

Laporan Penelitian Sosial Tumpeng Pesisiran – X4

LAPORAN PENELITIAN SOSIAL TUMPENG PESISIRAN

SMA N 1 PAMOTAN



Disusun oleh:

Kelompok 13

Anggota:

1. Adis Juliana (02)
2. Ahmad Syafi'i (03)
3. Karin Nurul Ardhini (12)
4. Kevin Almuzzaqi (13)
5. Khomsatun Sa'diyah (14)
6. Sanya Kharisma Putri (27)
7. Saqya Ainil Mazaya (28)
8. Taruna Aditya Kusuma (32)
9. Zidan 'Alaikattaqi (36)

TAHUN PELAJARAN 2022/2023

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 sosial tumpeng pesisiran ini dapat selesai dengan baik.

Walaupun demikian, penyusun berusaha dengan semaksimal mungkin demi kesempurnaan penyusunan laporan ini baik dari hasil kegiatan di sekolah, maupun dalam kegiatan di desa ndasun, Kec.lasem Kab.Rembang. 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 sosial tumpeng pesisiran ini.

Akhir kata, penyusun berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca serta dapat membantu memahami lebih luas tumpeng pesisiran. Kritik dan saran yang membangun sangat kami harapkan untuk kesempurnaan laporan ini. Saya ucapkan terima kasih banyak kepada semua pihak yang telah membantu, semoga Allah Swt. membalas semua kebaikan kalian.

Abstrak/sari

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya perbedaan hasil pangan dan karakteristik dari suatu daerah yang dilakukan oleh siswa/siswi SMA N 1 PAMOTAN Tahun Pelajaran 2022/2023. Penelitian ini merupakan penelitian pertama kami untuk melaksanakan kegiatan tumpeng pesisiran . Penelitian ini melibatkan banyak orang yang ada di desa ndasun yang tentunya sangat membuat kegiatan ini menjadi berkesan. Sebagai kelompok penelitian yang berjumlah 9 orang. Hasil penelitian ini dikumpulkan sebagai data. Kemudian data tersebut diolah lagi menjadi data yang baik dan dapat memberikan motivasi bagi pembaca .Berdasarkan hasil analisis data, kami menyimpulkan bahwa kegiatan ini memiliki banyak tujuan serta memberikan pembelajaran bagi kami seperti mengenal bahan-bahan laut yang ada di desa ndasun serta mengenal karakteristik dari rempah-rempah maupun desa ndasun sendiri.

Daftar Isi

HALAMAN JUDUL		1
COVER		1
KATA PENGANTAR		2
ABSTRAK/SARI		2
DAFTAR ISI		3
LATAR BELAKANG		4
RUMUSAN MASALAH		5-8
TUJUAN PENELITIAN		8
MANFAAT PENELITIAN		8
KAJIAN PUSTAKA		9-11
METODE PENELITIAN		12-13
HASIL PENELITIAN		
14-31		
PEMBAHASAN		31
SIMPULAN		32
PENUTUP		32
DAFTAR PUSTAKA		
32-34		

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 sosial 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?
 1. beras yang di olah menjadi nasi putih.

bahan ini didapatkan dari pasar.

Dan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk lauk pauk tumpeng pesisiran antara lain:

1. Bawang merah
2. Bawang putih
3. Cabai rawit
4. Cabai merah
5. Cabai hijau
6. Tomat
7. Kacang panjang
8. Sawi
9. Kol
10. Wortel
11. Timun
12. Daun bawang
13. Daun seledri
14. Tempe
15. Lada
16. Laos
17. Garam
18. Gula
19. Penyedap rasa
20. Daun salam
21. Mie kuning
22. Minyak goreng

Dari bahan-bahan untuk lauk tersebut, di dapatkan dari pasar.

Adapun lauk pauk utama dalam pembuatan tumpeng pesisiran yaitu:

1. Kepiting
2. Udang
3. Kerang
4. Ikan bandeng
5. Dll

Dari bahan-bahan untuk lauk utamanya, didapatkan dari pantai sendiri dan didapatkan juga dari tambak.

- b. Bagaimana proses membuat tumpeng pesisiran? .

A. Cara membuat nasi.

Siapkan beras dan cuci hingga bersih. Kemudian tiriskan dan tambahkan sekitar 2 lt air, rendam beras selama kurang lebih selama 60 menit. Setelah 60 menit, tiriskan beras, kemudian kukus selama 45 menit.

B. Cara membuat tempe orek

1. Siapkan tempe dan kupas dari plastiknya.
- Kemudian potong dadu sama rata.
2. Kupas bawang putih kemudian iris tipis, memarkan lengkuas dan iris cabai.
3. Haluskan semua bumbu halus yang sudah disiapkan tadi.
4. Goreng tempe setengah matang.
5. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan lengkuas dan daun salam, tumis sebentar.
6. Masukkan tempe, kaldu ayam bubuk, gula, garam dan air. Aduk rata.
7. Terakhir Masukkan kecap manis dan saos sambal lalu aduk kembali, biarkan meresap dan mengering (uji rasa) Angkat.
8. Orek tempe siap disajikan

C. Cara membuat kepiting dan udang asam manis

1. Pertama bersihkan kepiting, buang cangkang atasnya dan bersihkan udang buang kepala dan kulitnya
2. Rebus sampai matang dan berubah warna, lalu tambahkan perasan air lemon untuk aroma yang lebih segar.
3. Haluskan bumbu menggunakan blender, atau bisa juga di ulek sampai halus. Setelah itu tambahkan sedikit minyak goreng agar bumbu mudah hancur.
5. Panaskan minyak goreng sekitar 5 sendok makan, tumis bumbu halus masukkan sereh yang sudah digeprek, daun salam, sampai agak harum. masukkan 2 gelas air dari sisa rebusan kepiting tadi, masukkan garam, lada bubuk, gula jawa(aren), penyedap rasa, saos, kecap manis, cicipi rasa, jika rasanya sudah pas masukkan kepiting dan udang. aduk merata, Lalu tambahkan bawang daun yang sudah dicincang.
7. Biarkan sampai mendidih dan airnya sedikit berkurang agar bumbu meresap.
8. Kepiting dan udang asam manis siap disajikan.

D.Cara membuat tumis kerang:

1. Siapkan kerang, lalu kupas satu per satu dari cangkangnya.
2. Cuci bersih kerang kupas hingga bersih, lalu rebus kurang lebih 15-20 menit, lalu sisihkan.
3. Tumis bumbu halus yang sudah disiapkan beserta lengkuas, gula jawa, daun salam, sereh hingga layu.
4. Masukkan kerang kupas, kemudian aduk hingga rata.
5. Tambahkan penyedap rasa dan kecap, aduk hingga rata.
6. Tumis kerang siap disajikan

E.Cara membuat bandeng presto:

1. Ambil baskom, letakkan ikan bandeng di dalamnya. Balur ikan bandeng dengan bumbu halus kecuali daun salam. Diamkan selama satu jam.
2. Siapkan panci presto, alasi dasarnya dengan daun salam. Susun ikan bandeng berbumbu, tuang air. Tutup presto dengan rapat, lalu kunci.
3. Masak ikan bandeng selama 60 menit. Setelah matang Angkat.
4. Buka katup pengatur suhu, biarkan uap keluar sampai habis. Angkat ikan. Hidangkan bandeng presto selagi hangat bersama nasi atau digoreng dulu.
5. Bandeng presto siap disajikan.

Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah dalam penelitian sosial tersebut, 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 melalui tumpeng pesisiran.

Manfaat Penelitian

- Memberikan pembelajaran tentang objek yang dibahas.
- Dapat menginspirasi para pembaca.
- Menambah pengalaman dan wawasan kepada penulis tentang cara membuat tumpeng pesisiran.
- Menjadi referensi bagi pembaca.

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 bereksresi 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 Sutyono (1998) dan Rodhi (2007). Menurut Sutyono (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

Instrument penelitian

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

Kelompok 13 X.4



Foto bersama sebelum kegiatan membuat tumpeng pesisiran
Yang didampingi oleh guru pendamping bapak Agus Isnanto dan ibu pendamping warga Ibu Siti Mardiyah.

Kami kelompok 13 kelas X4

Dengan anggota:

1. Adis Juliana (02)
2. Ahmad Syafi'i (03)
3. Karin Nurul Ardhini (12)
4. Kevin Almuzzaqi (13)
5. Khomsatun Sa'diyah (14)
6. Sanya Kharisma Putri (27)
7. Saqya Ainil Mazaya (28)
8. Taruna Aditya Kusuma (32)
9. Zidan 'Alaikattaqi (36)

Kami kelompok 13 kelas X4 yang siap melakukan tugas kami untuk melancarkan kegiatan tumpeng pesisiran di desa ndasun yang sangat memberikan kan ilmu karna memiliki banyak sekali tujuan. Karna dibalik kegiatan yang akan kami lalukan ini banyak sekali motivasi bagi kami yang akan kami jadikan bekal kami. Memang awalnya kami merasa tidak semangat karna kami berfikir jika kegiatan ini sangat melelahkan dan membosankan. Tapi salah dengan itu bahkan, kami merasa semangat setelah turun dari bus dan sampai di desa ndasun karna banyak sekali warga yang antusias dimana kami merasa sangat dihormati disana. Kami merasa semangat karna kita bertanding bukan bertanding dengan negatif ya..., tapi kami bertanding dengan positif untuk menumbuhkan sikap bertanggung-jawab, kerja keras serta jiwa kerja sama kita. Kami sangat bersemangat akan hal itu sampai-sampai kami tidak merasakan lelah saat melakukan tugas kita. Padahal ini baru pertama kali kami melakukan kegiatan membuat tumpeng pesisiran ini. Seperti yang kami katakan tadi kami sangat senang dengan kegiatan ini yang tidak hanya memberikan semangat namun ilmu yang sangat penting.



Sebelum kegiatan tumpeng pesisiran dimulai kami melakukan apel pagi terlebih dahulu yang berisi pengarahan bagi kita semua selama di desa dasun seperti menjaga sikap serta tata tertib yang harus di lakukan selama melaksanakan kegiatan di tumpeng pesisiran di desa ndasun. Kemudian juga diisi oleh bapak Soepartono Mpd selaku kepala sekolah SMA N 1 PAMOTAN yang memberikan beberapa kata untuk kami ingat selama kami sedang berkegiatan di desa ndasun. Pesan dari bapak Soepartono untuk selalu menjaga sikap dimana pun kita berada tidak hanya nanti kita di desa ndasun saja tetapi saat kita nanti berangkat mulai dari naik bus hingga turun dari bus untuk tetap menjaga sikap. Setelah itu kami diberi pembekalan yang akan kita lakukan nantinya untuk membuat tumpeng. Kami diingatkan juga untuk selalu menerapkan kerja sama dalam setiap kegiatan yang kita lakukan karna kegiatan ini merupakan kegiatan yang bertujuan untuk melatih kerja sama kita serta menumbuhkan jiwa karakter profil pelajar pancasila. Setelah pembekalan yang kita terima kami melakukan do'a bersama untuk keselamatan kita di jalan maupun nanti saat berkegiatan yang dipimpin oleh bapak Nur Khamid yang merupakan guru mata pelajaran PAI di SMA N 1 PAMOTAN.



Sesampainya di desa dasun, kami disambut dengan baik oleh warga disana. Melihat antusias warga di desa ndasun yang menyambut kita dengan baik, membuat kita semangat dengan kegiatan yang akan dilakukan. Kita memang baru pertama kali ke desa ndasun, tapi kami sudah disambut dengan baik oleh warga disana juga ada orang yang mendampingi kita dalam melaksanakan kegiatan tumpeng pesisiran. Kita nantinya bukan hanya di dampingi oleh pendamping dari warga yang membantu kita untuk membuat tumpeng pesisiran namun, kami juga didampingi oleh pendamping guru yaitu pak Agus Isnanto yang selalu memberikan semangat kepada kita untuk tetap melaksanakan kegiatan nanti dengan lancar dan penuh semangat. Pada saat kami berkumpul disuatu lapangan yang dimana menjadi titik pertama kali kita untuk bertemu dengan ibu pendamping kita. Namun, pada saat itu ibu pendamping kami belum juga datang untuk menemui kami. Kami mulai bertanya-tanya dan merasa khawatir dimana ibu pendamping kami. Beberapa menit kemudian kami bertemu dengan ibu pendamping kami ya itu Ibu Siti Mardiyah. Kami langsung berbincang-bincang dengan ibu Siti Mardiyah serta meminta arahan untuk kegiatan yang akan dilakukan nanti. Kami pun diajak untuk ke rumah ibu Siti Mardiyah.



Kami berjalan ke rumah ibu Siti Mardiyah untuk membuat tumpeng pesisiran. Kami berjalan dengan santai dan menikmati indahnya desa Ndasun. Rumahnya tidak terlalu jauh dari lapangan tempat kita kumpul sebelumnya. Di perjalanan menuju ke rumah Bu Siti Mardiyah, kami menikmati suasana disana sambil bercerita dan bercanda dengan satu sama lain. Bukan hanya itu canda tawa itu membuat kita bersemangat lagi dalam melakukan kegiatan ini.



Sesampainnya kami di rumah ibu Siti Mardiyah, kami lagi-lagi disambut dengan baik. Kami diberi sarapan sebelum melakukan kegiatan selanjutnya. Kami merasa tidak enak setelah apa yang dilakukan warga setempat dengan sangat antusias walaupun itu mungkin hal yang awajar bagi warga setempat ketika ada yang berkunjung. Kami sangat merasa senang. Setelah itu kami sarapan bersama-sama terlebih dahulu yang sudah disiapkan oleh ibu Siti Mardiyah. Beberapa saat kemudian, kami siap untuk melakukan kegiatan untuk membuat tumpeng pesisiran dari awal sampai akhir. Sebelum itu, kami berganti baju terlebih dahulu agar tidak kotor baju seragam kita.



Setelah sarapan, kami diberi arahan oleh ibu Siti Mardiyah seperti dikenalkan dengan bahan-bahan apa saja yang di gunakan serta bahan laut apa saja yang dipakai untuk membuat tumpeng ini. Banyak sekali bahan-bahan yang digunakan untuk membuat tumpeng pesisiran ini mulai dari rempah-rempah yang memiliki bau atau ciri khas yang berbeda-beda serta bahan laut segar yang digunakan untuk membuat tumpeng pesisiran ini. Tentu saja kita di kenalkan satu persatu dengan bahan-bahan yang digunakan mulai dari baunya, bentuknya dll dari masing-masing bahan tersebut. Tidak hanya itu, kami dijelaskan juga cara memotong tempe untuk pembuatan kering tempe. Tempe-tempe itu dipotong seperti dadu yang agak tipis.



Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat tumpeng adalah

1. cabai
2. Bawang merah
3. Bawang putih
4. Sawi
5. Wortel
6. Tomat
7. Tempe
8. Tauge
9. Timun
10. Kol

Adapun bahan-bahan laut yang digunakan yaitu

1. Kepiting
2. Kerang
3. Udang

Dan rempah-rempah yang digunakan adalah

1. Merica
2. Kemiri
3. Jahe

4. Daun salah
5. Daun jeruk
6. Sereh

Adapun juga bahan tambahan yang digunakan seperti

1. Saus
2. Kecap
3. Garam
4. Gula
5. Bahan penyedap rasa



Kemudian proses mengupas bawang merah dan bawang putih serta memotong kol. Bawang merah dan bawang putih ini digunakan untuk campuran bumbu yang nantinya menimbulkan rasa yang sedap pada masakan tersebut. Fungsi dari bawang putih sendiri yang memiliki ciri khas yaitu memiliki rasa dan aroma yang sangat kuat. Kelebihan ini yang dipakai saat memasak supaya rasa makanan bisa lebih kuat. Namun bawang putih maupun bawang merah ini memang sama-sama memiliki aroma yang sangat kuat jadi cocok untuk dijadikan campuran bumbu seperti yang kami lakukan, sebagai campuran tumisan.



Dilanjut dengan memotong cabai lembut-lembut untuk campuran tumisan. Cabai disini memiliki ciri khas yaitu selain baunya yang tajam juga rasanya yang pedas. Selain itu cabai disini bukan hanya dijadikan campuran dari bumbu masakan namun, cabai disini juga akan dijadikan hiasan nasi tumpeng.



Tidak sampai disitu saja, tidak lupa juga kami menghiasi nampan yang akan kita gunakan untuk menaruh nasi tumpeng serta lauk pauknya. Memang hal yang baru bagi kami untuk membuat ini. Namun semangat kami tidak sampai disitu saja. Kita membuat hiasan nampan itu menggunakan daun pisang. Daun pisang sangat mudah di temukan bahkan banyak sekali di sekitar kita. Pertama-tama kami membuat segitiga dari daun pisang yang sudah dibersihkan menggunakan lap. Buatlah beberapa segitiga sampai memenuhi pinggir-pinggir nampan. Setelah itu, gabungkan segitiga-segitiga tersebut menggunakan staples maupun dengan lidi. Setelah pinggiran tersebut

jadi, dilanjut untuk membuat alas atau menutupi bagian tengah nampan dengan daun pisang dan jadilah nampan untuk menaruh nasi tumpeng.



Kemudian memotong daun bawang untuk campuran masakan. Daun bawang ini memang jarang digunakan oleh orang karna, terkadang ada juga orang yang tidak menyukai daun bawang ini. Daun bawang memiliki ciri khas seperti rasa serta bau yang menyengat dan pedas seperti bawang merah atau bawang bombay.



Next, memotong bahan-bahan yang lain seperti tomat bawang merah bawang putih.

Seperti penjelasan diatas bahwa bawang merah san bawang putih memiliki bau yang menyengat. Sampai-sampai orang yang mengupas ataupun memotong bawang merah dengan jumlah yang banyak bisa nangis. Karna ya itu baunya menyengat sampe ke mata yang perih.



Selanjutnya menggoreng tempe untuk membuat kering tempe yang sudah dipotong tadi sepeti dadu yang agak tipis. Serta menumis bahan-bahan yang sudah di potong-potong tadi,seperti bawang merah,bawang putih, cabai. Kemudian memasukkan tempe yang sudah di goreng setengah matang tadi untuk di tumis bersama bumbu tadi dan kemudian masukkan kecap sebagai bumbu tambahan dan beri gula,garam dan bumbu penyedap lainnya sebagai pelengkap dan sesuai selera.



Selanjutnya, menumis bumbu-bumbu untuk membuat kepiting asam manis. Yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabaik dan bumbu tambannya yaitu saus tomat. Serta tidak lupa rempah-rempah yang digunakan seperti daun jeruk, daun salam dan serai untuk bahan tambahan agar bumbu asam manis ini memiliki rasa yang enak dan tentunya wangi.





Proses mencetak tumpeng dengan cetakan tumpeng yang berbentuk kerucut yang bertingkat-tingkat. Sebelum mencetak perlu diingat bahwa perlu ketelitian saat mencetak nasi tumpeng. Karna jika tidak teliti bisa jadi tumpeng tidak terbentuk dengan sempurna. Maka diperlukan ketelitian serta mengisi nasi ke dalam cetakan dengan sangat padat dengan cara di tekan-tekan menggunakan centong.

Serta membuat hiasan tumpeng se kreatif mungkin yang di buat dengan penuh kasih sayang dan penuh cinta serta penuh semangat. Kita membuat hiasan tumpeng ini sebisa kita dan se kreatif kita seperti elemen pelajar pancasila yaitu kreatif. Serta tidak lupa membuat wadah untuk menaruh lauk pauk yang dibuat dari daun pisang yang berbentuk seperti perahu. Kami sengaja membuat wadahnya berbentuk perahu karena kami sedang membuat tumpeng pesisiran yang dimana tumpeng itu lauk pauknya dari hasil desa ndasun yaitu hasil laut.



Menata hiasan dengan secantik mungkin juga seindah mungkin. Untuk menghasilkan tumpeng pesisiran yang bagus. Serta bekerja sama saat menata hiasan tersebut. Tumpeng ini menjadi indah karna kerja sama kita untuk membuat tumpeng ini serta mengungkapkan pendapatkan kita untuk menciptakan tumpeng yang indah serta enak.



Setelah berkerja dengan sangat keras dan penuh semangat serta tantangan.Kami berhasil menyelesaikan tumpeng pesisiran dari awal sampai akhir. Kemudian tumpeng ini dibawa ke gedung serbaguna untuk di nilai. Tidak lupa sebelum dibawa kami membungkus tumpeng ini seperti membungkus bingkisan gunanya agar tidak ada debu yang masuk pada tumpenb saat dibawa ke gedung serbaguna.





Kemudian, membawa tumpung pesisiran ke gedung serba guna untuk di nilai. Sesampainya kita di gedung serbaguna ini, diawali dengan pembukaan yang dibuka oleh bapak Suhadi serta para tamu undangan kemudian dilanjut dengan pidato oleh warga di desa ndasun. Acara pembukaan yang di dahului dengan doa serta ucapan syukur.

Dipertengahan acara beberapa tamu undangan yang bertugas untuk menilai rasa serta tumpeng yang telah kita buat. Satu persatu tumpeng di cicipi. Dinilai dari rasa, bentuk, dan juga hiasannya. Setelah itu, pengumuman juara tumpeng pesisiran dan tumpeng pesisiran kelompok 13 dengan pendamping ibu Siti Mardiyah mendapat juara 1.

Kemudian di penghujung acara kita makan bersama dengan tumpeng yang kita buat dengan diawali berdoa bersama. Dan setelah makan bersama kami melakukan perjalanan pulang ke SMA N 1 PAMOTAN.

Dari kegiatan kita dari awal banyak sekali pelajaran yang dapat kita dapatkan disini. Kami merasa bangga dan senang sekali bisa belajar bersama-sama membuat tumpeng pesisiran di desa ndasun ini mulai dari mengenal orang-orang yang ada disana, mengenal lebih dalam lagi bahan-bahan yang digunakan serta rempah-rempah yang digunakan untuk membuat tumpeng pesisiran. Suatu hal yang perlu dibanggakan bagi kita pembelajaran tentang kerja keras, tanggung-jawab dan kerja sama juga dipelajari disana. Satu orang dapat menjadi sangat penting dalam sebuah tim, akan tetapi satu orang tidak bisa membuat tim yang hebat. Kerja sama sebuah tim merupakan suatu kemampuan bekerja secara bersama demi meraih visi yang telah ditetapkan. Kemampuan mengarahkan prestasi individu kepada tujuan bersama. Hal inilah yang menjadi bahan untuk mencapai hasil yang luar biasa. Tidak apa-apa kamu memiliki kekurangan, asalkan kamu bisa bekerja sama dengan orang lain dan saling tolong-menolong untuk mencapai tujuan bersama.

Pembahasan

Tumpeng pesisiran adalah tumpeng yang dibuat dari nasi putih yang menggunakan lauk pauk hasil pesisir yaitu bahan laut seperti kepiting, kerang, udang, dll. Tumpeng pesisiran ini berbeda dengan tumpeng yang lain biasanya, tumpeng menggunakan nasi kuning. Tumpeng pesisiran ini merupakan ciri khas dari desa ndasun karena letaknya yang di dekat pantai oleh serta menggunakan bahan pesisir, oleh karena itu, dinamakan tumpeng pesisiran. Selain tumpeng pesisiran masyarakat di desa ndasun ini memiliki produk unggulan seperti garam, terasi, dll. Masyarakat di desa ndasun pun mayoritas sebagai seorang nelayan.

Secara umum, filosofi tumpeng lekat kaitannya dengan perwujudan nilai toleransi, keikhlasan, kebesaran jiwa, dan kekaguman atas kebesaran Tuhan Yang Maha Esa. Jika diperhatikan, bentuk tumpeng yang mengerucut dan dikelilingi lauk-pauk serta sayuran menggambarkan simbol ekosistem kehidupan. Sementara itu, bentuk nasi yang mengerucut dan menjulang tinggi melambangkan keagungan Tuhan Sang Maha Pencipta. Aneka lauk pauk dan sayuran di sekeliling nasi menjadi simbol isi alam. Selain itu, warna putih pada nasi tumpeng melambangkan kesucian.

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. Tumpeng yang selalu dihidangkan pada acara merayakan hari ulang tahun, syukuran, yang bersifat non-formal ataupun formal.

Cara membuat tumpeng pesisiran ala desa ndasun pun sangat mudah sekali bukan hanya bahannya yang sangat mudah didapatkan tetapi cara atau prosesnya pun mudah. Cara pembuatan tumpeng pesisiran sudah kita jelaskan diatas. Resep tersebut bisa dijadikan referensi untuk membuat tumpeng pesisiran.

Simpulan

Setelah melakukan penelitian tentang tumpeng pesisiran dalam sebuah kegiatan yang diadakan oleh SMA N 1 PAMOTAN, dapat ditarik kesimpulan bahwa banyak sekali karakteristik dari desa ndasun yang dapat kita jadikan sebagai pelajaran, motivasi serta sumber informasi. Hal ini dapat membantu pembaca untuk mengetahui atau memperluas wawasan di desa ndasun. Serta Mampu beradaptasi dengan baik sehingga terjalin hubungan kerjasama antara masyarakat di desa ndasun. Meskipun penulis menginginkan kesempurnaan dalam penyusunan makalah ini akan tetapi pada kenyataannya masih banyak kekurangan yang perlu penulis perbaiki. Hal ini dikarenakan masih minimnya pengetahuan penulis.

Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun dari para pembaca sangat penulis harapkan sebagai bahan evaluasi untuk kedepannya. Sehingga bisa terus menghasilkan hasil penelitian yang bermanfaat bagi banyak orang.

Penutup

Demikian hasil laporan penelitian tumpeng pesisiran kami susun untuk memberikan informasi yang ada di desa ndasun. Semoga Allah SWT menjadikan kegiatan ini sebagai sebuah amal bagi kita semua. Mohon maaf jika ada kesalahan dalam penulisan suatu kata. Terima kasih.

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