

# **LAPORAN HASIL PENELITIAN SOSIAL TUMPENG PESISIRAN**



DISUSUN OLEH AYUSHIDA ELLYA ZULFA KELOMPOK XXVII

Dengan Anggota sebagai berikut:

Ayushida Ellya Zulfa [absen 06]

Siti Maulin Ni'mah [absen 31]

Iswatun Nurfiana [absen 09]

Syafitri Nur Khoriah [absen 33]

Siti Gita Wati [absen 30]

Nadya Putri Kamila [absen 20]

M. Iqbal Nur Aprilianto [absen 18]

M. Aufal Marom [absen 16]

Aditya Saputra [Absen 02]

**PEMERINTAHAN PROVINSI JAWA TENGAH  
DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
SMA NEGERI 1 PAMOTAN  
Tahun Pelajaran 2023/2024**

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya khususnya bagi kelompok saya yang telah menyelesaikan "Laporan Kegiatan Penelitian Sosial Tumpeng Pesisiran".

Dalam menulis laporan ini, kami memperoleh bantuan dari berbagai sumber sehingga mempermudah dalam menyelesaikannya. Oleh karena itu, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan laporan ini.

Disini kami juga sampaikan, jika seandainya dalam penulisan laporan kegiatan ini terdapat hal – hal yang tidak sesuai dengan harapan, untuk itu penulis dengan senang hati menerima masukan, kritikan dan saran dari pembaca yang sifatnya membangun demi kesempurnaan karya ilmiah ini. Semoga apa yang kami harapkan dapat di capai dengan sempurna.

dalamkata pengantar sebaiknya juga menyertakan apa isi dari sebuah laporan. dan sebaiknya juga menyertakan ucapan terimakasih.

## **ABSTRAK**

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Hal ini akan merubah persepsi, pola pikir, dan tingkahlaku generasi muda terhadap tumpeng, menganggap sebagai kuliner out of date dan kurang "gaul".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 (proses)**

## **LATAR BELAKANG**

Budaya makanan Indonesia dibentuk oleh beberapa faktor seperti alam, sejarah, dan budaya. Menurut Soemardjan (1985) perkembangan gaya kuliner kita dipengaruhi oleh budaya lokal, agama dan perdagangan. Dengan keanekaragaman geografis dan budaya yang sangat besar di Nusantara, terbukti masakan Indonesia kaya akan variasi dan rasa. Karena beragamnya jenis dan gaya kuliner di Indonesia, sulit untuk menentukan makanan mana yang bisa dipilih untuk mewakili Indonesia secara keseluruhan.

Pada tahun 2012 Pemerintah Indonesia meluncurkan Tumpeng sebagai ikon makanan tradisional Indonesia (Kemenparekraf RI, 2012) karena dapat mewakili budaya dan cara hidup masyarakat Indonesia melalui bahan, warna, bentuk dan teknik penyajiannya. Tumpeng adalah makanan berbahan dasar nasi berbentuk kerucut yang biasa disajikan dengan lauk seperti sayuran, daging, ayam, dan telur dalam upacara adat Jawa. Dalam khasanah Jawa, ragam tumpeng dapat dikenal mulai dari tumpeng kuning (kuning), putih (putih), robyong, gundhul, kencana, ropoh, bango tulak, panggang, dhuplak, kendhit, megono, urubing damar dan pangkur (Amangkunegara, 1986).

Salah satu khasanah tumpeng yang belum banyak dikenal secara luas adalah Tumpeng Pesisiran. Tumpeng ini tidak melulu didominasi ornamen gunung dan berlauk daging dari hewan yang hidup di darat. Tumpeng pesisiran adalah tumpeng dengan gaya orang pesisir yang berdaulat dengan lauk dari hewan yang hidup di air laut atau tambak, dan sayuran dari tanaman pantai.

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

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

## **RUMUSAN MASALAH**

Berdasar studi awal pendahuluan tentang tumpeng, masalah dalam 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 dari mana bahan-bahan, serta alat 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 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.

## **MANFAAT PENELITIAN**

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

Untuk penulis, .....

Untuk sekolah, .....

Untuk masyarakat, .....

## **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 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 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.

## **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

## HASIL PENELITIAN



Ini adalah foto yang diambil ketika persiapan untuk apel pagi di lapangan voli. Kami semua peserta learningtour diberikan pengarahan tentang kegiatan yang dilakukan. Setelah diberikan pengarahan oleh bapak ibu guru, kami semua peserta learningtour diarahkan untuk memasuki bus sesuai urutan yang telah dibagi setiap kelas. Kemudian kami semua memasuki bus dan langsung menuju ke tempat acara dilakukan, yaitu di desa Dasun.



Setelah kami sampai didesa Dasun, kami semua peserta learningtour dikumpulkan dilapangan desa Dasun untuk menunggu kedatangan ibu guru pendamping dan ibu warga pendamping yang akan mendampingi kami selama kegiatan learningtour ini. Kelompok saya didampingi oleh ibu Rita Damayanti, S. Pd. dan ibu Kenza yang merupakan warga dasun. Setelah semua bertemu dan berkumpul dengan pendamping masing-masing, kami semua pergi menuju rumah warga yang akan digunakan untuk memasak tumpeng.



Kelompok saya ketika sampai dirumah ibu Kenza warga Dasun RT 03. Ketika sampai, kami semua istirahat sebentar untuk makan bekal kami,



dan kami juga makan makanan yang disuguhkan oleh ibu Kenza. Serta berbincang-bincang supaya lebih akrab dengan beliau, baru sebentar ngobrol-ngobrol kita sudah akrab.



Setelah kenyang makan, kami segera pergi ke dapur dan membagi tugas supaya pekerjaan menjadi lebih ringan dan cepat. Ada yang mengupas dan memotong bawang merah dan putih, mencuci cabai, tomat, dan sayuran-sayuran yang akan digunakan, ada yang membersihkan ikan nila, cumi-cumi, udang, ada yang mencuci beras untuk dibuat tumpeng.



Kami mempersiapkan semua bahan-bahan dan bu KENZA mempersiapkan semua alat yang akan digunakan untuk membuat dan memasak tumpeng pesisiran.



Ada yang mengupas bawang merah bawang putih, mengupas wortel, dan sayuran-sayuran lain.



Dokumentasi ketika kami sedang membersihkan dan mencuci ikan-ikan laut untuk dimasak menjadi lauk yang akan disajikan sebagai hiatas diatas tumpeng.





Dokumentasi ketika menggoreng ikan didapur yang akan dimasak menjadi lauk tumpeng.



Dokumentasi ketika membakar ikan, ada 8 ekor, namun 3 ekor yang gosong karena telat dibalik. Jadi cuman tersisa 5 ekor ikan.





Setelah lauk pauk yang akan disajikan diatas tumpeng sudah matang semua. Kami segera menghias tumpeng yang dibantu oleh ibu warga supaya tumpeng pesisiran yang dibuat lebih menarik dan cantik.



Ini adalah tampilan ketika tumpeng pesisiran kami sudah selesai dihias dan siap untuk dibawa ke gedung serbaguna Dasun untuk mengikuti acara. Sebelum kami menuju ke gedungserbaguna Dasun, kami semua makan bersama terlebih dahulu dirumah ibu Kenza dengan lauk pauk yang masih ada setelah dibuat untuk hiasan tumpeng. Jadi ketika kami didalam gedung, hanya membungkus untuk dibawa pulang kerumaah masing-masing.



Ini adalah tampilan tumpeng pesisiran kami didalam gedung serbaguna Dasun yang di dampingi oleh es teh manis didalam teko. Disini dilakukan penilaian tumpeng, dan ternyata kelompok kami belum beruntung menang. Tetapi kami semua senang karna acara sangat seru dan meriah.

<https://drive.google.com/file/d/1wp2g1jHxQfB21TBByhH7LZOV-IC6ZI40/view?usp=sharing>

Kelompok saya juga sudah melakukan wawancara dengan ibu kenza, sudah saya sertakan link videonya diatas...

<https://catatan-ellya.blogspot.com/2023/03/dokumentasi-kegiatan-learningtour.html>

Saya juga sudah menyusun dokumen kegiatan learning tour menjadi sebuah blog. Bisa kalian lihat di link diatas yaa ...

Sekian dari kelompok kami, hal-hal dan pengalaman baru yang kami dapat dari kegiatan learningtour ini yang dapat menjalin tali persaudaraan dari siswa dengan warga Dasun, mengajarkan kami pentingnya bergotong royong untuk menyelesaikan tugas, menjaga kekompakan dengan tim, dan mengajarkan hal baru dalam membuat tumpeng yang berbeda dari tumpeng lain, yaitu "Tumpeng Pesisiran"

**PEMBAHASAN**  
(menunggu proses)

## **SIMPULAN (proses)**

**PENUTUP(proses)**

## 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](http://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 Gunungan: 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

## Lampiran Anggota Kelompok



Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh



Hallo semuanya, perkenalkan kami kelompok 27 yang telah mengikuti kegiatan learningtour yang diselenggarakan oleh sekolah kami yaitu SMA N 1 Pamotan. Di blog ini kami akan menceritakan sedikit pengalaman kegiatan learningtour tumpeng pesisiran yang dilaksanakan di Desa Dasun, Kecamatan Lasem Kab. Rembang.

 **BERIKUT ADALAH FOTO DIRI MASING-MASING PESERTA KELOMPOK BESERTA PESAN & KESAN** 



### **Ayushida Ellya Zulfa**

📖 "Saya sangat senang karena bisa ikut berpartisipasi dalam belajar membuat dan menambah pengalaman dan wawasan tentang tumpeng yang sebelumnya hanya berbasis teori dan dan kali ini saya bisa membuatnya secara langsung, masaknya susah-susah gampang apalagi proses pencetakan nasi tumpeng saya beberapa kali dimarahi teman-teman karena cetakannya gagal terus, akhirnya saya berusaha dan berhasil. Tumpeng kami sangat enak dan sangat beraneka ragam dari ikan bandeng bumbu semur, tempe orek kecap dengan potongan cabe ijo, udang goreng, nila bakar saus pedas, cumi asam manis, ada juga favorit saya urap waluh yang enak sekali."



### **Iswatun Nurfiana**

📖 "Learningtour ini sangat menyenangkan saya yang jago masak merasa sangat senang dan terlebih lagi saya mempelajari kearifan budaya lokal di Rembang dan ikut melestarikannya walaupun sedikit melelahkan tapi kesenangannya juga tidak sedikit begitupun dengan pengalaman saya bergotong-royong membuat tumpeng dari membersihkan ikan menggoreng membumbu dan lain-lain."



**Siti Maulin Ni'mah**

📖 "Saya merasa sangat senang dengan pembelajaran learningtour di Dasun, karena saya bisa mendapatkan banyak pengalaman dan wawasan yang belum saya ketahui sebelumnya, terutama cara pembuatan tumpeng dan cara menghiasnya. Di desa Dasun orang-orang nya juga ramah dan baik, sehingga saya juga nyaman dan lebih cepat akrab dengan ibu-ibu disana. Intinya saya sangat senang sekali dengan adanya kegiatan learningtour ini, semoga learning tour selanjutnya lebih menyenangkan lagi. Sekian dari saya, terimakasih."



**Syafitri Nur Khoriah**

📖 "Pesan dan kesan saya sangat senang dengan kegiatan seperti itu karena bisa menambah persaudaraan karena banyak cerita dan pengalaman baru yang saya alami di mana saya ketika bertemu dan bertemu di rumah ibu warga saat membuat tumpeng."



**Siti Gitawati**

📖 "Pengalaman mengikuti learningtour Tumpeng pesisiran di desa Dasun tidak bisa hilang di hati saya pengalaman yang membuat saya sadar pentingnya kerjasama dan kreativitas serta koordinasi kelompok yang membuat saya tidak lagi egois Saya bersyukur walaupun kelompok kami tidak menang tapi saya bisa memperbaiki karakter saya."



**Nadya Putri Kamila**

📖 "Saya sedih karena tangan saya kepanasan minyak panas untungnya tidak terlalu parah, tetapi saya juga senang karena bisa makan bersama-sama, kami sharing cerita dan tertawa-tawa dan apalagi ibu pendampingnya sangat ramah."



**Muhammad Iqbal Nur Aprilianto**

📖 "Pesan saya learning tour ini cukup menarik, karena kita dapat melihat secara langsung cara pembuatan tumpeng pesisiran. kesannya lebih baik jika jadwalnya lebih sosialisasikan dengan detail dan disiplin. Saya menjadi kameramen dan bertugas membuat video cinematis untuk dokumentasi kelompok kami."



**Aditya Saputra**

📖 "Learningtour kali ini sangat menyenangkan dan melelahkan apalagi menghadapi sikap-sikap teman saya yang susah diatur dan kadang tidak bisa diajak kompromi. Awalnya saya sampai di sekolah jam 06.30 pagi melakukan apel dan melanjutkan dengan naik bus yang sangat sumpek dan sangat membuat muntah, diperjalanan saya muntah-muntah dan setelah itu saya lanjut ke rumah Bu kenza walaupun masih pusing, setelah sampai di rumah wargakami istirahat dulu tak terkira ternyata sudah satu dongkol rambutan habis deselingi berbincang-bincang dan mendengarkan arahan dari pendamping kami Bu Rita, Bu Kenza mengajak kami untuk segera memasak. Saya sangat gembira saya memakannya bersama teman-teman."



**Muhammad Aufal Marom**

📖 "Sangat menyenangkan apalagi pada proses bakar membakar ikan nila, sangat susah ternyata ya membakar ikan nila terkadang asap mengenai mata yang membuat mata saya perih, akhirnya ikan yang saya bakar gosong-gosong semua, walaupun gosong rasanya enak sekali pedes gurih manis juice apalagi dengan sprinkle-sprinkle arang yang sangat crispy."

## **Lamporan Pedoman Pengamatan dan Wawancara**

### **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.
- Mengamati cara dalam pembuatan produk
- Mengamati berbagai bahan yang digunakan dalam produk
- Mengamati cara penyajiannya agar lebih terlihat menarik

### **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 tumpeng 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 kelanjutan tumpeng di masa yang akan mendatang.