

Jurnal Manassa



Dick van der Meij

Sastra Sasak Selayang Pandang

Dwi Woro Retno Mastuti

‘Menjadi Jawa’: Naskah Cina-Jawa

Idham

Naskah Klasik di Kota Tidore Kepulauan
Provinsi Maluku Utara

Oman Fathurahman

Karakteristik Naskah Islam Indonesia:
Contoh dari Zawiyah Tanoh Abec, Aceh Besar

Trisna Kumala Satya Dewi

Kearifan Lokal “Makanan Tradisional”: Rekonstruksi Naskah Jawa dan Fungsinya dalam Masyarakat

Abstrak: *Makanan tradisional merupakan fenomena kebudayaan. Kebudayaan pun ikut menentukan makanan dapat dimakan atau tidak sekaligus memberi cap atau mengesahkannya. Dengan demikian, makanan bukan sekadar untuk mempertahankan hidup, melainkan juga untuk mempertahankan kebudayaan sebuah kolektif. Dalam hal ini, makanan mempunyai arti simbolik yang berkaitan dengan fungsi sosial dan keagamaan (religi).*

Dalam masyarakat Jawa, makanan tradisional erat hubungannya dengan upacara ritual masyarakat Jawa yang hingga kini masih dilaksanakan. Hal tersebut pun nampak dalam beberapa naskah Jawa yang berisi tentang makanan tradisional, yaitu Serat Centhini, Serat Goenandrija, Serat Wilujengan, Jumenengan, Kraman, Mangkunegaran, dan Primbon Lukmanakim Adammakna. Naskah-naskah tersebut berisi berbagai macam makanan tradisional serta fungsinya dalam masyarakat Jawa. Melalui tulisan ini, akan dipaparkan kearifan lokal berupa warisan budaya, yaitu pemikiran-pemikiran nenek moyang mengenai makanan tradisional yang terekam dalam naskah-naskah tersebut.

Kata Kunci: makanan tradisional, naskah Jawa, fungsi, upacara ritual

Pendahuluan

Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia. Makanan dari aspek gizi dan kesehatan telah banyak dibicarakan dan diteliti oleh para ahlinya. Namun, makanan dari aspek kebudayaan belum banyak dibicarakan atau

diteliti. Padahal sesungguhnya makanan sangat erat berhubungan dengan kebudayaan.¹ Makanan adalah bagian dari sebuah kebudayaan. Salah satu hal yang menarik untuk dibicarakan adalah *genre* "makanan tradisional" (makanan rakyat).

Makanan (tradisional) merupakan fenomena kebudayaan. Dalam hal ini makanan bukan sekedar produksi organisma dengan kualitas-kualitas biokimia yang dapat dikonsumsi oleh organisasi hidup, termasuk untuk mempertahankan hidup, melainkan untuk mempertahankan kebudayaan sebuah kolektif². Masyarakat Jawa kaya akan bermacam-macam "makanan tradisional", yang merupakan bagian dari khazanah makanan Nusantara. Dalam kerangka bagian dari khazanah *kuliner Indonesia* (Nusantara) maka makanan tradisional Jawa merupakan bagian yang cukup penting dilestarikan keberadaannya. "Makanan tradisional" masyarakat Jawa erat hubungannya dengan upacara ritual. Dalam hal ini makanan mempunyai arti simbolik yang berkaitan dengan fungsi sosial dan keagamaan (religi). Upacara ritual dalam masyarakat Jawa yang hingga kini masih dilaksanakan yaitu upacara bersih desa (*merti desa*) atau ruwah rosul, sedekah bumi, *Grebeg Sawal*, *Grebeg Mulud (Sekaten)*, *Jumenengan Raja*, *Saparan* yang bersifat kolektif. Upacara-upacara ritual yang individual yang berkaitan dengan daur hidup seperti kelahiran (*brokohan*, *selapanan*), *mitoni (tingkeban)*, *midodareni* (sebelum pernikahan) dan upacara perkawinan adat Jawa, *ruwatan* dan lain-lain.

Mengingat keberadaan makanan tradisional masyarakat Jawa ini mempunyai arti dan beberapa fungsi yang cukup penting bagi kehidupan bermasyarakat maka perlu diungkapkan makna dan fungsinya. "Makanan tradisional" masyarakat Jawa terekam dalam dokumen-dokumen atau sumber-sumber tertulis yaitu naskah-naskah kuno khususnya naskah Jawa yang tersimpan di berbagai museum dan perpustakaan. Dalam naskah-naskah kuna (Jawa) terkandung pemikiran-pemikiran nenek moyang masyarakat Jawa tentang makanan tradisional dan maknanya. Kearifan lokal berupa warisan budaya dalam naskah-naskah Jawa tentang makanan tradisional tersebut kurang dipahami khususnya oleh masyarakat Jawa masa kini dan masyarakat pada umumnya. Oleh sebab itu, merekonstruksi "makanan tradisional" masyarakat Jawa yang terekam dalam naskah-naskah Jawa merupakan sumber yang akurat yang perlu digali. Dengan merekonstruksi makanan tradisional dan

aktualisasinya dalam masyarakat Jawa maka dapat diungkapkan kesejarahannya.

Makanan Tradisional dalam Naskah Jawa

Naskah-naskah Jawa bermacam-macam kandungan atau isinya, diantaranya memuat tentang bermacam-macam makanan tradisional. Naskah-naskah yang dibicarakan dalam tulisan ini, khususnya yang berisi tentang makanan tradisional, yaitu *Serat Centhini*, *Serat Goenandrija*, *Serat Wilujengan*, *Jumenengan*, *Kraman*, *Mangkunegaran* dan *Primbon Lukmanakim Adammakna*.

Serat Centhini merupakan karya Paku Buwana V yang cukup terkenal. *Serat Centhini* ditulis oleh Pangeran Adipati Anom jauh sebelum ia menjabat sebagai raja Kasunanan Surakarta, yang kemudian bergelar Paku Buwana V. Paku Buwana V, dibantu oleh R.Ng. Yasadipura II, Ki Ng.Ranggasutrasna dan Kyai Kasan Besari ketika menulis *Serat Centhini*. *Serat Centhini* dapat dikatakan karya yang spektakuler—maka tidak mengherankan jika karya ini disebut ensiklopedi Budaya Jawa. Pigeaud (1933:4) menyebutkan bahwa karya ini penuh uraian ensiklopedik tentang berbagai macam cabang ilmu atau bidang ilmu tertentu. Di antara aneka ragam pengetahuan tersebut, *Serat Centhini* juga berisi tentang bermacam-macam makanan. Karya ini ditulis pada tahun 1814 M; ditulis dengan aksara Jawa, tebalnya sekitar 4200 halaman. *Serat Centhini* dicetak dengan huruf Latin pada tahun 1912 M oleh KBG (*Koninkelijk Bataviaasch Genootschap van Kunsten en Wetenschappen*) jilid 5—9. Pada tahun 1986--1991 Yayasan Centhini menerbitkan karya tersebut yang dialihaksarakan oleh Karkana Kamajaya sebanyak 12 jilid. *Serat Centhini* yang isinya beragam yaitu meliputi kehidupan orang Jawa lahir dan batin, filsafat, kebatinan, agama, tradisi, kekayaan alam, adat, makanan, kepercayaan, kesenian hingga persoalan seks—menyebabkan karya ini tidak habis-habisnya digali kandungan isinya.

Serat Goenandrija merupakan naskah karangan M.Lagoetama, seorang juru tani yang berasal dari Purwasari, Lawiyen, Surakarta. Naskah ini berupa ketikan dengan ejaan lama atau van Ophysen; terdapat keterangan naskah ini merupakan koleksi Th.Pigeaud dan terdapat keterangan “Jogjakarta, Juni 1934”. Naskah ini tersimpan di Museum Sonobudoyo, Yogyakarta.

Serat Wilujengan, *Jumenengan*, *Kraman Mangkunegaran* ini

merupakan koleksi Reksopustoko, Istana Mangkunegaran, Surakarta. Naskah ini berkode No.90 MN. Naskah asli tanpa tahun, ditulis dengan ejaan lama atau van Ophysen. Pada tahun 2007 naskah ini diketik ulang dengan EYD.

Kitab *Primbon Lukmanakim Adammakna* (sambetanipun *Betalkemur*) ; terdapat keterangan bahwa babon asli naskah milik Kanjeng Pangeran Harta Tjakraningrat. Naskah ini telah diterbitkan oleh Siti Woeryan Soemodiyah Noeradya. Kitab ini merupakan bagian dari *Kitab Adammakna* yang merupakan “babon” dari segala primbon.

Dalam *Serat Centhini* tertulis tentang beberapa makanan tradisional yang masih digunakan dalam berbagai keperluan sehari-hari, termasuk untuk upacara ritual adat Jawa. Beberapa contoh makanan tradisional tertulis dalam *Serat Centhini* 1) sebagai berikut.³

1. *Iwak pitik* (*Serat Centhin II*: 123:24)

Iwak pitik (daging ayam); dalam masakan Jawa iwak pitik dibumbui tergantung kepentingannya. Cara pengolahannya; ayam dibersihkan atau dicuci. Dalam masakan Jawa dapat dibuat *ingkung*, opor, digoreng, dibuat rendang, betutu, tim dan sebagainya. *Iwak pitik* selain untuk keperluan sehari-hari, juga biasa digunakan sebagai perlengkapan *sesaji* pada upacara ritual.

2. *Iwak pitik* (*Serat Centhini II*: 123:40)

Iwak pitik wulu kuning biasa digunakan untuk keperluan *sesaji*.

3. *Sekul pulen pethak* (*Serat Centhini V*: 350:20)

Sekul pulen pethak yaitu beras yang kualitasnya baik; dibumbui minyak kelapa. Cara pengolahannya; beras dicuci hingga bersih, direbus dan diberi sedikit minyak kelapa; diaduk hingga airnya habis. Nasi kemudian ditanak hingga masak. Nasi jenis ini digunakan untuk keperluan sehari-hari, biasanya ditaruh dalam *bakul* digunakan oleh kalangan kraton dan masyarakat.⁴

4. *Sekul punar kepyur ura angen* (*Serat Centhini VI*: 357: 426)

Sekul punar kepyur ura angen yaitu beras dan santan kental; dibumbui daun pandan, kunyit, daun salam dan garam. Cara pengolahannya yaitu beras dicuci dan ditanak setengah matang. Santan, garam, air kunyit (kunyit dibakar dahulu), daun salam dan pandan direbus hingga mendidih. Beras *dikaru* (dimasak setengah matang) dengan santan yang telah direbus dengan bumbu-bumbu. Cara penyajiannya; nasi didinginkan dengan

cara *diangi* (dikipas-kipas), diletakkan di atas nampan (*baki*), dihias dan dilengkapi dengan lauk telur dadar yang telah diiris-iris tipis, sambal goreng hati atau kering tempe, srundeng, kacang, ketimun, acar kuning dan bawang goreng. Jenis nasi ini biasa digunakan oleh kalangan kraton dan masyarakat; berfungsi sebagai makanan sehari-hari atau bukan sesaji. Namun, dalam masyarakat masa kini sekul punar biasa dibuat *tumpeng* dan sebagai pelengkap syukuran atau bahkan upacara ritual adat bersih desa.⁵

5. *Sekul Asahan (Serat Centhini.II: 169:30)*

Sekul asahan; bahan pokoknya beras; ditanak biasa seperti menanak nasi (Jawa: *sega*). Cara penyajiannya diletakkan di atas *tampah* (nampan) dilengkapi dengan lauk pauk dan sayur-sayuran *adhem* (tidak pedas). *Sekul asahan* biasanya digunakan oleh kraton. Namun demikian, karena fungsinya sebagai sesaji *sekul asahan* juga digunakan oleh masyarakat yang sedang mempunyai hajatan. *Sekul asahan* yang telah dicampur dengan lauk pauk dan sayuran kemudian diwadahi dalam *takir* dan dibagi-bagikan kepada masyarakat.⁶

6. *Sekul Tumpeng Megana (Serat Centhini IV: 321:29).*

Sekul tumpeng megana berbahan pokok beras, sayuran, teri dan kelapa muda. Bumbu-bumbunya, yaitu bawang putih, kencur, terasi, cabe dan garam. Cara membuatnya; beras *ditanak* menjadi nasi putih, sayuran diberi bumbu-bumbu, kelapa muda diparut, teri disangrai (dapat ditambah petai yang diiris-iris tipis). Nasi kemudian dikukus bersama-sama sayuran dan bumbu-bumbunya. Cara penyajiannya nasi dalam *kukusan* dibalik dan diletakkan di atas *tampah* yang telah diberi alas daun pisang. Di sekeliling nasi diatur dengan hiasan berupa sayuran yang telah direbus dengan bumbu (Jawa: *urap*), telur rebus, *gerek* goreng/bakar tahu, tempe goreng, opor ayam, krupuk gendar, ketimun. *Sekul tumpeng megana* pada awalnya digunakan oleh kalangan kraton dan berfungsi sebagai sesaji. Nasi, sayuran dan lauk pauknya diwadahi dalam *takir* dan dibagi-bagikan.⁷

7. *Sekul ulam (Serat Centhini I: 72:34)*

Sekul ulam berbahan pokok beras dan santan; diberi bumbu bawang merah, bawang putih, ketumbar, jinten, lengkuas,

kunyit yang telah dibakar, cengkih, garam, minyak kelapa. Cara pengolahannya; beras dimasak dengan santan, daun jeruk purut, garam dan bumbu yang telah ditumbuk halus dan ditumis. Nasi dikukus hingga masak. Cara penyajiannya; dihidangkan dengan dilengkapi ikan teri goreng, samba bubuk kedelai, udang goreng, dendeng, telur dadar, ketimun dan kemangi. *Sekul ulam* berfungsi sebagai makanan sesaji atau dapat digunakan bukan sebagai sesaji—biasanya digunakan oleh masyarakat (bukan kalangan kraton).

8. *Sekul Wuduk* (*Serat Centhini* II: 157:6).

Sekul wuduk berbahan pokok beras dan santan. Cara pengolahannya beras dimasak dengan santan; diberi bumbu garam dan sedikit bawang merah goreng dan gula putih. Makanan ini dapat berfungsi baik sebagai sesaji maupun bukan sesaji atau makanan sehari-hari.

Dalam *Serat Centhini* juga tertulis bermacam-macam jenis makanan kecil (Jawa: *nyamikan*). Dalam penelitian Marsono, dkk. (1998: 117-126) juga dipaparkan beberapa makanan kecil yang terdapat dalam *Serat Centhini* sebagai berikut. Beberapa jenis makanan berikut sebagian digunakan dalam upacara adat masyarakat Jawa.

1. *Ampyang* (*Serat Centhini* II: 157:8; *Serat Centhini* VI: 358:15)

Ampyang adalah jenis makanan kecil yang dibuat dari gula merah dan kacang tanah.

2. *Apem* (*Serat Centhini* VI: 358:22; *Serat Centhini* VII: 447:1)

Apem adalah makanan yang dibuat dari tepung beras yang dicampur dengan gula atau dibuat adonan; dimasak dengan penggorengan yang diolesi minyak dan dituangkan sesendok demi sesendok.

3. *Awug-awug* (*Serat Centhini* II: 157-8)

Awug-awug adalah makanan yang dibuat dari tepung ketan, kelapa parut, garam dan gula pasir. Adonan ini dibagi dua bagian dan diberi warna merah dan putih, lalu dimasukkan dalam loyang, dikukus hingga matang.

4. *Cucur* (*Serat Centhini* II: 358:18)

Cucur adalah makanan yang dibuat dari tepung beras, gula cair dan santan. Pembuatan kue ini hampir sama dengan apem.

Adonan dimasak dengan penggorengan yang diberi minyak dan dituangkan satu sendok.

5. *Carabikang* (*Serat Centhini* I: 32:25)
Carabikang adalah makanan yang dibuat dari tepung beras dan santan. Adonan ini dimasukkan dalam cetakan, biasanya diberi warna merah dan putih.
6. *Gandhos* (*Serat Centhini* II: 157:18)
Gandhos adalah makanan yang dibuat dari beras ketan—dijadikan jadah dan digoreng.
7. *Jadah* (*Serat Centhini* II: 129:25; *Serat Centhini* III:197:34)
Jadah adalah makanan yang dibuat dari beras ketan yang dikukus dan ditumbuk halus.
8. *Jenang bekatul* (*Serat Centhini* II: 157:7)
Jenang bekatul dalam *Serat Centhini* dijelaskan bersama-sama dengan jenis jenang lainnya sebagai perlengkapan sesaji wayang kulit dalam upacara ruwatan.
9. *Rengginang* (*Serat Centhini* VI:358:17)
Rengginang adalah jenis makanan kecil yang dibuat dari beras ketan putih. Beras ketan dikukus lalu diberi bumbu bawang, garam, dan terasi. Ketan yang masih panas dicetak bundar dan tipis; lalu dijemur dan digoreng.

Dalam *Serat Centhini* beberapa jenis makanan disebut beberapa kali, sebagaimana contoh berikut. “*Heh cah wadon ladekna aglis/ dhahar sanananiralkang kinen mundur/ prapta ambekta rampadan/dyan tinata liwet lemes akas gurih/golong tumpeng megana*” (*Serat Centhini* III:234:40). Dalam *Serat Centhini* jenis makanan nasi liwet, ***tumpeng megana*** disebutkan beberapa kali. *Tumpeng megana* misalnya, disajikan pada saat acara makan, khususnya untuk hidangan kalangan kraton ketika menjamu para tamu. “***Tumpeng megana neng tengah/ pisang kepel balimbing nganan ing/ kinubeng rampadanipun/ ulam mawarnal brambang bawang timun sumerit/ lalaban kemangi cambah/ sambel uleg pecel pitik***” (*Serat Centhini* III: 255:32).

Dalam *Serat Centhini* juga disebutkan beberapa alat-alat tradisional seperti *jodhang*.⁸ ***Ambengan*** atau piring (*Serat Centhini* V:354:22); “*Dhaharan mawarni-warnil neng piring Jepun lancaransamekta neng jodhang wareng*”; “*mulya amedhalaken ambengan/ rolas ambeng*

gedhe-gedhe” (*Serat Centhini* VI:355:333). *Serat Centhini* juga banyak menyebut beberapa tempat (alat) untuk menaruh makanan yang hingga saat ini masih digunakan oleh sebagian masyarakat Jawa, yaitu *panjang ilang* dan *takir*.⁹

Pada acara selamatan, misalnya awal hajatan yaitu pada saat mendirikan tarub disebutkan dalam *Serat Centhini* disediakan dua buah *ambeng nasi lulut*, yaitu nasi yang dicampur ketan dengan kunyit dan dua *ambeng nasi wudhuk* yaitu nasi gurih bersantan, enam *ambeng nasi asahan*, nasi *golong* dua puluh pasang, *jajan pasar* yaitu bermacam-macam makanan dari pasar, *dhawet*, rujak beserta tempatnya, pecel ayam, sayur menir bening, masakan atau *bumbu lembaran* masakan bersantan ayam jago putih, *jenang merah putih bening*, *jenang baro-baro*, *jenang* putih tengah diberi putih tengah diberi *jenang merah* dan dicampur gula kelapa (Dwiyanto, 2008:499). Sebagian masyarakat Jawa masa ini, masih menyediakan jenis makanan tersebut pada setiap hajatan tertentu.¹⁰

Dalam *Serat Goenadrija* diceriterakan tentang Prabu Kano di Negara Purwacarita yang diberi “*benih padi*” (Jawa: *wiji pantun*) oleh Dewa untuk ditanam. Prabu Kano mempunyai seorang patih bernama Patih Jakapuring, yang tidak lain adiknya. Ia memerintahkan Patih Jakapuring untuk menanam benih padi. Jaka Puring terkenal berwibawa dan sakti hingga para jin pun takluk padanya. Para jin (Jawa: *demit*) yang sudah takluk pada Patih Jaka Puring disuruh bertempat di pokok-pojok *galengan* (pinggiran) sawah untuk menunggu tanaman padi. Para *demit* pun bersedia, namun setelah panen padi, mereka meminta upah yaitu berupa *sesaji* yang dibuang atau tidak dimakan, seperti *jenang baro-baro*—wujud makanan bermacam-macam dan kadang-kadang beda. Dalam *Serat Goenadrija* disebutkan bermacam-macam makanan yang berkaitan dengan upacara *wiwit*¹¹ Dalam upacara *wiwit* atau memanen padi disediakan *makanan* *sesaji* berupa *tumpang* dengan sayuran dan *ayam panggang*, *jajan pasar*, *sega wuduk ingkung lembaran*, *jenang baro-baro*, *sega kepyar*, *sambel gepeng*, telur utuh, *jenang abang putih*, *dawet*—demikian menurut tradisi nenek moyang.” *Mula wong wiwit niku beda-beda, enten sing tumpang mawi kuluban lan panggang pitik, lan jajan pasar, enten sing sega wuduk ingkung lembaran, jenang baro-baro, enten sing sega kepyar, sambel gepeng, endog wutuhan, kalih jenang abang putih, enten sing dawet, mekaten miturut kuna-kunanane*” (*Goenandrija*: 25:15).

Dalam *Serat Wilujengan, Jumenengan, Kraman Mangkunegara* berisi tentang bermacam-macam makan sebagai "simbol penghormatan" kepada para Nabi dan Raja atau orang-orang yang dihormati. Jenis makanan sesaji berdasarkan fungsi atau kepentingannya. Beberapa contoh kutipan *Serat Wilujengan, Jumenengan, Kraman Mangkunegaran* (1-23) dipaparkan sebagai berikut.

1. Makanan untuk menghormati Kanjeng Nabi Adam dan istrinya Siti Kawa (Siti Hawa).

"Ngaturi dhahar Kanjeng Nabi Adam dan sagarwa Siti Kawa"; ambengan sekul pulen saklawuhipun, roti mertega keju 1 piring, wedang bubuk mawi powan (susu) 1 cangkir, apem 10 tangkep".

2. Makanan untuk menghormati Kanjeng Nabi Ibrahim dan istrinya, Siti Sarah.

"Nagaturi dhahar Kanjeng Nabi Ibrahim, sagarwa Siti Sarah"; apem goreng abrit 10 tangkep, roti mertega keju 1 piring, wedang bubuk powan 1 cangkir, powan tuwin madu".

3. Makanan untuk menghormati Kanjeng Nabi Muhammad Rasulluloh dan istrinya, Siti Katijah.

"Ngaturi dhahar Kanjeng Muhammad Rasulluloh sagarawa Siti Katijah"; sekul wuduk ulam lembaran ayam pethak, sareng amper lombok ijo, woh-wohan, roti mertega keju 1 piring, wedang bubuk powan 1 cangkir, kurma, powan tuwin madu".

Di samping itu, dalam serat ini juga tertulis jenis makanan sesaji, untuk menghormati para nabi yang memegang pemerintahan (raja), seperti Nabi Yusup dan Nabi Sulaeman.

1. Makanan untuk menghormati Kanjeng Nabi Yusup dan istrinya, Siti Zulaika.

"Ngaturi dhahar Kanjeng Nabi Yusup, sagarwa Siti Jaleka"; sekul golong duduh pindhang, roti mertega keju 1 piring, wedang bubuk powan, apem".

2. Makanan untuk menghormati Kanjeng Nabi Sulaeman.

"Ngaturi dhahar Kanjeng Nabi Sulaeman"; kupat pecel semanggi, roti mertega keju 1 piring, apem, anggur pethak 1 botol".

3. Dalam serat ini, putri Nabi Muhammad, Siti Fatimah juga mendapatkan penghormatan. "Memule Siti Fatimah"; ketan biru,

enten-enten, apem, powan tuwin madu”.

4. Makanan untuk menghormati para wali sanga juga terdapat dalam serat ini, misalnya Sunan Kalijaga. “*Memule Kanjeng Sunan Lepenjaga*”; *sekul liwetan, lalapan godhong katu, katul senting, ranti, kudu, gagan-gagan, wali kadhep, sambel plelek”.*

Dalam serat ini juga berisi bermacam-macam makanan sebagai simbol penghormatan kepada para raja dan leluhurnya.

1. Makanan untuk menghormati Kanjeng Sunan Pakubuwono I di Surakarta.

“Ngaturi dhara Kanjeng Sunan Pakubuwono, kapisan ing Surakarta”; sekul anget lotho, kacang, sekul golong, pecel ayam, jangan menir, pecel wader, apem”.

2. Makanan untuk menghormati Kanjeng Panembahan Senopati Ngalaga Mataram. Sebagai sesaji untuk pendiri kerajaan Mataram disediakan jenis makanan sebagai berikut. “*Ngaturi dhahar kanjeng Panembahan Senopati Ngalaga Mataram*”; *sekul par pes-pesan tambra, sekul golong pecel pitik, jangan menir, apem”.*

3. Makanan untuk menghormati kanjeng Gusti Pangeran Adipati Arya Mangkunegoro, yang dimakamkan di Imogiri.

“Ngaturi dharar Kanjeng Gusti Adipati Arya Mangkunegoro, sumare Magiri”; sekul ang t dhendheng age, semur ayam, sop, roti mertegam apem”.

Pada dasarnya jenis makanan dan minuman tradisional yang terekam dalam naskah-naskah Jawa pada umumnya dapat dikelompokkan sebagai berikut. (1) makanan pokok; *nasi liwet, sega, sekul, tumpeng, bubur*; sega bubur, sega pulen, sega wuduk punar, sega akas, sega goreng, sega lemes, sega golong, dan lain-lain (2) lauk pauk; *bubus, cabe, jangan, kuluban, lalab, wangwang, babad, empal*; gudheg, jangan aseman, jangan menir, jangan bening, jangan bobor, jangan loncom, jangan lodheh, mangut, opor, pecel pitik, semur, dhendheng, empal, pepesan; sambel lalapan misalnya sambel bawang laosm sambel goreng sambel lethok, lalapan terong, ketimun, kemangi (3) minuman; *badeg, tuak, waragang, budur, sajeng, dan lain-lain*; srebat, beras kencur, wedang kopi, wedang teh gula batu, wedang jae gula aren, wedang soklat; (4) *camilan (nyamikan); carah, carana, kiping, lemeng-lemengan, lunggat, lutik, sangan-sangan*; apem, kucur, srabi, carabikang, jenang candhil,

jenang grendul, jadah, criping, ketan kore, lepet, lempet, mendhut, dan lain-lain (Marsono, dkk. 1998:136).

Dalam naskah-naskah kuna jenis-jenis bahan makanan pada umumnya berasal dari jenis bahan pangan domestik dan diambil dari bahan alam. Dalam *Serat Centhini*, jenis daging hewan misalnya *iwak pitik* (daging ayam), daging sapi dan kerbau, daging kambing, *iwak tambra* (ikan *tambra* atau ikan mas), grameh (gurami). Marsono, dkk (1998) mengidentifikasi bahwa selain jenis-jenis daging atau ikan tersebut, juga terdapat unggas seperti burung dara bahkan hewan-hewan langka seperti kijang, derkuku, *kathik* (gelatik), *mliwis* (belibis), *emprit*. Bahan-bahan pangan tersebut, menggambarkan suasana alam yang masih natural sekali—sehingga hewan-hewan tersebut mudah didapat.

Dalam naskah-naskah tersebut tidak terdapat jenis makanan yang berasal dari hewan yang oleh masyarakat, khususnya muslim yang diharamkan seperti "daging babi". Hal ini disebabkan pada masa-masa penulisan naskah-naskah tersebut, agama Islam sudah mulai dipahami dengan baik oleh masyarakat Jawa. Namun, demikian unsur-unsur makanan asing tidak lepas mempengaruhi dalam naskah, misalnya dalam *Serat Wilujengan*, *Jumenengan*, *Kraman Mangkunegaran* terdapat beberapa makanan dan minuman asing, seperti roti mentega, roti mentega keju, kurma, susu bubuk powan, anggur putih, dan sebagainya.

Dalam kitab *Primbon* (Lukmanakim Adamakna) disebutkan tentang jenis-jenis makanan untuk selamat (pengantin) antara lain sebagai berikut. "Apem ketan kolak"; untuk menghormati leluhur". "*Sega adhem-adeheman (wajar) lawuhe janganan lan endhog godhogan, tanpa uyah lan liyané*"; Nasi tawar, lauk sayur dan telur rebus tanpa garam dan bumbu lainnya"—untuk memohon ketentraman. "*Sega golong lulut, lemek lan tutup endhog dadaran (ngisor lan sandhuwure golong didekeki endhog dadaran)*"; Nasi golong, dialasi dan ditutup dengan telur dadar—permohonan bersatunya manusia dan Tuhan). "*Jangan padhamara (jangan kangkung nganggo iwak, bumbune brambang, bawang, salam, laos, tumar, jinten, gula, asem, trasi lan uyah)*"; Sayur *padhamara* (sayur kangkung dan ikan, bumbunya bawang merah dan bawang putih, salam, lengkuas, ketumar, jintan, gula, asam, trasi dan garam)—permohonan agar hidup rukun. "*Tumpeng robyong (endhog godhog sakulite disunduk ngganggo sujen, sakdhuwure endhog lan*

*trasi bakar*an banjur brambang, lan dhuwur dhewe lombok. Sundukan ditancepake ing tumpeng. Sakiwa tengene ditancepi sawarnane janganan, nganti tumpeng katon rompyo-rompyo; sarta tumpeng gundhul (tumpeng tanpa lawuhan; (Tumpeng robyong (telur rebus dengan kulitnya ditusuk dengan lidi (sujen), di atas telur diberi terasi bakar dan bawang merah, paling atas cabe. Tusukan ditancapkan di atas *tumpeng*. Kanan dan kiri tumpeng ditusuki (diberi) bermacam-macam sayuran sehingga *tumpeng* kelihatan penuh dan *tumpeng gundul* yaitu *tumpeng* tanpa lauk pauk—permohonan agar semua selamat. “*Sega walimah*” (nasi punar atau nasi gurih)—dihidangkan pada saat ijab kabul pengantin.¹²

Kearifan Lokal dan Makanan Tradisional

Masyarakat Jawa mempercayai bahwa lingkungan hidup itu perlu dilestarikan dengan cara ritual-ritual keagamaan yang mengandung nilai kearifan lokal (Purwadi, 2005:v). Upacara ritual masyarakat Jawa masa kini yang dilengkapi dengan makanan tradisional (makanan rakyat) sarat dengan *kearifan lokal*. Kearifan lokal ini ditimba dari “hasil karya” atau pemikiran nenek moyang masyarakat Jawa tentang makanan tradisional, yang penuh makna filosofis.¹³ Kearifan lokal dalam bahasa asing dikonsepsikan sebagai “*local wisdom*”, kebijaksanaan setempat; “*local knowledge*” atau pengetahuan setempat atau “*local genius*” kecerdasan setempat—merupakan pandangan hidup, ilmu pengetahuan, dan berbagai strategi kehidupan yang berwujud aktivitas yang dilakukan oleh masyarakat setempat dalam menjawab berbagai masalah dalam pemenuhan kebutuhan mereka.¹⁴ Makanan tradisional yang sebagai pelengkap upacara ritual masyarakat Jawa ditimba dari kearifan lokal yang bersumber dari naskah-naskah kuna. Naskah-naskah kuna (Jawa) yang berisi tentang makanan tradisional antara lain *Serat Centhini*. *Serat Centhini* merupakan sebuah ensiklopedi yang memuat berbagai informasi penting mengenai politik, ekonomi, sastra, budaya, religi, dan teknologi yang telah berkembang di Jawa pada era Sebelum Masehi hingga abad ke-18 Masehi. Banyak ilmuwan yang membicarakan, mengkaji dan menimba ilmu pengetahuan Jawa dari *Serat Centhini* yang kaya akan data, fakta dan analisis. *Serat* yang disusun atas prakarsa Sunan Paku Buwana V di Surakarta itu sebagai warisan sastra dunia (Dwiyanto, Djoko (Ed.), 2008: v). *Serat Centhini* yang juga disebut ensiklopedi budaya Jawa, di antaranya berisi penjelasan tentang makanan tradisional yang berkaitan dengan upacara ritual masyarakat

Jawa. Naskah Jawa lainnya yang berisi tentang makanan tradisional, yaitu *Serat Wilujengan*, *Jumenengan*, *Kraman Mangkunegaran* (No. 90 MN) yang merupakan koleksi Museum Reksopustaka Mangkunegaran dan *Serat Goenandrija* naskah koleksi Museum Sonobudoyo, Yogyakarta. Di samping itu, berbagai informasi yang berkaitan dengan makanan tradisional tersimpan dalam kitab-kitab *Primbon Jawa*.

Makna dan Fungsi Makanan Tradisional dalam Masyarakat

Makanan tradisional dalam masyarakat termasuk bidang kajian folklor¹⁵; bidang ini menyebut makanan rakyat, sebab berkaitan dengan kebudayaan sebuah kolektif. George M. Foster dan Anderson (1978:265) mengatakan bahwa kebudayaan ikut berperan dalam menentukan sebuah makanan, artinya layak dan tidaknya untuk dimakan. Folklor yang berkaitan dengan makanan merupakan fenomena kebudayaan. Oleh sebab itu, dari sudut pandang Antropologi makanan bukan hanya sekedar produksi organisma dengan kualitas-kualitas biokimia, yang dapat dikonsumsi oleh organisma hidup, termasuk untuk mempertahankan hidup setiap anggota kolektif. Kebudayaan suatu kolektif ikut menentukan makanan dapat dimakan atau tidak sekaligus memberi cap atau mengesahkannya.

Dalam masyarakat masa lalu sudah ada citra tradisional tentang lingkungan hidupnya. Citra tradisional itu merupakan gambaran yang dimiliki manusia tentang sifat lingkungan hidupnya, pengaruh dan reaksi lingkungan hidup terhadap manusia dan aktivitasnya. Jadi citra tradisional itu terbentuk dan dipengaruhi oleh sistem nilai budayanya (Soemarwoto, 1988: 20). Salah satu wujud citra tradisional itu adalah upacara ritual (upacara tradisional) masyarakat Jawa. Upacara ritual masyarakat Jawa yang masih banyak dilaksanakan misalnya, bersih desa (*merti desa*), sedekah bumi, *ruwah rosul*, *saparan*, *sadranan* dan sebagainya; dilaksanakan secara kolektif. Upacara ritual yang dilaksanakan oleh pihak kraton, misalnya Kasunanan Surakarta, yaitu Grebeg Sawal, Grebeg Mulud (*Sekatenan*), *Wilujengan Jumenengan Raja*. Upacara ritual yang sifatnya individual berkaitan dengan daur hidup, misalnya kelahiran yaitu brokohan, selapanan atau pupar puser. Upacara kehamilan *mitoni* (*tingkeban*) yaitu pada usia kehamilan 7 bulan. Upacara yang berhubungan dengan pernikahan yaitu *midodareni* dan pernikahan adat Jawa. Masyarakat Jawa juga mempunyai tradisi upacara yang berkaitan dengan kepercayaan akan malang dan mujurnya

kehidupan manusia yang berkaitan dengan nasib baik dan buruk. Upacara *ruwatan* merupakan salah satu wujud kepercayaan yang berkaitan dengan hal tersebut, yaitu untuk membuang “sukerta” atau sial. Masyarakat Jawa mempunyai kepercayaan bahwa *sukerta* harus dibuang atau dijauhkan dari kehidupan manusia dengan cara meruwat oleh dalang ruwat dalam sebuah lakon wayang purwa *Murwakala*.

Dalam pelaksanaan upacara ritual tersebut selalu disertai dengan makanan (*sesaji*) sebagai kelengkapan upacara. Bersih desa misalnya, yang merupakan upacara ritual yang secara rutin masih banyak dilaksanakan oleh sebagian masyarakat Jawa, maka akan disertai dengan *sesaji* berupa makanan tradisional yang dibuat secara kolektif oleh masyarakat. Bersih desa sebagai bagian dari kebudayaan suatu kolektif yang diwariskan secara turun-temurun itu sesungguhnya merupakan suatu kompleks ide-ide, gagasan, nilai-nilai, dan juga aktivitas manusia. Bersih desa dilakukan setiap satu tahun sekali sebagai manifestasi rasa syukur kepada Tuhan Yang Mahakuasa.¹⁶

Dalam upacara ritual masyarakat Jawa secara filosofis berkaitan dengan keselamatan. Oleh sebab itu, masyarakat Jawa sering menyebut juga dengan selamatan (*slametan*). Secara filosofis hal ini dilatarbelakangi oleh pandangan orang Jawa tentang konsep *sangkan paran*. *Sangkan paran* (asal dan tujuan), yaitu asal-usul sesuatu dan kepergiannya. Secara mistis ungkapan ini berkaitan dengan dari mana dan akan ke mana hidup manusia itu. Di samping itu, manusia Jawa juga memiliki konsep filosofis tentang memayu *hayuning buwana*, yaitu manusia harus membuat dunia ini menjadi damai, tenteram, dan sejahtera.¹⁷ Geertz (1989:13) bahwa *slametan* (*kendurenan*) merupakan pusat seluruh sistem keagamaan orang Jawa dalam sebuah upacara sederhana, formal, tidak dramatis dan hampir-hampir mengandung rahasia *slametan*. *Slametan* adalah versi Jawa dari apa yang barangkali merupakan upacara keagamaan yang paling umum di dunia, melambangkan kesatuan mistis dan sosial yang ikut atau berada di dalamnya. Mulai dari handai tolan, tetangga, sanak keluarga, rekan sekerja hingga “arwah setempat” atau “nenek moyang” menurut kepercayaan semuanya duduk (berada) bersama mengelilingi satu meja—dan terikat dalam satu kelompok tertentu yang diwajibkan untuk tolong-menolong dan bekerjasama.

Slametan yang merupakan ritual masyarakat Jawa selalu dilengkapi dengan *sesaji*. *Sesaji* yaitu menyediakan *sajian* (*pujaan*: Prawiraatmojo, 1989:188); berupa makanan atau perlengkapan seperti bunga setaman

dan lain-lain. *Sesaji* yang sering melengkapi *slametan* antara lain *tumpeng*, *ambeng*, *nasi gurih*, *nasi kuning* (*sekul punar*), *jenang abang-putih* (merah putih), *jajan pasar* dan lain-lain. Dalam penelitian ini makanan tersebut termasuk makanan tradisional (makanan rakyat). Bahan-bahan tersebut dibuat dari beras (Jawa: *sega*) yang cara memasaknya pun berbeda-beda, misalnya dengan cara *ditanak* (*tumpeng*, *ambeng*) dan dengan cara diliwet.

Tumpeng; kebiasaan selamatan dengan menyajikan *tumpeng* telah menjadi tradisi kehidupan masyarakat Jawa sejak dahulu, kemudian kedatangan Islam hingga saat ini.¹⁸ *Tumpeng* yang berbentuk kerucut (dari bahan nasi) yang dilengkapi dengan lauk pauk melambangkan dunia seisinya, butir-butir nasi yang padat menjulang ke atas adalah gambaran manusia ciptaan Tuhan. Beras yang sudah dimasak melambangkan manusia yang kelak jika sampai pada saatnya akan kembali kepadanya. *Tumpeng* berkaitan erat dengan kehidupan masyarakat Jawa, bahkan kini sudah menjadi milik masyarakat Indonesia. Perhelatan dalam masyarakat Jawa tidak dapat dipisahkan dengan *tumpeng*, dengan demikian *tumpengan* menandai bahwa di tempat tersebut ada hajatan (Dewi, 2009:66). Makanan tradisional yang melengkapi *tumpeng* berupa lauk pauk seperti *ingkung ayam*, tahu tempe, sambal goreng, bandeng, krupuk, *karak*. *Inkung ayam*, yaitu ayam yang masih utuh dimasak dengan bumbu-bumbu dapur dan santan—merupakan bagian terpenting dalam sebuah *tumpeng* sebagai pelengkap upacara ritual. *Inkung ayam*, menurut pendapat Wijotohardjo (2000:15) melambangkan “*Patraping bapa biyung*” (tingkah laku ayah dan ibu) yaitu “*kang dan kung*”; juga melambangkan pengorbanan selama hidup, agar memiliki rasa cinta terhadap suami, istri dan putra-putranya. Sebagian masyarakat Jawa menyebut dengan istilah, “*Tumpeng agung bumbu ulam lembaran (ulam sari)*” lengkap dengan bunga setaman.¹⁹ Oleh masyarakat Desa Madu, *tumpeng agung bumbu ulam lembaran* dimaknai sebagai penghormatan kepada Kanjeng Nabi Muhammad dan keluarganya. Bunga setaman atau *sekar konyoh* dimaknai sebagai bentuk penghormatan kepada Mbok Dewi Pertimah, yang dimaksud adalah Siti Fatimah putri Kanjeng Nabi Muhammmad.²⁰ Di samping *tumpeng*, juga dilengkapi dengan *sekul ujang* yang dimaknai agar *wilujeng* (selamat); *sekul kepyar* yaitu nasi yang belum matang (setengah matang) jika dimasak akan mengembang (Jawa: *ngepyar*). *Sega golong*, yaitu nasi yang dikepal-kepal dengan tangan—yang mengendung

makna agar seluruh warga desa mempunyai tekad yang kuat dan bersatu (Jawa: *gumolong*). *Tumpeng seger* yaitu *tumpeng* yang dilengkapi dengan sayur-sayuran dimaksudkan untuk memelihara agar senantiasa diberi keselamatan oleh Yang Mahakuasa (*ben seger kwarasan*); sehat dan segar bugar. *Pisang ayu* melambangkan cita-cita manusia yang luhur, baik terutama berkaitan dengan kesejahteraan dunia (Jawa: *memayu bayuning bawana*) (Wijotohardjo, 2000:15). *Ambeng*, yaitu hidangan untuk kenduri (Prawiroatmojo, 1989:7). Sebagian masyarakat yang melaksanakan upacara ritual menyediakan *ambeng* sebagai perlengkapan upacara. Seperti halnya *tumpeng*, *ambeng* dilengkapi dengan lauk-pauk berupa ingkung ayam, tahu, tempe, sambal goreng, ikan bandeng, pindang krupuk, rempeyek, dan lain-lain.²¹ Perlengkapan lain dalam upacara ritual yaitu berupa *jajan pasar*, seperti jadah, wajik, kue-kue, rengginang, dan lain-lain. *Jajan pasar* yang bermacam-macam jenisnya melambangkan kerukunan dalam bermasyarakat dan hendaknya tenggang rasa antarsesama selalu dipupuk (Wijotohardjo, 2000:13). Sebagian masyarakat Jawa memaknai *jajan pasar* (Jawa: *tumbasan peken*) untuk menghormati Nabi Sulaiman dan segenap kerabatnya.²² **Tumpeng Nasi Kuning**, nasi kuning dalam bahasa Jawa disebut *sega kuning* (*sega punar*) melambangkan terjadinya manusia (*babaring wiji manungs*) (Wijotohardjo, 2000:15). Dengan membuat nasi kuning dalam sebuah hajatan diharapkan mengingat proses terjadinya manusia, perpaduan rasa asmara ketika manusia bercinta. Sari santan (*santan kanil*) sebagai bumbu nasi kuning melambangkan sari kehidupan yang dihisap oleh sang calon bayi dalam kandungan ibu, juga melambangkan air susu ibu (Wijotohardjo, 2000:14). Sari santan juga mengandung makna agar kita senantiasa mengingat jasa-jasa dan pengorbanan ibu. Nasi kuning, yaitu nasi yang dibuat dari bahan beras, sedikit beras ketan, kunyit, sari santan, garam, dan bumbu *pawon* (bumbu dapur) salam serta pandan. Jenang *abang-putih*, dalam upacara selamat masyarakat Jawa sering membuat jenang *abang-putih* atau bubur merah-putih. Jenang *abang-putih* berkaitan dengan daur hidup dan merupakan lambang keabadian, lambang kesuburan. Jenang *abang* lambang darah (dzat feminine) dan jenang *putih* lambang mani (dzat maskulin) (Wahjono, tt: 3). Jenang *abang-putih* atau bubur sengkala juga dimaksudkan untuk memelihara rumah dan lingkungan kita agar selamat dan terhindar dari marabahaya. Bubur *sengkala* juga mempunyai makna agar kita berhati-hati dalam menggunakan harta

titipan (Jawa: *nggadhub*) dari Tuhan Yang Mahakuasa. Bubur putih dibuat dari beras, santan, garam dan daun salam. Bubur merah dibuat dari beras, santan, garam, gula merah, dan daun pandan. *Gunungan*, yaitu makanan yang disusun seperti gunung pada upacara selamatan di istana (Prawiraatmojo, 1989: 159). *Gunungan* semula merupakan tradisi istana atau kraton pada upacara tertentu, misalnya di Kasunanan Surakarta Hadiningrat *gunungan* dibuat untuk upacara *Jumenengan* atau hari besar lainnya seperti *Grebeg Mulud* atau *Sekatenan*. *Gunungan* merupakan simbol kecintaan raja kepada rakyatnya dan diperebutkan beramai-ramai. Dalam perkembangannya *gunungan* tidak hanya diperuntukkan bagi kalangan kraton saja, tetapi juga untuk masyarakat yang sedang menyelenggarakan upacara bersih desa atau *sedekah bumi* (Dewi, 2009: 72).²³ *Gunungan* merupakan simbol yang menggambarkan rasa syukur masyarakat yang melaksanakan bersih desa kepada Tuhan Yang Mahaesa.

Masyarakat Jawa mempercayai bahwa lingkungan hidup itu perlu dilestarikan dengan cara ritual-ritual keagamaan yang mengandung nilai kearifan lokal (Purwadi, 2005:v). Upacara ritual masyarakat Jawa masa kini yang dilengkapi dengan makanan tradisional (makanan rakyat) sarat dengan *kearifan lokal*. Kearifan lokal ini ditimba dari “hasil karya” atau pemikiran nenek moyang masyarakat Jawa tentang makanan tradisional, yang penuh makna filosofis.²⁴ Kearifan lokal dalam bahasa asing dikonsepsikan sebagai “*local wisdom*”, kebijaksanaan setempat; “*local knowledge*” atau pengetahuan setempat atau “*local genius*” kecerdasan setempat—merupakan pandangan hidup, ilmu pengetahuan, dan berbagai strategi kehidupan yang berwujud aktivitas yang dilakukan oleh masyarakat setempat dalam menjawab berbagai masalah dalam pemenuhan kebutuhan mereka.²⁵ Makanan tradisional yang sebagai pelengkap upacara ritual masyarakat Jawa ditimba dari kearifan lokal yang bersumber dari naskah-naskah kuna. Naskah-naskah kuna (Jawa) yang berisi tentang makanan tradisional antara lain *Serat Centhini*. *Serat Centhini* merupakan sebuah ensiklopedi yang memuat berbagai informasi penting mengenai politik, ekonomi, sastra, budaya, religi dan teknologi yang telah berkembang di Jawa pada era Sebelum Masehi hingga abad ke-18 Masehi. Banyak ilmuwan yang membicarakan, mengkaji dan menimba ilmu pengetahuan Jawa dari *Serat Centhini* yang kaya akan data, fakta dan analisis. *Serat* yang disusun atas prakarsa Sunan Paku Buwana V di Surakarta itu sebagai warisan

sastra dunia (Dwiyanto, Djoko (Ed.), 2008:v). *Serat Centhini* yang juga disebut ensiklopedi budaya Jawa, di antaranya berisi penjelasan tentang makanan tradisional yang berkaitan dengan upacara ritual masyarakat Jawa. Naskah Jawa lainnya yang berisi tentang makanan tradisional, yaitu *Serat Wilujengan, Jumenengan, Kraman Mangkunegaran* (No.90 MN) yang merupakan koleksi Museum Reksopustaka Mangkunegaran dan *Serat Goenandrija* naskah koleksi Museum Sonobudoyo, Yogyakarta. Di samping itu, berbagai informasi yang berkaitan dengan makanan tradisional tersimpan dalam kitab-kitab *Primbon Jawa*.

Rekonstruksi makanan tradisional dimaksudkan untuk mengungkap kesejarahan makanan tradisional berdasarkan sumber-sumber atau dokumen-dokumen tertulis khususnya naskah Jawa. Dalam pengertian Filologi, yang dimaksud naskah kuna adalah tulisan tangan yang menyimpan berbagai ungkapan pikiran dan berbagai perasaan sebagai hasil budaya bangsa masa lampau (Baried, dkk. 1994: 55). Dengan mengungkap informasi tentang makanan tradisional pada naskah kuna, maka dapat diketahui kesejarahannya.

Makanan tradisional masyarakat Jawa yang merupakan bagian folklor mempunyai fungsi bagi masyarakat pendukungnya. Folklor merupakan bagian dari kebudayaan. Fungsi unsur-unsur kebudayaan adalah untuk memelihara keutuhan dan sistematis struktur sosial (Koentjaraningrat, 1984: 68). Bascom (1985:3-20) mengatakan bahwa folklor mempunyai beberapa fungsi yaitu (1) sebagai sistem proyeksi, yakni sebagai alat pencermin angan-angan suatu kolektif, (2) sebagai alat mengesahkan pranata-pranata dan lembaga-lembaga kebudayaan, (3) sebagai alat pendidikan, (4) sebagai alat pemaksa dan pengawas agar norma-norma masyarakat akan selalu dipatuhi anggota kolektifnya. Keempat fungsi tersebut, apabila diperas lagi menjadi fungsi umum, yaitu menjaga kelestarian budaya (Danandjaja, 1986: 19).

Penutup

Beberapa hal yang dapat disimpulkan dari tulisan ini dapat dikemukakan, sebagai berikut.

1. *Serat Centhini* merupakan naskah Jawa yang cukup banyak memberikan pengetahuan tentang "makanan tradisional" khususnya yang berkaitan dengan upacara ritual masyarakat Jawa. Di samping itu, pengetahuan tentang "makanan tradisional" juga dapat ditimba dari *Serat Wilujengan, Jumenengan, Kraman*

Mangkunegaran, Serat Goenandrija dan Kitab Primbon (Lukman Adammakna).

2. Kearifan lokal tentang makanan tradisional yang terkandung dalam naskah-naskah Jawa tersebut, merupakan warisan nenek moyang yang tak ternilai harganya. Sebab, dengan mewarisi tradisi tentang makanan, dapat memeperkuat "jati diri" bangsa --- khususnya bagi masyarakat Jawa dan bangsa Indonesia pada umumnya.
3. Rekonstruksi "makanan tradisional" dengan melihat kesejarahannya dalam naskah-naskah Jawa tersebut—berkaitan dengan upacara ritual masyarakat Jawa (misalnya *bersih desa*, *ruwah rosul*, *sadranan*, dan lain-lain) dapat diketahui bahwa masyarakat Jawa masa kini masih melestarikan dengan baik "makanan tradisional" sebagai perlengkapan upacara ritual. Tradisi tentang "makanan" yang diwarisi oleh masyarakat Jawa masa kini dari nenek moyangnya, berkaitan dengan kelengkapan jenis makanan dan ketaatan tentang cara pengolahan dan penyajiannya sebagai persyaratan upacara ritual. Namun, demikian sejalan dengan perkembangan zaman jika terdapat variasi makanan atau penambahan jenis makanan (misalnya makanan non-tradisional) merupakan sesuatu yang wajar.
4. "Makanan tradisional" dalam masyarakat Jawa mempunyai beberapa fungsi, yaitu fungsi sosial dan keagamaan (religi) serta fungsi simbolis. "Makanan tradisional" dalam upacara ritual (adat) masyarakat Jawa dapat berfungsi untuk menjalin ikatan sosial; kerukunan antarwarga, memperat persaudaraan dan memupuk semangat kegotongroyongan. Di samping itu, "makanan tradisional" mempunyai makna simbolis yang berfungsi dan bernilai spiritual bagi masyarakat Jawa.

Catatan Kaki

1. George M. Foster dan Anderson (1978:265), kebudayaan menentukan sesuatu itu merupakan makanan atau bukan. Danandjaja (1986:186) mengatakan suatu makanan dapat dikonsumsi perlu memperoleh persetujuan dan pengesahan dari kebudayannya.
2. Lihat Danandjaja, 1986: 182-189
3. Lihat Marsono, dkk. 1998. Makanan Tradisional dalam *Serat Centhini*. Yogyakarta: Pusat Kajian Makanan Tradisional (PMKT) UGM dan Badan Urusan Logistik Proyek Peningkatan Ketahanan dan Kemanan Pangan.
4. *Bakul* adalah tempat nasi tradisional dibuat dari anyaman bambu.
5. Masyarakat Dukuh Watu Ireng, Desa Rejosari, Kecamatan Gondangrejo, Kabupaten Karanganyar, Jawa tengah biasa membuat *sekul punar* (nasi kuning) dalam upacara adat bersih desa, data 3 Agustus 2007.
6. *Takir* adalah tempat makanan yang dibuat dari daun.
7. *Kukusan* yaitu tempat menanak nasi berbentuk kerucut; terbuat dari anyaman bambu.
8. *Jodhang* adalah almari kecil yang bisa diusung.
9. *Panjang ilang* yaitu anyaman yang terbuat dari daun kelapa muda atau janur, dapat dijinjing seperti tas. *Panjang ilang* masih digunakan oleh masyarakat Dukuh Cangakan, Kecamatan Karanganyar, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah pada setiap acara ruwah rosul atau bersih desa; data 8 September 1997. *Takir* adalah tempat makan yang terbuat dari daun pisang—digunakan pada acara-acara tertentu atau hajadan. “*winadhahan panjang ilang/ sambel windu saking miril linemeng bumbung peting/ gula siwalan neng ngempluk*” (*Serat Centhini* I:30:8); “*winadhahan ron pisang tinakir nang klothokan gedebog pinandhal takir sinami isine*” (*Serat Centhini* II:157:7).
10. *Ambeng* yaitu nasi berserta lauk pauknya sebagai perlengkapan upacara adat, biasanya *ambeng* dikumpulkan oleh warga pada suatu tempat (misalnya balai desa untuk hajatan bersih desa) dan didoakan (Jawa: *didongani*) oleh seorang modin. *Nasi golong*, yaitu nasi putih yang dikepal-kepal bulat. *Jajan pasar*, yaitu makanan kecil yang dibeli dari pasar, misalnya *jadah*, *wajik*, yang berupa umbi-umbian seperti ketela, gambili. *Bumbu lembaran*, yaitu nama jenis masakan untuk membumbui ayam (ayam kampung; jago) dengan santan dan bumbu-bumbu lainnya. *Jenang baro-baro* yaitu jenang yang dibuat dari *bekatul* dicampur gula merah untuk sesaji; tidak untuk dimakan.
11. *iwit* yaitu upacara adat untuk memulai memanen padi.
12. Kitab *Primbon Lukmanakim Adammakna*. Diterbitkan oleh Siti Woeryan Soemodiyah Noeradya. 2005. Yogyakarta: Penerbit Soemodidjojo Maha Dewa dan Buana Raya.
13. Kearifan berasal dari kata “arif” bijaksana; cerdik dan pandai; berilmu. Kearifan berarti kebijaksanaan , kecendekiaan (Pusat Bahasa, 2007: 65. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
14. Sumintarsih, dkk. 1993/1994:5. *Kearifan Tradisional Masyarakat Pedesaan dalam Hubungan Memelihara Lingkungan*. Yogyakarta: Proyek P3NB Depdikbud.
15. Folklor secara etimologis berasal dari kata *folklore* (bahasa Inggris), yang merupakan kata majemuk dari dua kata dasar *folk* dan *lore*. *Folk*, artinya kolektif (*collectivity*). *Lore* adalah tradisi *folk*, yaitu sebagian kebudayaan yang diwariskan secara turun-temurun secara lisan atau contoh yang disertai dengan gerak isyarat atau alat pembantu pengingat (*mnemonic device*). Jadi folklor adalah sebagian kebudayaan suatu kolektif yang tersebar dan diwariskan turun-temurun di antara kolektif apa saja secara tradisional dalam versi yang berbeda, baik dalam bentuk lisan maupun contoh yang disertai gerak isyarat atau alat pembantu pengingat (Danandjaja, 1986:2).
16. Dewi, Trisna Kumala Satya. 2009: 47—80. “Transformasi Mitos Dewi Sri dalam Masyarakat Jawa” (Disertasi). Depok: Universitas Indonesia.
17. Soehardi, 1986. “Konsep Sangkan Paran dan Upacara Selamatan dalam Budaya Jawa” *Beberapa Aspek Kebudayaan Jawa*. Yogyakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Kebudayaan Proyek Penelitian dan pengkajian Kebudayaan Nusantara (Javanologi).

18. Wahjono, Parwati. tt. "Tumpeng dalam Budaya Jawa" (Makalah). Depok: Program Studi bahasa dan Sastra Jawa UI.
19. Masyarakat Desa Madu, Kecamatan Mojosongo, Kabupaten Boyolali dalam upacara bersih desa, Jumat Wage, 27 April 2007.
20. Informan Sumarjo, sesepuh Desa Madu; diucapkan sebelum doa oleh Modin; Jumat Wage, 27 April 2007.
21. Upacara bersih desa, Dukuh Mojo, Desa Rembun, Kecamatan Nogosari, Kabupaten Boyolali, Jumat Pon, 4 Agustus 2006.
22. Informan Sumarjo, sesepuh desa pada upacara bersih desa Dukuh Madu, Desa Madu, Kecamatan Mojosongo, Kabupaten Boyolali, Jumat Wage, 27 April 2007.
23. Masyarakat di daerah Kabupaten Karanganyar, yaitu Dukuh Watuireng, Desa Rejosari dan Selokaton, Kecamatan Gondangrejo selalu membuat gunung untuk upacara bersih desa yang diselenggarakan setiap satu tahun sekali, sehabis masa panen.
24. Kearifan berasal dari kata "arif" bijaksana; cerdik dan pandai; berilmu. Kearifan berarti kebijaksanaan, kecendekiaan (Pusat Bahasa, 2007: 65. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
25. Sumintarsih, dkk. 1993/1994:5. Kearifan Tradisional Masyarakat Pedesaan dalam Hubungan Memelihara Lingkungan. Yogyakarta: Proyek P3NB Depdikbud.

Bibliografi

- Adisasmita, Sumidi. 1979. *Pustaka Centhini Ikhtisar Seluruh Isinya*. Yogyakarta: UP Indonesia
- Baried, Baroroh Siti. 1994. *Pengantar Teori Filologi*. Yogyakarta: Fakultas Sastra UGM.
- Bascom, R. William. 1965. "Four Function of Folklore". *The Study of Folklore*. University of California at Berkeley: Prentice-Hall.
- Danandjaja, James. 1986. *Folklor Indonesia Ilmu Gosip, Dongeng, dan Lain-lain*. Jakarta: Grafiti Press.
- Dewi, Trisna Kumala Satya. 1997. "Pelestarian Lingkungan Hidup dalam Tradisi Bersih Desa". (Laporan Penelitian). Surabaya: Lembaga Penelitian Unair.
- Dewi, Trisna Kumala Satya. 2009. "Transformasi Mitos Dewi Sri dalam Masyarakat Jawa". (Disertasi). Depok : Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya Universitas Indonesia.
- Dundes, Alan. 1965. *The Study of Folklore*. Englewood Cliffs: Prentice Hall, Inc.
- Dwiyanto, Djoko (Ed.). 2008. *Ensiklopedi Serat Centhini*. Yogyakarta: Panji Pustaka.
- Koentjaraningrat. 1984. *Kebudayaan Jawa*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Marsono, dkk. 1998. "Makanan Tradisional dalam Serat Centhini". Yogyakarta: Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT) UGM.

- Moeradya, Siti Woeryan Soemodiyah. 2005. *Kitab Primbon Lukmanakim Adammakna*. Yogyakarta: Buana Raya.
- Prawiroatmojo. 1989. *Bausastra Jawa*. Jakarta: Pustaka Jaya.
- Purwadi. 2005. *Upacara Tradisional Jawa Menggali Untaian Kearifan Lokal*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Pusat Bahasa. 2007. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Soehardi. 1986. "Konsep Sangkan Paran dan Upacara Selamatan dalam Budaya Jawa". *Beberapa Aspek Kebudayaan Jawa*. Yogyakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Kebudayaan Proyek Penelitian dan Pengkajian Kebudayaan Nusantara (Javanologi).
- Sumintarsih, dkk. 1993/1994. *Kearifan Tradisional Masyarakat Pedesaan dalam Hubungan Memelihara Lingkungan*. Yogyakarta: Proyek P3HB Depdikbud.
- Wahyono, Parwati. tt. "Tumpeng dalam Budaya Jawa". Depok: Program Studi Sastra Jawa FIB Universitas Indonesia.
- Wijotohardjo. 2000. "Ujub Suran". *Penjebar Semangat*. Surabaya: PT. Pancaran Semangat Jaya.

Naskah-naskah

- Naskah *Serat Centhini* (Koleksi Reksopustoko Istana Mangunegaran Surakarta)
- Naskah *Serat Wilujengan Jumenengan Krama Mangkunegaran* No.90 MN (Koleksi Reksopustoko Mangkunegaran Surakarta)
- Naskah *Olab-Olah Warni-Warni* (L.45) (Koleksi Reksopustoko Istana Mangkunegaran Surakarta)
- Naskah *Goenandrijo* (Koleksi Museum Sonobudoyo Yogyakarta)
- Primbon Jawa* (Koleksi Reksopustoko Istana Mangkunegaran Surakarta)