

**LAPORAN PENELITIAN PDK  
( Naskah Publikasi)**

**ASPEK BUDAYA PADA TRADISI KULINER TRADISIONAL DI KOTA  
MALANG SEBAGAI IDENTITAS SOSIAL BUDAYA  
(SEBUAH TINJAUAN FOLKLORE)**

**Penelitian ini dilaksanakan dengan biaya DPP Universitas Muhammadiyah  
Malang Tahun Anggaran 2007/2008**



**DR. ARIF BUDI WURIANTO, MSi**

**LEMBAGA PENELITIAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG  
Maret 2008**

**ASPEK BUDAYA PADA TRADISI KULINER TRADISIONAL DI KOTA  
MALANG SEBAGAI IDENTITAS SOSIAL BUDAYA  
(SEBUAH TINJAUAN FOLKLORE)**

**ABSTRAK**

**This research is the study of traditionally food on folklore non verbal perspective. As we know that the traditional cullinair is one of the socio-cultural potency that it has implication for the information about social interaction, culture heritage, social nutrition and health background of the society. This research have the results (1) the list of traditional food of Malang society include the traditional cooking spices, the concept of food and eating, way of doing cooking, food dish up, and cullinair implication for socio-cultural life, (2) the research discover the concept of Malang traditional cullinair that it have meaning of socio-cultural identity, representation, production, consumption and regulation. (3) Traditionally cullinair in Malang that it mean is society production are the traditional knowledge that must be protection by culture conservation rights and its information about the variety of biological local wisdom must be explore with invention tradition. (4) The Malang traditional cullinair is the local potention that it have the prospective in economic productivity and cullinair tourism. Based on the list of Malang traditional food and cullinair, there are the information about social representation and healthy social life pattern based the biological resources like the choosing and usage of food spices. It makes understanding about social food endurance, the stamina of economy based traditionally cullinair and family nutrient based herbarial medicine.**

**Key words : folkore non verbal; identity, representation, production, consumption, regulation; the stamina of economy based traditionally cullinair; family nutrient based herbarial medicine.**

**A. Latar Belakang dan Masalah**

Dalam pandangan budaya Jawa, hal-hal yang berkaitan dengan bahan makanan dan pengobatan tidak dapat dipisahkan dari sistem epercayaan dan sistem sosial budaya. Sebagaimana pada masyarakat di Bali, sampai sekarang melalui konsep budaya Tri Hita Karana, memandang tanam-tanaman baik untuk bahan pangan maupun upakara merupakan sesuatu yang bermakna

religius dan gambaran kearifan lokal adat masyarakat, Banyak lontar di Bali menuliskan berbagai khasiat tanaman obat, pemanfaatan tanaman untuk upacara keagamaan dan makanan yang semua bernilai religi dan pesan-pesan moral untuk pengolahan maupun pengadaannya. Demikian pula pada kebanyakan kebudayaan Jawa yang memandang tanaman pangan dan tanaman obat sebagai bagian dari kearifan lokal yang berbasis pada sistem kepercayaan seperti pada masa lalu masih adanya keyainan pada Dewi Sri yang menyimbolkan kesuburan dan kesejahteraan boga. Meskipun Jawa mengalami perubahan sosial yang sangat luar biasa, tradisi atas boga dan husada sampai sekarang masih melekat pada masyarakat.

Pada kehidupan modern, ada hal-hal yang secara tradisi belum tentu usang atau kuno. Bahkan hal yang tradisi mengalami perubahan makna menjadi makna eksotis, yaitu ciri khas yang bernilai ekonomi, sosial, dan budaya. Banyak kalangan merindukan masa lalu untuk hadir kembali ke masa ini dalam balutan modern. Hal ini disebut transformasi budaya. Secara global pun terdapat pergeseran nilai untuk kembali kepada alam (back to nature), seperti pada upaya mempopulerkan kembali pada minuman air putih, pemanfaatan tanam-tanaman obat secara alamiah untuk penyembuhan penyakit, kosmetika dan stamina kesehatan. Hal ini sangat relevan karena dalam perspetif posmodern, konsep-konsep “the past in the present” merupakan fenomena budaya yang berimplikasi pada peningkatan kehidupan sosial, ekonomi, dan budaya. Hal ini pada akhirnya bermuara pada konsep penguatan identitas budaya sebagai bagian dari sistem ketahanan sosial budaya masyarakat yang dalam aplikasinya memberi signifikansi positif terhadap ekonomi, seperti tumbuhnya rumah makan yang menyajikan menu tradisional dan uliner maupun obat-obatan yang mampu memperkuat identitas budaya yang dapat dijadikan kekuatan ekonomi dan ketahanan nasional.

Kuliner tradisional merupakan salah satu kekayaan budaya yang harus digali kembali sebagai salah satu aset cultural melalui revitalisasi dan proses-proses transformasi. Hal ini perlu dilakukan untuk mengimbangi serbuan kuliner asing dan model franchise kuliner sebagai dampak pasar bebas dan globalisasi. Kuliner tradisional di Indonesia semakin tidak populer dan kalah dengan Thailand, Jepang, China. Sebagai bagian dari folklore, sudah semestinya harus ada usaha untuk mempopulerkannya kembali, baik oleh pemerintah, pelau usaha maupun masyarakat luas. Apabila ada anggapan bahwa kurang populernya kuliner tradisional Indonesia disebabkan terlalu banyak varian dan cara masak yang terlalu lama, sudah tentu bukan suatu penilaian yang benar. Ada keterkaitan antara sumber perolehan bahan makanan, kebudayaan, tradisi, dan tata kebiasaan masyarakat. Oleh sebab itulah makanan tradisional bagi masyarakat pemilik kebudayaan merupakan sumber pangan, obat-obatan, dan sekaligus sebagai sarana pelaksanaan adat, tradisi, dan sistem kepercayaan. Kuliner juga dapat dipandang sebagai apital ekonomi, karena dengan basis pariwisata dapat meningkatkan devisa negara sebagaimana telah berhasil diterapkan oleh Thailand.

Dalam penetapan identifikasi dan klasifikasi kuliner tradisional dapat diketahui bahwa kuliner dapat berupa makanan, minuman, dan makanan ringan atau jajanan. Makanan dapat dibedakan makanan harian, makanan adat dan tradisi yang berkaitan dengan peringatan daur hidup dan makanan untuk upacara ritual sebagai sesaji. Minuman terdiri dari minuman ringan dalam kegiatan sehari-hari maupun untuk upacara adat dan resepsi, terdapat pula jamu untuk terapi kesehatan dan minuman sehat yang dikonsumsi sebagai minuman segar. Klasifikasi tersebut merupakan identifikasi atas bahan, manfaat dan nilai. Kuliner merupakan bagian dari manusia, kebudayaan dan lingkungannya. Dalam perspektif budaya, merupakan sebuah identitas, representasi, dan produksi dari kebudayaan yang

berkembang di masyarakat. Pola makan dan jenis makanan masyarakat dapat menggambarkan perilaku hidup seperti kesehatan, gaya hidup, lingkungan dan sistem-sistem sosial masyarakat pendukungnya. Kuliner secara budaya, menggambarkan identitas lokal suatu pendukung budaya yang mencirikan lingkungan dan kebiasaan. Juga menggambarkan representasi, regulasi, konsumsi dan produksi. Kuliner merupakan representasi adanya resistensi dari kalangan masyarakat dengan berbagai macam pemaknaannya. Demikian pula menunjukkan latar belakang sosial, ekonomi dan golongan konsumen. Oleh sebab itu dalam tata boga suatu masyarakat adaalanya dikelola dengan regulasi adat yang berisi anjuran, pantangan dan etika tatacara pemanfaatannya.

Penelitian aspek budaya pada tradisi kuliner tradisional di kota Malang ini dilakukan didasarkan atas beberapa konsep tersebut di atas. Penelitian ini ditinjau dari perspetif folklore karena sebagai upaya pendokumentasian melalui inventarisasi dan kajian budaya mengingat Malang berkembang menjadi kota metropolitan yang mulai mengalami perubahan sosial budaya, sehingga dikhawatirkan terjadi pergeseran budaya, termasuk kurang populernya makanan tradisional yang sarat dengan makna dan kearifan tradisi. Meskipun secara populer telah banyak diterbitkan publikasi makanan tradisional dalam resep-resep, namun tinjauan mendalam dari perspektif folklore dan budaya belum banyak dilakukan.

Malang sebagai wilayah kebudayaan Jawa, memiliki keragaman kuliner dan husada mengingat Malang memiliki sejarah budaya yang cukup panjang, berada di wilayah pegunungan yang subur dan memungkinkan tumbuhnya beraneka tanaman pangan dan tanaman obat-obatan serta masyarakatnya yang menjadikan tanaman pangan dan obat sebagai bagian dari kehidupan sehari-hari. Mengingat kuliner dan husada tradisional sekarang sedang marak di masyarakat serta

adanya upaya untuk melindunginya sebagai bagian dari paten ultural, maka perlu diadaan upaya pendokumentasian melalui penelitian dan pengkajian. Oleh sebab itulah penelitian ini diadakan.

Penelitian ini akan menjawab permasalahan (1) kuliner apa sajakah yang dapat diinventarisasi di kota Malang sebagai identitas sosial budaya yang mampu meningkatkan taraf kehidupan masyarakat? (2) bagaimanakah klasifikasi kuliner di wilayah ota Malang sebagai sebagai identitas sosial budaya yang mampu meningkatkan taraf kehidupan masyarakat ?, (3) bagaimana analisis budaya kuliner di wilayah kota Malang sebagai identitas sosial budaya yang mampu meningkatkan taraf kehidupan masyarakat?, dan (4) temuan konsep apa yang dapat dijelaskan beraitan dengan kuliner di wilayah kota Malang sebagai identitas sosial budaya yang mampu meningkatkan taraf kehidupan masyarakat?

## **B. Tujuan Penelitian**

Ada tiga tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini. Etiga tujuan tersebut adalah :

- 1) Menginventarisasikan dan mengklasifikasi bentuk kuliner tradisional di kota Malang sebagai identitas sosial budaya masyarakat dari perspektif folklor.
- 2) Mengidentifikasikan representasi budaya dari bentuk kuliner tradisional di kota Malang sebagai identitas sosial budaya masyarakat dari perspektif folklor.
- 3) Menemukan konsep kuliner tradisional di kota Malang sebagai Folklor bukan Lisan yang menunjukkan identitas dan representasi sosial budaya masyarakat.

## **C. Metode Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di dua kampung di kota Malang, yaitu Kampung Pandean Kelurahan Purwantoro dan Kampung

Magetan Kelurahan Jatimulyo Kota Malang. Ada dua jenis data yang digali dalam penelitian ini, yaitu data primer dan data sekunder.

Penelitian ini menggunakan pendekatan folkloris. Penelitian dilakukan dengan berusaha memahami sistem budaya, kolektivitas, pewarisan, konservasi, dan pemanfaatannya yang ada di masyarakat, baik secara fakta dan data dalam penelitian. Dengan demikian penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif, sehingga semua pemahaman, penjelasan, dan temuan akan dideskripsikan dalam bentuk uraian kalimat-almat sebagai hasil penafsiran secara kritis argumentatif berdasarkan data penelitian.

Data primer diperoleh melalui observasi lapang dan wawancara dengan informan yang ditetapkan secara purposif serta observasi di dua lokasi yang telah ditentukan. Sedangkan data sekunder diambil dari berbagai sumber tertulis maupun dokumentasi. Data primer diumpulkan melalui indepth interview, pemotretan, dan pencatatan. Data yang terkumpul diolah secara kualitatif melalui model interaktif Miles dan Hubberman (1984) yang meliputi pengumpulan data, display data, reduksi data dan verifikasi penggambaran simpulan dengan keterkatitannya. Setelah itu dilakukan pula yabulasi dan analisis deskriptif.

#### **D. Landasan Teori**

Teori yang melandasi penelitian ini adalah teori Foklor. Teori folklore dalam penelitian ini didasarkan atas konsep-konsep Jan Harold Brunvand (1965) dan James Danandjaja (2002). Folklor adalah sebagian kebudayaan suatu olektif, yang tersebar dan diwariskan turun temurun di antara kolektif macam apa saja, secara tradisional dalam versi yang berbeda, baik dalam bentuk lisan maupun contoh yang disertai dengan gerak isyarat atau alat bantu pengingat (mnemonic device). Folklor dikenal melalui ciri-cirinya yaitu (a) penyebaran dan pewarisannya biasanya

dilakukan secara lisan dari satu generasi ke generasi berikutnya, (b) folklor bersifat tradisional yang disebarakan dalam bentuk relatif atau bentuk standar dan disebarakan di antara kolektif tertentu dalam waktu yang cukup lama, (c) karena penyebaran dari mulut ke mulut, maka folklor timbul dalam berbagai versi dan varian, (d) folklor bersifat anonim dan biasanya mempunyai bentuk berumus atau berpola, (e) folklor mempunyai fungsi dalam kehidupan bersama dalam suatu kolektif, (f) folklor bersifat pralogis yaitu memiliki logika sendiri yang tidak sesuai dengan logika umum serta menjadi milik bersama (collective) dari kolektif tertentu dalam bentuk yang lugu.

Di Indonesia, folklor berbentuk (a) folklor lisan yang meliputi : bahasa rakyat, ungkapan tradisional, pertanyaan tradisional atau teka-teki, puisi rakyat, legenda, mitos, dongeng, nyanyian rakyat; (b) folklor sebagian lisan yang meliputi kepercayaan rakyat, dan permainan rakyat, dan (c) folklor bukan lisan yang meliputi bentuk material yaitu arsitektur rakyat dan makanan rakyat. Dengan demikian kuliner tradisional termasuk ke dalam folklor bukan lisan dan dalam kategori makanan rakyat.

Kuliner yang di dalamnya terdapat makanan rakyat merupakan folklor material bukan lisan terdiri dari konsep makanan, bahan makanan, cara memperoleh makanan, cara mengolah makanan, cara penyajian, dan fungsi makanan. Sesuatu disebut makanan atau bukan sangat ditentukan oleh kebudayaan kolektif masing-masing. Dalam kenyataan sehari-hari, makanan adalah yang tumbuh di sawah, ladang, kebun, laut, yang dipelihara di halaman, padang rumput, daerah pertanian dan peternakan, yang dibeli di warung, pasar, restoran. Dalam sudut ilmu pandang antropologi, folklor makanan merupakan fenomena kebudayaan, oleh karena itu makan bukan sebagai produksi organisme dengan kualitas-kualitas biokimia yang dikonsumsi oleh manusia. Makanan merupakan bagian dari upaya mempertahankan hidup yang ditentukan oleh kebudayaan masing-masing kolektif. Agar

makanan dapat dikonsumsi, perlu diperoleh dahulu oleh cap persetujuan dan pengesahan dari kebudayaannya.

Cara memperoleh makanan ada bermacam-macam, namun dalam garis besarnya dapat digolongkan ke dalam dua kategori, yaitu langsung mengambilnya dari alam seperti berburu, memancing dan menangkap ikan, juga melalui pembudidayaan seperti menanam padi di sawah, menanam sayur di ladang, dan sebagainya. Untuk kegiatan memperoleh makanan sering diiringi pula dengan upacara-upacara kepercayaan/keyakinan/keagamaan, baik yang sederhana maupun yang kompleks. Demikian pula cara pengolahan makanan dapat dilihat berdasarkan sifat alamiah maupun sifat kebudayaan melalui tatacara kebudayaannya yang terkait dengan lingkungan alam, budaya, dan tata kebiasaannya. Ada makanan mentah, dimasak, peragian (fermentasi) , marinate (penggaraman), dan sebagainya.

Cara penyajian makanan dibedakan disajikan untuk kebutuhan sehari-hari maupun untuk sesaji yang bersifat ritual keagamaan. Cara penyajian makanan untuk sehari-hari adalah sederhana, sedangkan untuk pesta atau upacara lebih rumit, bahkan tampak lebih sedap dipandang daripada dimakan. Dari cara penyajian makanan dapat dikaji ukuran taraf perkembangan dari kebudayaan suatu suku bangsa.

Jenis makanan memiliki arti simbolik dalam arti mempunyai arto sosial, budaya, agama, dan lain-lain. Arti sosial mempunyai fungsi kemasyarakatan seperti untuk mempererat kesatuan desa, memperkokoh kedudukan golongan tertentu dalam masyarakat, membedakan status golongan berdasarkan jenis kelamin, usia, kasta, dan lain-lain. Oleh sebab itulah dalam perspetif budaya, makanan dapat sebagai ungkapan ikatan sosial, makanan dapat sebagai solidaritas kelompok, makanan dan ketengan jiwa, dan simbolisme makanan dalam bahasa.

## **E. Hasil Penelitian**

### **1. Gambaran Umum**

Secara umum, penelitian ini menghasilkan ragam makanan dan minuman yang diusahakan oleh masyarakat dalam memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Sebagai bagian dari masyarakat Jawa yang memiliki tata sistem simbol dan pranata sosial budaya, diperoleh suatu pemahaman bahwa terdapat keteraitan antara pola hidup manusia dengan makanan yang dalam hal ini hubungan antara lingkungan, penetapan pilihan makanan dan pola-pola hidup. Dari aspek lingkungan dapat dijelaskan bahwa bergesernya konsep makanan yang dikonsumsi, bahan makanan, cara memperoleh, cara mengolah, cara menyajikan dan fungsi makanan disebabkan oleh adanya perubahan sosial ekonomi dari masyarakat berbasis agraris ke industri. Dua wilayah penelitian yaitu kampung Pandean merupakan kampung yang keberadaannya telah ada sejak kota Malang didirikan pada 1914 di wilayah kota. Sementara kampung Magetan, pada mulanya berada di pedesaan di lingkungan lahan pertanian, tetapi sejak tahun 1980-an telah menjadi kota sebagai akibat pemekaran wilayah kota, dari wilayah sub urban menjadi wilayah urban yang sekarang dikelilingi oleh kompleks perumahan, industri, pusat pendidikan dan akses jalan raya.

Meskipun telah mengalami perubahan sosial ekonomi, penentuan pilihan makanan yang meliputi: konsep makanan, bahan makanan, cara memperoleh makanan, cara mengolah makanan, cara penyajian, dan fungsi makanan, tetap sebagaimana yang telah diwariskan oleh para nenek moyang hanya mengalami perubahan yang sifatnya modifikasi, cara pengolahan lebih efisien, dan cara penyajian yang lebih praktis. Dengan demikian dapat diverifikasi secara kualitatif bahwa eksistensi pewarisan kuliner di kota Malang relatif masih tetap sebagaimana resep asli, namun perubahan-perubahan yang terjadi lebih disebabkan oleh gaya hidup, pola hidup sehat dan situasi

sosial ekonomi pada masa sekarang. Pilihan makanan, olahan makanan dan sajian makanan dilakukan secara mekanis sebagai bagian yang biasa sebagaimana menjalani hidup sehari-hari secara rutin. Diperoleh pemahaman pula bahwa kadang-kadang meskipun telah berada dalam sistem tata hidup modern, masih ada pemikiran peruntukan makanan baik yang bersifat keyakinan, seperti untuk sesaji kenduri hajatan atau bersih desa, dan peruntukan atas diri (self) sebagai makanan harian dan makanan penghormatan untuk orang lain (other). Hal ini menggambarkan konsep budaya produksi, konsumsi dan representasi.

Apabila dikaitkan dengan peruntukan makanan, ada klasifikasi antara makanan harian, makanan untuk tujuan peringatan adat istiadat dalam menandai siklus daur hidup, seperti mempersiapkan makanan untuk selamat menandai awal kedewasaan, perkawinan, kemamilan, kelahiran bayi, sampai pada peringatan kematian. Sementara dalam perolehan bahan, semua bahan makanan diperoleh melalui cara membeli di pasar karena wilayah penelitian berada di kampung kota. Di kampung Magetan Kelurahan Jatimulyo, masih ada beberapa lahan persawahan dan kebun keluarga, sehingga beberapa keluarga dapat memperoleh bahan makanan dari kebun. Itu pun terbatas dalam jumlah kecil serta jenis tertentu seperti “pala gumantung” seperti pepaya, kacang panjang, kelapa, labu, dan beberapa buah-buahan, serta daun-daunan untuk bahan “lalapan” dan “trancam atau urap-urap”. Di kampung Pandean kelurahan Purwantoro, karena kampung padat di tengah kota, tidak ada lagi lahan sebagaimana di kampung Magetan, sehingga untuk mendapatkan bahan makanan harus membeli.

Makanan tradisional di wilayah kota Malang secara identitas dan representasi telah dijadikan ikon jajanan khas Malang, seperti tempe dan kripik tempe yang sentra produksinya dipusatkan di kampung Sanan Kelurahan Purwantoro. Atas kreativitas masyarakat, dikembangkan pula aneka kripik yang banyak

diproduksi di kampung Sanan yang tidak saja berbahan tempe, melainkan ke kripik buah dan kripik “pala pendhem” seperti singkong, ubi, gadung, dan talas. Di bidang produksi identitas, dikembangkan pula sajian menu tradisional di hotel-hotel kota Malang, dan restoran-restoran kelas menengah ke atas. Misalnya Hotel Tugu dengan Restoran Melati di Jalan Kahuripan, Hotel Pelangi dengan Restoran Loji, adalah hotel berbintang yang menyediakan makanan tradisional Malang baik makanan, minuman dan jajanan. Rumah-rumah makan yang lain yang menyediakan makanan tradisional Malang baik makanan, minuman dan jajanan seperti Rumah Makan Inggil Jalan Gajah Mada, Rumah Makan Kertanegara di jalan Kertanegara, Resto Padi di Jalan Pahlawan Trip, serta beberapa kedai-kedai yang banyak tersebar di penjuru kota. Beberapa tempat di atas merupakan representasi yang diciptakan (by design), sementara yang asli adalah lapak-lapak, warung-warung, dan pedagang kaki lima yang berjualan di tepi jalan, di pasar, dan di kampung-kampung, dan tersebar di seluruh wilayah kota.

## **2. Inventarisasikan dan Klasifikasi Bentuk Kuliner Tradisional di Kota Malang**

Data untuk inventarisasi, dan klasifikasi bentuk kuliner tradisional di Kota Malang ini dibartasi pada data kuliner konsumsi sehari-hari dan kuliner khusus dalam memperingati daur hidup manusia seperti kelahiran, perkawinan dan kematian, baik untuk dikonsumsi maupun untuk sesaji. Jenis makanan terdiri atas makanan utama, minuman, dan jajanan. Berdasarkan hasil wawancara diperoleh pemahaman bahwa apa yang diingat dan dijelaskan adalah makanan yang populer dan bersifat asli pada masa lalu dan ada pula yang masih dilestarikan dan masih ada pada masa sekarang. Informan berusia di atas 50 tahun diasumsikan memiliki kedekatan dengan tradisi dalam berbagai perubahan di lingkungan sosial budaya tempat tinggalnya.

Di kampung Pandean Kelurahan Purwantoro, makanan khusus yang disiapkan adalah makanan ketika keluarga mengadakan peringatan khusus atau upacara masa kehamilan 3 bulan untuk menandai turunnya roh ke dalam janin bayi dan diberi peringatan agar selamat, juga pada peringatan kehamilan usia 7 bulan (*mitoni*) serta saat kelahiran dengan makanan *brokohan* dengan sayur mayur segar/trancaman mentah dan berbagai jajan berbahan ketan.. Ada hal unik dan khusus dalam memperlakukan makanan dengan perilaku berdasar kepercayaan, misalnya tradisi “slobokan” yaitu membuat jajanan dari bahan ketan yang disebut “tetel” atau “juadah” sebagai simbol selamatan kehamilan anak pertama. Keyakinan akan hal ini adalah sifat ketan yang lengket agar mampu menahan janin agar kuat dan jangan sampai keguguran. Hal ini terjadi masa tempo dulu dan beberapa keluarga masih ada yang melakukan. Namun karena karena perkembangan masyarakat pada masa sekarang tida dilakukan lagi. Pada masa dewasa, makanan khusus yang dibuat adalah ketika seorang anak laki-laki khitanan sebagai tanda masuk masa dewasa disiapkan makanan selamatan. Sementara untuk perkawinan, jenis makanan yang dipersiapkan terdiri dari (a) makanan untuk keduri selamatan, (b) makanan hantaran untuk calon besan, dan (c) makanan sajian untuk dimakan bersama-sama. Sedangkan masa kematian, makanan disajikan saat masa melayat sampai pemakanan, makanan selama kenduri kirim doa mulai dari peringatan 3 sampai 7 hari, 40 hari, 100 hari, mendhak 1 ( 1 tahun), mendha 2 ( 2 tahun), dan peringatan 1000 hari. Tetapi karena perkembangan masyarakat dan pemikiran atas kemurnian ajaran agama, maka upacara kematian ini semakin tidak ada dan diganti dengan pembacaan tahlil dan yasin, di 7 hari pertama kematian, dan peringatan-peringatan dengan konsumsi yang sekedarnya dari yang mempunyai hajat.

Untuk makanan harian, tidak ada pola khusus dalam penyiapan makanan karena dilakukan secara rutin dan mekanis.

Menu dipilih bervariasi tiap harinya sesuai dengan kebutuhan dan keadaan keuangan. Hal yang khusus adalah sarapan pagi yang khas yaitu Nasi Jagung ( empog) merupakan makanan yang dipengaruhi oleh sarapan masyarakat Madura. Sudah tentu berbagai sayuran olahan dan tidak pernah ketinggalan tempe, baik tempe berbahan kedelai, kacang (tempe kacang, menjes) dan berbahan ampas tahu.

Minuman yang menjadi bagian dari kuliner tradisional di Pandean adalah minuman sehari-hari seperti kopi, teh, wedang jahe, juga minuman penyegar dan jamu sebagai obat. Untuk minuman jamu berbahan empon-empon ( umbi tanaman obat) yang secara turun temurun masih dilestarikan adalah : beras kencur, kunci sirih, kunyit asam, jamu daun beluntas (gejah), temulawak dan jamu puyang ( lempuyang). Pengolahan dilakukan secara tradisional. Minuman jamu ini selain disiapkan untuk dikonsumsi keluarga ada juga yang dijadikan sebagai mata pencaharian dengan dijual keliling. Sementara itu jenis minuman penyegar baik yang dikonsumsi sendiri maupun dijual adalah minuman : kolak ( pisang, kolang-kaling, ubi, tape singkong), degan (kelapa muda), dhawet, blewah serut, serabi, angkle, dan rujak gobet (serutan buah mentah berbumbu rujak). Sedangkan jenis jajanan sangat variatif dan sampai sekarang masih dilestarikan adalah jajanan yang fungsinya selain dikonsumsi sendiri, dijual, atau pelengkap makanan kenduri adalah : putu bumbung (berbahan tepung beras), klepon (berbahan tepung ketan) , cenil (berbahan tepung ketan) , tiwul (berbahan gaplek/singkong kering), gatot, (berbahan jagung) sawut (berbahan singkong), lopis (berbahan tepung ketan), bledos (berbahan singkong) , getuk (berbahan singkong) ,orog-orog (berbahan tepung ketan) , lemet (berbahan singkong), menjes( tempe kacang yang digoreng) , tahu isi ( tahu berisi ragu sayuran), dan weci ( tepung beras beragru sayuran).

Di kampung Pandean kelurahan Purwantoro, bahan kuliner dikelompokkan berbahan beras, ketan, jagung, dan berbumbu empon-empon, serta beragam sayur segar. Sayur-sayuran yang diolah untuk makanan disebut jangan, janganan, atau sayur. Dalam bahasa sehari-hari selalu diucapkan dalam kalimat: *Dina iki masak iwaké apa?* ( Hari ini memasak apa? , atau hari ini memasak berlauk apa?) Hal ini telah lumrah untuk kehidupan di kampung sehari-hari, sehingga disebut masakan rakyat ( daily culinair). Jenis-jenis olahan antara lain : soto daging ( pengaruh dari Madura), jangan asem, lodeh tewel (tewel= gori= nangka muda), orem-orem kupat, lodeh campur, empog (nasi jagung), trancam, rujak cingur dan tumis-tumisan seperti tumis kacang panjang, kangkung, dan jangan sop.

Di kampung Magetan Kelurahan Jatimulyo Kota Malang, yang berstatus wilayah kota hasil pemekaran baru, masih berbasis wilayah pertanian, namun sekarang telah berubah menjadi industri, dan perumahan, serta akses jalan poros yang strategis. Kondisi kampung telah menjadi kampung pembauran dan banyak pendatang. Keadaan agraris telah terdesak dan tidak ada lagi lahan persawahan. Meskipun demikian kampung Magetan sebagai kampung yang masih memegang adat istiadat tradisional sampai sekarang masih memelihara dan melestarikan kuliner tradisional. Bahan tradisi bersih desa pun masih dilestarikan sebagaimana kondisi desa-desa tradisional pra kota. Di kampung Magetan Kelurahan Jatimulyo, masih dikenal adanya makanan adat seperti pengadaan, pengolahan dan penyajian makanan untuk menandai upacara kehamilan, kelahiran, tolak bala, khitanan, perkawinan, dan kematian. Makanan dibedakan menjadi makanan harian baik untuk dikonsumsi sendiri atau dijual sebagai mata pencaharian, serta makanan selamatan. Makanan diperoleh melalui pembelian di pasar, warung atau diujakan melalui “mbok bakul” yang disebut “mlija”. Pengolahan makanan dan minuman diperoleh secara turun temurun dan

kebiasaan masyarakat desa setempat serta dari interaksi antarwarga. Peran wanita yaitu ibu rumah tangga, bibi, nenek, dan anak perempuan sangat penting sebagai penyedia dan pengolah bahan makanan.

Beberapa peristiwa dalam peringatan siklus daur hidup manusia yang berkaitan dengan penyediaan bahan makanan, pengolahan dan penyajian adalah sebagai berikut :

- 1) Kehamilan dengan peringatan 3 bulan mengandung melalui tradisi telonan dan peringatan 7 bulan mengandung melalui tradisi pitonan.
- 2) Kelahiran bayi dengan peringatan yang disertai penyediaan makanan saat brokohan, sepasaran (5 hari) , selapanan (35 hari) , telonan (3 bulan) dan pitonan (7 bulan.turun tanah).
- 3) Selamatan khusus, misalnya tolak bala karena kasus-kasus tertentu dan ditandai dengan penyediaan bubur 2 warna ( bubur merah (gula Jawa merah) dan bubur putih.
- 4) Selamatan Khitanan dengan penyediaan makanan saat adeg terop ( pendirian terop ), kirim doa, dan selamatan sesudah dikhitan.
- 5) Perkawinan, makanan yang disiapkan dan disajikan cukup variatif tergantung jenis kegiatannya, seperti lamaran, tukar cincin, kirim doa, adeg terop, siraman, pernikahan resepsi, gugur kawin, sepasaran kawin, dan selapanan kawin.
- 6) Kematian melalui penyediaan konsumsi atau makanan saat pemakaman, undangan pembacaan doa Tahlil dan Yasinan, Malam peringatan 7 hari, 40 hari, 100 hari, Kol pertama, kol kedua dan 1000 hari.

Nasi sebagai menu utama secara tradisional terdiri dari nasi putih, nasi kuning, nasi jagung dan nasi gurih (sega uduk). Bahan dasar makanan tradisional di Jatimulyo adalah beras, jagung, singkong,

kedelai, ketan, dan berbagai “pala pendhem”. Berkaitan dengan jamu tradisional sebagai

bagian dari kuliner sehat meliputi: Kunir Asem Madu, Beras Kencur, Temu Lawak, Kunci, Gejah, Kudu Laos, dan Sirih.

Berbagai kuliner di Kampung Magetan Kelurahan Jatimulyo Kota Malang sebagaimana dalam tabel berikut ini.

No	Peristiwa	Upacara	Ragam dan Jenis Makanan Rakyat
1	Kehamilan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 bulanan (telonan masuk 4 bulan mengandung)</li> <li>• 7 bulanan/pitonan masuk usia 8 bulan mengandung</li> </ul>	<p>Terancam, urap-urap, lodeh, orem-orem tahu tempe, jangan bali ayam, sambel goreng kubis dengan urap sayuran 3 macam.</p> <p>Masakan telesan yang meliputi : Terancam, urap-urap, lodeh, orem-orem, tahu, tempe. Bali ayam, sambel goreng dengan sayur 7 macam, rujak gobed, dawet, jenang blowok yaitu jenang yang diletakkan di bawah tempat tidur.</p>
2	Kelahiran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brokohan</li> <li>• Sepasar ( 5 hari setelah lahir)</li> <li>• Selapan (35 hari)</li> <li>• Telonan ( 3 bulan)</li> <li>• Pitonan (7 bulan)</li> </ul>	<p>Nasi kuning, Mie goreng, kering tempe, daging serundeng, ayam goreng, sambal goreng kentang.</p> <p>Terancam, urap-urap lodeh, orem-orem tahu tempe, bali, ayam, sambel goreng, Nagasari, Bugis, Pisang goreng, Bikang, Lemper dan Roti.</p> <p>Masakan seperti peringatan 3 bulan mengandung</p> <p>Masakan seperti peringatan 3 bulan mengandung</p> <p>Seperti pada 7 bulanan kehamilan tetapi untuk lauk ayam harus ayam ingkung yang utuh dan di bawa ke sungai untuk berkenduri di sana. Nasi dibungkus secara pincuk dan yang diundang untuk makan bersama adalah anak-anak kecil. Para orangtua dan dewasa menghadiri di rumah orangtua bayi.</p>
3.	Tolak Bala	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendapat Musibah</li> </ul>	<p>Untuk membuang sial biasanya dianjurkan membuat jenang (bubur) merah yang dibagikan ke tetangga terdekat.</p>
4.	Khitanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adeg Terop</li> <li>• Kirim Doa</li> <li>• Sesudah dikhitan</li> </ul>	<p>Tumpeng Nasi Putih, sayur lodeh dari gori/tewel dan kluwih, terancam, urap-urap, orem-orem, tahu tempe, bali ayam, sambal goreng, botok teri, botok tala (tala: rumah tawon), dan jenang abang.</p> <p>Nasi gurih, mie, kering tempe, serundeng daging, perkedel kentang, apem, pisang raja talun 2 sisir.</p> <p>Tumpeng nasi putih, sayur lodeh, terancam, urap-urap, orem-orem</p>

			tempe tahu, bali ayam, sambel goreng kubis/kentang, ayam panggang, tetel tape ketan hitam, nagasari, bugis, pisang goreng.
5.	Perkawinan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lamaran 1 nontoni/menanyakan.</li> <li>• Lamaran 2 tukar cincin</li> <li>• Kirim doa dan adeg terop</li> <li>• Siraman</li> <li>• Nikahan</li> <li>• Gugur Nikah</li> <li>• Sepasaran dan Selapanan Pengantin</li> </ul>	<p>Makanan jajanan dan ayam ingkung, atau sesuai dengan kemampuan calon pelamar dengan hal yang wajib adalah gula, kopi dan teh.</p> <p>Membawa peningset yang berupa pakaian dan perlengkapan pengantin putri, pisang raja talun, bunga sundel, melati, nagasari, tetelan, roti dan pisang goreng, bikang, lempur, bugis, kue-kue kering.</p> <p>Nasi golong, botok tawon dan teri, janganan gori dan kluwih, terancam, urap-urap, ayam, sambel goreng, jenang abang.</p> <p>Tumpeng kuning, kering tempe, mie, serundeng daging, sambel goreng ketang, ayam goreng, pala pendhem, kembang setaman: melati, kembang sundel, mawar, kenanga, kanthil.</p> <p>2 buah tumpeng berbentuk kerucut dan datar, urap-urap, terancam, lodeh, orem-orem, ayam sayur/ayam goreng, sambel goreng kobis.</p> <p>Nasi putih, mie, sambal goreng, kering tempe, perkedel kentang, serundeng, telur, soto dan rawon.</p> <p>2 buah tumpeng berbentuk kerucut dan datar, urap-urap, terancam, lodeh, orem-orem, ayam sayur/ayam goreng, sambel goreng kobis, rujak gobet dan jenang sumsum. Rujak gobet dan jenang sumsum dibagikan kepada panitia dan semua yang membantu perhelatan pernikahan baik tetangga maupun sanak saudara.</p>

6	Kematian	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pemakaman</li>   <li>• Tahlilan 3 hari sampai 7 hari</li>   <li>• Peringatan 40 hari dan 100 hari</li>   <li>• Kol 1 Kirim Doa, dan Kol 2 Kirim Doa</li> </ul>	<p>a. Ketika jenazah dimakamkan dengan tamu yang ganjil diberi nasi putih, terancam, orem-orem, sambel goreng kubis, ayam sayur da lodeh.</p> <p>b. Ketika tahlilan kirim doa pada setiap malam selama 7 malam menu yang disiapkan sama dengan (a).  Ayam, nasi, mie, kering tempe, sambal goreng kentang, ayam goreng/sayur, telur, ditambah beberapa sajian yang variatif.  Ayam, nasi, mie, kering tempe, sambal goreng kentang, ayam goreng/sayur, telur, ditambah beberapa sajian yang variatif ditambah dengan apem dan buah pisang raja.  Sama dengan peringatan sebelumnya. Khusus 1000 hari, apabila mampu menyembelih kambing dan diolah gulai.</p>
---	----------	---	---

Di kampung Magetan Kelurahan Jatimulya, makanan dalam bentuk jajanan tradisional yang dilestarikan adalah : naga sari (bahan tepung beras) , bugis (bahan tepung ketan), pisang goreng, bikang (bahan tepung beras), lempur (bahan ketan), apem (bahan tepung beras), jenang wajik ( bahan beras ketan), kucur (bahan tepung beras), roti kukus, kue perut ayam, jenang, wingko, madu mangsa ( olahan tape ketan hitam), onde-onde, kue lapis, dadar gulung, kue mangkok, jenang merah, segala rebusan pala pendhem (ubi, ketela, singkong, tales, mbothe, dsb.), tetelan, tape ketan hitam, jenang blowok, kue lentari (tepung terigum gula, santan, telur ayam, garam), rengginang, krupuk umbruk, lemet (bahan singkong parut), lepet, jemblem, weci, tempe menjes (tempe kacang yang digoreng). Jajanan sejenis tetapi dikelompokkan ke dalam jajanan pasar, yang selain dikonsumsi harian juga bermanfaat bagi pelengkap sesaji untuk acara-acara ritual tertentu. Jajan pasar yang populer dan dilestarikan adalah : lupis ketan, horog-horog, bledos, kelepon, gethuk, gatot, tiwul, sawud, lapis pulur, lupis singkong, getas, sate cenil, serabi., carang mas, ketan bubuk, gula kacang (enting-enting), gulali,krupuk impala, krupuk upil.

Sedangkan minuman jamu yang dilestarikan adalah kunir asem madu, beras kencur, temu lawak, kunci, gejah, kudu laos, dan sirih. Minuman segar untuk dikonsumsi sehari-hari, dijual dan untuk acara-acara khusus sebagai hidangan adalah: kolak, es degan, es dawet, rujak gobed, angkle, bubur kacang ijo, bubur sumsum, bubur grendul.

Makanan harian yang dikonsepsikan sebagai “iwak” dan “jangan” (lauk dan sayur) meliputi : tahu dan tempe goreng, sayur bobor bayem, sayur bening bayem, mendhol, jangan asem, lodeh, jangan pedhes, oremore, dadar jagung atau bakwan, pepes, bothok, pecel, kare, rujak, tahu lontong,

Berdasarkan cara memasaknya, dari dua wilayah kajian, sebagaimana umumnya memasak makanan dilakukan dengan merebus, menggoreng, membakar, dan mengukus. Bumbu-bumbu yang digunakan untuk memasak adalah bumbu dapur yang berasal dari tanaman empon-empon (akar umbi bahan jamu), olahan (seperti santan kelapa), tanaman seperti cabai, merica, tumber dan daun-daunan. Di pasar-pasar tradisional, bumbu dapur dikenal dengan istilah : empon-empon pepak dan godhongan (dedaunan). Yang disebut godhongan meliputi daun bawang, daun seledri, daun bawang prey. Daun jeruk purut dan daun salam, dan batang serih dikelompokkan dalam bumbu pepa empon-empon termasuk asem jawa kawak ( asam Jawa yang disimpan lama). Beberapa jenis bumbu yang digunakan pada dasarnya bahan jamu, sehingga dapat dikatakan bumbu masak yang digunakan merupakan obat yang menyehatkan. Beberapa bumbu yang digunakan dalam berbagai olahan makanan dapat diinventarisasi sebagai berikut :

No	Nama Bumbu
1	Adas ( <i>foeniculum vulgare</i> , mill)
2	Adas Pulawaras ( <i>Alyxia stellata</i> , R & S )
3	Asam ( <i>Tamarindes indicu</i> , Linn)
4	Bawang Merah dan Bawang Putih ( <i>Allium ascalonicu</i> ,.Linn; <i>Allium sativum</i> ,
5	Linn)
6	Bengle ( <i>Zingiber Cassumunar</i> , Roxb)
7	Blimbing Wuluh ( <i>Averhoa blimbi</i> , Linn)
8	Cabe/Lombok ( <i>Capsicum annunuuum</i> , Linn, <i>Piper retrofractum</i> , Vahl, <i>Capsicum frutescens</i> )

9	Cengkeh ( <i>eugenia aromatica</i> , O.K.)
10	Jahe ( <i>Zingiber officinale</i> , Rosc)
11	Jeruk Pecel ( <i>Citrus aurantifolia</i> , Swingle)
12	Jeruk purut ( <i>Citrus Hystrix</i> , DC)
13	Jeruk Sambel ( <i>Citrus ambluycarpa</i> , Hassk)
14	Jintan ( <i>Carum carvi</i> , Linn)
15	Kacang-kacangan ( <i>Phaseolus vulgaris</i> , Linn)
16	Kapulaga ( <i>Amomum Cardamomum</i> , Willd)
17	Kayu Manis ( <i>Cinnamomum Burmani</i> , BL)
18	Kedawung ( <i>Parkia biglobosa</i> , Benth)
19	Kelapa ( <i>Cocos nucifera</i> , Linn)
20	Kemangi ( <i>Ocimum Basilicum Forma</i> , Backer)
21	Kemiri ( <i>Aleurites moluccana</i> , Willd)
22	Kencur ( <i>Kaempferia Galanga</i> , Linn)
23	Ketan ( <i>Oryza sativa</i> , Linn.var.glutinosa)
24	Ketela Puhung ( <i>Manihot utilissima</i> , Pohl)
25	Ketimun ( <i>Curcumis saivus</i> , Linn)
26	Ketumbar ( <i>Coriandrum sativum</i> , Linn)
27	Kluwak ( <i>Pangium adele</i> , Reinw)
28	Kunyit ( <i>Curcuma domestica</i> , Val)
29	Laos ( <i>Alpinia Galanga</i> , Sw)
30	Lempuyang ( <i>Panicum repens</i> , Linn)
31	Luntas ( <i>Plucea indica</i> , Less)
32	Micra ( <i>Piper ningrum</i> , Linn)
33	Padi ( <i>Oryza sativa</i> , Linn)
34	Pala ( <i>Myristica fragnas</i> , Houti)
35	Pisang ( <i>Musa paradisiaca</i> , Linn)
36	Salam ( <i>Eugenia plyanta</i> , Wight)
37	Seledri ( <i>Apium graveolens</i> , Linn)
38	Sereh ( <i>Andropogon Nardus</i> , Linn)
39	Sirih ( <i>Piper Betle</i> , Linn)
40	Temu giring ( <i>Curcuima Heyneana</i> , Val & V, Zyp.)
41	Temu Ireng ( <i>Curcuma aeruginosa</i> , Roxb)
42	Temu Kunci ( <i>Gastrochilus panduratum</i> , Ridl)
	Temu Lawak ( <i>Curcuma Zanthorriza</i> , Roxb)

Berdasarkan inventarisasi tersebut tampak bahwa bahan makanan, makanan, bumbu pengolahan makanan dan penyajian makanan sangat bervariasi dan berpola. Kebudayaan kolektif menyatakan bahwa makanan itu harus halal, bersih dan dimasak. Semua makanan baik untuk dikonsumsi, dijual, dijadikan sajian upacara dan kegiatan kolektif memang mendapatkan cap kolektif pengesahan kebudayaan. Diyakini bahwa makanan (food) yang diproduksi kebudayaan ini bersifat nutrimer atau bergizi dan sehat, karena dari bahan, bumbu, dan cara pengolahannya. Namun banyak di antara masyarakat yang sadar akan munculnya penyedap rasa dan bumbu instan yang dimungkinkan mengganggu nutrimer. Kenyataannya pada masyarakat umum, secara tradisional persoalan

gizi kurang diperhatikan, karena konsep “enak dan menyenangkan” masih mendominasi alam pikiran budaya dalam memilih dan mengolah makanan (food), Dari cara mengolahnya, dapat dikategorikan, makanan tradisional di kota Malang ada yang dimakan mentah seperti trancam dan lalapan, ada yang melalui alamiah peragian seperti tempe dan tape, dan cara kebudayaan melalui menggoreng, memanggang, merebus dan mengukus.

Makanan dan minuman untuk tujuan persembahan, tidak banya dilakukan di Malang, karena sebagian besar beragama Islam yang tidak mengenal sesaji, Namun ada juga yang beraliran kepercayaan masih menyajikan makanan untuk sesaji yang merupakan perpaduan antara makanan, minuman, buah, dan bunga. Misalnya dalam pagelaran wayang kulit, di bawah /di balik layar wayang masih disediakan sesajen makanan yang meliputi :nasi golong, goreng-gorengan, pindang, luwih, pecel ayam, sayur menir, nasi wuduk, lalapan, kedele, srundeng, jenang merah, jenang putih, pisang raja, jajan pasar, kemenyan, air putih, air kopi, air teh, kacang-kacangan, uang receh, dan bumbon pepak. Demikian pula ketika ada yang mempunyai hajatan pernikahan, ada sesaji untuk kamar penganten dan hiasan dari daun-daunan, buah, palawija, dan pisang raja.

### **3. Representasi Budaya Kuliner Tradisional di Kota Malang**

Makanan, minuman, jajanan dan jamu sebagai kuliner tradisional di kota Malang merupakan pewarisan dari nenek moyang yang memiliki pola yang sama dengan kolektif kebudayaan Jawa pada umumnya. Secara identitas, makanan tradisional dapat dijadikan sarana menunjukkan identitas dengan tetap memanfaatkan makanan tradisional sebagai menu sehari-hari meskipun telah banyak pengaruh makanan dari luar dan tumbuhkembangnya warung-warung dan usaha kuliner tradisional. Secara representatif hal ini menunjukkan resistensi terhadap makanan yang asing untuk dimakan dan tidak cocok dengan lidah. Secara regulasi dapat

dikatakan regulasi olectivitas budaya Malang yang nota bena budaya Jawa karena memiliki pola-pola yang sama dengan daerah lain. Demikian pula dengan konsumsi dan regulasi, masih didominasi keluarga dalam merupakan tradisi kuliner tradisional yang mengimplikasikan oletif budaya Jawa dengan kekhususan.

Jenis makanan mempunyai arti simboli seperti arti sosial dan arti agama, kepercayaan. Misalnya bubur merah (bubur ketan dengan gula Jawa) untuk segala keselamatan, tolak bala dan fungsi sosial karena dimakan bersama kolektif masyarakat. Demikian juga untuk peringatan kelahiran, perkawinan dan kematian. Makanan tradisional di Malang merepresentasikan ungkapan ikatan sosial. Banyaknya undangan kenduri seperti kirim doa, tahlilan, yasinan, acara perkawinan, dan lain-lain mengharuskan makan bersama, ada yang dibungkus untuk dibawa pulang, dan diantar ke tetangga-tetangga. Pada perayaan Maulid Nabi Muhammad SAW dimasaklah bubur Maulud dan dibagi-bagikan, demikian halnya dengan saling menghantar makanan pada permulaan puasa Ramadhan dan akhir Ramadhan pada malam Hari Raya Syawal. Representasi sebagai ungkapan solidaritas kelompok dapat dilihat ketika jajanan pasar, merebus ubi, ketika rapat RT, kerja bakti, dan pertemuan PKK atau tahlilan yang masing-masing eluarga dapat memberikan hidangannya yang khas. Salah satu fungsi terpenting suguhan makanan tradisional adalah untuk memperbarui perasaan solidaritas kelompok yang ada kemungkinan bagi anggota suatu kelompok yang semakin memudar mengingat perubahan sosial menuju masyarakat urban perkotaan.

Representasi perasaan bersama dalam kolektif budaya akan tampak dalam seringnya dibuat nasi tumpeng dengan aneka ragam lauk olahan baik untuk ulang tahun pribadi, keluarga, lembaga atau masyaraat ditambah dengan berkah makanan setelah diberi doa. Sesaji apem, pisang, bunga, air kopi, teh, dan beberapa jajan pasar membuat masyarakat yang percaya dengan tradisi tradisional menjadikan tenang. Demikian juga dengan ragam hantaran,

makanan ikon untuk oleh-oleh seperti Kripik Tempe, ripik buah, buah-buahan has Malang sebagai buah tangan, makanan ketika lamaran, pernikahan, kelahiran bayi, bahkan peringatan kirim doa, diyakini masyarakat sebagai rasa aman. Banyaknya gerai, warung, toko, makanan kecil khas Malang menggambar representasi sisi emosional makanan tradisional yang memperkuat identitas suatu kelompok. Adanya pecel membawa kenangan bagi warga Malang pendatang dari Madiun dan sekitarnya, demikian juga makanan lain seperti soto daging dan nasi empog sebagai representasi masyarakat Madura.

#### **4. Temuan Penelitian**

Berdasarkan hasil penelitian dapat ditemukan beberapa konsep dasar kuliner sebagai folklor bukan lisan sebagai identitas sosial budaya masyarakat sebagai berikut :

- a. Kuliner Tradisional dikonsepsikan sebagai gambaran kompleksitas antara pola-pola hidup masyarakat yang mampu menghadirkan identitas kolektivitas dan representasi sosial budaya berbasis tata boga baik dalam mengonsepsikan makanan, fungsi sosial makanan, cara memperoleh makanan, cara mengolah makanan dan cara menyajikan makanan. Dengan demikian ada keterkaitan antara identitas sosial budaya, representasi sosial budaya, pola konsumsi dan produksi serta terdapatnya latar belakang regulasi dalam menyepakati produk budaya yang berupa kuliner tradisional.
- b. Sebagai non verbal folklore, makanan rakyat (makanan tradisional) menyimpan informasi mengenai pola hidup masyarakat berdasarkan bahan-bahan makanan dan cara pengolahan makanan. Kajian atas makanan rakyat berimplikasi pada peruntukannya dalam aspek sosial, ekonomi, dan kesehatan. Oleh sebab itu secara hipotetik dapat dirumuskan bahwa keterkaitan kebiasaan tatakelola kuliner

- tradisional terkondisi secara signifikan dengan tatakelola taraf hidup sosial budaya masyarakat.
- c. Keanekaragaman olahan makanan rakyat melalui tradisi kuliner masyarakat menunjukkan pola-pola kesamaan hidup dalam interaksi sosial, sehingga secara local indigenous menggambarkan kearifan lokal pangan yang menginformasikan keadaan taraf atau tingkat tata kehidupan sehat, sosial, religi, dan inisiatif-inisiatif lokal.
  - d. Keanekaragaman makanan tradisional yang diproduksi oleh rakyat sebagai pengetahuan tradisional dalam memanfaatkan sumber-sumber potensi ekonomi, sosial, dan budaya, tidak cukup hanya inventarisasi melainkan perlu digali juga informasi keterkaitan pola makan dengan ketersediaan sumber pangan berbasis kekuatan dan produktivitas ekonomi.

## 5 Kesimpulan

Hal yang paling dalam menentukan apakah sumberdaya alam, sosial, lingkungan dan budaya akan memberikan sumbangan yang beresinambungan pada masyarakat adalah mengetahui informasi bagaimana masyarakat memiliki ases sumberdaya hayati, menjadikannya identitas, mengembangkan fungsi-fungsi sosial yang positif dan mengkreasikannya dalam tata kuliner rakyat sebagai representasi kekuatan sosial. Berdasarkan inventarisasi makanan, bahan makanan, pengolahan dan penyajian dapat diketahui representasi sosial dan taraf pola hidup sehat berdasarkan pemanfaatan sumber-sumber hayati. Seperti pada pengkajian bumbu-bumbu makanan akan menginformasikan mengenai tingkat pangan dan gizi keluarga yang berbasis herbarial medicine.

Aspek budaya kuliner tradisional yang dijadikan indikator analisis seperti identitas, representasi, konsumsi, produksi dan regulasi harus dipandang sebagai informasi sumber kekayaan budaya suatu kelompok/kolektivitas budaya masyarakat dan harus

dipopulerkan kembali melalui konsep *invented tradition* yang bernilai ekonomis dan daya jual promotif untuk pariwisata dan budaya

Informasi mengenai makanan rakyat dan tatakelolanya perlu didukung oleh etnobotani, etnologi dan etnomomics sebagai bagian dari ilmu yang mencoba memahami masyarakat secara partisipatif dan seluruh kearifan lokal. Untuk tujuan pemberdayaan, perlindungan dan kelestarian lingkungan hidup. Dengan melihat keanekaragaman kuliner tradisional rakyat dapat direncanakan perencanaan sosial budaya yang berkaitan dengan penguatan dan pemberdayaan ekonomi, sosial dan budaya rakyat. Oleh sebab itu, kuliner tradisional bukan saja sebagai ilmu tata boga tradisional melainkan dapat juga menjadi ruang pengetahuan dan kearifan lokal.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Dananjaja, James. 2002. Folklor Indonesia. Jakarta: Grafiti.**
- Effendi, Samsu. 1993. Ensiklopedi Tumbuh-tumbuhan. Surabaya: Karya Anda.**
- George, Susan. (terj. Sandria Komalasari). 2007. Pangan dari Penindasan dampai ke Ketahanan Pangan. Yogyakarta: Insist.**
- J. Daeng , Hans. 2000. Manusia Kebudayaan dan Lingkungan Tinjauan Antropologis. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.**
- Miles and A Michael Huberman. 1984. Qualitative Data Analysis. Beverly Hills : Sage Publications.**
- McNeely, Jeffrey A. 1992. Eonomi dan keanekaragaman hayati, Jakarta: Sinar Harapan.**
- Wahono, Francis, dkk. 2004. Pangan Kearifan Lokal dan Keanekaragaman Hayati. Yogyakarta: Cindelas Pustaka Rakyat Cerdas.**