian Awal tentang Tumpeng Pesisiran, kunjungi link
<https://www.smapamotan.com/2023/03/tumpeng-pesisiran.html>
- Instrumen Penelitian Sosial, kunjungi link
<https://www.smapamotan.com/2023/03/panduan-penelitian-tumpeng-pesisiran.html>

- Kiat menulis Learning Tour di Blog, kunjungi link <https://www.smapamotan.com/2021/11/artikelblog.html>
- Deskripsi Peran dalam Produksi Film Dokumenter, kunjungi link <https://www.smapamotan.com/2022/09/deskripsi-peran-dalam-kelompok-produksi.html>
- Rancangan Film Dokumenter, kunjungi link https://www.smapamotan.com/2021/11/6-menit-33-detik_26.html
- Local Wisdom Behind Tumpeng (klik Download edisi terjemahan)
- Indonesian Food Culture (klik Download edisi terjemahan)

SIMPULAN

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.

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 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 Pinstrup-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, Ikm 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.

Lampiran-lampiran pendukung

