

# IDENTIFIKASI HIDANGAN TUMPENG NASI JAGUNG SEBAGAI HIDANGAN KHUSUS UPACARA ADAT DUSUN SENDI KECAMATAN PACET KABUPATEN MOJOKERTO

**Bulqis Salwa Pahala Jum'at<sup>1</sup>, Ummi Rohajatien<sup>2</sup>, Budi Wibowotomo<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Malang

<sup>2</sup>Staf Pengajar Teknologi Industri, Universitas Negeri Malang

Email: [salwa.bulqis@gmail.com](mailto:salwa.bulqis@gmail.com)

## ABSTRAK

Dusun Sendi merupakan salah satu dusun yang berada di Desa Pacet Kabupaten Mojokerto. Dusun Sendi dikenal dengan 'desa adat' dikarenakan Dusun Sendi memiliki tradisi turun temurun yang masih dilestarikan secara rutin, khususnya upacara adat *Ngangsu Banyu Kahuripan* dan hidangan khas tradisional Tumpeng Nasi Jagung. Hidangan pada upacara adat tersebut dijadikan ikon yang menjadi ciri khas Dusun Sendi. Hal ini menjadi perhatian yang memiliki potensi besar untuk lebih dikembangkan sebagai pariwisata kuliner dengan membuka peluang usaha bagi warganya untuk meningkatkan perekonomian Dusun Sendi. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi upacara adat, hidangan khusus, bahan makanan, teknik pengolahan dan penyajian hidangan khusus.

Penelitian yang digunakan merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Sumber data pada penelitian ini meliputi sumber primer, yaitu observasi dan wawancara langsung dengan narasumber, serta sumber sekunder melalui dokumen, buku, penelitian terdahulu. Untuk mengumpulkan sumber tersebut, teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data secara interaktif dilakukan dengan cara: pengumpulan, reduksi, penyajian, verifikasi data, dan penarikan kesimpulan. Keabsahan data diuji dengan *membercheck* dengan Masyarakat dan Ketua Adat Dusun Sendi yang menjadi narasumber.

Hasil penelitian hidangan khusus upacara adat di Dusun Sendi meliputi: Tumpeng Nasi Jagung dan Tumpeng Nasi Putih. Hidangan khusus tersebut diklasifikasikan sebagai (1) makanan pokok; (2) lauk pauk; (3) sayuran; (4) sedap-sedapan; (5) sambal; dan (6) minuman. Hidangan Tumpeng Nasi Jagung merupakan hidangan yang hanya disajikan pada saat upacara adat dilaksanakan. Teknik pengolahan yang digunakan yaitu dikaru, mengukukus, merebus dan menggoreng. Penyajian hidangan Tumpeng Nasi Jagung menggunakan takir yang terbuat dari daun pisang sebagai wadah lauk pauk dan sayuran. Alas yang digunakan sebagai wadah hidangan tumpeng adalah tampah besek. Sebagian nasi dibungkus menggunakan daun pisang agar tidak mudah kering. Minuman disajikan dalam wadah teko dan cangkir. Peranan hidangan Tumpeng Nasi Jagung adalah sebagai hidangan pokok dan hidangan khusus.

**Kata Kunci:** hidangan khusus, tumpeng nasi jagung, upacara adat, dusun Sendi

## PENDAHULUAN

Dusun Sendi adalah dusun terpencil yang berada di tengah hutan dan keberadaannya tidak terdeteksi pada peta Mojokerto. Dulunya dusun ini sempat dijuluki 'desa yang hilang' karena keberadaannya belum diakui oleh pemerintah. Namun masyarakat dusun Sendi dapat bangkit dengan mengangkat hidangan tradisional nasi jagung. Dusun Sendi berdiri di atas lahan 24 hektare yang dihuni 323 kepala keluarga atau sekitar 668 jiwa. Dusun Sendi memiliki potensi alam serta kuliner tradisional asli bumi majapahit. Daerah ini berada diantara pertemuan lereng gunung Welirang dan gunung Anjasmara yang memiliki suhu sejuk berkisar 16°C-25°C.

Kuliner khas yang berada pada suatu destinasi wisata dapat dipercaya alat promosi dan pembentuk pencitraan yang efektif (Hjalager & Richard, 2002). Kuliner di setiap daerah merupakan salah satu bentuk kearifan lokal. Hal ini dikarenakan kuliner merupakan salah satu hasil budaya yang berupa kebutuhan, gaya hidup, serta kesenian bagi masyarakat setempat (Ariani, 2017). Setiap daerah memiliki kekhasan yang spesifik dan unik dapat dilihat dari pemilihan bahan pangan, peralatan tradisional yang digunakan, cara pengolahan dan cara penyajian hidangannya. Hidangan tradisional nasi jagung merupakan hidangan sehari-hari di dusun Sendi. Nasi jagung juga dihidangkan pada upacara adat

yang dapat berpotensi sangat besar untuk dikembangkan sebagai kuliner dan budaya di dusun Sendi. Masyarakat dusun Sendi mengklaim hidangan nasi jagung sebagai kuliner khas dusun Sendi, sehingga pada saat ini di dusun Sendi terdapat deretan wisata kuliner nasi jagung yang telah menjadi ikon dan banyak dikenal orang, namun tidak banyak orang yang mengetahui bahwa hidangan tradisional nasi jagung yang dijual dulunya merupakan makanan sehari-hari warga di dusun Sendi.

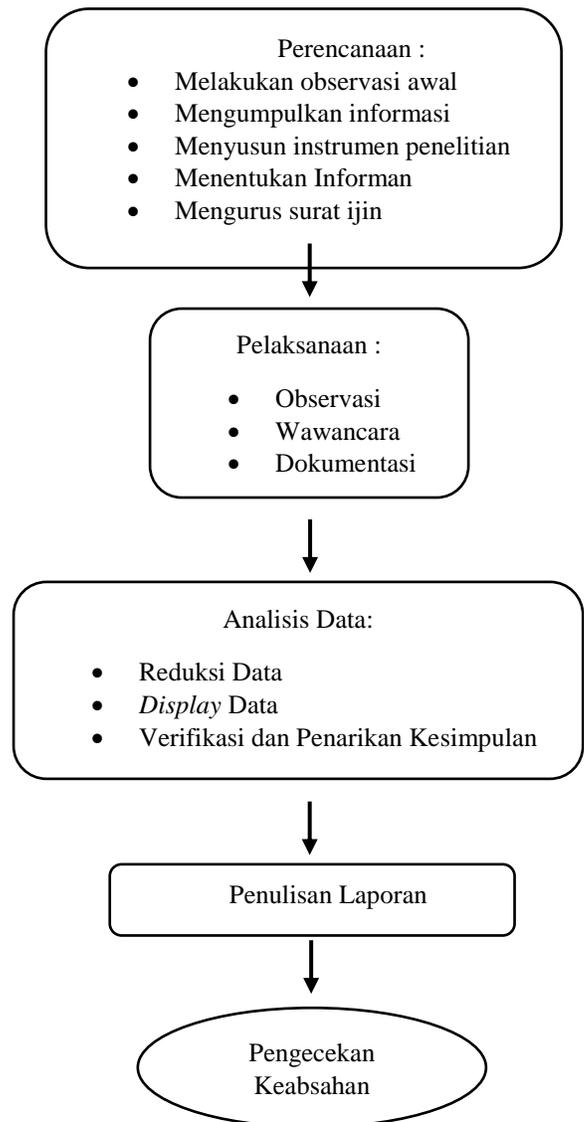
Hidangan nasi jagung tidak hanya dikonsumsi sehari-hari, tapi juga dihidangkan pada beberapa kegiatan perayaan, upacara adat atau ritual yang masih dilaksanakan secara rutin di dusun Sendi hingga sekarang. Kebanyakan orang atau wisatawan yang datang di wisata kuliner Sendi hanya mengetahui bahwa nilai hidangan nasi jagung di dusun Sendi merupakan hidangan tradisional yang hanya dijual untuk meningkatkan perekonomian warga dusun Sendi atau tidak memiliki nilai lain selain diperjual belikan. Oleh karena itu, peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai “Identifikasi Hidangan Nasi Jagung dan Lauk-Pauknya Sebagai Hidangan Khusus Upacara Adat di Dusun Adat Sendi Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto”

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif dengan hasil penelitian berupa eksplorasi, paparan identifikasi dan gambaran tentang hidangan tradisional nasi jagung di Dusun Sendi Desa Pacet Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto dalam bentuk buku. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi, memaparkan dan mendokumentasikan sejarah, bahan, peralatan, proses pengolahan dan penyajian serta mengklasifikasikan peranan hidangan tradisional nasi jagung sebagai hidangan khusus pada upacara adat di Dusun Sendi. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung,

wawancara dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan ada beberapa tahap yaitu reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan (Sugiyono, 2013). Data yang telah diperoleh digunakan untuk mendeskripsikan, memaparkan, dan mendokumentasikan filosofi hidangan tradisional nasi jagung beserta peranan hidangan tradisional nasi jagung di Dusun Sendi. Kehadiran peneliti dalam penelitian kualitatif adalah sebagai human instrument. Peneliti melakukan wawancara dengan informan di Dusun Sendi Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto.

**Tahap penelitian adapt dilihat pada gambar berikut**



Lokasi pada penelitian ini dilakukan di Dusun Sendi Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto ditentukan secara sengaja (puposive). Pemilihan lokasi ini karena belum adanya penelitian secara menyeluruh untuk mengembangkan, mengeksplorasi dan melestarikan hidangan tradisional nasi jagung sebagai hidangan khusus pada upacara yang dapat menunjang perekonomian masyarakat sekitar dan berpotensi sebagai pariwisata budaya dan kulinernya. Dusun Sendi berada diantara pertemuan lereng gunung Welirang dan Gunung Anjasmara.

Sumber data pada penelitian kualitatif ini dapat dikumpulkan dengan menggunakan sumber primer dan sumber sekunder. Sumber primer dilakukan dengan observasi dan wawancara dengan narasumber yakni masyarakat setempat, serta sumber sekunder melalui buku, dokumen yang berkaitan. Untuk mengumpulkan sumber tersebut, teknik pengumpulan data yang digunakan : observasi partisipasi moderat, wawancara semiterstruktur, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan langsung dengan: (1) Bapak Thoni selaku Ketua Adat Dusun Sendi, yang mana beliau mengetahui mulai dari runtutan upacara adat, hidangan yang disajikan, asal muasal tradisi, sejarah hidangan tumpeng nasi jagung; (2) Mbak Ratna dan keluarga yang mengetahui mulai dari jenis hidangan yang disajikan, klasifikasi bahan, alat, teknik pengolahan dan penyajian. Analisis data secara interaktif dilakukan dengan cara: pengumpulan data, mereduksi data, menyajikan data, verifikasi data, dan penarikan kesimpulan. Keabsahan data diuji dengan *membercheck* dengan Masyarakat dan Ketua Adat Dusun Sendi yang menjadi narasumber. Tahap penelitian yang perlu dilakukan penelitian diantaranya adalah tahap perencanaan, pelaksanaan, dan penulisan laporan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Budaya makanan Indonesia dibentuk oleh beberapa faktor seperti alam, sejarah, dan budaya. Dengan keragaman geografis dan budaya yang sangat besar di seluruh nusantara, terbukti bahwa masakan Indonesia kaya akan variasi dan rasa. Dengan demikian, makanan dapat dimanfaatkan sebagai sarana strategis untuk mendongkrak industri pariwisata Tanah Air. Pemerintah Indonesia telah memberikan dukungan yang besar untuk pengembangan wisata kuliner sebagai salah satu sektor wisata minat khusus yang dipromosikan secara luas ke pasar internasional. Mempromosikan wisata kuliner Indonesia seharusnya tidak hanya sekedar mengekspos keragaman makanan tradisional yang dimiliki Indonesia, tetapi lebih penting lagi, memberitahu pasar tentang nilai-nilai sosial budaya di balik makanan itu sendiri. Penelitian ini menggambarkan bagaimana salah satu budaya pangan Indonesia dibentuk, dikembangkan, dan dipegang sebagai nilai yang tertanam dalam masyarakat dan telah diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya

Dusun Sendi merupakan salah satu Dusun di Desa Pacet yang sebagian masyarakat merupakan petani dan pedagang. Dahulu segala sesuatu yang dikonsumsi masyarakat Dusun Sendi adalah hasil dari pertanian masyarakat. Selain untuk konsumsi sehari-hari, hasil pertanian di Dusun Sendi juga dikelola untuk dijadikan hidangan dan dijual sehingga memiliki nilai ekonomi dan menjadi pendapatan bagi masyarakat Dusun Sendi. Hasil pertanian yang dihasilkan petani Dusun Sendi adalah sayuran, diantaranya adalah selada dan jagung.

Selada air (*Nastrium Officinale*) adalah tumbuhan enahun yang cepat tumbuh., bersifat akuatik atau semi akuatik, asliropa dan Asia. Tumbuhan ini adalah salah satu dari sayuran daun tertua yang dikonsumsi manusia (Priyadi, 2017). Selada air sangat mudah tumbuh dan sering ditemukan tumbuh liar di aliran sungai kecil,

kolam, rawa, atau bagian danau yang dangkal (Muhlisah & Septa, 1997). Selada air kaya vitamin A dan mengandung banyak vitamin K, bersama dengan sejumlah antioksidan karotenoid dan phytochemical pelindung. Nutrien di dalam selada air mencegah kanker dan macular degeneration, membantu membangun system imun dan mendukung kesehatan tulang. Zat besi membantu sel-sel darah merah membawa oksigen ke jaringan tubuh untuk energy (Pangkalan, 2014). Jagung diolah menjadi nasi jagung dan dikonsumsi masyarakat Dusun Sendi sebagai makanan sehari-hari. Pada saat itu kondisi ekonomi di Dusun Sendi masih rendah, sehingga makanan yang mampu dikonsumsi untuk keseharian adalah nasi jagung.

Nasi jagung adalah makanan yang mudah didapat di Dusun Sendi. Sehingga ada beberapa masyarakat dari daerah lain yang mencari nasi jagung di Dusun Sendi. Hal ini disadari bahwa nasi jagung memiliki nilai ekonomi yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat Dusun Sendi. Dimulai dari satu sampai dua warung yang didirikan sendiri oleh beberapa warga, kemudian perangkat Dusun menyediakan warung untuk masyarakat Sendi. Hingga saat ini terhitung telah terdapat 90 warung yang berdiri di sepanjang jalan Dusun Sendi. Semua warung ini menyediakan menu nasi jagung sebagai menu utama.. Deretan warung ini telah menjadi wisata kuliner yang banyak dikunjungi wisatawan dari berbagai daerah. Hidangan nasi jagung Dusun Sendi banyak diminati oleh semua orang dari berbagai kalangan. Masakan Indonesia telah mendapatkan kembali popularitasnya di kalangan masyarakat Indonesia: makanan tradisional tidak hanya dijual di pedagang kaki lima lokal (disebut warung), tetapi semakin banyak restoran skala menengah yang mengkhususkan diri pada makanan tradisional Indonesia (Setyanti CA, 2011).

Wisata kuliner nasi jagung dikelola sendiri oleh masyarakat Dusun Sendi sehingga

dapat berpotensi untuk terus berkembang dan mengangkat nama Dusun Sendi menjadi lebih dikenal melalui hidangan nasi jagung. Seiring dengan berkembangnya wisata kuliner nasi jagung di Dusun Sendi, hidangan nasi jagung menjadi salah satu yang banyak dicari oleh wisatawan dari berbagai daerah selain tempat wisatanya. Sehingga masyarakat lokal mengklaim bahwa hidangan nasi jagung telah menjadi hidangan khas Dusun Sendi karena hidangan ini telah menjadi daya tarik utama Dusun Sendi. Sebagai komponen budaya, makanan memiliki peran penting dalam membentuk peluang sendiri untuk daerahnya maupun kelompok budaya. Pada tingkat individu, makanan dapat menggambarkan identitas diri dan ekspresi diri (Kittler PG, 2004). Sedangkan dalam konteks yang lebih luas, makanan menggemakan identitas yang membedakan satu budaya dengan budaya lainnya (Edelstein S, 2011).

Industri kuliner di Indonesia memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi destinasi wisata bagi para wisatawan mancanegara maupun local karena keragaman makanan dan minuma khas yang ada di setiap daerah (Winarno, 2008). Kuliner khas Indonesia sangat beragam, selain dari sisi harga makanan dan minuman yang ada di dalam negeri lebih terjangkau dibandingkan dengan makanan diluar negeri. Di Indonesia wisata kuliner menjadi bagian dari jenis wisata secara umum. Wisatawan yang datang secara rombongan maupun perorangan, maupun spontan dan terorganisasi, wisata kuliner merupakan hal yang ingin dicob. Tidak lengkap apabila berkunjung ke daerah wisata tanpa mencoba kuliner khas daerah. Meskipun belum menjadi produk wisata utama tetapi kehadiran wisata kuliner menjadi subproduk yang mendukung potensi wisata yang sudah ada. memusatkan perhatian pada kiperah bisnis kuliner di dalam industri pariwisata adalah hal yang penting (Bachrul Hakim, 2009)

Indonesia merupakan negara kepulauan yang dikenal sebagai bangsa yang memiliki kekayaan tradisi yang beragam. Keragaman kebudayaan yang tersebar di berbagai wilayah kepulauan Indonesia (Abdurrohman, 2015). Salah satu kekayaan budaya tersebut dimiliki oleh Dusun Sendi. Dusun Sendi masih memiliki ritual atau upacara adat yang masih dilaksanakan secara rutin hingga saat ini. Pada upacara adat yang dilaksanakan terdapat hidangan khusus yang disajikan yaitu hidangan nasi jagung. Hidangan nasi jagung disajikan dalam bentuk Tumpeng Nasi Jagung dan dijadikan sebagai ikon atau ciri khas yang dimiliki Dusun Sendi. Di masyarakat saat ini, nasi tumpeng merupakan hidangan yang biasa disajikan dalam berbagai acara perusahaan, pribadi, dan organisasi lainnya, memiliki filosofi sebagai ungkapan rasa syukur. Tumpeng beserta lauk-pauknya merupakan satu kesatuan yang mempunyai arti yang mendalam. Tumpeng merupakan simbol ekosistem kehidupan alam. Tumpeng berbetuk kerucut mengandung harapan agar kualitas kehidupan selau meningkat. Kerucut melambangkan gunung sifat awal dan akhir, yang melambangkan sifat alam dan manusia, yakni berawal dari Tuhan dan akan kembali kepada Tuhan pula. Kerucut nasi yang menjulang dapat juga melambangkan keagungan Tuhan Yang Mahan Esa pencipta alam dan isinya, kerucut artinya mengarah ke atas kearah Tuhan, sedangkan lauk pauk merupakan simbol isi alam.

Dusun Sendi memiliki upacara adat yang dilakukan secara rutin setiap bulan pada hari Jum'at Legi penanggalan jawa. Upacara adat tersebut adalah ritual *Ngangsu Banyu Kahuripan* yang dilakukan di sumber air Babakan Kucur Tabud. Selain pada hari Jum'at Legi, ritual ini juga dilakukan setiap tahun pada peringatan Ruwatan Desa, Telonan dan peringatan hari kemerdekaan Indonesia. Upacara ini dilakukan oleh seluruh masyarakat Dusun Sendi baik laki-laki, perempuan, disegala usia. Terdapat

serangkaian prosesi yang dilakukan saat Ngangsu Banyu Kahuripan diantaranya yaitu :

#### **a. Pawai**

Seluruh warga Dusun Sendi berkumpul di titik kumpul Wisata Kuliner Nasi Jagung Sendi dengan menggunakan pakaian adat tradisional khas Dusun Sendi. Pakaian adat yang digunakan perempuan saat upacara adalah kebaya kuning dan mengenakan jarik cokelat, sedangkan untuk laki-laki mengenakan baju serba hitam dilengkapi penutup kepala blangkon, namun ada juga yang mengenakan baju Surjan pakaian adat khas Jawa yaitu baju cokelat bergaris-garis. Pawai dimulai dari titik kumpul tanpa menggunakan alas kaki menuju ke sumber mata air Babakan Kucur Tabud yang berjarak 400 meter. Medan yang ditempuh adalah jalanan aspal, jalanan setapak, jalanan naik dan turun dan jalanan sedikit terjal khas pegunungan. Masyarakat berjalan kaki dengan membawa sebuah wadah tradisional yang terbuat dari bambu berbentuk menyerupai kenongan, warga Dusun Sendi menyebutnya Cukil. Gunanya sebagai wadah untuk mengambil air berkah di sumber mata air Babakan Kucur Tabud.

#### **b. Do'a Bersama**

Do'a bersama dilakukan saat warga sudah sampai di sumber air Babakan Kucur Tabud. Sebelum berdo'a seorang sesepuh menaburkan bunga di sumber air tersebut dan meletakkan sesaji. Setelah itu ketua adat memimpin do'a bersama sebagai bentuk syukur kepada Tuhan atas berkah mata air yang sudah menjadi sumber kehidupan bagi masyarakat Dusun Sendi.

#### **c. Tumpengan**

Tumpengan dijadikan sebagai syarat atau symbol upacara adat dan dijadikan hidangan khusus yang wajib ada pada setiap upacara

dilaksanakan. Prosesi Tumpengan dilakukan setelah berdoa bersama, dan hanya dilakukan oleh sebagian warga laki-laki yang mengikuti upacara adat. Ada dua tumpeng yang disajikan yaitu Tumpeng Nasi Jagung dan Tumpeng Nasi Putih. Selain itu, hidangan yang disajikan adalah buah-buahan, polo pendem dan kopi.

#### d. Siraman dan Ngangsu Banyu

Siraman dan Ngangsu Banyu adalah prosesi inti dari upacara adat Ngangsu Banyu Kahuripan. Prosesi ini dianggap sakral karena air yang berasal dari sumber Babakan Kucur Tabud dipercaya sebagai air untuk mensucikan diri dan mampu memberikan kesembuhan dari berbagai penyakit. Siraman dilakukan oleh seluruh masyarakat Dusun Sendi satu per satu, dimulai dari perempuan terlebih dahulu kemudian dilanjutkan laki-laki. Prosesi ini dilakukan dengan cara dua kali basuh muka. Setelah prosesi Siraman selesai, kemudian dilanjutkan dengan prosesi Ngangsu Banyu Kahuripan dengan menggunkan wadah cukil. Air yang sudah dimasukkan ke cukil ini harus melalui ritual adat dan ditutup dengan do'a oleh kasepuh adat.

#### e. Kirab Budaya

Prosesi ini dilakukan setelah semua ritual di sumber air Babakan Kucur Tabud telah selesai dilaksanakan. Warga berjalan menuju Balai Dusun Sendi dengan menampilkan kesenian tradisional. Dipimpin Ketua Adat dan simbol kesenian tradisional lalu diikuti warga dengan membawa bendera Merah Putih berukuran besar.

#### f. Jaranan

Jaranan adalah prosesi penutupan yang dilakukan di Balai Dusun Sendi. Jaranan dilakukan sebagai wujud pelestarian sekaligus wisata budaya bagi warga Dusun Sendi. Rangkaian penampilan kesenian Jaranan dilakukan oleh warga asli Dusun Sendi dari anak muda hingga orang tua. Hal ini menjadi acara

pucah sekaligus penutup upacara adat Ngangsu Banyu Kahuripan.

### Identifikasi Hidangan Tumpeng Nasi Jagung pada Upacara Adat di Dusun Sendi

Dusun Sendi memiliki hidangan yang cukup dikenal oleh dikalangan masyarakat Kota Mojokerto dan sekitarnya. Hidangan tersebut adalah hidangan nasi jagung. Hampir sebagian warga Dusun Sendi adalah penjual nasi jagung. Hal ini disebabkan karena nasi jagung dulunya merupakan makanan pokok sehari-hari di Dusun Sendi. Masyarakat Dusun Sendi masih kental terhadap budaya nenek moyangnya, hal ini dibuktikan dengan beberapa upacara adat yang masih dilaksanakan secara rutin. Setiap upacara adat di Dusun Sendi memiliki hidangan khusus yang disajikan yang dilambangkan sebagai wujud rasa syukur. Hal ini sejalan dengan pendapat yang mengatakan bahwa kuliner adalah salah satu hasil budaya yang menjadi kebutuhan, gaya hidup dan kesenian bagi masyarakat setempat (Ariani, 2017). Hidangan khusus merupakan hidangan yang disajikan hanya pada kesempatan khusus atau acara tertentu. Masyarakat Dusun Sendi hanya menyajikan hidangan ini pada saat upacara adat dilaksanakan. Berikut merupakan hidangan yang disajikan saat upacara adat di Dusun Sendi:

N o	Pengelompokan Kuliner	Nama hidangan
1	Makanan pokok	Tumpeng nasi jagung dan tumpeng nasi putih
2	Hidangan lauk pauk	Orem-orem tahu tempe, ikan asin goreng tepung, ayam goreng, tahu telur bumbu Bali, peyek kacang
3	Hidangan sayur	Kulup selada dan urap-urap
4	Sambal	Sambal terasi

5	Jajanan	Polo pendem dan buah
6	Minuman	Kopi

Sesuatu yang disajikan memiliki kategori yaitu makanan pokok, lauk pauk (hewani dan nabati), sayuran, sambal, sedap-sedapan dan minuman (Nurani dan Lasmanawati, 2016). Hidangan dikategorikan menjadi enam kategori. Pada upacara adat di Dusun Sendi terdapat lima kategori yang ditemukan. Namun dari kelima kategori yang ditemukan, terdapat tambahan yakni buah-buahan dan sesaji. Oleh sebab itu untuk mengidentifikasi hidangan pada upacara adat di Dusun Sendi dapat dibagi menjadi enam kategori yaitu: (1) makanan pokok, yaitu tumpeng nasi jagung dan tumpeng nasi putih (2) lauk pauk, yaitu tahu dan tempe sebagai lauk pauk nabati dan telur, ayam, ikan asin, ikan teri sebagai lauk pauk hewani (3) sayur mayur, yaitu selada air, terong, urap-urap (4) jajanan, yaitu polopendem dan buah-buahan (5) sambal, yaitu sambal terasi (6) minuman, yaitu kopi.

#### a. Makanan Pokok pada Hidangan Khusus Upacara Adat Dusun Sendi

Makanan pokok merupakan hidangan yang memiliki sumber karbohidrat utama (Widyawati, 2004). Karbohidrat yang banyak dikonsumsi masyarakat adalah beras, jagung dan ketela pohon. Makanan pokok yang disajikan pada upacara adat di Dusun Sendi adalah nasi jagung dan nasi putih, keduanya disajikan dalam bentuk hidangan tumpeng. Dengan nasi sebagai bahan dasar sebagian besar makanan Indonesia, menu khas Indonesia ini kaya akan serat, karbohidrat kompleks, dan asam lemak tak jenuh tunggal (Sovyanhadi, 2011). Selain Tumpeng Nasi Jagung dan Tumpeng Nasi Putih pada saat upacara adat di Dusun Sendi yaitu disajikan juga polo pendem, namun polo pendem disajikan sebagai pelengkap hidangan tumpeng. Polo pendem yang memiliki sumber karbohidrat

utama diantaranya yaitu singkong dan telo/ubi. Ada beragam jenis bahan makanan yang dikenal oleh masyarakat Indonesia berasal dari kelompok sereal yaitu padi-padian, umbi, sayuran, kacang-kacangan dan buah-buahan (Murdiati dan Amalia, 2013: 6)



Gambar 1. Hidangan Khusus Upacara Adat Dusun Sendi

Nasi jagung sudah menjadi ciri khas yang dimiliki Dusun Sendi, hal ini dikarenakan sebagian besar penghasilan masyarakat Dusun Sendi bersumber dari penjualan nasi jagung. Dusun Sendi memiliki wisata kuliner nasi jagung yang terletak disepanjang jalan Cangar-Pacet berbatasan langsung dengan Taman Hutan Raya Tahura Raden Soerjo. Semua warung yang berada di wisata kuliner Sendi menjual hidangan nasi jagung. Hidangan nasi jagung yang dijual dengan nasi jagung yang disajikan saat upacara adat di Dusun Sendi memiliki perbedaan. Hidangan nasi jagung yang dijual disajikan di wadah waku, sedangkan hidangan nasi jagung yang disajikan saat upacara adat disajikan dalam bentuk hidangan Tumpeng Nasi Jagung.

#### b. Lauk Pauk pada Hidangan Khusus Upacara Adat Dusun Sendi

Salah satu hidangan pelengkap nasi jagung adalah lauk pauk. Lauk pauk dapat berasal dari bahan hewan dan hasil olahannya, tumbuhan dan perpaduan bahan hewani dan nabati yang diolah bersama bumbu (Handayani & Marwanti, 2011: 1). Lauk pauk dibagi menjadi 2, yaitu lauk pauk nabati dan lauk pauk hewani. Lauk hewani merupakan sumber protein yang kaya akan asam amino esensial, tidak dapat disintesis dalam tubuh. Lauk hewani berfungsi untuk

pertumbuhan dan perkembangan organ-organ sehingga harus ada dalam makanan. Bahan makanan hewani adalah daging, telur, ikan dan ayam. Daging dan telur termasuk bahan hewani yang merupakan sumber protein kaya akan asam amino esensial. Ayam termasuk bangsa burung atau unggas yang paling populer sekarang ini karena harganya relatif murah, rasanya cukup lezat, serta berbagai cara pengolahan dapat dilakukan dengan mudah dan cepat. Ikan menjadi hidangan utama masyarakat di daerah pantai atau aliran sungai karena ketersediannya melimpah (Uripi, 2002).

Lauk nabati merupakan bahan makanan yang bersumber dari protein nabati. Bahan makanan ini terdiri atas golongan kacang – kacang dan hasil olahannya, seperti tempe dan tahu. Sumber protein nabati juga lebih murah harganya dibandingkan dengan sumber protein hewani (Ahmad Djaeni Sedioetama, 1989). Upacara adat di Dusun Sendi menyajikan Tumpeng Nasi Jagung bersama lauk pauk sederhana, yaitu ikan asin goreng tepung dan orem-orem tahu dan tempe.

### **c. Sayur Mayur pada Hidangan Khusus Upacara Adat Dusun Sendi**

Indonesia memiliki sumber daya alam yang melimpah, salah satunya adalah sayuran. Masyarakat Dusun Sendi sebagian besar adalah petani, sehingga masyarakat Sendi mendapatkan sebagian sayuran dari hasil panen sendiri. Hidangan sayur yang disajikan dalam hidangan Tumpeng Nasi Jagung adalah urap-urap dan kulup selada. Selada air merupakan salah satu sayuran yang mempunyai efek antikanker (Rajalakshmi dan Agalyaa 2010). Selain dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan pangan, selada air juga bermanfaat untuk membantu detoksifikasi pada liver, memurnikan darah dan melancarkan pencernaan (Salamah dkk, 2011). Hidangan sayur pada hidangan khusus menggunakan bahan utama yang berasal dari daun dan kacang-kacangan.

Kulup selada merupakan hidangan sayuran yang dihidangkan pada Tumpeng Nasi Jagung. Selada air (*Nasturtium officinale*, *N. microphyllum*; sebelumnya *Rorippa nasturtium-aquaticum*, *R. microphylla*) adalah tumbuhan menahun yang cepat tumbuh, bersifat akuatik atau semi akuatik, asli Eropa dan Asia. Tanaman ini mudah tumbuh daratan tinggi dalam air yang jernih.

Urap-urap memiliki komponen bahan sayuran yang bervariasi. Bahan yang digunakan diantaranya adalah wortel, daun singkong, tauge dan kacang panjang. Negara Indonesia memiliki tanah yang subur karena mendapatkan banyak sinar matahari dan curah hujannya tinggi. Hasil pertanian di Indonesia bermacam-macam dari sayur-sayuran hingga buah-buahan. Sayuran menjadi mudah dijumpai di Dusun Sendi karena dusun ini terletak di kaki gunung. Dusun Sendi memiliki tanah yang subur dan air yang jernih. Ada berbagai macam jenis sayuran yang dapat ditemukan dari hasil pertanian Dusun Sendi.

### **d. Sambal pada Hidangan Khusus Upacara Adat Dusun Sendi**

Sambal adalah saus yang berbahan dasar cabai yang dihancurkan sampai keluar kandungan airnya sehingga muncul rasa pedasnya. Setelah ditambah bumbu, rasa pedas itu akan menjadi penggugah selera yang nikmat. Ada bermacam-macam variasi sambal. Setiap variasi menuntut bahan dan bumbu yang beragam juga. Meskipun sederhana proses pembuatan sambal tidak bisa dianggap sepele. Semua bumbu, bahan, dan cara pembuatannya harus diperhatikan dengan betul. Dengan begitu yang dihasilkan nantinya rasa pedas yang nikmat (Munawaroh, 2012).

Sambal yang disajikan dalam Tumpeng Nasi Jagung pada upacara adat di Dusun Sendi

hanya ada satu jenis yaitu sambal terasi. Sambal terasi dijadikan sebagai hidangan pelengkap makanan pokok dan lauk pauk di Dusun Sendi. Selain sebagai hidangan pelengkap, sambal dapat menjadi salah satu penambah selera makan. Bahan utama sambal terasi adalah terasi, tomat, cabai rawit.

#### **e. Minuman pada Hidangan Khusus Upacara Adat Dusun Sendi**

Minuman menjadi salah satu kebutuhan pokok manusia. Hal dikarenakan manusia terdiri dari 60-62% air (Nurjanah, 2016). Masyarakat Dusun Sendi menghidangkan kopi sebagai minuman yang disajikan saat upacara adat. Kopi menjadi hidangan lazim yang dikonsumsi masyarakat Dusun Sendi mengingat Dusun Sendi terletak di kaki gunung Welirang yang memiliki suhu yang sejuk, sehingga kopi dapat dikonsumsi sebagai minuman yang dapat menghangatkan tubuh. Kopi merupakan salah satu minuman panas yang tidak beris (Handayani dan Marwanti, 2011:4).

#### **f. Buah-buahan pada Hidangan Khusus Upacara Adat Dusun Sendi**

Buah-buahan merupakan salah satu kebutuhan manusia selain dari sayuran (bahan nabati) untuk mendapatkan vitamin dan mineral. Upacara adat di Dusun Sendi menyajikan buah-buahan untuk dandanan maupun sebagai hidangan untuk disajikan kepada tamu. Buah-buahan yang sering digunakan pada pelaksanaan upacara adat di Dusun Sendi diantaranya adalah buah pisang.

#### **Bahan Pembuatan Hidangan Tumpeng Nasi Jagung pada Upacara Adat di Dusun Sendi**

Berbagai ragam kuliner daerah di Indonesia menggambarkan bahwa tiap etnis menggunakan bahan yang ada di lingkungannya untuk dikonsumsi sehari-hari (Gardjito dkk, 2017). Karakteristik masakan Indonesia sangat dipengaruhi oleh kondisi alam dan budaya.

Bahan dasar masakan Indonesia terdiri dari aneka bumbu, bumbu, dan rempah-rempah. Rempah-rempah berperan sebagai bumbu untuk penyedap makanan (Prince R, 2009).

Bahan yang digunakan untuk membuat hidangan Tumpeng Nasi Jagung pada upacara adat merupakan bahan lokal yang dihasilkan dari sumber daya setempat. Sebagian besar warga Dusun Sendi mata pencahariannya adalah sebagai petani sayur. Selain dijual hasil panen juga dikonsumsi oleh warga. Namun ada beberapa bahan yang tidak ditemukan di Dusun Sendi seperti ayam dan ikan. Oleh karena itu untuk mendapatkan bahan tersebut, warga Dusun Sendi terkadang turun ke Desa Pacet. Bahan makanan dikategorikan menjadi tiga, yaitu bahan makanan pokok, bahan makanan hewani dan bahan makanan nabati (Ariani, 2017). Bahan yang digunakan untuk hidangan Tumpeng Nasi Jagung sesuai dengan ketiga kategori tersebut yaitu sebagai berikut :

##### **a. Bahan Makanan Pokok**

Bahan pokok merupakan bahan utama yang menjadi sumber karbohidrat diantaranya adalah sereal dan biji-bijian. Bahan makanan pokok yang digunakan untuk hidangan Tumpeng Nasi Jagung adalah beras dan jagung. Beras adalah salah satu bahan makanan pokok masyarakat Indonesia yang mudah disajikan dan mempunyai nilai energi yang cukup tinggi, sehingga berpengaruh terhadap aktivitas tubuh dan kesehatan. Komposisi umum bahan makanan baik yang berasal dari hewan maupun yang berasal dari tumbuhan terdiri atas protein, lemak dan karbohidrat (Ariyadi & Anggraini, 2010). Di Indonesia, beras menyumbang energi, protein, dan zat besi masing-masing sebesar 63,1%, 37,7%, dan 25-30% dari total kebutuhan tubuh. Kandungan karbohidrat utama nasi berupa glukosa. Glukosa diperoleh dari hidrolisis pati sekitar 1250 molekul glukosa yang berperan menghasilkan energi dalam tubuh. Proses tersebut dikenal dengan proses glikolisis dimana

glukosa berperan dalam produksi ATP (Adenosin Trifosfat) yang merupakan bentuk energi yang diperlukan tubuh. Di sisi lain, glukosa sangat penting dalam metabolisme lipid (Sofyan, 2008). Pati beras terbentuk oleh dua jenis molekul polisakarida, yang masing-masing merupakan polimer dari glukosa. Kedua molekul tersebut adalah amilosa dan amilopektin (Astawan, 2006).

Di Indonesia jagung juga diolah sebagai bentuk beras untuk dimasak lebih lanjut menjadi bahan makanan pokok, dapat pula direbus atau dibakar sebagai makanan selingan. Pengolahan tersebut dapat mengubah nilai sosial jagung menjadi sangat meningkat, dan merupakan suatu cara untuk membuat jagung lebih banyak diterima masyarakat untuk dikonsumsi sebagai pilihan alternatif pengganti beras (Sulaeman, 2008). Jagung mengandung 73-75% karbohidrat. Kandungan karbohidrat pada jagung menyamai beras yakni 76,2%. Artinya, jika penduduk dilanda rawan pangan beras maka jagung dapat dijadikan alternatif makanan pokok. Jagung mengandung protein sekitar 10%, lebih tinggi dibandingkan dengan beras (7,5%), dan lebih rendah dibanding gandum (14%). Nutrisi lain yang dikandung jagung adalah lemak dan serat masing-masing 5% dan 2%. Kandungan nutrisi per 100 g biji adalah kalsium 45 mg, besi 3 mg, fosfor 24 mg, natrium 11 mg, dan kalium 78 mg (Medved, 1986).

Nasi jagung merupakan makanan khas Indonesia yang terbuat dari jagung sebagai bahan dasarnya. Nasi jagung merupakan makanan yang mengandung nutrisi yang diperlukan oleh tubuh. Namun jika kadar karbohidrat di dalam tubuh berlebih, maka dapat menyebabkan kelebihan glukosa. Nasi jagung diharapkan dapat menggantikan makanan alternatif untuk mengatasi kelebihan glukosa tersebut. Nasi jagung memiliki kandungan gizi yang sebanding dengan nasi putih.

## **b. Bahan Makanan Hewani**

Bahan makanan hewani merupakan sumber protein yang terdapat dimakanan yang berasal dari hewan. Umumnya bahan makanan hewani yang digunakan adalah unggas (ayam, bebek dan lain-lain); hewan berkaki empat (kambing, sapi dan lain-lain); dan hasil olahan dari hewan (sosis, kornet dan lain-lain; hewan laut (ikan, cumi dan lain-lain). Masyarakat Dusun Sendi menggunakan bahan makanan hewani pada hidangan Tumpeng Nasi Jagung diantaranya adalah ayam sebagai ayam goreng, ikan asin sebagai ikan asin goreng tepung dan telur sebagai telur bumbu Bali.

Bahan makanan hewani menghasilkan sumber yang spesifik seperti susu, daging, lemak dan minyak. Bahan makanan hewani sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Komponen gizi yang ada dalam bahan makanan tersebut yang digunakan dalam metabolisme. Unsur gizi yang ada dalam bahan makanan tersebut berasal dari protein, lemak ataupun sejumlah mineral, vitamin dan kelompok lainnya termasuk di dalam pigmennya (Prayitno & Hartati, 2020).

## **c. Bahan Makanan Nabati**

Dengan keragaman geografis dan budaya yang sangat besar, terbukti bahwa masakan Indonesia kaya akan variasi dan rasa. Misalnya, dalam penggunaan bumbu dan rempah segar, setiap daerah di Indonesia mengembangkan kombinasi dan intensitasnya sendiri untuk menghasilkan rasa makanan yang pedas, panas, kuat, manis, asam, atau campuran rasa tersebut. Sumber vitamin dan mineral dapat didapatkan dari bahan makanan nabati yang berasal dari tumbuhan. Bahan makanan nabati mudah ditemukan di Dusun Sendi, sumber bahan nabati dapat ditemukan di lahan pertanian warga. Bahan yang digunakan untuk hidangan Tumpeng Nasi Jagung diantaranya adalah pisang, tomat, cabai rawit, selada air, kecambah, kacang panjang,

wortel, kubis, kemangi, tahu, tempe, singkong, telo, kacang tanah, terung tahu dan tempe.

### **Peralatan yang Digunakan untuk Hidangan Tumpeng Nasi Jagung pada Upacara Adat di Dusun Sendi**

Peralatan yang digunakan untuk mempermudah proses memasak dari mulai persiapan, pengolahan dan penyajian. Ada berbagai peralatan yang digunakan masyarakat Dusun Sendi dalam proses pembuatan hidangan Tumpeng Nasi Jagung diantaranya yaitu:

#### **a. Alat Persiapan**

Peralatan yang digunakan saat persiapan bahan sebelum melakukan pengolahan hidangan. Adapun alat persiapan yang digunakan untuk hidangan Tumpeng Nasi Jagung yaitu: (1) pisau, digunakan untuk memotong dan mengupas bahan; (2) talenan, digunakan sebagai alat untuk memotong bahan; (3) cobek dan ulekan, digunakan untuk menghaluskan bahan atau bumbu; (4) baskom atau wadah, digunakan sebagai tempat bahan; (5) sendok, digunakan untuk memindahkan bahan seperti bumbu dan digunakan untuk mengaduk bahan atau minuman (kopi, gula); (5) parutan, digunakan untuk memarut kelapa; (6) saringan, digunakan untuk menyaring air parutan kelapa atau santan.

#### **b. Alat Pengolahan**

Alat pengolahan digunakan untuk membantu proses memasak hidangan. Alat pengolahan yang digunakan saat memasak hidangan Tumpeng Nasi Jagung adalah; (1) kompor, digunakan sebagai alat untuk memperoleh sumber panas/api; (2) wajan, panci, dandang/kukusan digunakan untuk memproses bahan hingga matang; (3) sutil, saringan, sendok, centong, digunakan untuk membantu proses memasak seperti memindahkan dan mengaduk.



Gambar 2. Alat Pengolahan

#### **c. Alat Penyajian**

Alat penyajian digunakan untuk membantu menyajikan hidangan sebelum dimakan. Adapun alat penyajian yang digunakan untuk hidangan Tumpeng Nasi Jagung diantaranya adalah: (1) tampah, digunakan sebagai wadah utama hidangan Tumpeng Nasi Jagung; (2) daun pisang, digunakan untuk melapisi tampah; (3) takir, digunakan sebagai wadah lauk pauk dan sayur untuk kemudian disusun di tampah tumpeng; (3) alat makan, seperti piring dan sendok.



Gambar 3. Alat Penyajian

Daun pisang banyak ditemukan di pulau-pulau tropis Indonesia dan penggunaan daun pisang sebagai pembungkus memberikan kontribusi rasa dan aroma yang otentik pada makanan. Ada berbagai cara membungkus makanan dengan daun pisang, tergantung pada isi dan cara penyajiannya. Penyajian Tumpeng Nasi Jagung menggunakan daun pisang dengan beberapa bentuk yaitu: (1) daun pisang berbentuk kerucut yang digunakan untuk mencetak dan

menghias ujung tumpeng; (2) daun pisang berbentuk takir, digunakan untuk menyajikan lauk pauk, sayuran dan sambal; (3) daun pisang berbentuk kuku garuda, digunakan untuk menghias pinggiran tampah Tumpeng.

### **Teknik Pengolahan Hidangan Tumpeng Nasi Jagung pada Upacara Adat di Dusun Sendi**

Teknik pengolahan hidangan Tumpeng Nasi Jagung di Dusun Sendi diantaranya menggunakan teknik rebus, tumis, kukus dan sebam. Teknik pengolahan digunakan untuk mengolah bahan mentah hingga menjadi matang dan siap disajikan (Minantyo, 2011). Dalam hal metode memasak, makanan Indonesia disiapkan dengan berbagai cara, digoreng dangkal atau dalam, dipanggang di atas bara panas, direbus, dikukus dan dipanggang, dan relatif tidak memerlukan peralatan dapur yang rumit (Pronce R, 2009). Adapun teknik pengolahan yang digunakan untuk mengolah hidangan Tumpeng Nasi Jagung sebagai berikut:

#### **a. Merebus**

Teknik pengolahan merebus merupakan teknik memasak dengan menggunakan air yang banyak sampai seluruh bahan terendam dalam air atau kaldu yang mendidih dengan suhu 100°C (Soenardi, 2013: 39). Hal itu dilakukan agar bahan sayuran matang secara merata dan sempurna. Hidangan yang menggunakan teknik merebus adalah kulup selada, orem-orem tahu dan tempe, urap-urap, ayam goreng saat dibumbui, telur bumbu Bali saat merebus telur dan kopi.

#### **b. Menumis**

Teknik menumis di Dusun Sendi digunakan untuk mematangkan bumbu. Menumis adalah teknik pengolahan bahan makanan dengan sedikit minyak dan diaduk dengan cepat (Minantyo, 2011). Bumbu yang telah dihaluskan kemudian ditumis terlebih dahulu dengan menggunakan sedikit minyak. Hal ini juga sesuai

dengan ungkapan Soenardi (2013: 38) bahwa menumis berarti memasak cepat dengan sedikit minyak. pada hidangan Tumpeng Nasi Jagung ada beberapa yang ditumis terlebih dahulu diantaranya adalah bumbu ayam goreng, bumbu orem-orem tahu dan tempe, dan bumbu telur dan tahu bumbu Bali.

#### **c. Mengukus**

Proses pengolahan dengan menggunakan uap air mendidih dengan bantuan steamer atau alat kukus disebut mengukus (Minantyo, 2011). Alat yang digunakan untuk mengukus adalah dandang yang digunakan untuk mendidihkan air, sekat berlubang sehingga uap air yang mendidih dapat keluar dan mematangkan hidangan, selain itu sekat berlubang juga digunakan sebagai alas untuk meletakkan hidangan yang akan dikukus. Hal ini sependapat dengan Handayani dan Marwanti (2011: 25) yang menjelaskan tentang proses dan alat yang digunakan untuk proses mengukus. Proses mengukus pada hidangan Tumpeng Nasi Jagung dilakukan untuk memasak nasi jagung.

#### **d. Menggoreng**

Teknik menggoreng merupakan proses pengolahan makanan dengan menggunakan minyak goreng yang dapat menambah kandungan lemak pada bahan makanan tersebut. Proses penggorengan menggunakan banyak minyak sehingga memperoleh hasil yang kering dan kecoklatan. Teknik deep frying adalah memasak makanan dengan merendam bahan makanan secara sempurna ke dalam minyak panas (Winarno & Winarni, 2017). Hidangan yang menggunakan teknik deep frying adalah ayam goreng, tahu dan tempe sebelum diolah menjadi orem-orem, telur dan tahu sebelum diolah dengan bumbu Bali.

### **Cara Penyajian Hidangan Tumpeng Nasi Jagung di Dusun Sendi**

Makanan dianggap sebagai praktik budaya yang membedakan satu budaya dengan budaya lainnya. Jika dilihat secara rinci, terlihat perbedaan budaya yang dapat diamati diantaranya yaitu bahan dasar dari mana makanan disiapkan; dimasak dan disajikan; jumlah dan variasi hidangan yang tersedia setiap kali makan; selera yang disukai dan tidak disukai; kebiasaan dan tradisi menyajikan makanan; peralatan dan perlengkapan yang digunakan; dan keyakinan tertentu tentang sifat-sifat makanan tertentu. Teknik yang digunakan untuk penyajian dan konsumsi makanan juga bervariasi lintas budaya (Hegarty JA, 2001). Misalnya, di beberapa budaya, makan menggunakan jari adalah wajar, sementara konvensi di budaya lain mengharuskan penggunaan alat.

Kelengkapan Tumpeng sangat bervariasi. Kelengkapan Tumpeng dapat berupa bahan pangan dan makanan seperti lauk pauk nabati dan hewani, sayuran (segar atau diolah), biji-bijian dan umbi, buah dan jajanan. Dusun Sendi memiliki hidangan Tumpeng Nasi Jagung yang disajikan pada saat upacara adat. Tumpeng ini disajikan pada tampah besek yang dilapisi daun pisang, kemudian dilengkapi dengan lauk pauk dan sayuran yang disajikan pada takir daun pisang.

Tumpeng Nasi Jagung dikelilingi dengan lauk pauk yaitu ikan asin goreng tepung dan orem-orem tahu tempe, kemudian sayuran yaitu kulup selada dan dilengkap dengan sambal terasi. Bahan-bahan yang digunakan merupakan bahan-bahan yang berkaitan dengan Dusun Sendi. Penempatan Tumpeng dan lauk-pauknya menyimbolkan gunung dan tanah yang subur dikelilingi gunung. Tumpeng Nasi Jagung yang berbentuk kerucut dikaitkan dengan ketauhidan yang artinya mengarah ke atas ke arah Tuhan, selain itu Tumpeng juga bermakna sedekah kepada sesama. Nasi jagung yang menjulang keatas merupakan harapan agar kehidupan

meningkat, sementara lauk pauk yang bervariasi melambangkan kesejahteraan yang hakiki.



Gambar 4. Hidangan Khusus Upacara Adat

Bahan yang digunakan untuk membuat hidangan Tumpeng Nasi Jagung adalah bahan baku, bahan cair, bumbu, rempah dan bahan penambah rasa dan aroma. Terbatasannya hasil pertanian warga Dusun Sendi menjadikan suplai bahan lebih banyak didapat dari Pasar Pacet. Alat yang digunakan, yaitu: (1) alat persiapan; baskom, pisau, talenan, parutan, cobel dan ulekan (2) alat pengolahan; wajan, sutil, panci, dandang tradisional (3) alat penyajian; tampah besek, daun pisang, takir daun pisang, sendok. Teknik pengolahan yang digunakan yaitu: (1) dikaru, yaitu nasi (2) mengukuk, nasi (3) merebus, kulup, urap-urap, ayam (4) menggoreng, ikan asin goreng tepung dan ayam goreng. Cara penyajian hidangan Tumpeng Nasi Jagung sebagai berikut (1) hidangan yang disajikan dalam takir daun pisang adalah lauk pauk dan sayuran (2) hidangan yang disajikan dalam wadah seperti tampah besek adalah nasi dan pendampingnya (3) hidangan yang dibungkus daun pisang adalah nasi (4) minuman disajikan dalam teko atau cangkir.

### **Hidangan Tumpeng Nasi Jagung**

Berdasarkan hasil observasi salah satu warga Dusun Sendi, nasi jagung merupakan makanan pokok khas Dusun Sendi. Namun meskipun sebagian besar masyarakat Dusun Sendi menjual nasi jagung, tidak semua masyarakat Dusun Sendi mengkonsumsi nasi jagung setiap hari. Makanan pokok nasi jagung berbahan dasar

beras dan jagung, dalam proses pembuatannya tidak dibutuhkan bumbu khusus. Nasi jagung biasa dikonsumsi dengan kulup sayur dan sambal terasi.

Ada perbedaan untuk nasi jagung yang dijual dengan nasi jagung yang disajikan saat upacara. Nasi jagung yang diperjualbelikan itu biasanya disajikan di wakul dengan kulup selada, ikan asin, tahu goreng, tempe goreng, terong goreng dan sambal terasi. Sedangkan nasi jagung yang disajikan saat upacara adat itu disajikan dalam bentuk tumpeng, lauknya hampir sama dengan yang diperjualbelikan, hanya saja tempe dan tahu goreng dimasak menjadi orem-orem tahu dan tempe. Ada tambahan peyek juga kalau untuk tumpeng nasi jagung.



Gambar 5. Tumpeng Nasi Jagung

Komposisi dan teknik pengolahan yang digunakan untuk hidangan nasi jagung yang dijual dengan hidangan Tumpeng Nasi Jagung pada dasarnya sama, hanya saja penyajiannya dan beberapa lauk yang berbeda. Saat upacara adat hidangan Tumpeng Nasi Jagung selain dibentuk kerucut, ada ada yang disajikan dengan dibungkus daun pisang, agar nasi jagung tidak mudah kering.

### **Hidangan Tumpeng Nasi Putih**



Gambar 6. Tumpeng Nasi Putih

Makanan pokok masyarakat Dusun Sendi selain nasi jagung adalah nasi putih. Setiap upacara adat, warga menyajikan dua nasi tumpeng yaitu tumpeng nasi jagung dan Tumpeng Nasi Putih. Tidak ada perbedaan dalam bentuk penyajian dari kedua tumpeng tersebut, hanya saja Tumpeng Nasi Putih disajikan dengan pendamping lauk pauk yang berbeda. Tumpeng Nasi Putih biasanya ada kulupan, lalu ada bali tahu atau telur, lalu ada lauk ayam goreng dan dilengkapi dengan peyek. Bahan dasar yang digunakan untuk Tumpeng Nasi Putih adalah beras. Teknik pengolahannya dikaru dan dikukus, kemudian dicetak pada cetakan kerucut. Tumpeng Nasi Putih disajikan di tampah besek yang dilapisi daun pisang, sedangkan lauk pauk, dan sayuran disusun mengelilingi nasi putih. Alat saji yang digunakan lauk pauk dan sayuran adalah takir daun pisang..

### **Peranan Hidangan Nasi Jagung**

Menurut Marwanti (2000: 112), makanan tradisional mempunyai pengertian makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun-temurun dari zaman nenek moyang. Cara pengolahan pada resep makanan tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun temurun sehingga makanan tradisional disetiap tempat atau daerah berbeda-beda.

Makanan telah diakui sebagai ekspresi identitas dan budaya yang muncul sebagai salah satu aspek populer dari wisata budaya. Makanan

tidak bisa dipisahkan dari budaya. Sebagai salah satu produk wisata budaya, peran wisata kuliner menjadi semakin penting. Wisata kuliner adalah kemungkinan keunggulan kompetitif yang dapat menjadi pusat pengembangan destinasi, yang pada gilirannya dapat berkontribusi pada kinerja ekonomi secara keseluruhan (Herderson JC, 2009). Selain itu, makanan lokal dapat digunakan sebagai alat untuk membedakan satu tujuan dari yang lain di pasar global karena masakan suatu negara menunjukkan unsur budaya dan identitas nasional (Du Rand GE, 2003). Hidangan Nasi Jagung di Dusun memiliki potensi menjadi wisata kuliner yang akan terus berkembang dan dikena oleh kalangan dari berbagai daerah. Hidangan Nasi Jagung di Dusun Sendi memiliki 2 peran, yaitu sebagai:

#### a. Hidangan Pokok Sehari-hari

Makanan merupakan manifestasi budaya, makanan memiliki simbolik untuk kelompok budaya tertentu. Secara teknis, pangan berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan fisiologis dasar manusia. Dari sudut pandang perilaku konsumen yang berkaitan dengan nilai-nilai konsumsi, perilaku makan jenis ini terjadi karena alasan instrumental, yaitu untuk memuaskan rasa lapar dan terlebih lagi untuk memenuhi kebutuhan nutrisi tubuh (Holbrook & Hirschman, 1982)

Nasi jagung merupakan hidangan pokok sehari-hari yang dikonsumsi oleh masyarakat Sendi. Hidangan nasi jagung disajikan bersama dengan lauk-pauk, sayuran dan sambal. Hidangan nasi jagung dapat dikonsumsi oleh masyarakat dari berbagai daerah, karena masyarakat Dusun Sendi sebagian besar merupakan penjual hidangan nasi jagung. Warung yang menyediakan hidangan nasi jagung dapat ditemui di sepanjang jalan Dusun Sendi.



Gambar 7. Hidangan Nasi Jagung

Makanan merupakan sarana bagi pengunjung untuk benar-benar belajar tentang budaya lain dengan merasakan makanan baru di suatu destinasi yang berbeda dari yang mereka miliki di rumah dalam hal cara memasak, menyajikan, dan makan. Masakan lokal berfungsi sebagai sarana utama bagi pengunjung untuk menghargai budaya suatu destinasi. Dalam hal ini, makanan berperan sebagai pengalaman belajar baru bagi pengunjung. Di luar proses pembelajaran ini, makan merupakan tindakan simbolik, artinya mengonsumsi makanan lokal berarti mengonsumsi budaya atau lokasi geografis lain untuk memasukkannya ke dalam identitas diri sendiri (Bell & Valentine, 1997).

Membahas tentang makanan tidak hanya tentang gizi (Montanari, 1994). Mengonsumsi makanan dikaitkan dengan alasan hedonistik seperti mencari kesenangan, kesenangan, dan stimulasi sensorik (Holbrook, 1982). Makanan dapat berfungsi sebagai simbol persatuan sosial. Misalnya, dapat digunakan untuk mempererat ikatan keluarga, mengembangkan persahabatan, dan untuk memberikan keramahan ketika anggota dan/atau non-anggota kelompok makan bersama. Selanjutnya, makanan mewakili identitas etnis, regional, dan nasional. Makan di luar berfungsi sebagai simbol gaya hidup dan merupakan ciri estetika khas masyarakat modern. Orang sering menilai fungsi sosialisasi makanan dan makanan lebih dari kualitas makanan (Chang SY, 2007).

#### b. Hidangan Khusus Upacara Adat

Makanan membentuk struktur hubungan sosial antara anggota masyarakat dan merupakan penegasan kembali identitas budaya setiap daerah melalui makna simbolis dari ritual, tradisi, dan acara-acara khusus dalam kelompok sosial artinya, budaya makanan di suatu tempat akan berbeda dengan yang lain.



Gambar 8. Hidangan Khusus Tumpeng Nasi Jagung

Hidangan Nasi Jagung disajikan dalam bentuk tumpeng pada saat upacara adat. Hidangan nasi jagung dalam bentuk tumpeng tidak disajikan dalam acara apapun selain upacara adat. Upacara adat memiliki serangkaian ritual yang harus dilakukan, salah satunya adalah tumpengan. Tumpengan dilakukan sebelum upacara adat dimulai. Tumpeng yang disajikan adalah Tumpeng Nasi Jagung dan Tumpeng Nasi Putih, hal ini dimaksudkan untuk memperkenalkan hidangan khas yang dimiliki Dusun Sendi yaitu Nasi Jagung. Hidangan ini sudah menjadi ikon Dusun Sendi. Dalam upacara adat tumpeng yang disajikan masing-masing hanya satu dan hanya dikonsumsi oleh ketua adat dan beberapa perwakilan warga laki-laki Dusun Sendi.

## KESIMPULAN

Nasi jagung dulunya merupakan makanan pokok sehari-hari di Dusun Sendi. Letak Dusun Sendi yang berada di kaki gunung Welirang menjadikan warga sulit untuk mendapatkan bahan pangan yang tidak ada di hasil pertanian warga Dusun Sendi, sehingga harus menempuh jarak yang cukup jauh untuk menuju ke Pasar Desa Pacet.

Saat ini nasi jagung tidak hanya dikonsumsi masyarakat Dusun Sendi, namun sudah menjadi makanan khas Dusun Sendi. Hidangan nasi jagung ini menjadi banyak dikenal dari berbagai daerah karena Dusun Sendi memiliki Wisata Kuliner Nasi Jagung Dusun Sendi yang terletak disepanjang Jalan Cangar-Pacet. Namun tidak banyak yang mengetahui bahwa hidangan nasi jagung di Dusun Sendi merupakan hidangan khusus pada upacara adat di Dusun Sendi yang disajikan dalam bentuk Tumpeng Nasi Jagung. Hal ini dilakukan sebagai bentuk warga Dusun Sendi menunjukkan bahwa hidangan nasi jagung merupakan ikon atau ciri khas yang dimiliki Dusun Sendi.

Upacara adat yang dilakukan secara rutin adalah ritual Ngangsu Banyu Kahuripan. Ritual ini dilakukan setiap bulan pada hari Jum'at Legi penanggalan Jawa. Ritual ini dilakukan secara turun temurun sebagai wujud rasa syukur kepada Tuhan atas limpahan berkah yang dirasakan dan dinikmati oleh warga Dusun Sendi melalui sumber air Babakan Kucur Tabud. Babakan Kucur Tabud dijadikan prioritas karena diyakini menjadi sumber kehidupan bagi masyarakat Dusun Sendi secara turun menurun.

Masyarakat Dusun Sendi menjaga salah satu tradisi yakni, Ngangsu Banyu Kahuripan dengan hidangan khusus yang disajikan adalah hidangan Tumpeng Nasi Jagung. Hidangan Tumpeng Nasi Jagung sebagai hidangan khusus upacara adat di Dusun Sendi memiliki klasifikasi, yaitu: (1) makanan pokok, yaitu Tumpeng Nasi Jagung dan Tumpeng Nasi Putih (2) lauk pauk, yaitu tahu dan tempe sebagai lauk pauk nabati dan telur, ayam, ikan asin, ikan teri sebagai lauk pauk hewani (3) sayur mayur, yaitu selada air, Terung, urap-urap (4) jajanan, yaitu polo pendem dan buah-buahan (5) sambal, yaitu sambal terasi (6) minuman, yaitu kopi.

Bahan yang digunakan untuk membuat hidangan Tumpeng Nasi Jagung adalah bahan baku, bahan cair, bumbu, rempah dan bahan

penambah rasa dan aroma. Terbatasannya hasil pertanian warga Dusun Sendi menjadikan suplai bahan lebih banyak didapat dari Pasar Pacet. Alat yang digunakan, yaitu: (1) alat persiapan; baskom, pisau, talenan, parutan, cobel dan ulekan (2) alat pengolahan; wajan, sutil, panci, dandang tradisional (3) alat penyajian; tampah besek, daun pisang, takir daun pisang, sendok. Teknik pengolahan yang digunakan yaitu: (1) dikaru, yaitu nasi (2) mengukukus, nasi (3) merebus, kulup, urap-urap, ayam (4) menggoreng, ikan asin goreng tepung dan ayam goreng. Cara penyajian hidangan Tumpeng Nasi Jagung sebagai berikut (1) hidangan yang disajikan dalam takir daun pisang adalah lauk pauk dan sayuran (2) hidangan yang disajikan dalam wadah seperti tampah besek adalah nasi dan pendampingnya (3) hidangan yang dibungkus daun pisang adalah nasi (4) minuman disajikan dalam teko atau cangkir.

Hidangan nasi jagung memiliki peranan penting untuk warga Dusun Sendi. Selain sebagai hidangan pokok sehari-hari yang memiliki nilai ekonomi, hidangan nasi jagung juga menjadi hidangan khusus pada saat Upacara Adat. Hal ini dilakukan sebagai wujud pengenalan bahwa nasi jagung merupakan hidangan yang sudah menjadi ikon dan ciri khas Dusun Sendi.

#### DAFTAR RUJUKAN

- [1] Abdurrohman, M. 2015. *Memahami Makna-Makna Simbolik Pada Upacara Adat Sedekah Laut di Desa Tanjung Kecamatan Kragan Kabupaten Rembang*. Dari <https://journals2.usm.ac.id/index.php/the-messenger/article/view/286>. Ariani, R.P. 2017. *Mengenal Kuliner Bali*. Depok: PT. Raja Grafindo Persada.
- [2] Ariyadi, T., & Anggraini, H. 2010. *Penetapan Kadar Karbohidrat Pada Nasi Aking Yang Dikonsumsi Masyarakat Desa Singorojo Kabupaten Kendal*. Prosiding Seminar Nasional Universitas Muhammadiyah, Semarang.
- [3] Astawan. 2006. *Beras Pera Yang Difermentasi*. Dari <http://cybermed.cbn.net.id>.
- [4] Bachrul Hakim. 2009. *Bisakah Wisata Kuliner Indonesia*. Dari <http://www.sinarharapan.co.id>
- [5] Bell, D., Valentine, G. 1997. *Consuming Geographies: We Are Where We Eat*. London: Routledge.
- [6] Chang, S.Y. 2007. *A Cross Cultural Comparison Of Food Preferences Employing Risk Perception And Novelty Seeking Influences [Dissertation]*. Townsville: James Cook University.
- [7] Du Rand GE, Heath E, Alberts N. 2003. *The Role Of Local And Regional Food In Destination Marketing: A South African Situation Analysis*. J Travel Tour Mark. 2003;14(3/4):97–112. Dari [https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1300/J073v14n03\\_06](https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1300/J073v14n03_06)
- [8] Edelstein S. 2011. *Food, Cuisine, And Cultural Competency For Hospitality, And Nutrition Professionals*. Sudbury: Jones and Bartlett Publishers
- [9] Putri, R.G., & Dewi, S. 2017. *Profil Struktur, Bumbu dan Bahan dalam Kuliner Indonesia*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- [10] Handayani, W & Marwanti. 2011. *Pengolahan Makanan Indonesia*. Yogyakarta: Kementerian Pendidikan Nasional Universitas Negeri Yogyakarta.
- [11] Henderson JC. 2009. *Food Tourism Reviewed*. Br Food J. 2009;111(4):317–26. Dari <https://www.academia.edu/9925298/>
- [12] Hegarty JA, O'Mahony BG. 2001. *Gastronomy: A Phenomenon Of Cultural Expressionism And An Aesthetic For Living*. Hosp Manage. 2001;20:3–13. Dari <https://www.academia.edu/753286/>

- [13] Holbrook, M.B., Hirschman, E.C. 1982. *The Experiential Aspects Of Consumption: Consumer Fantasies, Feelings, And Fun*. J Consum Res. 1982;9(2):132–40. Dari <https://www.semanticscholar.org/paper/>
- [14] Kittler PG, Sucher KP. 2004. *Food And Culture. 4th Ed*. Belmont: Wadsworth/Thomson Learning. Dari <https://books.google.com/books>.
- [15] Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- [16] Medved, E. 1986. *Food Preparation And Theory*. New Jersey: Prentice Hall, Inc., Englewood Cliffs.
- [17] Minantyo, Hari. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan: (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- [18] Muhlisah, F. & Sapta, H. 1997. *Sayur dan Bumbu Dapur Berkhasiat Obat*. Jakarta: Penebar Swadya.
- [19] Murdiati, A. dan Amaliah. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat*. Jakarta: Kencana Prenadamedia Group.
- [20] Munawaroh. 2012. *Panduan Memahami Metodologi Penelitian*. Cetakan Pertama. PT.Intimedia.
- [21] Nurani, Dra. A. S. & Lasmanawati, Dra. Elly. 2016. *Modul 4: Pegolahan dan Penyajian Makanan*, (Online), (<http://ppg.spada.ristekdikti.go.id/course/view.php?id=70>), diakses 29 Januari 2020.
- [22] Nurjanah, Nunung. 2016. *Dietetika*. Malang: Direktorat Jendral Pembelajaran dan Kemahasiswaan Kementerian Riset dan Teknologi Republik Indonesia.
- [23] Pangkalan Ide. 2014. *Agar Otak Sehat*. Jakarta: Elex Media Komputindo
- [24] Prayitno, S.A, Hartati, F.K. 2020. *Ilmu dan Pengetahuan Bahan Pangan (Bahan Pangan Hewani)*. Gresik: UMG Press.
- [25] Prince R. 2009. *The Real Tastes Of Indonesia: A Culinary Journey Through 100 Unique Family Recipes*. Melbourne: Hardie Grant Books; 2009.
- [26] Priyadi, S.2007. *Pertumbuhan Dan Produktivitas Selada Air (Nasturtium Officinale) Pada Berbagai Tinggi Genangan Di Desa Kaligiri, Kabupaten Brebes-Jawa Tengah*. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- [27] Rajalakshmi PA, Agalyaa S. 2010. Docking analysis of phenethyl isothiocyanate (PEITC) from Nasturtium officinale (watercress), on 4-(methylnitrosamino)- 1-(3-pyridyl)-1-butanone (NNK), carcinogenic action in oral cancer. International Journal of Pharma and Bio Sciences 1(4):67-74.
- [28] Salamah, E., Purwaningsih, S., Permatasari, E. 2011. *Aktivitas Antioksidan Dan Komponen Bioaktif Pada Selada Air (Nasturtium Officinale L . R. Br)*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia Vol. 14 No. 2 (2011). Dari <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/view/5316>
- [29] Setyanti, C.A. 2011. *Kuliner Indonesia Jadi Tren, Kini Dan Nanti [Indonesian Culinary, Now And Then]*. Kompas. 2011;Sect. Travel. Dari <https://olahraga.kompas.com/read/>
- [30] Sulaeman, A. 2008. *Kebiasaan Makan Masyarakat Berbasis Jagung Di Desa Tompo Kabupaten Barru*. (Skripsi ), Jurusan Antropologi Makasar: tidak diterbitkan.
- [31] Soenardi, T. dan Tim Yayasan Gizi Kuliner Jakarta. 201. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- [32] Sofyan. 2008. *Penentuan Kadar Glukosa Pada Nasi Putih Dan Beras Merah Selama Penyimpanan Dan Pemanasan Menggunakan*

*Rice Cooker*. (Skripsi), Sarjana pada FKIP Universitas Tadulako, Palu: tidak diterbitkan

[33] Sovyanhadi, M. 2011. *Indonesia. In: Edelstein S, Editor. Food, Cuisine, And Cultural Competency For Culinary, And Nutrition Professionals*. Sudbury: Jones and Bartlett Publishers; 2011. Dari <http://docshare01.docshare.tips/files/12363/123636031.pdf>

[34] Sugiyono. 2013. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.

[35] Urip, V. 2002. *Manajemen Produksi Makanan*. Diktat yang tidak dipublikasikan. Program Keahlian Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi, Direktorat Program Diploma. Institut Pertanian Bogor

[35] Widyati, R. 2004. *Pengetahuan Dasar Pengolahan Makanan Eropa*. Jakarta: Grasindo.

[36] Winarno, F.G. & Winarni, S.A.A. 2017. *Gastronomi Molekuler*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.