

LAPORAN LEARNING TOUR PENELITIAN
SOSIAL TUMPENG PESISIRAN
(Implementasi Penguatan Karakter Profil Pelajar
Pancasila)



Di susun oleh Kelompok 1 (X1) yang terdiri dari:

- 1) Astri Asyifa
- 2) Eka Bimafaazatillah
- 3) Devita Iftina Ayu
- 4) Hazimah Hasna Bella Haq
- 5) Kurniawan Dwi Rustyono
- 6) Ni'matul Arifah
- 7) Nita Agustin
- 8) Sabila Azara
- 9) Yusria Khoirur Rafi

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, ucap syukur kami panjatkan kehadiran Allah SWT, Panduan Learning Tour Penelitian Sosial Tumpeng Pesisiran selesai kami garap. Buku panduan ini disusun atas dasar perencanaan kegiatan pembelajaran Penelitian Sosial pada mata pelajaran Sosiologi Kelas X Semester Dua. Secara umum, isi dari buku panduan ini terdapat dua hal. Pertama, memuat tentang kajian awal tentang tumpeng pesisiran. Kedua, memuat hal-hal teknis pelaksanaan kegiatan pembelajaran penelitian sosial di masyarakat dengan objek dan subjeknya adalah tumpeng pesisiran. Panduan pembelajaran penelitian sosial yang dikemas dengan wisata kuliner tumpeng pesisiran ini dapat digunakan dengan baik ketika peserta taat dengan tahapan-tahapan pembelajaran yang telah ditentukan. Para siswa tidak serta merta mendapatkan capaian pembelajaran hanya dengan mengikuti proses learning tournya saja. Tetapi tahapan-tahapan sebelum dan pasca learning tour harus dilampaui dengan taat. Selain itu juga, kegiatan ini juga bagian dari proses pembelajaran diferensiasi dalam mendampingi anak untuk menghasilkan portfolio yang nyata. Untuk itu, para siswa harus cermat mengikuti tahapan pembelajaran yang telah direncanakan. Kami mengucapkan terimakasih kepada Kepala Sekolah SMA Negeri 1 Pamotan (bapak Soepartono,M.Pd), Waka Kurikulum (ibu Ari Suprihatiningsih, S.Pd), Waka Kurikulum (bapak Aris Susanto,S.Pd), Waka Kesiswaa (bapak Yuli Riyatno, S.Pd), Tim Kreatif P5 SMAPA, dan semua Bapak Ibu Guru serta Staf Tata Usaha SMA Negeri 1 Pamotan yang telah mensupport penyusunan panduan ini. Kami juga ucapkan termakasih kepada Kepala Desa Dasun, Carik Nasional Mas Exsan Ali Setyonugroho, S.Pd, Mas Bayu, S.Pd, Mbak Ony, Mas Angga Hermansah, Pak Tris, Bapak Ibu Guru Pendamping, Staf Tata Usaha, serta barisan Emak Emak Dasun yang telah mendampingi kami dalam proses penyusunan panduan ini. Semoga panduan sederhana ini dapat bermanfaat para siswa dalam mengikuti pembelajaran penelitian sosial. Terimakasih.

DAFTAR ISI

COVER	1
KATA PENGANTAR	2
DAFTAR ISI	3
Latar Belakang	4
Rumusan masalah	5
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
Kajian Pustaka	5
Metode Penelitian	9
Hasil Penelitian	12
Pembahasan	20
Kesimpulan	20
Penutup	21
Daftar Pustaka	22
Lampiran-Lampiran Pendukung	24

i. Latar Belakang

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

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

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

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

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

1. Rumusan Masalah

Berdasarkan study awal pendahuluan mengenai tumpeng, Adapun masalah dalam pembelajaran kali ini mengenai para siswa yang dapat memahami dan mempraktikan materi penelitian sosial melalui Tumpeng Pesisiran. Dengan demikian, rumusan masalah dalam pembelajaran ini adalah Bagaimana proses pembuatan 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 berasal?
- b) Bagaimana proses pembuatan Tumpeng Pesisiran?
- c) Dari dua pertanyaan tersebut, diharapkan siswa juga dapat merambah pada model rekayasa pemajuan desa dengan Tumpeng Pesisiran?

2. Tujuan Penelitian

- a) Memiliki kemampuan adaptasi dengan perubahan sosial di sekitarnya dengan menggunakan sudut pandang sosiologis.
- b) Memiliki kesadaran akan identitas diri dalam hubungan dengan kelompok sosial dalam konteks lingkungan masyarakat sekitar dengan sudut pandang sosiologis.
- c) Memiliki kepedulian terhadap masalah-masalah sosial atau konflik sosial di masyarakat sebagai orang dewasa atau warga negara yang bertanggung jawab terhadap lingkungan sekitar dan kehidupan publik dengan sudut pandang sosiologis.
- d) Memiliki kemampuan menjalin kerjasama, melakukan tindakan kolektif untuk memecahkan masalah-masalah publik, dan membangun kehidupan publik dengan sudut pandang sosiologis.

3. Manfaat Penelitian

- a) Untuk memiliki kemampuan adaptasi dengan perubahan sosial di sekitarnya dengan menggunakan sudut pandang sosiologis.
- b) Untuk memiliki kesadaran akan identitas diri dalam hubungan dengan kelompok sosial dalam konteks lingkungan masyarakat sekitar dengan sudut pandang sosiologis.
- c) Untuk memiliki kepedulian terhadap masalah-masalah sosial atau konflik sosial di masyarakat sebagai orang dewasa atau warga negara yang bertanggung jawab terhadap lingkungan sekitar dan kehidupan publik dengan sudut pandang sosiologis.
- d) Untuk memiliki kemampuan menjalin kerjasama, melakukan tindakan kolektif untuk memecahkan masalah-masalah publik, dan membangun kehidupan publik dengan sudut pandang sosiologis.

4. Kajian Pustaka

Penulis: Suhadi, M.Pd (Guru Sosiologi di SMA Negeri 1 Pamotan)

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. 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.

Walau 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.

ii. Metode Penelitian

Pembelajaran Penelitian Sosial dengan pendekatan Learning Tour dan dengan objek dan sumber Tumpeng Pesisiran ini dilakukan melalui beberapa pertemuan.

Pertemuan Pertama, Pengenalan Penelitian Sosial Sederhana

- Apa yang kamu ketahui tentang penelitian sosial?
- Apa yang kamu ketahui tentang manfaat penelitian?
- Setelah kamu mengetahui penelitian sosial dan manfaat penelitian, apa yang akan kamu lakukan?

Pertemuan Kedua, Menyusun Rumusan Masalah

- Menyuguhkan kasus, kemudian siswa diminta merumuskan masalah sosial di dalam kasus.
- Menyuguhkan cerita peneliti sedang melakukan penelitian, kemudian siswa mengidentifikasi teknik pengumpulan data apa yang digunakan.
- Apa yang kamu ketahui tentang teknik olah data?
- Apa yang kamu ketahui tentang olah data?
- Menyajikan data deskriptif, siswa mengidentifikasi teknik penyajian datanya.
- Menyajikan data tabel, kemudian siswa mengidentifikasi teknik penyajian datanya.

Pertemuan Ketiga, Menyusun Instrumen Penelitian

- Buatlah pedoman pengamatan dengan tema “Penelitian tentang Kuliner Masyarakat Pesisir”.
- Buatlah pedoman wawancara dengan tema “Penelitian tentang Kuliner Masyarakat Pesisir”.

Pertemuan Keempat, Membuat Akun Blog dan Youtube

- Ceritakan langkah-langkah membuat akun blog.
- Ceritakan langkah-langkah membuat akun channel youtube.
- Ceritakan langkah-langkah memposting artikel di blog.
- Ceritakan langkah-langkah mengunggah video di youtube.

Pertemuan Kelima, mencermati video tumpeng pesisiran

- Siswa mengunjungi video youtube yang berjudul TUMPENG PESISIRAN - PODCAST BERSAMA EXSAN ALI SETYONUGROHO
<https://www.youtube.com/watch?v=8al97Tw9FHw>
- Siswa mencermati isi dari video tumpeng pesisiran tersebut
- Siswa merangkum isi dari video tumpeng pesisiran tersebut
- Siswa mengupload artikel tentang tumpeng pesisiran

Pertemuan Ke-enam, Praktik Penelitian Sosial

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 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.

Dokumentasi Produk Tumpeng Pesisiran

- Memfoto sajian tumpeng pesisiran sebelum dimakan bersama.
- Memvideo sajian tumpeng pesisiran sebelum dimakan bersama.

Presentasi Hasil Penelitian Sosial

- Mengenal Masyarakat desa DASun

- Sejarah Tumpeng Pesisiran
- Rempah Tumpeng Pesisiran
- Bahan, Alat, & Cara Memasak Tumpeng Pesisiran
- Tradisi Tumpengan
- Perubahan Tradisi Tumpengan
- Tumpeng Pesisiran dan Ikon Kuliner Nusantara
- Tumpeng Pesisiran dan Pemajuan Desa

Makan Bersama Merajut Tali Puser Nusantara

- Siswa bersama guru dan warga desa menikmati sajian tumpeng pesisiran
- Siswa bersama guru dan warga desa menikmati sajian tumpeng pesisiran

Pertemuan Ketujuh, Menyusun Laporan Penelitian Sosial

- Siswa didampingi guru menyusun laporan penelitian sosial
- Laporan siswa memuat pada hal-hal sebagai berikut: Sejarah Tumpeng Pesisiran, Rempah Tumpeng Pesisiran, Bahan, Alat, & Cara Memasak Tumpeng Pesisiran, Tradisi Tumpengan, Perubahan Tradisi Tumpengan, Tumpeng Pesisiran dan Ikon Kuliner Nusantara, dan Tumpeng Pesisiran dan Pemajuan Desa
- Siswa menggunakan sistematika laporan secara logis dan sistematis

Pertemuan Kedelapan, Pasca Produksi Film Dokumenter

- Siswa didampingi guru menyusun laporan film dokumenter penelitian sosial tumpeng pesisiran
- Substansi Film Penelitian Sosial Tumpeng Pesisiran memuat hal-hal sebagai berikut: Sejarah Tumpeng Pesisiran, Rempah Tumpeng Pesisiran, Bahan, Alat, & Cara Memasak Tumpeng Pesisiran, Tradisi Tumpengan, Perubahan Tradisi Tumpengan, Tumpeng Pesisiran dan Ikon Kuliner Nusantara, dan Tumpeng Pesisiran dan Pemajuan Desa, & Siswa menggunakan skenario film dokumenter

1. Hasil Penelitian

Kelompok 01 X1 Bu Suparmi - Edisi Dokumentasi Kegiatan Learning Tour Penelitian Sosial Tumpeng Pesisiran.



Assalamu'alaikum Wr.Wb. Halo semuanya!!! Perkenalkan kami dari Kelompok 01. Kelompok kami merupakan salah satu peserta Learning Tour Tumpeng Pesisiran di Desa Dasun, Kecamatan Lasem, Kabupaten Rembang. Kelompok kami ini beranggotakan 9 orang, yakni 6 siswi perempuan dan 3 siswa laki-laki. Selama kegiatan berlangsung kelompok kami ini didampingi oleh Ibu Sri Wahyuni, S.Pd (Guru BK SMAN 1 Pamotan) dan Ibu Suparmi (Warga asli Desa Dasun).

Adapun anggota kami terdiri dari:

1. **Ni'matul Arifah**, Kesan saya tentang learning tour kali ini cukup menyenangkan dan dapat pelajaran dan pengalaman yang belum kita dapatkan. timakasih apabila ada tutur kata yang kurang berkenan saya mohon maaf sebesar-besarnya.

2. **Nita Agustin**.

3. **Sabila Azara**.

4. **Devita Iftina Ayu**, Kesan saya tentang learning toru kali ini cukup membuat saya menguasai ilmu memasak dan bergotong royong saling membantu, bekerja dengan rasa hati yang senang, semoga proyek berikutnya lebih menyenangkan lagi.

5. **Hazimah Hasna Bella Haq**. Pesan saya adalah terimakasih atas semua pembelajaran dan kenangan selama kegiatan learning tour ini berlangsung, karena dengan adanya kegiatan learning tour ini membawa kesan positif bagi masyarakat luar. Pengalaman yang saya terima kali ini membuat saya semakin bersemangat untuk belajar, yang sebelumnya kami hanya mempelajari dari membawa buku tetapi kali ini kami dapat mempelajari suatu hal secara

langsung. Saya harap dikemudian hari kegiatan learning tour ini dapat terus berjalan baik itu kegiatan mapel biasa ataupun dalam kegiatan proyek.

6. **Astri Asyifa**, 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.

7. **Eka Bimafaazatillah**, Kesan saya senang mendapat pengalam memasak, wawancara dan berkomunikasi dengan masyarakat setempat ternyata orang²nys ramah dan bisa berinteraksi dengan ibu ibu dasun banyak kenangan menarik dengan acara learning tour. semoga kedepannya makin makin daripada kemarin

8. **Kurniawan Dwi Rustyono**, Kesan 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.

9. **Yusria Khoirur Rafi**.



Sebelum berangkat ke desa dasun,kami seluruh kelompok berkumpul di lapangan dan baris sesuai urutan kelompok untuk absen,berdoa bersama,serta mendengarkan penjelasan dari bapak ibu guru.



Kelompok kami adalah kelompok pertama yang dipersilahkan untuk berangkat, gambar diatas diambil saat kita sampai di dekat alun-alun lasem yang artinya kita sudah dekat dengan desa Dasun. Selama didalam bis kita bercanda dan tertawa bersama-sama juga bernyanyi bersama-sama.



Setelah sampai di desa Dasun kami diturunkan di lapangan desa Dasun, disana kami berbaris sesuai kelompok dan kami juga langsung ditemukan dengan pendamping kelompok kami yakni Ibu Suparmi dan Ibu Sri Wahyuni,S.Pd.



Kelompok kami berjalan bersama ibu Sri Wahyuni,S.Pd menuju lokasi rumah pembuatan Tumpeng Pesisiran yakni dirumah Ibu Suparmi, selama perjalanan menuju rumah produksi kelompok kami membuat vidio perjalanan lucu semacam vlog.



Sesampainya dirumah ibu Suparmi kami diajak untuk sarapan berasama dengan lauk cumi, ikan bandeng,dan udang yang telah disiapkan oleh ibu pendamping. Kami berdoa bersama dan makan dengan lahap.

Setelah makan bersama kami membagi tugas ada yang membersihkan seafood, ada yang memotong sayuran,ada yang membuat bumbu,juga ada yang membuat hiasan untuk Tumpeng Pesisiran.

Setelah masakan jadi kami segera untuk menghias tumpeng dengan menu masakan yang telah kami buat sebelumnya, kami membuat 2 Tumpeng dan saat itu waktu kami hanya sedikit sehingga kami tergesa-gesa dalam menghiasinya.



Setelah tumpeng selesai dihias sedemikian rupa, kami pun membawa Tumpeng ke aula desa Dasun menggunakan mobil SMAN 1 Pamotan bersama bapak guru dan juga kelompok lain.

Akhirnya kita pun sampai di Aula desa Dasun, disana tumpeng kita semua dinilai dan dicoba oleh para tamu undangan. Walaupun tumpeng dari kelompok kami tidak mendapatkan juara tapi hidangan tumpeng kami tidak kalah lezat dari kelompok lain, yang saat itu menu masakan tumpeng kami diminati oleh banyak orang hingga habis. Kami sangat bahagia hari itu karena kami bersenang-senang dan juga mendapat pelajaran baru dalam hal memasak tumpeng dan bersosialisasi.

Vidio Wawancara Kelompok 1 bersama Ibu Suparmi

Kami sangat berterimakasih kepada bapak/ibu guru juga penduduk desa Dasun atas bantuannya dalam membimbing kami dengan kesabaran dan ketulusannya.

2. Pembahasan

Materi dalam pembelajaran ini adalah sebagai berikut;

- Kajian Awal tentang Tumpeng Pesisiran,

kunjungi link <https://www.smapamotan.com/2023/03/tumpeng-pesisiran.html>



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

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

3. Kesimpulan

Tumpeng Pesisiran yaitu sajian makanan berbahan nasi berbentuk kerucut yang dilengkapi dengan lauk dan sayuran yang berasal dari hasil laut, pantai, dan tambak. Siswa membuat tumpeng pesisiran dengan didampingi guru pendamping dan Ibu Rumah Tangga dari desa Dasun. Secara partisipatif siswa terlibat bersama mulai dari merencanakan membuat tumpeng, membeli bahan-bahan, memasak tumpeng, menghias tumpeng, dan mempresentasikan produk tumpeng di ruang terbatas. Disinilah letak dari tumpeng menjadi wisata kuliner siswa saat pembelajaran berlangsung. Sehingga siswa memiliki kemampuan menjalin kerjasama, melakukan tindakan kolektif memecahkan masalah-masalah publik, dan membangun kehidupan publik dengan sudut pandang sosiologis.

iii. Penutup

Buku panduan ini merupakan bagian dari rencana tertulis tentang pembelajaran mata pelajaran sosiologi tepatnya pada materi Penelitian Sosial pada mata pelajaran Sosiologi kelas sepuluh semester genap. Sehubungan dengan hal tersebut, secara teknis buku panduan

ini dapat diadaptasikan berdasarkan kebutuhan pembelajaran, serta berdasar situasi dan kondisi. Demikian Panduan Learning Tour Penelitian Sosial Tumpeng Pesisiran ini disusun untuk kalangan terbatas. Semoga rancangan pembelajaran ini dapat mendekati ketercapaian indikator kompetensi yang diharapkan, terimakasih.

iv. 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
- Setyonugroho, Exsan Ali. 2020. Dokumen Foto Data Desa Dasun. Pemdes Dasun, Lasem: Perpustakaan Cahaya Ilmu.
- Siregar, O. M. (2018). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Kelompok Keluarga Miskin Untuk Menambah Penghasilan Melalui Pelatihan Pembuatan Tumpeng Mini Di Kelurahan Pulo Brayan Bengkel Medan. *Abdimas Talenta: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 378-382.

- Soekirman (2011), “Mengambil sejarah gizi Indonesia untuk melompat menuju generasi masa depan yang lebih baik: pengembangan pedoman gizi Indonesia”, Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition, Vol. 20 No.3, hlm.447-451.
- Soemardjan, S. (1985), “Pengaruh Budaya Terhadap Pangan Dan Gizi: Kasus Indonesia”, dalam Biswas, N. dan Pinstrup-Andersen, P. (Ed), Nutrition and Development, Oxford Univesity 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 Dah Gunung: Makna Simbolpknya Ipa1, lkm Kehudman Masyaraw 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 Peserta Kegiatan :

*Learning Tour Penelitian Sosial Tumpeng Pesisiran
Rabu Kliwon, 15 Maret 2023*

Kelompok	Nama Peserta	Kelas	Pendamping	
			Guru	Warga
I	1. Zima	X 1	Sri Wahyuni, S.Pd (Guru BK)	Bu Suparmi (RT.2) https://goo.gl/maps/1p2yD4Rjz1skfr2U8 082311856914
	2. Devita			
	3. Syifa			
	4. Iwan			
	5. Faza			
	6. Rafi			
	7. Matul			
	8. Nita			
	9. Bila			

Lampiran Denah Lokasi:

Berikut ini adalah denah lokasi memasak tumpeng pesisiran dengan melibatkan rumah tangga sejumlah 32 rumah. Berikut ini adalah gambaran denah lokasi penelitian dengan hasil tangkapan layer googlemap. Adapun link denah lokasi dapat dikunjungi melalui link berikut.
https://www.google.com/maps/d/u/1/viewer?mid=11UJLhOmVt3bSj4Zqsk5Ue_nXicd_Gg8&ll=-6.679047182998508%2C111.44351195100141&z=18



Lampiran Tata Tertib :

Berikut ini adalah tata tertib Learning Tour Penelitian Sosial Tumpeng Pesisiran

- Siswa mengedepankan Karakter Profil Pelajar Pancasila dalam mengikuti kegiatan learning tour penelitian sosial tumpeng pesisiran
- Siswa hadir 30 menit sebelum dimulai kegiatan learning tour penelitian sosial tumpeng pesisiran
- Siswa melakukan presensi pagi secara online
- Siswa mengikuti apel pagi dan doa bersama
- Siswa taat mematuhi aturan rambu-rambu lalu lintas saat perjalanan menuju lokasi
- Siswa secara aktif membuat kelompok sesuai anggota dan pendampingnya
- Siswa melakukan penelitian sosial tumpeng pesisiran
- Siswa membawa produk tumpeng pesisiran ke ruang presentasi
- Siswa melaksanakan ibadah sholat Dhuhur berjamaah
- Siswa mendisplay produk tumpeng pesisiran
- Siswa melakukan presentasi produk tumpeng pesisiran
- Siswa menyiapkan diri untuk mengikuti penilaian tumpeng pesisiran
- Siswa mengucapkan doa sebelum makan tumpeng pesisiran bersama-sama
- Siswa melakukan bersih-bersih sebelum meninggalkan ruangan
- Siswa melakukan perjalanan pulang
- Siswa melakukan apel sore dan mengisi presensi secara online
- Siswa memanjatkan doa pulang dan selamat sampai di rumah masing-masing
- Siswa mengirim kabar kepada pendamping bahwa yang bersangkutan telah sampai di rumah masing-masing