

LAPORAN PENELITIAN TUMPENG PESISIRAN



DISUSUN OLEH :

KELOMPOK 8 DARI X2

ANGGOTA :

1. ZAENIT KAMILATUL LAILA (36)
2. TRI DIAN SARI (33)
3. DINDA UMAHATUL ASFIYAH (12)
4. WULAN HAPSARI (35)
5. KHAYLILA FEBRIYANTI (20)
6. ABDUL AZIZ (1)
7. IMAM SYAFI'I. (16)
8. MUHAMMAD VALENSI (23)
9. DIKI SETIYAWAN (10)

SMA N 1 PAMOTAN

TAHUN AJARAN 2023/2024

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya khususnya bagi kami (penulis) yang telah menyelesaikan “Laporan Kegiatan Pembuatan Nasi Tumpeng” .

Dalam menulis laporan ini, kami memperoleh bantuan dari berbagai sumber sehingga mempermudah dalam menyelesaikannya. Oleh karena itu, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan laporan ini.

Disini kami juga sampaikan, jika seandainya dalam penulisan laporan kegiatan ini terdapat hal – hal yang tidak sesuai dengan harapan, untuk itu penulis dengan senang hati menerima masukan, kritikan dan saran dari pembaca yang sifatnya membangun demi kesempurnaan karya ilmiah ini. Semoga apa yang kami harapkan dapat di capai dengan sempurna.

ABSTRAK

Tumpeng merupakan kuliner tradisional dan tampil mewakili sebagai kuliner Nusantara. Tumpeng selalu dihidangkan pada acara merayakan hari ulang tahun, syukuran, sedekah bumi yang bersifat non-formal ataupun formal. Globalisasi dalam bidang kuliner dengan masuknya kuliner tradisional dari negara Asia, Timur Tengah, dan Barat. Ketenaran kuliner asing telah berhasil menggeser kedudukan tumpeng sebagai kuliner tradisional dan identitas bangsa Indonesia. Hal ini akan merubah persepsi, pola pikir, dan tingkahlaku generasi muda terhadap tumpeng, menganggap sebagai kuliner out of date dan kurang " gaul ". Lambat laun tapi pasti generasi muda Indonesia yang akan datang tidak mengenal lagi tumpeng, bersamaan juga hilangnya makna dan kearifan lokal yang terkandung dalam tumpeng. Permasalahannya adalah bagaimana membangkitkan ketenaran dan kesakralan tumpeng di masa lalu, kepada masyarakat khususnya generasi muda, dan menanamkan rasa bangga dan mencintai tumpeng sebagai kuliner tradisional Indonesia. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif-deskriptif dengan pendekatan multidisiplin. Alasannya adalah bahwa tumpeng merupakan bagian dari kebudayaan, untuk menganalisa masalah budaya perlu melibatkan berbagai perspektif disiplin ilmu yang berlainan. Tujuan penelitian adalah untuk mengeksplanasi dan mendikripsikan fakta penggeseran makna sakral dan fungsi tumpeng pada masa kini. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tumpeng sudah jarang hadir pada acara keluarga maupun di sekolah seperti merayakan ulang tahun, dan syukuran, atau acara kenaikan kelas dan perpisahan di sekolah.

DAFTAR ISI:

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 sehubungan dengan hal tersebut, tumpeng Pesisiran.

RUMUSAN MASALAH

Berdasar studi awal pendahuluan tentang tumpeng, masalah dalam pembelajaran 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

Berdasar rumusan masalah tentang tumpeng, 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

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) 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 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.

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

Praktik 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.

Praktik 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.

Dokumentasi Produk Tumpeng Pesisiran

Memfoto sajian tumpeng pesisiran sebelum dimakan bersama.

Memvideo sajian tumpeng pesisiran sebelum dimakan bersama.

Presentasi Hasil Penelitian Sosial

- Mengenal Masyarakat desa DAsun
- Sejarah Tumpeng Pesisiran
- Rempah Tumpeng Pesisiran
- Bahan, Alat, & Cara Memasak Tumpeng Pesisiran
- Tradisi Tumpengan
- Perubahan Tradisi Tumpengan
- Tumpeng Pesisiran dan Ikon Kuliner Nusantara
- Tumpeng Pesisiran dan Pemajuan Desa
- Makan Bersama Merajut Tali Puser Nusantara
- Siswa bersama guru dan warga desa menikmati sajian tumpeng pesisiran
- Siswa bersama guru dan warga desa menikmati sajian tumpeng pesisiran

HASIL PENELITIAN

Assalamualaikum Wr.Wb. Halo perkenalkan kami dari kelompok 8 . Kami merupakan peserta Learning Tour Tumpeng Pesisiran di Desa Dasun, Kecamatan Lasem, Kabupaten Rembang. Kami beranggotakan 9 siswa. Kelompok kami didampingi oleh Bu Maslahah nur sakinah , S.Pd dan Bu Sukariani (pendamping dari desa).

Anggota kelompok 8 Dari X2

- 1. ZAENIT KAMILATUL LAILA (36)**
- 2. TRI DIAN SARI (33)**
- 3. DINDA UMAHATUL ASFIYAH (12)**
- 4. WULAN HAPSARI (35)**
- 5. KHAYLILA FEBRIYANTI (20)**
- 6. ABDUL AZIZ (1)**
- 7. IMAM SYAFI'I. (16)**
- 8. MUHAMMAD VALENSI (23)**
- 9. DIKI SETIYAWAN (10)**

SESI FOTO INDIVIDU



Zaenit Kamilatul Laila

Pada saat melakukan learning tour di desa dasun ternyata tidak serumit yang dibayangkan, disana saya dapat belajar banyak dari membuat tumpengan, menghias tumpeng dan cara memasaknya gimana walaupun sedikit melelahkan, ibu pendamingnya disana baik dan ramah sudah membantu banyak dalam membuat tumpeng. Semoga dengan adanya kegiatan ini, dapat memberikan manfaat yang nyata dan menjadikan lebih baik kedepannya agar semakin maju.



Tri Dian Sari

Learning tour ini sangat menyenangkan karena banyak belajar dari membuat tumpeng dan mulai dari menghias tumpeng . Di kegiatan ini semoga kedepannya semakin bagus dan lebih bermanfaat bagi semuanya.



Dinda Umahatul Asfiyah

Sangat menyenangkan, masyarakat nya sangat ramah disana bisa latihan masak dan wawancara , bekerjasama dengan team/kelompok Sambil bercanda, menikmati hasil masakan bersama, semoga kedepannya lebih baik



Wulan Hapsari

Saya senang mendapat pengalam memasak,berwawancara dan berkomunikasi dengan masyarakat setempat ternyata orang²nys ramah. Ketika menggunakan transportasi umum sebaiknya satu kelas menggunakan 2bis engkel/bis mini supaya anak/siswa tersebut mendapatkan tempat duduk yang nyaman saat perjalanan.



Khylila Febriyanti

Pesan dan kesan Semoga tahun depan kalau ada kegiatan learning tour tidak seberantakan sekarang, bisa lebih bagus lagi, dan biayanya juga jangan mahal.



Abdul aziz

sangat memuaskan karena yang saya kira bakalan kurang enak ternyata enak kedepan jika membuat tumpeng, harus lebih baik lagi, yaitu dengan cara hati" dalam pelaksanaan membuat. dan juga harus lebih kreatif dalam mengias lagi.



Imam Syafi'i

Sangat menyenangkan, disana kita belajar memasak dan bekerjasama.semoga kedepanya bisa lebih baik lagi.



Diki Setiyawan

Sangat memuaskan, disana belajar membuat tumpeng dan memasak bersama-sama agar cepat selesai semoga kegiatan kedepanya bisa lebih baik lagi.

FOTO KEGIATAN LEARNING TOUR DI DESA DASUN



Pembekalan sebelum berangkat oleh pak Suhadi, dan kepala sekolah Dengan pengarahan yaitu menjaga sikap yang baik dan tentunya sopan terhadap masyarakat ndasun. Setelah itu dilanjutkan doa yang dipimpin oleh pak Khamit terhormat.



Setelah sampai di sana tepatnya di lapangan desa dasun kami turun dari bus dan menemui pendamping kami

Bu sukariani.



Dan kami pun segera menuju kerumah bu sukariani selaku pendamping kami untuk memasak nasi tumpeng.



Setelah kami berjabatan tangan dengan ibu sukariani,kami pun duduk sebentar sambil menikmati suguhan sedikit makanan dan minuman dari ibu sukariani,Selepas itu kami pun bergegas memasak tumpeng,agar cepat selesai.





Setelah selesai makan, kami memotong bahan-bahan, kami membagi tugas, ada yang memotong tempe, memotong cabai, Memotong bawang merah dan bawang putih, memotong cumi, ada juga yang menghaluskan bumbu untuk di tumis dan di campur tepung untuk menggoreng udang dan tempe. Semuanya melakukan tugas dengan baik.



Setelah itu menghias tumpeng, mencetak tumpeng, kami juga menghiasi tumpeng dengan berbagai lauk pauk yang juga dibantu oleh Bu Mia.



setelah selesai semuanya kami pun bersih bersih dann segera menuju gedung serbaguna yang ada di desa dasun, mengikuti kegiatan disana.



Penilaian dilakukan dewan juri, Selepas itu kami makan bersama dan didampingi oleh ibu pendamping.



Setelah makan, kami pun bersih sampah yang ada di gedung serbaguna tersebut agar terlihat bersih dan tidak ada sampah yang berserakan.

Setelah itu kami pun berpamitan dengan ibu sukariani yang telah membantu kami untuk membuat nasi tumpeng.

PEMBAHASAN

Sejarah dan Makna Tumpeng.

Tumpeng kuliner tradisional khas Indonesia dibuat dengan santan (golden). dibentuk seperti Gunung, bagi masyarakat Sunda mengukus nasi menggunakan alat dinamakan aseupan, dari ayaman bamboo kecut dan kedalam seeng. Ketika matang dibalikkan kedalam tampah yang dialasi daun dan bentuknya telah menyerupai kerucut bentuk aseupan. Perancangan atau landscape tumpeng istilah kuliner plating adalah sebagai berikut.

Warna tumpeng kuning keemasan melambangkan keagungan Maha Kuasa. Bentuknya kerucut sebagai symbol menunjuk atas kepada Yang Pencipta, Tumpeng ditata minimal tujuh macam lauk-pauk. Angka tujuh bahasa Jawa adalah Pitu merupakan akronim dari pitulung yang artinya bahwa manusia hidup harus tolong. Beberapa alasan tumpeng dibentuk kerucut Gunung adalah sebagai berikut:

Pada zamannya kehidupan masyarakat sangat dipengaruhi oleh kebudayaan Hindu. Gunung lambang kemakmuran, biasanya bawah gunung, bermuara mata yang mengalir untuk semua kehidupan yang manusia tumbuhan hewan. Ketika potong diberikan kepada dihormati, orang selanjutnya teman-teman. Dalam cara tumpengan, ada tradisi menghormati sesepuh atau yang dituakan, dilayani terlebih dahulu. (2012), tumpeng merupakan suatu bentuk kearifan memiliki makna yang mengajarkan. Kini generasi muda yang mengenal bersamaan yang terkandung tumpeng.

Jenis-Jenis Tumpeng Tumpeng yang dikenal masyarakat tumpeng nasi kuning, banyak masyarakat

belum mengetahui mengenai aneka ragam tumpeng. Jenis-jenis tumpeng ini sesuai dengan dan yang kita sembahkan kepada sang pencipta. Pentingnya pengetahuan jenis-jenis tumpeng ini diharapkan menjadi landasan masakan tradisional dan yang sangat kental dalam menghadapi globalisasi ini. Gardjito Lilly (2010:18) jenis-jenis tumpeng Tumpeng Putih

Tumpeng Adhem-Adheman

Dibuat putih, bagian lereng puncak tumpeng dikalungi daun pisang. Tumpeng melambangkan pengharapan agar makhluk yang mengganggu kegiatan yang berlangsung

SIMPULAN

Tumpeng merupakan makanan tradisional etnis Jawa yang digunakan

sebagai simbolis dalam upacara adat etnis Jawa seperti acara syukuran kelahiran

bayi, upacara kematian, maupun dalam prosesi pernikahan. Tumpeng

menggunakan berbagai tumbuhan dan hewan dalam bahan pembuatannya, dimana

masing-masing dari bahan ini memiliki makna tersendiri dalam etnis Jawa.

Bahkan dari perbedaan warna tumpeng yang digunakan saja bisa memiliki makna yang berbeda pada tumpeng. Tumpeng juga memiliki aturan dalam cara pengambilan tumpeng harus di keruk mulai dari bagian bawah hingga ke atas Tumpeng. Tetapi karena minimnya pengetahuan masyarakat etnis Jawa sekarang sehingga banyak yang salah mengartikan makna tumpeng serta pemotongan tumpeng tersebut.

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 Gunungan: 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

