

LAPORAN PENELITIAN SOSIAL

TUMPENG PESISIRAN



Kelompok 26 X-7

Disusun Oleh :

1. Abdul Faqih (01)
2. Lucky Hartono (12)
3. Mudmainnah Dewi S (15)
4. M. Reza Ardiansyah (19)
5. Noor Ainaya Salsa B (23)
6. Oshinda Noer H (24)
7. Putri Diyah Ayu C (25)
8. Rosita Rosanda (29)
9. Sulistania Primadani (32)

SMA NEGERI 1 PAMOTAN
Tahun Ajaran 2022/2023

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadiran Tuhan YME yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan Tugas Laporan Penelitian Sosial Tumpeng pesisiran ini tepat padawaktunya. Laporan Penelitian Sosial Tumpeng pesisiran ini telah saya susun dengan maksimal dan mendapatkan bantuan dari berbagai sumber sehingga dapat memperlancar pembuatan makalah ini. Adapun judul dari laporan ini adalah "Laporan Penelitian Sosial Tumpeng pesisiran" yang berisikan tentang latar belakang bagaimana, penyebab, hingga cara untuk membuat tumpeng pesisiran tersebut. Tujuan penulisan Laporan Penelitian Sosial Tumpeng pesisiran ini adalah untuk menyelesaikan tugas yang telah diberikan oleh guru mata pelajaran sosiologi. Saya selaku penulis menyadari bahwa Tugas Laporan Penelitian Sosial Tumpeng pesisiran ini jauh dari kesempurnaan untuk itu, diharapkan kritik dan saran yang dapat membangun untuk lebih baik di masa yang akan datang. Akhir kata semoga Tugas Laporan Penelitian Sosial Tumpeng pesisiran ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca pada umumnya dan terutama bagi saya selaku penulis.

Pamotan,

2023

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
BAB I PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	2
2. Rumusan Masalah	2
3. Tujuan Penelitian	2
4. Manfaat Penelitian	2
BAB II KAJIAN PUSTAKA	3
BAB III METODE PENELITIAN	6
BAB IV HASIL PENELITIAN	8
BAB V PENUTUP	26
1. Pembahasan	26
2. Kesimpulan	26
3. Penutup	26
DAFTAR PUSTAKA	27

BAB 1

PENDAHULUAN

1. 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.

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

Berdasarkan rumusan masalah penelitian tersebut, maka tujuan 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 dari dua pertanyaan turunan tersebut, diharapkan siswa juga dapat merambah pada model rekayasa pemajuan desa dengan tumpeng pesisiran.

4. Manfaat penelitian

Dapat menyelidiki keadaan dari, alasan untuk, dan konsekuensi terhadap suatu set keadaan khusus. Penelitian tersebut dilakukan untuk meningkatkan pemahaman kita tentang tumpeng pesisiran. Penelitian memberikan informasi dan pengetahuan tumpeng pesisiran yang dibutuhkan untuk memecahkan masalah dan membuat keputusan.

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 bereksresi dalam konteks sosiologis tentang apa dan bagaimana aksi sosial kita dalam berinteraksi dengan tumpeng yang telah menjadi ikon kuliner nusantara.

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

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

Makna tumpeng kerap kali 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. Sulastris & 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 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.

BAB III

METODE PENELITIAN

Ceritakan asal usul munculnya program learningtour penelitian sosial

Ceritakan tahapan pembelajarannya

Ceritakan pengalaman persiapannya

Ceritakan dimana lokasi dan waktu pelaksanaannya

Ceritakan apa saja yang kalian bawa (termasuk barang dan point-point pertanyaan)

Ceritakan apa yang kalian kerjakan disana

Ceritakan cara mengumpulkan datanya

Ceritakan proses pendampingan penyusunan laporannya

Dst

BAB IV

HASIL PENELITIAN & PEMBAHASAN

HASIL PENELITIAN



Assalamualaikum Wr.Wb. Haiiiii perkenalkan kami dari kelompok 26. 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 Bu Eko Sulistiyani, S.Pd dan Bu Sunartik (pendamping dari desa)



Sebelum berangkat menuju Desa Dasun kami melakukan apel terlebih dahulu dilapangan 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 diantar oleh Pak Exsan menuju kerumah Bu Sunartik. Kami menaiki bus untuk menuju kerumah Bu Sunartik karena jarak dari Lapangan ke rumah Bu Sunartik cukup jauh.



Ada satu momen yang terlewat dalam proses kami yaitu dalam proses alat dan bahan yang diperlukan. Sehingga kami hanya mendapatkan momen saat kami membuat hiasan yang akan kami gunakan untuk membuat tumpeng pesisiran.



Setelah masakan selesai dibuat, kami membagi sekat menjadi 6 bagian untuk menaruh lauk pauk. Dalam menghias tumpeng pesisiran terdapat sedikit perdebatan untuk menaruh hiasan dalam tumpeng. Namun hal ini tidak menghambat proses menghias tumpeng kami.



Sebelum membawa tumpeng yang kami buat ke Gedung Pertemuan, kami terlebih dahulu melakukan sesi foto dengan Bu Sunartik untuk mengabadikan momen-momen yang kita dapatkan saat di rumah beliau. Tak lupa juga kami berpamitan dengan Si Mbah yang membantu kami dalam proses pembuatan tumpeng Pesisiran kami.



Sesampainya digedung serbaguna kami juga memfoto Tumpeng Pesisiran yang telah kami buat sebelum sesi melahap agar tidak kehilangan keindahan yang telah kami buat. Digedung banyak sekali tumpeng - tumpeng hasil dari kelompok lain yang sama-sama cantik dan indah.



Kami berkumpul di Gedung ini untuk makan bersama. Sebelum itu kami diberi pengetahuan dan informasi terkait tumpeng yang kami buat. Disana banyak Bapak/Ibu Tamu Undangan yang ikut meramaikan acara tumpeng pesisiran SMAN 1 PAMOTAN



Sekian dari kelompok kami, apabila ada kesalahan mohon dimaafkan karena kesempurnaan hanya milik Tuhan. Wassalamu'alaikum Wr.Wb

PEMBAHASAN

BAB V
PENUTUP

BAB V

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 Pinstup-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, 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



Nama Sulistania Primadani. Kesan Saya sangat senang karena dapat belajar sambil jalan-jalan. Saya merasa bahagia ketika saya dapat suasana baru dan ilmu baru dalam belajar, yang biasanya kami belajar didalam kelas dengan AC yang membuat saya sering kantuk menjadi sangat bersemangat karena belajar diluar sekolah. Pesannya sering - sering belajar diluar karena masih banyak diluar sana yang belum kita pelajari



Nama : Noor Ainaya Salsa B. cukup menyenangkan dan mengesankan serta mendapatkan pengalaman dan pengetahuan mengenai budaya orang dasun dan tumpeng pesisiran.



Nama : Rosita Rosanda. Pesan saya tentang learning tour kali ini cukup menyenangkan karena saya bisa menjalin hubungan baik antara masyarakat desa ndasun dan juga kerja kelompok dengan teman sekelompok saya, kami semua belajar tentang kebersamaan dalam penguatan profil pelajar pancasila mengenai "gotong royong" & "kreatif" karena kita bekerjasama dalam pembuatan tumpeng sampai menghias nya. Kesan saya untuk learning tour ini yaitu menambahkan pengalaman saya untuk meneliti tentang lebih dalam desa ndasun dan juga tentang rempah-rempah. Dan juga saya berharap untuk learning tour kedepannya gurunya lebih adil dan sama rata dalam memberikan fasilitas terhadap murid seperti transportasi untuk pergi ke desa ndasun. Terimakasih apabila ada tutur kata yang kurang berkenan saya mohon maaf sebesar-besarnya.



Nama : Mudmainah Dewi Suryani. Learning tour Tumpeng Pesisiran ini sangat menyenangkan, tetapi juga melelahkan. Saat perjalanan kami begitu senang kita naik bis dengan satu kelas yang di bagi 2 bis kecil, setelah sampai kita kumpul di lapangan desa Dasun lalu kami diantr kerumah Ibu warga. Setelah sampai kami langsung membagi tugas agar pekerjaan lebih cepat selesai (ada yang memasak, membuat hiasan tumpeng, dan membuat dokumentasi/video). Setelah Tumpeng jadi kami lalu menghias bersama dan istirahat (sholat&makan). Ibunya sangat begitu baik kami juga dibantu oleh Mbah/nenek, mereka sangat baik dan ramah kami cepat akrab dengan mereka. Setelah istirahat salah satu teman kami mewakili wawancara dan yang tidak melakukan wawancara bersih-bersih (membereskan) dapur setelah itu, tumpeng dibawa ke gedung Dasun. Disana Tumpeng kami di nilai dan tumpeng dimakan bersama sama setelah itu kami pulang. Sebelum pulang kami

tak lupa berpamitan dengan Ibu warga yang telah membantu kami. Pesan dan kesan yang dapat kita ambil



Nama : Putri Diyah Ayu C. Pertama tama, yang dapat saya rasakan dari acara tsb adalah bagaimana para muda mudi mengenal tradisi setempat, juga belajar mengenai bagaimana dan mengapa bisa adanya tradisi tersebut yang dapat membangun rasa cinta terhadap tanah air kita. Bagaimana mereka bekerja sama dalam membuat sajian tsb sangat bermakna. Mulai dari tahap penyiapan bahan baku sampai pengolahan yang dilakukan bersama dengan menyenangkan juga secara perlahan sembari menikmati kebersamaan sangatlah penting. Bagaimana anak-anak dapat bersenda gurau disela sela kegiatan membuat tugas tersebut menjadi lebih santai. Para warga yang bersedia membimbing para muda mudi pun sangat lah

ramah dan baik hati, mereka bersedia mengajari kami cara perlahan bagaimana cara mengolah bahan-bahan tersebut sehingga dapat menjadi suatu sajian yang apik dan menggiurkan. Singkatnya cukup menyenangkan mengikuti kegiatan tsb tetapi juga melelahkan



Nama : Oshinda Noer Hidayah, pesan saya learning tour ini cukup menarik, karena kita dapat melihat secara langsung cara pembuatan tumpeng pesisiran. kesannya semoga learning tour selanjutnya dapat lebih disiplin



Nama : Abdul Faqih, Sangat menyenangkan



Nama : Lucky Hartono, Selama melakukan learning tour kali ini, saya merasakan kebersamaan yang erat karena tugasnya dibuat berkelompok. Saya sangat senang bisa mengikuti learning Tour di dasun karna saya bisa mendapat pelajaran dan pengalaman yang sebelumnya tidak saya ketahui tentang bagai mana cara memasak tumpeng dan bagaimana cara menghias tumpeng.



Nama : M.Reza Ardiyansah, Saya sangat senang bisa mengikuti learning Tour di dasun karna saya bisa mendapat pelajaran, pengalaman, serta pengetahuan yang sebelumnya pernah saya ketahui tentang bagai mana cara memasak tumpeng dan bagaimana cara menghias tumpeng.

Karena sebelumnya saya juga belum pernah membuat/menghias tumpeng.dan warga penamping saya sangat ramah oranya juga seru dan baik hati membuat saya dan teman teman nyaman berada di rumah beliau.

Lampiran Pedoman Pengamatan dan Wawancara

1. Pedoman Pengamatan

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

2. Pedoman Wawancara

- Menanyakan asal usul masyarakat yang dikunjungi
- Menanyakan asal-usul atau sejarah masyarakat yang kamu kunjungi.
- Menanyakan aktivitas keseharian masyarakat yang kamu kunjungi.
- Menanyakan alat-alat yang digunakan masyarakat dalam aktivitas kesehariannya.
- Menanyakan apa saja produk unggulan masyarakat yang kamu kunjungi.
- Menanyakan asal usul tradisi tumpengan ada di masyarakat.
- Menanyakan rempah apa saja yang digunakan membuat tumpeng pesisiran.
- Menanyakan dari mana resep rempah didapatkan.
- Menanyakan bagaimana bentuk dan karakteristik rempah yang digunakan membuat tumpeng pesisiran.
- Menanyakan dari mana mendapatkan rempah yang digunakan membuat tumpeng pesisiran.
- Menanyakan mengapa menggunakan rempah tersebut, dan apa fungsinya dalam makanan.
- Menanyakan rempah yang digunakan membuat tumpeng pesisiran
- Menanyakan bahan daging hewan yang hidup di darat.
- Menanyakan bahan daging yang hidup di air.
- Menanyakan sayuran yang digunakan.
- Menanyakan jenis tumpeng yang dibuat (tumpeng kuning/ tumpeng putih).
- Menanyakan cara membuat tumpeng nasi kuning.
- Menanyakan cara membuat tumpeng nasi putih.
- Lauk pauk yang digunakan.
- Menanyakan bahan-bahan yang digunakan memasak lauk-pauk.
- Menanyakan cara memasak lauk pauknya.
- Menanyakan cara menata tumpeng.
- Menanyakan tempat sajian tumpeng yang digunakan.
- Menanyakan pada acara apa warga membuat tumpeng.
- Menanyakan bagaimana prosesi tumpengan berlangsung.
- Menanyakan apa yang dirasakan warga pada saat membuat tumpeng.
- Menanyakan apa yang dirasakan warga setelah tumpengan.
- Menanyakan apa yang dirasakan warga ketika tidak melakukan tumpengan.
- Menanyakan apakah tradisi tumpeng masih ada sampai sekarang.
- Menanyakan apakah terjadi perubahan 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.