

Identifikasi dan Filosofi Hidangan Tradisi Tumpeng Sewu Suku Osing di Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi

Titi Mutiara Kiranawati¹, Budi Wibowotomo², Aisyah Dwiazti Jayaningrum³

^{1,2}Dosen Teknologi Industri Universitas Negeri Malang, ³Mahasiswa S1 Pendidikan Tata Boga

Universitas Negeri Malang

¹titi.mutiara.ft@um.ac.id

Abstraksi

Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi hidangan, bahan, alat, teknik pengolahan serta filosofi hidangan pada tradisi *Tumpeng Sewu* suku Osing di Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Sumber data penelitian ini meliputi sumber primer yakni, observasi dan wawancara langsung dengan informan yakni ketua adat dan masyarakat desa kemiren, dan sumber sekunder yaitu dokumen, buku, penelitian terdahulu. Teknik pengumpulan data yang digunakan yakni observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis data dilakukan melalui pengumpulan, reduksi, penyajian, verifikasi data dan penarikan kesimpulan. Keabsahann data diuji melalui *Focus Group Discussion*. Hidangan tradisi tumpeng sewu diklasifikasikan menjadi (1) makanan pokok (2) lauk pauk (3) sayuran (4) sedap-sedapan (5) sambal dan (6) minuman. Hidangan Pecel Pithik merupakan hidangan lauk utama yang yang disajikan. Tradisi Tumpeng Sewu merupakan wujud rasa syukur dan tradisi bersih desa agar dijauhkan dari marabahaya. Teknik pengolahan: dikaru, dibakar, direbus, dikukus, digoreng. Filosofi hidangan ini yakni, bentuk, warna, makna dan penyajian.

Keywords : hidangan, tradisi, *tumpeng sewu*, suku osing

PENDAHULUAN

Praktik kebudayaan masyarakat bermacam-macam, seperti tradisi yang masih dilakukan masyarakat. Salah satu kebudayaan di Indonesia berbentuk kuliner yang cukup populer di kalangan masyarakat adalah tumpeng (Sulistiyono, 2015). Tradisi tumpeng yang diselenggarakan di Desa Adat Kemiren Banyuwangi, adalah Tumpeng Sewu yaitu tradisi bersih desa yang dilaksanakan setahun sekali, pada tanggal 1 Dzulhijjah yang melibatkan segenap penduduk desa, ritual ini dimaksudkan agar desa dihindarkan dari marabahaya atau sebagai penolak bala dengan memanjatkan doa bersama memohon keselamatan melalui syukuran hidangan ini. Sebutan “Tumpeng Sewu” diambil berdasarkan jumlah tumpeng tersebut, dimana satu keluarga di desa minimal membuat satu tumpeng. Masyarakat desa Adat Kemiren menyajikan tumpeng dengan lauk ayam biasa disebut Pecel Pithik oleh masyarakat Osing untuk makanan utama dalam acara puncak tradisi Tumpeng Sewu (Syaiful dkk, 2015). Kata ‘tumpeng’ berasal dari sebuah singkatan yang memiliki arti, yakni *yen metu kudu mepeng* (saat keluar harus benar-benar semangat) yang memiliki makna jika setiap pekerjaan atau sesuatu harus dilakukan dengan serius agar memperoleh hasil yang maksimal (kumparanfood, 2018).

Berdasarkan paparan di atas, upacara dan hidangan pada tradisi *Tumpeng Sewu* suku Osing memiliki potensi besar sebagai penunjang pariwisata dan pelestarian budaya di desa Adat Kemiren. Hal ini dikarenakan penduduk desa adat Kemiren memiliki sikap yang teguh dalam memegang dan menerapkan adat istiadat secara turun-temurun, dengan mengacu dari sikap ini baik kebudayaan, adat, makna maupun nilai-nilai warisan leluhur suku Osing dalam bentuk hidangan pada tradisi tumpeng sewu dapat dilestarikan dan dibagikan ke khalayak ramai sebagai edukasi serta obyek wisata setempat untuk wisatawan sebagai penunjang pariwisata di daerah tersebut. Selain itu,



pengembangan wisata ini juga dapat membangun perekonomian di daerah setempat, sehingga kesejahteraan masyarakat meningkat. Namun, dalam pengembangan potensi ini belum maksimal, hal ini dikarenakan hidangan tumpeng sewu masih belum teridentifikasi dan terdokumentasi dengan baik, seperti klasifikasi hidangan, bahan, alat pengolahan, teknik pengolahan, serta cara penyajian yang seluruhnya berkaitan dengan makna dan filosofi setempat.

KAJIAN LITERATUR

Suku Osing yang merupakan suku asli yang berasal dari Banyuwangi di Jawa Timur. Banyuwangi sebuah kota di ujung timur pulau Jawa yang memiliki luas wilayah 5.782,50 km². Banyuwangi tersebar dengan 24 kecamatan dan 217 desa/kelurahan. Kondisi geografis dari selat Bali yang merupakan batas dengan provinsi Bali di sisi timur, dataran rendah sebagai lahan pertanian dan ladang dibagian utara dan selatan, dan daerah dataran tinggi (gunung Ijen dan gunung Raung) di sisi barat sebagai lahan perkebunan (Bahtiar dan Soetopo, 2018). Beberapa kepercayaan masih dilakukan oleh Suku Osing, walaupun kepercayaan tersebut beberapa telah berubah dan menyesuaikan sesuai dengan agama yang dianut oleh Suku Osing, ada beberapa kepercayaan Suku Osing yang sampai saat ini masih dilakukan, bahkan di zaman yang modern ini masih ada juga kepercayaan yang mistis yang dilakukan oleh Suku Osing.

Hidangan tradisional merupakan makanan, jajanan dan minuman sebagai wujud budaya yang memiliki ciri-ciri spesifik, beraneka macam, kedaerahan dan jenis yang berpotensi dari alam daerah masing-masing. Makanan tidak hanya sebagai sarana untuk kebutuhan gizi seseorang tetapi juga berguna sebagai hubungan antar manusia, simbol identitas suatu masyarakat tertentu, dan dapat juga dijual dan dipromosikan sebagai penunjang pariwisata yang dapat mendukung pendapatan suatu daerah (Endang, dkk, 2013). Hidangan Indonesia terdapat susunan menu mulai dari makanan pokok, lauk-pauk, sayur, sedap-sedapan, sambal dan minuman. Merujuk kepada modul Pengolahan Makanan Indonesia (Handayani dan Marwanti, 2011: 1) : Makanan Pokok, Lauk Pauk, Sayur, Sambal, Sedap-sedapan, Minuman. Bahan makanan lokal adalah bahan untuk membuat suatu produk yang berasal dari daerah dan diolah oleh masyarakat setempat. Bahan makanan lokal meliputi sektor pertanian yang terbagi menjadi beberapa sektor yaitu perkebunan, peternakan, kehutanan, dan perikanan. Bahan makanan lokal dipengaruhi beberapa faktor, antara lain lokasi geografis, sosial budaya, dan mata pencaharian warga setempat (Besra, 2012: 90).

Peralatan dapur tradisional beberapa diantara satu daerah dengan daerah lain umumnya memiliki banyak kesamaan, yang berbeda dalam penamaan atau penyebutannya. Peralatan dapur tradisional dapat terwujud dari proses peradaban manusia dalam mempertahankan proses kehidupannya. Peralatan dapur dibuat untuk mengolah bahan makanan dari bahan mentah hingga matang atau siap saji, peralatan tersebut seperti tungku, anglo, dandang, kual, wajan, kendi, dan lainnya (Suranny, 2015). Memasak merupakan suatu proses pemberian panas pada bahan makanan yang dari awalnya mentah menjadi makanan setengah matang maupun makanan matang dengan tujuan tertentu, proses pengolahan makanan meliputi merebus, merebus dengan api kecil, menumis, mengukus, menggoreng, membakar dan menyangrai, menyembam dan mengasap (Minantyo, 2011: 145).



METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif, yang mana hasil penelitian akan berupa eksplorasi, paparan identifikasi dan gambaran tentang hidangan tradisional pada tradisi tumpeng sewu di Desa Adat Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi. Pendekatan kualitatif digunakan sebagai ungkapan data deskriptif dari informan tentang apa yang dirasakan, dialami selama melakukan penelitian. Penelitian deskriptif tidak memberikan perlakuan, manipulasi, atau perubahan terhadap variabel tetapi menggambarkan kondisi yang sesuai seperti apa adanya. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung, wawancara dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan ada beberapa tahap yaitu reduksi, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Data yang telah dicapai berguna untuk mendeskripsikan, memaparkan, dan mendokumentasikan filosofi hidangan tradisional pada tradisi tumpeng sewu di Desa Adat Kemiren. Kehadiran peneliti dalam penelitian kualitatif yakni sebagai human instrument yang berfungsi untuk menetapkan fokus penelitian, memilah narasumber, melakukan pengumpulan, menilai, menganalisis, menafsirkan dan membuat kesimpulan data yang ditemukan (Sugiyono, 2013).

Sumber data penelitian kualitatif ini dapat dikumpulkan menggunakan sumber primer dan sumber sekunder. Sumber primer ini adalah peneliti mendapatkan sumber data secara langsung dengan berdasarkan subjek yang memiliki data dan informasi nyata, lengkap dan akurat, sedangkan sumber sekunder dilakukan secara tidak langsung kepada peneliti dapat berupa bahan pustaka, literatur, penelitian yang sudah ada, buku mengenai kebudayaan, upacara adat, boga dasar, dasar pengolahan, dan lain sebagainya. Prosedur yang digunakan: (1) Metode yang digunakan; (2) Penentuan Informan; (3) Pengumpulan Data: Observasi, observasi partisipasi moderat sendiri adalah teknik pengumpulan data untuk peneliti agar melibatkan langsung pada kehidupan masyarakat yang akan diteliti agar memahami kesesuaian makna dengan pemahaman masyarakat yang diteliti (Ghony & Almanshur, 2017); Wawancara, wawancara sendiri merupakan teknik pengumpulan data berdasarkan self-report yang mendalam bersama informan guna menjawab pertanyaan penelitian. Hal ini karena jenis wawancara tersebut termasuk dalam indept interview yang mana dalam pelaksanaan dapat lebih bebas dan terbuka bagi informan untuk diminta pendapatnya (Hermawan, 2019); Dokumentasi, dokumentasi merupakan alat pendukung dalam pengumpulan data berupa gambar, grafik, data angka, sejarah dan dokumen tentang subjek dan kondisi sosial (Mukhtar, 2013: 119).

Analisis data kualitatif dilaksanakan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus hingga data dikatakan jenuh. Data jenuh maksudnya kapan dan dimana pun pertanyaan kepada informan, dan pada siapa pun pertanyaan yang sama akan diajukan, hasil jawaban konsisten atau sama (Muhammad Idrus, 2009: 145). Keabsahan data diuji dengan membercheck. Membercheck adalah pengecekan data yang didapat peneliti kepada narasumber atau sumber data yang bertujuan untuk mengetahui jika data yang diperoleh sesuai dengan yang diberikan oleh pemberi data, dilakukan dengan Focus Group Discussion (FGD) yang merupakan suatu bentuk penelitian kualitatif dimana peneliti memberikan pernyataan mengenai suatu hasil penelitian yang spesifik kepada narasumber yang telah dikumpulkan dalam suatu diskusi kelompok agar dapat di validasi oleh narasumber (Wong, 2008).



HASIL DAN PEMBAHASAN

Pariwisata berhubungan dengan perjalanan wisata yaitu suatu perubahan tempat tinggal sementara seseorang di luar tempat tinggalnya karena suatu alasan. Sedangkan, Desa wisata diartikan suatu bentuk potensi daya tarik wisata alam, wisata buatan, dan wisata budaya dalam satu kawasan tertentu dengan didukung atraksi, akomodasi, dan fasilitas lainnya yang telah dilembagakan dan dikelola oleh pemerintah Desa atau masyarakat (Tomas, 2017). Konsep desa wisata merupakan bentuk pembangunan wilayah pedesaan yang berkelanjutan dalam pariwisata. Pengembangan menjadi desa wisata dapat didasarkan pada potensi dan ciri khas masing-masing desa, seperti: flora, fauna, rumah adat, pemandangan alam, iklim, makanan tradisional, dan sebagainya (Indiarti, 2015). Tumpeng Sewu merupakan nama dari kegiatan tradisi yang diselenggarakan sedangkan Tumpeng Pecel Pithik adalah nama hidangan yang disajikan dalam tradisi ini.

Potensi utama yang dimiliki desa wisata ini adalah tradisi dan budaya suku Osing yang masih dijaga dan dipegang teguh oleh masyarakat dan dijalankan dalam aspek kehidupan seharinya. Tradisi ini diartikan sebagai ungkapan hidup bermasyarakat dalam berinteraksi dengan penguasa alam dengan lingkungan alamnya. Karena tradisi ini merupakan warisan dari para leluhur, maka nilai-nilai yang terkandung dalam pelaksanaannya telah terkaji dari masa kemasa, sehingga dapat menjadi pendidikan non formal dalam pelajaran nilai kehidupan kepada generasi berikutnya. Tradisi ini juga sebagai pengingat manusia agar turut bertanggung jawab pada kelestarian alam, serta meningkatkan harkat dan martabat manusia dengan membina hubungan (Mabruri, dkk 2019).

Terdapat juga serangkaian tradisi yang dilaksanakan masyarakat desa sebelum melaksanakan tradisi puncak di malam hari yakni Tumpeng Sewu yang dilakukan setahun sekali, yaitu : (1) *Mepe Kasur*; (2) Ziarah Makam Buyut Cili; (3) Arak-arakan Barong Kemiren; (4) *Tumpeng Sewu*. Keempat tradisi ini dilakukan oleh warga Desa Kemiren setiap tahunnya pada bulan dzulhijjah, setiap tahunnya tradisi Tumpeng Sewu ini dilakukan sebagai kegiatan festival besar-besaran.

Mepe Kasur



Gambar 1. Mepe Kasur

Tradisi *Mepe Kasur* tradisi yang dilakukan berurutan sebelum tradisi selamatan desa yang disebut Tumpeng Sewu. Sejak matahari terbit, masyarakat Desa Kemiren akan mengeluarkan kasurnya masing-masing yang khas dengan warna hitam dan merahnya untuk dijemur didepan rumah masing-masing sambil berdoa dan memercikan air bunga di halaman mereka, bertujuan agar dijauhkan dari bencana dan penyakit. Sejauh mata memandang arah barat Desa Kemiren, tampak di setiap depan rumah penduduk berjajar rapi jemuran kasur berwarna dasar hitam dan bergaris merah.

Pemandangan itu menggambarkan betapa rukunnya warga desa. Kasur dianggap sebagai benda yang sangat dekat manusia sehingga wajib dibersihkan agar kotoran yang ada di kasur hilang, warna kasur juga memiliki arti, merah berani dan hitam simbol kelanggengan, yang diartikan agar hidup dalam rumah tangga langgeng dan tentram (banyuwangikab, 2015).

Ziarah ke Makam *Buyut Cili*



Gambar 2. Ziarah ke Makam Buyut Cili

Pada dasarnya seluruh upacara ditujukan kepada Buyut Cili yang dianggap sebagai penguasa atau dhanyang Desa Kemiren, Buyut Cili dianggap sebagai cikal bakal yang telah membuka Desa Kemiren. Masyarakat Desa Kemiren percaya, bahwa mereka berasal dari satu garis keturunan dengan Buyut Cili, oleh karena itu Buyut Cili dianggap sebagai leluhurnya, warga desa kemiren akan berziarah pada makam Buyut Cili sebelum arak-arakan barong dan tumpeng sewu, hal tersebut dimaksudkan sebagai perlindungan terhadap malapetaka. Warga Kemiren percaya, bahwa roh Buyut Cili dapat meminjam tubuh atau raga seseorang untuk memberikan petunjuk dan keinginan yang harus dipenuhi oleh warga baik secara umum maupun individu. Apabila petunjuk dan keinginannya tidak terpenuhi maka Buyut Cili akan marah dan diyakini akan terjadi suatu malapetaka (Info Budaya, 2018). Dalam Inventarisasi Kebudayaan, Kesenian dan Kuliner Desa Kemiren (2017), pelestari Barong Kemiren, Bapak Sucipto menyatakan bahwa sejarah awal adanya desa kemiren dahulu dimulai dari datangnya sesepuh yang disebut Buyut Cili, sesepuh ini tidak diketahui identitasnya namun dipercayai beliau lah yang telah mengembangkan agama islam di wilayah timur dan menemukan hutan belantara yang ditumbuhi tanaman seperti kemiri, durian dan aren, dari situlah terjadi mbabat alas yakni pembabatan atau penebasan hutan untuk membangun sebagai tempat tinggal, nama desa pun diambil dari tumbuhan yang tumbuh di hutan saat itu yakni kemiri, durian dan aren (Kemiren).

Arak-arakan Barong Kemiren



Gambar 3. Arak-arakan Barong Kemiren

Barong merupakan sebutan hewan mitologis atau binatang keramat yang dijumpai dalam masyarakat Jawa dan Bali. Hewan tersebut keberadaannya diyakini memiliki kekuatan magis dan dianggap suci oleh masyarakat yang mempercayainya. R.M. Soedarsono dalam Indiarti (2013) mengungkapkan bahwa Barong merupakan perwujudan makhluk keramat yang hanya ada pada cerita mitologi saja berdasarkan kepercayaan masyarakat dan menjadi makhluk pelindung yang berfungsi sebagai pengenyah makhluk- makhluk jahat, penyembuh penyakit, penawar ilmu hitam, dan sebagai manifestasi kebaikan. Salah satu daerah yang dikenal dengan tradisi barong yakni Desa Kemiren, Banyuwangi. Upacara barong ini yang dipercayai masyarakat sebagai bersih desa yang menjauhkan marabahaya, upacara ini dilakukan pada tanggal 1 bulan Dzuhijjah di Desa Kemiren. Arak-arakan barong dilakukan pada sekitar pukul 15.00-17.00. Pemerintah Kabupaten Banyuwangi memasukkan atraksi budaya *Barong Ider Bumi* sebagai salah satu rangkaian agenda pariwisata Banyuwangi Festival 2014 (banyuwangi bagus, 2014).

Tumpeng Sewu



Gambar 4. Gelaran Tumpeng Sewu

Tradisi tumpeng yang diselenggarakan di Desa Adat Kemiren Banyuwangi, adalah *Tumpeng Sewu* yaitu tradisi bersih desa yang dilaksanakan setahun sekali, pada tanggal 1 Dzuhijjah yang melibatkan segenap penduduk desa, ritual ini dimaksudkan agar desa dihindarkan dari marabahaya atau sebagai penolak bala dengan memanjatkan doa bersama memohon keselamatan melalui syukuran hidangan ini. Dengan diterangi obor bambu yang dipasang pada tempat berkaki empat, yang dinamai oleh warga kemiren oncor ajug-ajug, tumpeng sewu menjadi tradisi yang khas dan tetap sakral,

selain itu mereka juga membakar daun kelapa kering di sepanjang jalan yang diyakini sebagai penghilang marabahaya, sebelum makan bersama warga akan berdoa bersama dan sholat maghrib berjamaah (Banyuwangi Bagus, 2016).

Hidangan yang disajikan saat Ritual di Desa Kemiren

Hidangan yang disajikan pada ritual sebelum acara utama yakni, Tumpeng Sewu berbeda-beda. Dalam Syaiful, Moh dkk (2015) menjelaskan bahwa sebelum upacara Tumpeng Sewu terdapat beberapa hidangan yang disajikan sesuai dengan tempat dan waktu, yaitu:

Hidangan untuk Ziarah di Makam Buyut Cili, pada siang hari:

- (1) Sego gurih; (2) Ayam Kampung Kuah Lembarang; (3) Ramesan

Hidangan untuk Arak-arakan Barong Kemiren, pada sore hari:

- (1) Tumpeng Srakat; (2) Jenang abang dan putih; (3) *Porobungkil*; (4) Sego Golong;
- (5) Jajan Pasar; (6) Jangan Tawon

Hidangan untuk Tumpeng Sewu, pada malam hari:

- (1) Nasi Tumpeng; (2) *Pecel Pithik*; (3) *Porobungkil*

Hidangan Tumpeng Sewu

Tumpeng Pecel Pithik awalnya hanya digunakan untuk ritual saja, tidak boleh dijadikan menu sehari-hari, setelah Desa Kemiren menjadi desa wisata osing, banyak wisatawan atau tamu-tamu dari luar desa penasaran seperti apa tumpeng pecel pithik, akhirnya ketua adat dan masyarakat kemiren bermusyawarah mengizinkan untuk memperkenalkan tumpeng pecel pithik tapi dengan syarat, tampilan tumpeng pecel pithik untuk ritual dan menu diluar ritual harus beda, kalau untuk ritual pecel pithik harus berupa utuh pethetheng atau ingkung ayam dan dibiarkan utuh sebelum diberi doa, jika menu sehari-hari berbentuk suwiran ayam. Pecel Pithik dianggap makanan yang sakral karena dahulu para leluhur awalnya menyajikan pecel pithik hanya untuk acara-acara adat tertentu seperti bersih desa, selamatan karena dalam pembuatannya juga dilakukan dengan cara khusus, seperti ayam kampung yang harus ditangkap secara langsung yang merupakan bagian dari ritual dan memiliki beberapa pantangan yang tidak boleh dilanggar.

Makanan tradisional atau makanan lokal merupakan identitas suatu kelompok masyarakat yang mudah untuk ditemukan dan dikenali. Setiap wilayah di Indonesia memiliki kekayaan kuliner masing-masing daerah yang menjadi ciri khas atau identitas (Purwaningtyas, 2017). Hidangan Tumpeng Sewu diklasifikasikan sebagai berikut: (1) makanan pokok/utama: nasi putih; (2) lauk pauk: pecel pithik; (3) sayuran: sayuran rebus; (4) sedap-sedapan: porobungkil, bagiak, kucur; (5) sambal, sambal tempong; (6) minuman: kopi dan air putih. Bahan dari hidangan Tumpeng Sewu dapat diklasifikasikan sebagai: (1) Bahan makanan pokok: beras; (2) Bahan makanan hewani: ayam kampung; (3) Bahan makanan nabati: kelapa, kangkung, bayam, kacang panjang, jagung, tahu, dan tempe; (4) Bahan Pendukung: kemiri, kencur, bawang putih, bawang merah, cabai rawit, cabai merah besar, kacang tanah, tomat ranti, terasi, gula, garam, jeruk sambal atau limau, telur, minyak goreng. Alat yang digunakan dalam hidangan Tumpeng Sewu yakni: (1) Alat persiapan: talenan, wadah, baskom, pisau, cobek dan ulekan; (2) Alat pengolahan: kompor, wajan, panci, dandang, sutil, serok; (3) Alat penyajian: bakul, tampah, piring anyam, takir, pincuk, sendok. Teknik yang digunakan untuk pengolahan hidangan Tumpeng Sewu sebagai berikut: (1) Dikaru; (2) Dibakar;

(3) Direbus; (4) Dikukus; (5) Digoreng. Cara penyajian hidangan Tumpeng Sewu ada 2 yaitu: (1) Hidangan yang dibungkus maupun dialasi Daun Pisang; (2) Hidangan yang disajikan dalam Wadah.

Tiap daerah dan suku di Indonesia memiliki suatu ciri dan khasnya masing-masing, tidak hanya pakaian, rumah adat dan bahasa, tetapi juga kulinernya yang berbeda dengan daerah lainnya, yang bahkan memiliki makna dan filosofi didalam hidangan tersebut, hal tersebut sifatnya sebagai sesuatu yang dianut atau dipercaya oleh suku atau masyarakat daerah tersebut, bukan tanpa sebab para leluhur memberikan nilai dan makna pada hidangan yang dibuat agar pemahaman masyarakat menjadi salah satu bentuk warisannya. Seperti yang peneliti observasi di Desa Kemiren dari hidangan pada tradisi Tumpeng Sewu yang memiliki makna atau filosofi, sebagai berikut: Filosofi pada Bentuk meliputi: (1) Nasi Tumpeng, nasi yang dibentuk kerucut menyerupai gunung, melambangkan tempat persemayaman roh suci; (2) Ayam, ayam berbentuk ingkung yang diartikan sebagai penyembah Tuhan; (3) Sayur, sayuran yang disusun mengelilingi diartikan sebagai tumbuhan disekitar gunung; (4) Cabai, diartikan sebagai api atau penerangan; (5) Mentimun, dapat diartikan sebagai kesuburan. Filosofi pada Warna sebagai berikut: (1) Putih, warna suci atau sakral; (2) Merah, berani; (3) Hijau, kehidupan; (4) Hitam, kelanggengan atau abadi. Filosofi pada Makna meliputi: (1) Suwiran ayam, disebut dengan barang hang diucel dadi barang hang apik yang artinya agar sesuatu yang diupayakan menjadi hal yang baik; (2) Kangkung, agar dapat hidup dalam kondisi apapun; (3) Bayam, aman dan tentram; (4) Kacang Panjang, agar dapat berpikir panjang sebelum bertindak dan berumur panjang; (5) Labu siam/manisa, rejeki lebih dan unggul; (6) Bumbu urap, agar dapat menghidupi.





Gambar 5. Nasi Tumpeng Pecel Pithik

Bentuk tumpeng yang mengerucut memiliki makna seperti gunung, dengan harapan derajatnya ditinggikan, bentuk tumpeng yang juga seperti segitiga itu adalah *hablumminallah wa hablumminannas habluminal alam* yang bermakna segitiga paling tinggi Allah lalu ke sesama manusia dan alam, seperti juga menggambarkan gunung yang disekitarnya terdapat kehidupan manusia dan tumbuhan. Itulah mengapa nasi putih dibentuk kerucut disajikan ditengah tampah yang telah dilapisi daun pisang, lalu pecel pithik dan sayur-sayuran yang diletakkan pada takir dan pincuk disajikan mengelilingi nasi tumpeng hal ini bermakna bahwa gunung dikelilingi oleh sumber kehidupan (flora dan fauna) ditambahkan timun, bermakna kesuburan dan sambal dan cabai sebagai penerang dan rasa pemberani di kehidupan.



Gambar 6. Hidangan Tumpeng Pecel Pithik

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian kesimpulan yang dapat diambil sebagai berikut: Hidangan tradisi Tumpeng Sewu suku Osing Desa Kemiren memiliki klasifikasi, seperti (1) makanan pokok, yaitu nasi tumpeng; (2) lauk pauk hewani dan nabati, yakni pecel pithik dan gimbal jagung, tahu dan tempe goreng; (3) sayuran, sayuran rebus berasal dari kangkung, bayam, kacang panjang, terung, manisa/labu siam; (4) sedap-sedapan, porobungkil, kue kering banyuwangi (bagiak) dan jajanan basah (kucur); (5) sambal, sambal khas Banyuwangi, sambal tempong; serta (6) minuman, air putih dan kopi.

Bahan yang digunakan dalam hidangan adalah (1) Bahan makanan pokok; (2) Bahan makanan hewani; (3) Bahan makanan nabati; (4) Bahan Pendukung. Alat yang digunakan dalam hidangan Tumpeng Sewu yakni: (1) Alat persiapan; (2) Alat pengolahan; (3) Alat penyajian. Teknik yang digunakan untuk pengolahan hidangan Tumpeng Sewu sebagai berikut: (1) Dikaru; (2) Dibakar; (3) Direbus; (4) Dikukus; (5) Digoreng. Cara penyajian hidangan Tumpeng Sewu ada 2 yaitu: (1) Hidangan yang dibungkus maupun dialasi Daun Pisang; (2) Hidangan yang disajikan dalam Wadah.



Sedangkan filosofi pada hidangan Tumpeng Sewu diklasifikasikan dalam (1) bentuk; (2) warna; (3) makna, bahan; serta (4) penyajian.

REFERENSI

- Bahtiar, S H. dan Soetopo, D. 2018. BUDAYA GAGAS PERI SUKU OSING DI BANYUWANGI. *Jurnal Pendidikan Budaya dan Sejarah*, (Online), (<https://osf.io/download>), diakses 21 Desember 2020.
- Banyuwangi Bagus. 2016. *Tradisi Suku Osing Banyuwangi*. Diakses 20 November 2020. <http://www.banyuwangibagus.com/2014/10/tradisi-sukuosing-banyuwangi.html>
- Besra, E. 2012. Potensi Wisata Kuliner dalam Mendukung Pariwisata di Kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis*, 12 (1), (Online), (<http://jurnal.umsu.ac.id/>), diakses 11 Januari 2020.
- Handayani, T.H.W., & Marwanti, 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta: Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hermawan, Iwan. 2019. *Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif, Kualitatif dan Mix Method*. Kuningan: Hidayatul Quran Kuningan.
- Idrus, M. 2009. *Metode Penelitian Ilmu Sosial*. Yogyakarta: PT. Gelora Akasara Pratama.
- Indiarti, Wiwin. 2015. *Kajian Mengenai Desa Kemiren Sebagai Penyangga Tradisi dan Kearifan Lokal Masyarakat Osing*. Banyuwangi: Lembaga Masyarakat Adat Osing.
- Info Budaya. 2018. *Apa itu Mitos Buyut Cili Sehingga Dipercaya di Kemiren*. Diakses 20 November 2020. <https://www.infobudaya.com/2018/07/18/apa-itu-mitos-buyut-cili-sehingga-dipercaya-di-kemiran/>
- Kabupaten Banyuwangi. 2015. *Mepe Kasur, Tradisi Warga Using Desa Kemiren*. Diakses 20 November 2020. <https://banyuwangikab.go.id/berita-daerah/mepe-kasur-tradisi-warga-using-desa-kemiren.html>
- Kuliah Kerja Nyata UM. 2017. Inventarisasi Kebudayaan, Kesenian dan Kuliner Desa Kemiren. Banyuwangi.
- Mabruri, Kholid. 2019. IMPLEMENTASI DESA ADAT OSING DALAM MENGEMBANGKAN POTENSI PARIWISATA DI DESA KEMIREN KECAMATAN GLAGAH KABUPATEN BANYUWANGI. *Publika*. 7(6): 3. (Online).
- Minantyo, H. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Mukhtar. 2013. *Metode Praktis Penelitian Deskriptif Kualitatif*. Jakarta : Referensi (GP Press group).
- Nurhayati, Endang dkk. 2013. INVENTARISASI MAKANAN TRADISIONAL JAWA SERTA ALTERNATIF PENGEMBANGANNYA. (hlm. 2-3). Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Pamujiningtyas, Kartika. 2018. *Sejarah dibalik sajian Nasi Tumpeng penuh makna*. Diakses 13 Januari 2020. <https://kumparan.com/kumparanfood/sejarah-di-balik-sajian-nasi-tumpeng-penuh-makna-1536645384531149915>
- Purwaningtyas, Agnes Siwi. 2017. Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*. 1(1):2. (Online).
- Sugiyono. (2013). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.



- Sulistiyono, I. 2015. Ken-Duren Wonosalam (Studi Deskriptif: Makna Ken-Duren Wonosalam pada Masyarakat Kecamatan Wonosalam, Kabupaten Jombang). *Jurnal AntroUnairdotNet*. 4(1):77–85, (Online), (<http://www.journal.unair.ac.id/AUN@ken-duren-wonosalam-article-8742-media-134-category-8.html>), diakses 06 Januari 2020.
- Suranny, L E. 2015. PERALATAN DAPUR TRADISIONAL SEBAGAI WARISAN KEKAYAAN BUDAYA BANGSA INDONESIA. *Jurnal Arkeologi Papua*. 7(1):47-54, (Online), <https://jurnalarkeologipapua.kemdikbud.go.id/index.php/jpap/article/download/37/35>, diakses 11 Januari 2020.
- Syaiful, Moh dkk. 2015. *Makna Kultural Hidangan Ritual Tumpeng Sewu di Kemiren*. Banyuwangi: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. Direktorat Jenderal Kebudayaan. Direktorat Sejarah dan Nilai Budaya. Program Rumah Budaya Nusantara, (Online), (https://www.academia.edu/20048506/Makna_Kultural_Hidangan_Ritual_Tumpeng_Sewu_di_Kemiren_-_Banyuwangi), diakses 18 Desember 2019.
- Tomas, Moch Isa Ansori. 2017. *Upaya Pengembangan Desa Wisata Melalui Kelompok Sadar Wisata (Studi Desa Kupuk Kecamatan Bungkal Kabupaten Ponorogo*. *Jurnal Administrasi Publik*. Surabaya: Fakultas Ilmu Sosial Dan Hukum, Universitas Negeri Surabaya.
- Wong, L.P. (2008). Focus Group Discussion : A Tool For Health and Medical Research. *Singapore Medical Journal*. 49 (3), 256-261. (Online).

