

LAPORAN PENELITIAN SOSIAL

TUMPENG PESISIRAN



Kelompok 12 X-3

Disusun Oleh :

1. Devi Nur Khoirunnisa (9)
2. Dimas Kurnia Saputra (11)
3. Innayatur Robbani (16)
4. Mada Irfanto (19)
5. Nurul Nur Rahma (27)
6. Ponco Hardiyono (28)
7. Reni Nurfitasari (29)
8. Salwa Dwi Fatmawati (32)
9. Siti Alfiyah (33)

SMA NEGERI 1 PAMOTAN

Tahun Ajaran 2022/2023

Pamotan, . . . 2023

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum wr.wb

Alhamdulillah, puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat serta karunia-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan tugas Laporan Penelitian Learning Tour dengan baik. Shalawat serta salam kami sampaikan hanya kepada tokoh dan teladan kita Nabi Muhammad SAW.

Tujuan saya membuat proposal ini untuk memenuhi salah satu tugas yang diberikan oleh guru dalam Kegiatan Learning Tour Terselesaikannya proposal yang dibuat penulis, melalui banyak sekali proses, hambatan, rintangan dan segala hal dapat penulis melalui berkat dukungan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas ini dengan cukup baik. Oleh karena itu pada kesempatan kali ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada para pihak yang telah membantu jalannya pembuatan proposal proyek ini.

Penulis sadar bahwa dalam pembuatan proposal ini masih terdapat banyak kekurangan, oleh karena itu tidak lupa untuk mengucapkan permohonan maaf yang sebesar-besarnya atas ketidak sempurnaan dari proposal usaha yang penulis buat. Dan selaku penulis sangat mengharapkan sekali adanya kritik dan saran yang membangun, demi perbaikan pada tugas-tugas selanjutnya.

Semoga dengan dibuatnya proposal usaha ini, penulis berharap semua orang khususnya yang membaca proposal ini dapat berwirausaha dengan modal semangat dan keyakinan.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
ABSTRAK/SARI.....	iii

Daftar Isi

BAB I

A. Pendahuluan

- 1. Latar Belakang.....**
- 2. Rumusan Masalah....**
- 3. Tujuan Penelitian.....**
- 4. Manfaat Penelitian....**
- 5. Manfaat Penelitian.....**

BAB II

- 6. Kajian Pustaka.....**

BAB III

- 7. Metode Penelitian.....**
- 8. Praktik Pengamatan.....**

9. Praktik Wawancara....

10. Hasil Pengamatan.....

BAB IV

11. Pembahasan.....

12. Simpulan.....

13. Penutup.....

14. Daftar Pustaka _ _

15. Lampiran-lampiran Pendukung

Abstrak/sari

Tumpeng pesisiran adalah makanan berbahan dasar nasi berbentuk kerucut yang lauk pauknya dan sayurannya berasal dari laut,tambak,dan pantai.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 tingkah laku 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 tardisional 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 mengeksplorasi dan mendokumentasikan 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.

BAB 1

PENDAHULUAN

1. 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 kensusantaraan 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.

2. 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?

3. 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.

4. MANFAAT PENELITIAN

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

Tulisan ini berisikan kajian awal tentang tumpeng pesisiran, atau tepatnya tentang tumpeng itu sendiri. Tulisan ini dibangun dari kajian dokumen yang telah tersebar di ragam jurnal dalam dan luar negeri. Dari kumpulan dokumen kajian tumpeng tersebut kemudian diolah sedemikian rupa dalam rangka memvisualkan secara deskriptif tentang apa itu tumpeng, makna tumpeng, relasi tumpeng dengan media pembelajaran ilmu pengetahuan, media tumpeng untuk komoditi sosialisasi program pemerintah, serta diskursus tumpeng untuk kesejahteraan sosial. Akhir dari tulisan ini tidak lain adalah untuk mengajak para pembaca untuk berekspresi dalam konteks sosiologis tentang apa dan bagaimana aksi sosial kita dalam berinteraksi dengan tumpeng yang telah menjadi ikon kuliner nusantara.

Lestari (2016) dalam tulisannya yang berjudul Nasi Tumpeng, A Way To Convey The Message Through Meaningful Signs. International Review of Humanities Studies, memaparkan dengan apik tentang bagaimana mengenal tumpeng dari cerita tutur. Ada banyak pendapat tentang kata tumpeng. Ada yang berpendapat bahwa tumpeng berasal dari kata tumpeng berasal dari tumumpang ing... dan sakkupeng ing.... Kata tumumpang ing... mengacu pada nasi berbentuk kerucut yang berada di atas sedangkan sakkupeng ing... mengacu pada lauk pauk yang ada di sekitar nasi berbentuk kerucut (Lestari, 2016:41).

Dalam hal bentuk, Rodhi (2007) menginformasikan bahwa setiap tumpeng terdiri dari tumpeng kerucut dan tumpeng parabolik. Namun menurut Alfajria & Sudjadi (2015) bentuk tumpeng tidak selalu demikian, dimana tumpeng selalu muncul dalam beragam bentuk dan kelengkapan. Keragaman bentuk tumpeng inilah, menurut Sugiman (2019) telah menjadi ekspresi nilai estetika masyarakat Jawa dalam menghias makanan.

Makna tumpeng kerap kali dihubung-hubungkan dengan ruang kebatinan masyarakat Jawa. Makna klasik yang melangit itu kemudian tidak mudah dijangkau oleh generasi muda. Beberapa studi tumpeng yang berhubungan dengan makna klasik dapat dilihat pada studi Sutiyono (1998) dan 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.

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

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

BAB III

METODE PENELITIAN

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

1. 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.

2. 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.

3. Dokumentasi Produk Tumpeng Pesisiran

1. Memfoto sajian tumpeng pesisiran sebelum dimakan bersama.



2. Memvideo sajian tumpeng pesisiran sebelum dimakan bersama.
4. 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 Pusar Nusantara
 - Siswa bersama guru dan warga desa menikmati sajian tumpeng pesisiran
 - Siswa bersama guru dan warga desa menikmati sajian tumpeng pesisiran
5. Hasil penelitian

Assalamualaikum Wr.Wb. Tak kenal maka tak sayang,maka kalau gitu perkenalkan kami dari kelompok 12. Kami merupakan peserta Learning Tour Tumpeng Pesisiran di Desa Dasun, Kecamatan Lasem, Kabupaten Rembang. Kami beranggotakan 6 siswi dan 3 siswa yang dijumlahkan menjadi 9 siswa. Kelompok kami didampingi oleh Bapak Aries Setiawan S,Kom dan Bu Suwarni (pendamping dari desa ndasun).



6. SESI FOTO KELOMPOK

1. Devi Nur Khoirunnisa
2. Dimas Kurnia Saputra
3. Innayatur Robbani
4. Mada Irfanto
5. Nurul Nur Rahma
6. Ponco Hardiyono
7. Reni Nurfitia Sari
8. Salwa Dwi Fatmawati
9. Siti Alfiyah

7. SESI FOTO INDIVIDU



DEVI NUR KHOIRUNNISA

Saya sangat senang dengan adanya learning tour karena saya bisa mengunjungi desa yang belum pernah saya kunjungi. Selain itu saya juga bisa mengetahui caranya membuat tumpeng. Walaupun kegiatan learning tour ini membuat saya sedikit kelelahan tetapi kegiatan ini sangat seru.



DIMAS KURNIA SAPUTRA

Aslinya saya kurang suka masak, tapi pada kegiatan kali ini memasak menjadi seru karna dilakukan bersama teman2, bisa masak sambil bercanda tipis tipis. Saya senang karna bisa membantu teman teman untuk membuat tumpeng pesisiran dan melatih kekompakan tim.



INNAYATUR ROBBANI

Dengan pembelajaran learning tour di Dasun ini, kami jadi paham mengenai bagaimana cara membuat tumpeng. Ibu pendamping mengarahkan kami untuk membuatnya sendiri sehingga melatih kami semua agar mandiri dan berkreasi dalam menghias tumpengnya. Learning tour ini sangat menyenangkan walaupun capek. Saran dari saya adalah pendampingnya datang lebih awal sebelum kedatangan kami dan Ketika menggunakan transportasi umum sebaiknya satu kelas menggunakan 2 bis mini supaya anak/siswa tersebut mendapatkan tempat duduk semua dan nyaman saat perjalanan.



MADA IRFANTO



NURUL NUR RAHMA

Saya senang dengan adanya lerning tour yang dia adakan .Semoga learning Tour kedepannya lebih baik lagi .Sebaiknya fasilitas transportasi lebih bagus untuk kedepannya.



PONCO HARDIYONO

Cukup melelah kan tapi ke seruan cara membuat tumpeng luar biasa dan senang bisa membuat bersama sama. Semoga hari depan lagi lancar saat membuat tumpeng di desa dasun.



RENI NURFITA SARI

Saya senang sekali karena bisa belajar memasak tumpeng pesisiran dan berbagai lauk pauk mempunyai pengalaman menyenangkan, dan juga bisa belajar ,banyak hal di desa dasun sendiri tentang kerjasama, keseruan dalam pembuatan tumpeng.



SALWA DWI FATMAWATI

Saya ingin menyampaikan pesan dan kesan dalam pembuatan tumpeng pesisiran. "Kesannya saya sangat senang dengan adanya kegiatan learning tour kali ini karena saya dapat mengetahui bagaimana cara pembuatan tumpeng sisiran.pada kegiatan memasak saya dan teman-teman membantunya,kita sekelompok berbagi tugas agar pekerjaan lebih cepat selesai sambil bertanya-tanya tentang Tumpeng Pesisiran, ibu nya pun menjawab dengan ramah dan memberitahu tentang Tumpeng Pesisiran dengan jelas.walaupun capek kita tetap senang.Pesan: Semoga para penerus bisa melanjutkan tradisi tumpeng.



SITI ALFIYAH

Sebelumnya terimakasih saya ucapan kepada para penyelenggara yang telah mengadakan kegiatan ini. Dari sini kita bisa menambah ilmu baru dengan belajar membuat tumpeng dari desa dasun. Semoga ilmu yang didapat bisa bermanfaat. Kesannya karena ini adalah kegiatan pembelajaran di luar sekolah yang pertama bagi saya tentunya akan menjadi hal yang menyenangkan dan juga menambah pengetahuan. serta saya sangat senang dengan adanya kegiatan learning tour kali ini karena saya dapat mengetahui bagaimana proses dan cara pembuatan nasi tumpeng di desa dasun. Pesan saya semoga generasi muda juga bisa menjaga tradisi pembuatan nasi tumpeng agar tidak pudar di masa-masa yang akan datang, dan tentunya tidak gengsi untuk melestarikannya. Overall saat melaksanakan kegiatannya seru sekali, dari perjalanan naik bus ke desa dasun, saat bersama-sama dengan teman bekerja sama-sama semuanya sangat seru. Kritik dan Saran saya yaitu semoga pembelajaran selanjutnya menggunakan transportasi yang lebih nyaman dan lebih bagus lagi, serta saat pelaksanaan waktunya tidak terlalu mepet atau singkat sehingga tidak memberatkan siswa-siswi.

8. CERITA TENTANG KEGIATAN SELAMA LERNING TOUR TUMPENG PESISIRAN DI DESA DASUN

Hari Rabu tanggal 15 Maret 2023 dimana hari ini adalah kegiatan learning tour dimulai dari pergi sekolah, dan setelah disekolah kami ke kelas dulu baru apel dilapangan bola basket,dikasih pengarahan dari Bapak Suhadi,Bapak Pendamping dan Bapak Kepala Sekolah yaitu Bapak Anton, setelah itu berdoa bersama dulu demi kelancaran dan keselamatan dalam kegiatan Learning Tour kami.



Waktu apel pagi ,setelah itu kami otw ke bis untuk melakukan perjalanan ke dasun.



Perjalanan menuju ke bis kami yang kami naiki.



Setelah di biss ,Di bis seru banget kami bercanda gurau bersama, ber crita-crita bersama, ber foto" Bersama pokoknya seru bangett dekhi, ngak kebayang kalau ngak sama mereka lagi.



Dan ini perjalanan menuju ndasunn...seru bgt gusyyyy

Setelah sampai dilapangan ndasun kami apel bersama duluu tujuannya adalah untuk / biar tau ibu pendampingnya masing", disini ibu pendampingnya pada ke ke kelompoknya, tapi ibu pendamping kami masih di rumah, karena ibu pendampingnya belum tau kalau disuruh kumpul di lapangan, ibu nya kira langsung menuju ke rumahnya, tetapi disitu kami dianter tetangganya ibu pendamping kita.. Orangnya baik banget guys mau nganterin kita....



Dilapangan ndasun untuk apel bersama dan menemui ibu pendamping....

Setelah sampai dirumah ibu pendamping kami di sambut dengan baik, ibunya ramah sekali, disitu sudah disiapin makanan kami disuruh makan dulu baru membuat tumpeng, alhasil kami makan dulu lalu sudah selesai kami membereskannya lagi . Disini kami bagi" Tugass ada yang bersih" Setelah makan, ada yang menyiapkan bahan bahan dan alat", ada yang mengupas bawang, memarut kelapa, memotong tempe untuk kering, mengiris cabe, bawang, mengiris daun bawang dll. Kami membagi bagi tugas biar cepatt selesai.....



Setelah makan lanjut membuat tumpeng

Ada yang mewawancari ibunya sambil mengiris" gitu



Bahan-bahan untuk membuat tumpeng ,maap ya gaes ngak kefoto semua bahannya...

Ada satu momen yang terlewat dalam proses kami yaitu dalam proses alat yang diperlukan ngak kefoto 🙏🙏



Sebagian bahan bahan yang sudah di iris" oleh kelompok saya, ngak ke foto semua ya gaess



Memotong tempe untuk di buat kering...



Memotong cabai untuk masak kering dll



Bagian yang ngupas ngupas bawang merah bawang putih biar cepat tinggal ngiris" wkwkwk.....



Mencuci bersih ikan,,



Setelah di cuci bersih lalu dikasih bumbuu biar enakkk...



Lalu digoreng ikannyaaaaa....



Mengoreng tempe untuk dibuat kering



Memblender bumbu" untuk menggorengbihun,tempe kering dll



Memarut kelapa..



Memotong Sawi,kol dan wortel untuk dicampurkan ke dalam bihun pada saat digorng dengan bumbu" lainnya...



Inibihunnya setelah direbus,lalu di kukus biar tambah bagus





Mengelap daun pisang untuk dibuat hiasan seperti bentuk kerucut yang ditaroh di tumpah yang diatas ada nasi tumpeng....



Proses memasak nasi untuk tumpeng..



Menggoreng lauk pauk untuk tumpeng, maaf ya gusy pada saat menggoreng ngak kefoto semua



Ini tumpeng yang sudah dicetak ya gaes ,kita bagi" untuk menghiasnyaaa

Setelah lauk pauk nya sudah mateng kita langsung menghiyasnya kita juga membagi tugas saat sesi menghiyas tumpeng nya.



Ini tumpeng yang sudah kami hias lalu kami foto dulu sebelum dilakukan penilaian/dibawa ke gedung serba guna..

Setelah itu tumpeng kami dibawa ke gedung serba guna dan dinaikkan mobil tapi kamu berjalan...



Waktu digedung serba guna ndasun





Foto sama ibunya duluu..

Dan langsung sesi penilaian, maaf ya gusyy sesi penilaian ngak ke foto 🙏🙏

Setelah itu makan bersama di gedung serba guna ndasun

Dan setelah selesai kita pamitan dulu sama ibu pendamping dan langsung pulang



Ini pas OTW pulang ya gusyyy,seruuuu bgtttt

Sekian cerita dari kami kurang lebihnya kami mohon maaf

Wassalamu'alaikum Wr.Wb

BAB IV

PENUTUP

1. Pembahasan

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.

2. Simpulan

Tumpeng pesisiran adalah tumpeng dengan gaya orang pesisir yang berkatitan dengan lauk dari hewan yang hidup di air laut atau tambak, dan sayuran dari tanaman pantai. Melalui tumpeng dapat dijadikan simbol persatuan sosial. Tumpeng Pesisiran dapat gunakan untuk ruang dialog dalam pemajuan desa di kawasan pesisir melalui kulinernya.

3. 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 Mangunwени 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 penyanga 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

