

LAPORAN PENELITIAN SOSIAL
TUMPENG PESISIRAN



Kelompok 9 X3

Nama anggota:

1. Ahmad Ulil Abror(4)
2. Anis Vadilah(5)
3. Diah Ayu Suryani (10)
4. Iis Agustina(15)
5. Mohamad Ilyas(22)
6. Niarsih Trihapsari(25)
7. Nurfadhillah(26)
8. Rizky Hidayat(30)
9. watmi(35)

Kata pengantar

Assalamu'alaikum wr.wb

Alhamdulillah, puji syukur kehadiran 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.

Abstrak/sari

Tumpeng merupakan kuliner tradisional dan tampil mewakili sebagai kuliner Nusantara. Tumpeng selalu dihidangkan pada acara merayakan hari ulang tahun, syukuran, yang bersifat non-formal ataupun formal. 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 Indonesia. Sosialita muda, dan kehidupan keluarga masa kini sangat menyukai berbagai kuliner tradisional Asing yang dianggap modern dan prestige. Restoran kuliner tradisional Asing cepat saji, berubah menjadi tempat untuk merayakan ulang tahun putra-putrinya, arisan, dan syukuran.

Hal ini akan merubah persepsi, pola pikir, dan tingkahlaku generasi muda terhadap tumpeng, menganggap sebagai kuliner out of date dan kurang “gaul”. Lambat laun tapi pasti generasi muda Indonesia yang akan datang tidak mengenal lagi tumpeng, bersamaan juga hilangnya makna dan kearifan lokal yang terkandung dalam tumpeng. Permasalahannya adalah bagaimana membangkitkan ketenaran dan kesakralan tumpeng di masa lalu, kepada masyarakat khususnya generasi muda, dan menanamkan rasa bangga dan mencintai tumpeng sebagai kuliner tradisional Indonesia. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif-deskriptif. Adapun hasil penelitian ini tumpeng mengalami perkembangan sejarah yang sangat panjang, berbagai macam jenis tumpeng sesuai dengan maksud dan tujuan pemangku hajat. Filosofi yang terkandung didalamnya dan kearifan lokal dalam setiap jenis tumpeng harus kita jaga.

Daftar isi

BAB I

A. Pendahuluan

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

BAB II

6. Kajian Pustaka.....

BAB III

7. Metode Penelitian.....
8. Praktik Pengamatan.....
9. Praktik Wawancara....
10. Hasil Penelitian.....

BAB IV

11. Pembahasan.....

12. Simpulan.....

13. Penutup.....

14. Daftar Pusaka.....

15. Lampiran-lampiran Pendukung.....

BAB 1

PENDAHULUAN

LATARBELAKANG

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.

Rumusan masalah

Berdasar studi awal pendahuluan tentang tumpeng, masalah dalam pembelajaran kali ini tentang para siswa memahami dan mempraktikkan materi penelitian sosial melalui tumpeng pesisiran. Dengan demikian maka rumusan masalah dalam pembelajaran ini adalah bagaimana membuat tumpeng pesisiran. Rumusan pertanyaan ini kemudian di turunkan menjadi beberapa pertanyaan sebagai berikut.

- a. Apa dan dari mana bahan-bahan yang dibutuhkan dalam membuat tumpeng pesisiran?
- b. Bagaimana proses membuat tumpeng pesisiran?
- c. Dari dua pertanyaan turunan tersebut, diharapkan siswa juga dapat merambah pada model rekayasa pemajuan desa dengan tumpeng pesisiran?

Tujuan penelitian

Berdasar rumusan masalah tentang tumpeng, maka tujuan dalam penelitian sosial ini adalah sebagai berikut;

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

Manfaat penelitian

- 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

Bab 2

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 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

Penelitian Sosial Tumpeng Pesisiran ini dilakukan pada;

Hari/ Tgl : Rabu Kliwon, 15 Maret 2023

Pukul : 07.00 s.d 13.30 wib

Tempat Penelitian : Rumah Warga Dasun

Tempat Presentasi : Gedung Serbaguna Dasun

Peserta : Siswa Kelas X sejumlah 288 orang atau 32 kelompok

Praktik Pengamatan

- Mengamati aktivitas keseharian masyarakat yang kamu kunjungi mulai dari pagi, siang, dan malam (fokusnya masyarakat Dasun)
- Mengamati alat yang digunakan masyarakat dalam melakukan aktivitas keseharian.
- Mengamati produk unggulan apa yang dimiliki masyarakat.

Praktik Wawancara

- Menanyakan asal usul masyarakat yang dikunjungi
- Menanyakan asal-usul atau sejarah masyarakat yang kamu kunjungi.
- Menanyakan aktivitas keseharian masyarakat yang kamu kunjungi.
- Menanyakan alat-alat yang digunakan masyarakat dalam aktivitas kesehariannya.
- Menanyakan apa saja produk unggulan masyarakat yang kamu kunjungi.
- Menanyakan asal usul tradisi tumpengan ada di masyarakat.
- Menanyakan rempah apa saja yang digunakan membuat tumpeng pesisiran.
- Menanyakan dari mana resep rempah didapatkan.
- Menanyakan bagaimana bentuk dan karakteristik rempah yang digunakan membuat tumpeng pesisiran.
- Menanyakan dari mana mendapatkan rempah yang digunakan membuat tumpeng pesisiran.
- Menanyakan mengapa menggunakan rempah tersebut, dan apa fungsinya dalam makanan.
- Menanyakan rempah yang digunakan membuat tumpeng pesisiran
- Menanyakan bahan daging hewan yang hidup di darat.
- Menanyakan bahan daging yang hidup di air.
- Menanyakan sayuran yang digunakan.
- Menanyakan jenis tumpeng yang dibuat (tumpeng kuning/ tumpeng putih).
- Menanyakan cara membuat tumpeng nasi kuning.
- Menanyakan cara membuat tumpeng nasi putih.

- lauk pauk yang digunakan.
- Menanyakan bahan-bahan yang digunakan memasak lauk-pauk.
- Menanyakan cara memasak lauk pauknya.
- Menanyakan cara menata tumpeng.
- Menanyakan tempat sajian tumpeng yang digunakan.
- Menanyakan pada acara apa warga membuat tumpeng.
- Menanyakan bagaimana prosesi tumpengan berlangsung.
- Menanyakan apa yang dirasakan warga pada saat membuat tumpeng.
- Menanyakan apa yang dirasakan warga setelah tumpengan.
- Menanyakan apa yang dirasakan warga ketika tidak melakukan tumpengan.
- Menanyakan apakah tradisi tumpeng masih ada sampai sekarang.
- Menanyakan apakah terjadi perubahan perubahan menggunakan tumpeng pada saat acara tertentu.
- Menanyakan apakah terjadi perubahan bahan dan cara memasak tumpeng.
- Menanyakan apakah terjadi perubahan tampilan tumpeng.
- Menanyakan apakah ada warga yang ingin mengubah atau menghilangkan tradisi tumpengan.
- Menanyakan apakah terjadi penolakan dalam menggunakan tumpeng.
- Menanyakan masa depan tumpeng pesisiran.

Hasil penelitian

KELOMPOK 9 X-3 EDISI

DOKUMENTASI KEGIATAN

LEARNING TOUR PENELITIAN SOSIAL

TUMPENG PESISIRAN



Assalamualaikum Wr.Wb.

Haiiii perkenalkan kami dari kelompok 9. Kami merupakan peserta Learning Tour Tumpeng Pesisiran di Desa Dasun.

Nama Anggota Kelompok :

1. Ahmad Ulil Abror(4)
2. Anis Vadilah(5)
3. Diah Ayu Suryani (10)
4. Iis Agustina(15)
5. Mohamad Ilyas(22)
6. Niarsih Trihapsari(25)
7. Nurfadhillah(26)
8. Rizky Hidayat(30)
9. watmi(35)



AHMAD ULIL ABROR

Suatu hal yang membanggakan bagi saya bisa berkesempatan belajar bersama dalam kegiatan learning tour tumpeng pesisiran di Desa Dasun ini. Kerjasama tim yang kompak membuat diri saya semakin bersemangat untuk menjalankan step demi step kegiatan membuat tumpeng



Anis Vadilah

Hal yang menyenangkan dapat belajar di Dasun. Saya mendapatkan tugas membuat hiasan tumpeng. Namun saya juga bisa menghaluskan bumbu (ngulek).



Diah Ayu Suryani

Saya juga merasakan bahwa kegiatan ini sangat menyenangkan saya merekam video saat memasak, mengupas, mencuci, dan video-video lain yang dibutuhkan(namun tidak hanya saya yang merekam video).



Iis Agustina

Yah menarik. Karna disitu kita bisa berinteraksi langsung dengan masyarakat, dan mereka sangat sangat baik. Dan disitu kita bisa latihan masak, dan memakan hasil masakan kerja tim. Adakan kegiatan yg tdk hanya tugas namun juga hiburan. Yg dimana hiburan nya bukan seperti anak anak, namun yang cocok untuk remaja, namun syariat tetap jalan.



Mohamad Ilyas

Seperti teman yang lain saya juga merasakan hal yang menyenangkan. Kita disana dapat bekerja sama untuk belajar membuat tumpeng pesisiran. Saya rasa saya ketagihan untuk pergi kesana lagi.



Niarsih Trihapsari

Ya mendapatkan pengalaman yang banyak di desa dasun, ibu²nya baik² banget rumah yang saya tempati sangat nyaman dan kami membuat tumpeng bekerjasama dengan baik dan semangat.



Nurfadhillah

Saya sangat suka dan saya ingin kesana lagi untuk lebih meneliti dan memahami tumpeng pesisiran. Disana juga dapat menambah rasa kekeluargaan dan kerukunan. Pengalaman yang menarik bagi saya yang sulit untuk diungkapkan melalui kata-kata.



Rizky Hidayat

Di dalam kelompok saya mendapatkan tugas yaitu membuat hiasan bersama teman-teman. Kami membuat alas nasi pada tampah, dan membuat bunga tomat



watmi

Pengalaman yang tak akan pernah saya lupakan. Saya dapat mengamati, menghasilkan, dan bertanya-tanya yang membuat pengetahuan saya tentang tumpeng pesisiran bertambah



Sebelum berangkat menuju Desa Dasun kami melakukan apel terlebih dahulu di lapangan bola Volly. Disini kami mendapatkan bimbingan dan juga sambutan - sambutan dari Bapak/Ibu Guru serta berdoa bersama demi kelancaran dan keselamatan dalam kegiatan Learning Tour kami.



Setelah melakukan perjalanan, kami tiba di Desa Dasun dan berkumpul di lapangan desa Dasun. Tujuan dikumpulkannya kami disini adalah untuk bertemu dengan ibu-ibu pendamping dari desa yang akan membimbing kami dalam pembuatan tumpeng pesisiran. Disini pendamping kami belum datang

akhirnya kami menunggu ibunya datang. Dan setelah ibunya menjemput kita dan lalu di suruh menuju kerumah Bu Nurul. Kami berjalan kaki menuju rumahnya bu Nurul jarak lapangan ke rumah bu Nurul lumayan dekat.



Sesampainya di rumah bu nurul kami satu kelompok di beri makanan sebelum melakukan kegiatan membuat tumpeng pesisiran... Kami makan bersama yang sudah di siapkan bu nurul, setelah makan kami bersih " Yang kita tempati makan dan akan melanjutkan kegiatan membuat tumpeng



2.pertama yang kita lakukan memasak nasi yang sudah di lakukan bu nurul jadi kami hanya melakukan yang tahap ke dua ,dikukus dengan dandang yang di kasih air sampe mendidih lalu masukkan nasi ke dalam kukusan dan tunggu hingga matang... Setengah matang angkat nasi lalu diamkan beberapa menit....



dan yang lain ada yang mengambil tulang ikan, mengupas wortel, mengupas bawang merah dan bawang putih.



setelah itu memotong-motong wortel dibuat campuran capcay, jamur kuping di buat campuran suun kecap, memotong sosis dibuat capcay, memotong tempe untuk di tumis dan mencincang bawang merah, bawang putih dan cabe rawit.



Setelah memotong wortel dan bumbu lainnya kami membuat bumbu bumbunya dan ini menghaluskan bumbu untuk membuat sarden ikan tongkol.



lalu lanjut menumis capcay, memasak sarden, membuat urap, memasak suun, dan menumis tempe.



Nasi yang sudah di diamkan beberapa menit kemudian nasi dimasukkan sedikit demi sedikit ke dalam cetakan tumpeng yang sudah dibeli bu Nurul di pasar



ketika sudah matang semua dan nasi sudah selesai dicetak lalu makanannya ditata dan dihias menggunakan tomat, sawi putih, cabai merah dan cabai hijau.



lalu tumpeng di bungkus menggunakan plastik parsel biar tidak hancur saat di bawa ke gedung dasun.



dan tidak lupa kita sebelum berangkat ke gedung dasun kami mewawancarai bu Nurul terlebih dahulu materi yang kami sampaikan tentang kegiatan para warga di dasun dan tumpeng yang di buat mulai dari alat, bahan, prosesnya, hingga menghias tumpeng pesisiran. Setelah itu kami berjalan kaki menuju ke gedung dasun, kami berjalan lumayan capek karena jarak rumah bu Nurul ke gedung lumayan jauh.



setelah kita sampai di gedung kita mencari tempat yang mau kita dudukin dan menata tikar yang kami bawa dari rumah, dan ketika semua sudah kumpul acara langsung di mulai dan juri² mencicipi tumpeng² yang sudah di siapkan dan di nilai, dan kami semua menunggu hasil penilaiannya, dan kelompok kita kalah belum beruntung dalam berlomba membuat tumpeng pesisir.



Sekian dari kelompok kami apa bila ada kata-kata yang kurang baik kami minta maaf sebesar-besarnya.

Wassalamu'alaikum wr. Wb

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 karna 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 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 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