LAPORAN PENELITIAN

TUMPENG PESISIRAN

Disusun oleh :

1. Adiyatma Yafi Prabawa (1)
2. Bunga Fatmawati (7)
3. Dina Shofiyana (10)
4. Dwi Wulan Sari (11)
5. Haelani Cahya Ramadhani (14)
6. Indira Suci Cahyani (17)
7. Marosatul Khasanah (19)
8. Muhammad Yusuf (23)
9. Yusuf Maulana (36)

PEMERINTAH PROVINSI JAWA TENGAH

DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

SMA NEGERI 1 PAMOTAN

TAHUN 2022/2023

Kata Pengantar

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT. yang telah melimpahkan Rahmat dan Kasih-Nya, sehingga laporan kegiatan di desa Dasun, Kecamatan Lasem 2023 dapat diselesaikan dengan tepat waktu. Laporan kegiatan pembuatan Tumpeng ini merupakan laporan pertanggungjawaban dalam menjalankan program pembelajaran yang telah disesuaikan dengan kurikulum yang ada. Tentu saja sudah dibuat sesuai dengan rumusan yang mengacu pada pokok tugas dan peran yang disimpan sesuai arahan pembimbing.

Laporan kegiatan yang dijalankan lewat serangkaian kegiatan ini berharap dapat berjalan dan dapat meningkatkan kualitas belajar bagi para siswa, sehingga mendukung keberhasilan dan kelancaran dalam pembelajaran kedepannya. Sehingga laporan kegiatan ini tidak hanya menjadi laporan saja. tetapi juga dapat menjadi acuan, menambah wawasan bagi para pembacanya. agar ada kemajuan dari laporan satu dengan laporan lain di masa yang akan datang.

Oleh karena itu, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar -besarnya kepada

1. Bapak Supartono, M. Pd. Kepala Sekolah SMA N 1Pamotan
2. Bapak Sujarwo. Kepala Desa Dasun kec. Lasem
3. Bapak/ibu perangkat Desa Dasun kec. Lasem
4. Bapak Suhadi dan Ibu Indarti P.N. Guru pengampu mata pelajaran sosiologi
5. Keluarga Bapak Bambang selaku pendamping kegiatan lapangan
6. Bapak/ibu guru pendamping

yang telah ikut serta dalam pembuatan laporan ini. Kami menyadari bahwa laporan penelitian ini masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, kami meminta kepada pembaca untuk memberikan sarannya kepada kami. Supaya kedepannya kami kelompok XXI dapat membuat laporan penelitian yang lebih baik lagi.

Abstrak/sari

Tumpeng pesisiran

Daftar isi

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

Latar Belakang

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

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

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

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

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

Rumusan Masalah

Berdasar 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 kerapkali dihubung-hubungkan dengan ruang kebatinan masyarakat Jawa. Makna klasik yang melangit itu kemudian tidak mudah dijangkau oleh generasi muda. Beberapa studi tumpeng yang berhubungan dengan makna klasik dapat dilihat pada studi Sutiyono (1998) dan Rondhi (2007). Menurut Sutiyono (1998:2) tumpeng dan gunungan 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 rekasayasa 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 gunungan 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. Tidak hanya itu, tumpeng pesisiran juga menggunakan beberapa rempah yang merupakan ciri

khas masakan nusantara. Rempah sendiri, di Indonesia merupakan komoditi yang sangat diandalkan terutama untuk mengolah maskan maupun bahan obat.

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

Sebelum kegiatan learningtour ini dilaksanakan, ada beberapa tahapan yang harus dilalui :

1. Lokasi kegiatan : Desa Dasun, kec. Lasem, Rembang, Jawa Tengah.
   Desa Dasun adalah yang terletak di sebelah utara Kota Lasem, tepatnya di pesisir Pantai Utara Pulau Jawa. Desa ini merupakan desa yang unik karena memiliki beberapa tradisi sedekah laut yang salah satunya ikonnya adalah tumpeng pesisir.
2. Pembiayaan.
   Untuk menyukseskan kegiatan ini, pembiayaannya dipikul secara gotong royong, antara siswa, sekolah dan Desa Dasun.
3. Perlengkapan yang harus disipakan sebelum pelaksanaan kegiatan ini.
   - Alat komunikasi
   - Alat dokumentasi
   - Bahan untuk membuat tumpeng
4. Perizinan.
   - Izin wali murid
   - Izin sekolah
   - Izin lokasi kegiatan
5. Pengarahan serta bimbingan dari Bapak Suhadi dan Ibu Indarti
   - Pengarahan umum.
   - Pedoman wawancara.
   - Pedoman pengamatan.

Pada hari Rabu tanggal 15 Maret sekitar pukul 07.00 siswa berkumpul untuk melaksanakan apel pagi dan mendapatkan sedikit pengarahan serta pembekalan dari Bapak Suhadi, juga ada sedikit pesan dari bapak Kepala Sekolah Bapak Supartono, M. Pd. Dan kegiatanini pun diawali dengan doa yang dipimpin oleh Bapak Khamid.Lalu kami berangkat dengan bus yang sudah dibagi sesuai kelompok.

Perjalanan dimulai dengan tenang kami semua berada dalam satu bus kecuali Yafi dan Maulana yang entah hilang kemana. Sepanjang perjalanan kami berbincang banyak hal salah satunya usulan mengenai salah satu menu tumpeng. Singkatnya kami telah sampai desa Dasun kami menyempatkan diri untuk melihat-lihat tambak yang ada sebelum adanya Bapak Bambang selaku warga pendamping kelompok kami yang menghampiri dan menutun kami ke kediamannya. Disini kami melihat tambak ikan Bandeng organik. Sebelum memulai masak-masak kami berkenalan dulu dengan bapak dan ibu pemilik rumah, berkenalan dimulai dari nama dan rumah kami. Lalu kegiatan memasak pun dimulai dengan hikmat, kami juga mewawancarai Ibu Andayani dan Bapak Bambang seputar form pertanyaan yang telah ada. Saat memasak kami tidak sempat mengambil foto, karena kami sibuk tugas untuk membantu menyelesaikan tumpeng pesisir tersebut.

Tumpeng kami siap sekitar pukul 10.10 . Tiap tiap ornamen dalam tumpeng itu memiliki makna dan filosofis tersendiri. Satu bunga cabai diatas melambangkan Allah Maha Satu, Maha Kuasa, Maha Melihat. sementara 5 bunga cabai malambangkan ibadah sholat fardu sebagai tiang agama. 6 wortel melambangkan 6 rukun iman dan 6 Profil Pelajar Pancasila yang harus kita tanamkan dalam hati, jiwa, dan pemikiran kita. 4 bunga tomat melambangkan 4 arah jalan hidup manusia, barat timur selatan dan utara, 9 lauk dalam tumpeng mewakili setiap 9 anggota kelompok kami juga, filosofis ini berasal dari sifat dan karakteristik yang ada pada teman-teman pun memiliki hubungan dengan makanan yang ada, undakan nasi tumpeng melambangkan kehidupan yang tidak akan langsung naik keatas pasti besar ataupun kecil akan ada masalah yang menyentil. Sebelum pergi kami makan bersama karena lauk yang dimasak tersisa banyak sekali. Meski pada akhirnya kami pun kekenyangan saat hendak makan Tumpeng utama. Setelah kami selesai menghias tumpeng kami bersiap untuk melaksanakan ibadah solat dzuhur di salah satu masjid atau mushola di sekitar rumah Bapak Bambang. Setelah selesai solat kami membersihkan semua kotoran yang merupakan sisa dari hasi memasak dan menghias tumpeng kami. Dan kami pun meminta untuk berfoto bersama dengan bapak danibu pendamping.

Ini merupakan hasil jepretan foto teman kami yang kebetulan lewat untuk beribadah, tetapi kami mint untuk mengambil gambar kami bersama Bapak Bambang dan Ibu Andayani.

Terimakasih pak, buk karena mau berbagi ilmu dengan kami dan mengajari kami dengan sabar dan telaten.

Perjalanan singkat kami ke Gedung Serbaguna untuk penilaian hasil Tumpeng. Perjalanan menuju Gedung Serbaguna sedikit jauh, tetapi perjalanan itu tidak terasa karena kami berjalan sambal bersenda gurau dan menikmati pemandangan Gunung Lasem yang tampak megah. Dengan di bawahnya terbentang hamparan tambak yang panjang sejauh mata memandang.
Dalam perjalanan singkat kami menuju Gedung Serbaguna Desa Dasun kami sempat memfoto pemandangan indah lukisan Yang Maha Kuasa sungguh tiada tandingnya.

Setelah kami sampai di Gedung Serbaguna kami merasa senang karena kami telah menyelesaikan beberapa tugas yang diberikan. Perjuangan kami terasa terbayar karena telah sampai pada titik ini, kami berucap syukur karena dapat mengikuti kegiatan sampai akhir tanpa kehilangan suatu apapun. Kami pun pulang sekitar pukul 15.30 wib. Saat pulang kami pun merasa senang karena kami mendapatkan ilmu dan pengalaman baru di sana. Setelah kegiatan di Desa Dasun ini kami mendapat beberapa pengarahan lagi untuk membuat laporan hasil penelitian tumpeng ini.

Pembahasan

Simpulan

Penutup

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, 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.

Lampiran-lampiran pendukung