

LAPORAN PENELITIAN SOSIAL TUMPENG PESISIRAN

KELOMPOK XXX



DISUSUN OLEH :

- Nama :**
- 1. Ahmad Ni'amurrohman 01**
 - 2. Aulia Akhidatunnaimah 04**
 - 3. Dhurrotun Nafisah 08**
 - 4. Leni Kristiana Dewi 15**
 - 5. Luluk Dwi Rohani'ah 16**
 - 6. Miftah Sururi 18**
 - 7. Muhammad Iqbal Muttaqin 22**
 - 8. Shefira Achne Pratiwi 32**
 - 9. Siti Fika Tutma Rahayu 33**

SMA NEGERI 1 PAMOTAN

Kata Pengantar

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Atas semua kehendaknya, kami berhasil menyelesaikan laporan penelitian dengan tepat waktu yang bertema "Tumpeng Pesisiran."

Laporan penelitian ini menjelaskan tentang Kegiatan Learning Tour di Desa Dasun dengan tema "Tumpeng Pesisiran" yang dilakukan oleh kami dalam kurun waktu yang ditentukan di Desa Dasun.

Penyusunan laporan penelitian ini ditulis berdasarkan pengamatan langsung saat kami melihat bagaimana cara memasak tumpeng dengan ibu warga Dasun. Penulis berharap, pemaparan dalam isi penelitian sederhana ini bisa mempermudah pembaca untuk memahami proses optik dalam ilmu sosial.

Dalam kesempatan ini, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam kegiatan learning tour ini, di antaranya:

1. Bapak Supartono, M. Pd. selaku kepala sekolah SMA N 1 Pamotan
2. Bapak Sujarwo kepala desa Dasun kec. Lasem
3. Bapak/ibu perangkat desa Dasun kec. Lasem
4. Bapak Suhadi, M.Pd dan Ibu Indarti P.N, S.Pd selaku guru pengampu mata pelajaran sosiologi
5. Bapak Bayu Setyo N, S.Pd selaku pendamping
6. Ibu Istiqomah selaku ibu pendamping desa

Penulis menyadari bahwa hasil penelitian yang dibuat masih jauh dari kata sempurna, dan memiliki kekurangan dari berbagai aspek. Untuk itu, penulis menerima kritik dan saran yang bersifat membangun demi perbaikan laporan penelitian ini

Pamotan, 27 Maret 2023

Kelompok XXX

Abstrak

Daftar isi

Latar Belakang	5
Rumusan Masalah	6
Tujuan penelitian	6
Manfaat Penelitian	7
Kajian Pustaka	8
Metode penelitian	11
Hasil Penelitian	13
Pembahasan	29
Simpulan	30
Penutup	31
Daftar pustaka	32

i. 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 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.

ii. 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 dalam penelitian sosial tersebut di atas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut;

- b. Untuk mengetahui apa dan dari mana bahan-bahan yang dibutuhkan dalam membuat tumpeng pesisiran.
- c. Untuk mengetahui bagaimana proses membuat tumpeng pesisiran.
- d. Untuk mengetahui model rekayasa pemajuan desa dengan tumpeng pesisiran.

Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian tersebut, manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut;

1. **Untuk penulis**, Dengan adanya penelitian ini kami belajar untuk menorehkan pengalaman menjadi sebuah kata dan kalimat yang kami kembangkan menjadi sebuah karya tulis, dimana bisa menambah wawasan kami dan bermanfaat untuk orang lain.
2. **Untuk sekolah**, dengan adanya penelitian ini sekolah telah membangkitkan semangat siswa siswi untuk mempelajari lebih dalam tentang kebudayaan daerah dan kekayaan alam yang ada selain itu sekolah lebih akrab dengan lingkungan alam dan masyarakat sosial sehingga terjalin silaturahmi dan kerja sama.
3. **Untuk masyarakat**, dengan adanya penelitian ini masyarakat akan lebih kompeten dalam mengenalkan dan mengembangkan kebudayaan daerah, maupun kekayaan alam ke dalam lingkungan sekitar dan masyarakat luas melalui generasi bangsa sebagai kader kadernya. Dengan itu kebudayaan daerah, dan kekayaan alam akan tetap selalu dilestarikan.

Kajian Pustaka

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

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

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

Makna tumpeng kerap kali dihubungkan dengan ruang kebatinan masyarakat Jawa. Makna klasik yang melangit itu kemudian tidak mudah dijangkau oleh generasi muda. Beberapa studi tumpeng yang berhubungan dengan makna klasik dapat dilihat pada studi Sutiyono (1998) dan Rondhi (2007). Menurut Sutiyono (1998:2) tumpeng dan gunung dalam kebudayaan masyarakat Jawa menjadi simbol dari berbagai fenomena, antara lain keselamatan, kedamaian, dan keseimbangan alam. Begitu halnya dengan Rodhi (2007) 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

), robyong, gundhul, kencana, ropoh, bango tulaq, panggang, dhuplak, kendhit, megono, urubing damar dan pangkur (Amangkunegara, 1986). 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)

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 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.

i. 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

Panduan 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.
-

Panduan 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 menggunakan tumpeng pada saat acara tertentu.
- Menanyakan apakah terjadi perubahan bahan dan cara memasak tumpeng.
- Menanyakan apakah terjadi perubahan tampilan tumpeng.
- Menanyakan apakah ada warga yang ingin mengubah atau menghilangkan tradisi tumpengan.

- Menanyakan apakah terjadi penolakan dalam menggunakan tumpeng.
- Menanyakan masa depan tumpeng pesisiran.

Hasil Penelitian



Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Hallo semuanya. Perkenalkan kami dari kelompok 30 kelas X8. Disini kami ingin membagikan dokumentasi seputar kegiatan learning tour tumpeng pesisiran. Yang diadakan di Desa Dasun, Kec. Lasem, Kab. Rembang. Pada tanggal 15 Maret 2023 mulai dari jam 7 pagi hingga 4 sore.



Foto bersama di studio SMA N 1 Pamotan



Dhurrotun Nafisah [08]

Pesan & Kesan selama kegiatan :

Learning Tour tumpang pesisir di Desa Dasun menambahkan pengalaman saya untuk meneliti tentang kekayaan alam pesisir, mulai dari memasak, mengenal rempah, pantangan, mengetahui lebih dalam tentang Desa Dasun. Belajar bersama teman teman, saling membantu, dan bersosialisasi dengan masyarakat. Terus mengembangkan kegiatan ini,,, agar generasi bangsa mendapatkan wawasan dan tau lebih dalam tentang kekayaan alam.



Siti Fika Tutma Rahayu [33]

Pesan & Kesan selama kegiatan :

Learning Tour Sosiologi ini sangat menyenangkan, seru, serta melelahkan. Kegiatan seperti ini membantu saya menambah pengalaman dan wawasan. Saya senang bisa bersosialisasi dengan orang-orang baru. Terimakasih Bu Indarti dan Pak Suhadi sudah mengadakan kegiatan yang seru seperti ini. Semoga kegiatan seperti ini besoknya bisa memenuhi ekspektasi para siswa-siswi. Adakan kegiatan seperti ini lagi Bu, agar melestarikan budaya daerah dan kalau bisa menginap sekalian biar lebih seru.



Luluk Dwi Rohani'ah [16]

Pesan & Kesan selama kegiatan :

Kesannya saya sangat senang dengan adanya kegiatan learning tour kali ini karena saya dapat mengetahui bagaimana proses dan cara pembuatan tumpeng pesisiran dan dapat bercakap-cakap dengan masyarakat di desa Dasun. Dan juga mendapatkan ilmu dari ibu-ibu pendamping dalam pembuatan tumpeng pesisiran tersebut. Dan untuk pesanya semoga kegiatan ini dapat bermanfaat untuk kita semua, dengan adanya ilmu tentang pembuatan tumpeng pesisiran kita dapat memanfaatkan dan menggunakan ilmu tersebut dengan sebaik-baiknya.



Shefira Achne Pratiwi [32]

Pesan & Kesan selama kegiatan :

Kesan saya selama kegiatan learning tour yah menarik, mulanya saya kurang begitu tertarik ada kegiatan seperti ini, setelah sampai dimana ternyata seru juga kegiatan learning tour, di sana kita di ajarin tentang gimana sih proses pembuatan tumpeng. Saat di sana kelompok kami kompak dalam membuat tumpeng serta saat menghiasnya, karena ibu pendamping tidak terlalu bisa menghias tumpeng jadinya kita satu kelompok kompak dalam menghias tumpeng. Disini kita bisa belajar meneliti tentang kekayaan alam pesisir, mulai dari memasak, mengenal rempah, menghias tumpeng, mengetahui lebih dalam tentang Desa Dasun. Belajar bersama teman teman, saling membantu, dan bersosialisasi dengan masyarakat.



Leni Kristiana Dewi [15]

Pesan & Kesan selama kegiatan :

Kegiatan learning tour kali ini sangat seru dan juga bisa menambah pengalaman soal memasak dan juga bisa melatih kerja sama dengan teman. Dan semoga kedepannya bisa lebih maju.



Aulia Akhidatunnaimah [04]

Pesan & Kesan selama kegiatan :

Kesan saya merasa senang ketika melaksanakan learning tour ke Dasun karena saya banyak mendapat pengalaman baru yang belum saya rasakan, saya juga akhirnya mengetahui asal-usul dan kegiatan-kegiatan dan juga budaya asli dari masyarakat Dasun.

Pesan saya ayo ikut kami melestarikan budaya bangsa salah satu nya dengan budaya masyarakat Dasun yaitu tumpeng pesisir, semoga kita bisa mempertahankan budaya lokal sampai ke anak cucu kelak.



Miftah Sururi [18]

Pesan & Kesan selama kegiatan :

Saya senang, kegiatan seperti dapat menambah pengalaman dan wawasan saya. Semoga terus maju. Apalagi dengan penduduk orang dasun yg sudah terbiasa membuat tumpeng Pesisiran tersebut selain itu orang orang dasun sangat baik dan ramah.Saya mendapatkan pengalaman dari ibu pendamping yang ada diDasun.



Ahmad Ni'amurrohman [01]

Pesan & Kesan selama kegiatan :

Saya sangat senang bisa mengikuti learning Tour kali ini karna saya bisa mendapat pelajaran, pengalaman, serta pengetahuan yang sebelumnya belum pernah saya ketahui tentang bagaimana cara memasak tumpeng pesisiran dan bagaimana cara menghias tumpeng. Karena sebelumnya saya juga belum pernah membuat/menhias tumpeng. Dan ibu pendamping saya juga sangat ramah, orangnya juga seru dan baik hati membuat saya dan teman teman nyaman berada di rumah beliau.



Muhammad Iqbal Muttaqin [22]

Pesan & Kesan selama kegiatan :

Kesan yang saya dapatkan selama saya mengikuti learning tour di desa dasun banyak sekali. Saya merasa senang karena saya bisa mengikuti pembuatan tumpeng bersama teman-teman dan guru. Selain itu saya juga mendapatkan banyak sekali ilmu baru. Saya juga mendapatkan pengalaman baru yang tidak akan pernah saya lupakan.



Diawali dengan apel pagi di lapangan voly.

Sebelum berangkat ke Desa Dasun kami melakukan apel pagi untuk melakukan absen dan pengarahan teknis, pembagian kendaraan maupun tata tertib melakukan penelitian tumpeng pesisir ke Desa Dasun.



Kumpul di lapangan Dasun.

Setelah tiba dari perjalanan, kami dikumpulkan di lapangan Desa Dasun untuk bertemu ibu Istiqomah selaku pendamping kami, namun karena bu Istiqomah belum juga sampai, kami langsung diantar oleh pak Exsan menuju rumah bu Istiqomah dengan menaiki bis.



Foto saat dirumah ibu Istiqomah (ibu pendamping pembuatan tumpeng).

Akhirnya kami tiba di rumah bu Istiqomah selaku pendamping kami, ternyata rumah bu Istiqomah cukup jauh dari lokasi pertama, di sana kami saling menyapa dengan bu Istiqomah. Bu Istiqomah sangat baik hati kami di sambut dengan riang gembira, dan kami dibimbing untuk belajar tentang kekayaan alam, serta meneliti pembuatan tumpeng. Bu Istiqomah juga berbagi cerita tentang keluarga, suaminya bekerja sebagai mabel/tukang kayu dan punya anak perempuan yang masih bersekolah.





Foto bahan serta rempah rempah untuk pembuatan tumpeng pesisiran.

Setelah kami berbincang dengan Bu Istiqomah, Sambil belajar, bu Istiqomah memperkenalkan alat dan bahan serta rempah - rempah yang akan digunakan dalam pembuatan tumpeng. Rempah - rempah itulah yang membuat tumpeng menjadi masakan yang rasanya khas dan istimewa.







Foto saat membantu memasak tumpeng di dapur.

Setelah mengenal bahan - bahan kami langsung melakukan pembagian tugas untuk membantu bu Istiqomah dalam proses pembuatan tumpeng. Kami bekerja sambil belajar, dalam melakukan aktivitas kami juga aktif bertanya untuk menggali wawasan dan mendapat jawaban atas rasa keingintahuan kami.





Foto saat menghias tumpeng.

Setelah selesai memasak segala jenis lauk pauk dan nasi untuk dijadikan tumpeng, kami kemudian menata dan menghias tumpeng dengan penuh senang hati, dengan bimbingan bu Istiqomah kami bersama - sama melakukan proses menghias tumpeng bertahap satu demi satu hingga tumpeng jadi dan selesai.



Foto tumpeng saat di rumah Bu Istiqomah (pendamping pembuatan tumpeng)

Dan Alhamdulillah akhirnya proses membuat dan menghias tumpeng selesai. Setelah selesai kami dan bu Istiqomah sholat dhuhur dan bersiap siap menuju gedung serbaguna untuk berkumpul, makan bersama dan melanjutkan kegiatan selanjutnya.



Dilanjut berkumpul di gedung serba guna

Setelah tiba di gedung serbaguna kami semua berkumpul dan duduk sesuai tempat masing-masing. Di sana kami bertemu bapak kepala desa, dan perangkat desa lainnya. Setelah itu kami makan bersama-sama.





Foto tumpeng saat di gedung serba guna

Pembahasan

Materi dalam pembelajaran ini adalah sebagai berikut;

- Kajian Awal tentang Tumpeng Pesisiran, kunjungi link <https://www.smapamotan.com/2023/03/tumpeng-pesisiran.html>
- Instrumen Penelitian Sosial, kunjungi link <https://www.smapamotan.com/2023/03/panduan-penelitian-tumpeng-pesisiran.html>
- Kiat menulis Learning Tour di Blog, kunjungi link <https://www.smapamotan.com/2021/11/artikelblog.html>
- Deskripsi Peran dalam Produksi Film Dokumenter, kunjungi link <https://www.smapamotan.com/2022/09/deskripsi-peran-dalam-kelompok-produksi.html>
- Rancangan Film Dokumenter, kunjungi link https://www.smapamotan.com/2021/11/6-menit-33-detik_26.html
- Local Wisdom Behind Tumpeng (klik [Download](#) edisi terjemahan)

Pembelajaran metode penelitian sosial kali ini dikemas dengan pendekatan Learningtour, yaitu sebuah pendekatan pembelajaran materi metode penelitian sosial yang dikemas dengan kunjungan ke masyarakat yang terdapat potensi wisatanya. Rancangan pembelajaran yang dimaksud adalah menitikberatkan pada skenario pembelajaran yang dapat memfasilitasi para siswa untuk melakukan kegiatan penelitian sosial.

Simpulan

Demikian adalah laporan penelitian dari kelompok kami, dalam melaksanakan penelitian Tumpeng Pesisir kami belajar banyak hal, mengenal kebudayaan daerah, rempah rempah, kekayaan alam. Dengan penelitian ini maka akan bisa menggali wawasan kita semua untuk selalu melestarikan kebudayaan daerah walaupun tidak lepas dari kebudayaan asing.

Penutup

Alhamdulillah penelitian telah berjalan dengan lancar, kami ucapkan banyak Terima kasih kepada bapak ibu pendamping yang telah membimbing dan mendampingi kami hingga acara selesai. Sekian laporan penelitian dari kelompok kami, mohon maaf apabila adalah salah kata, Terima kasih atas perhatiannya.

Wassalu'alaikim warahmatullahi wabarakatuh.

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 Tambanraras) 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 Brayon 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 Pinsturp-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