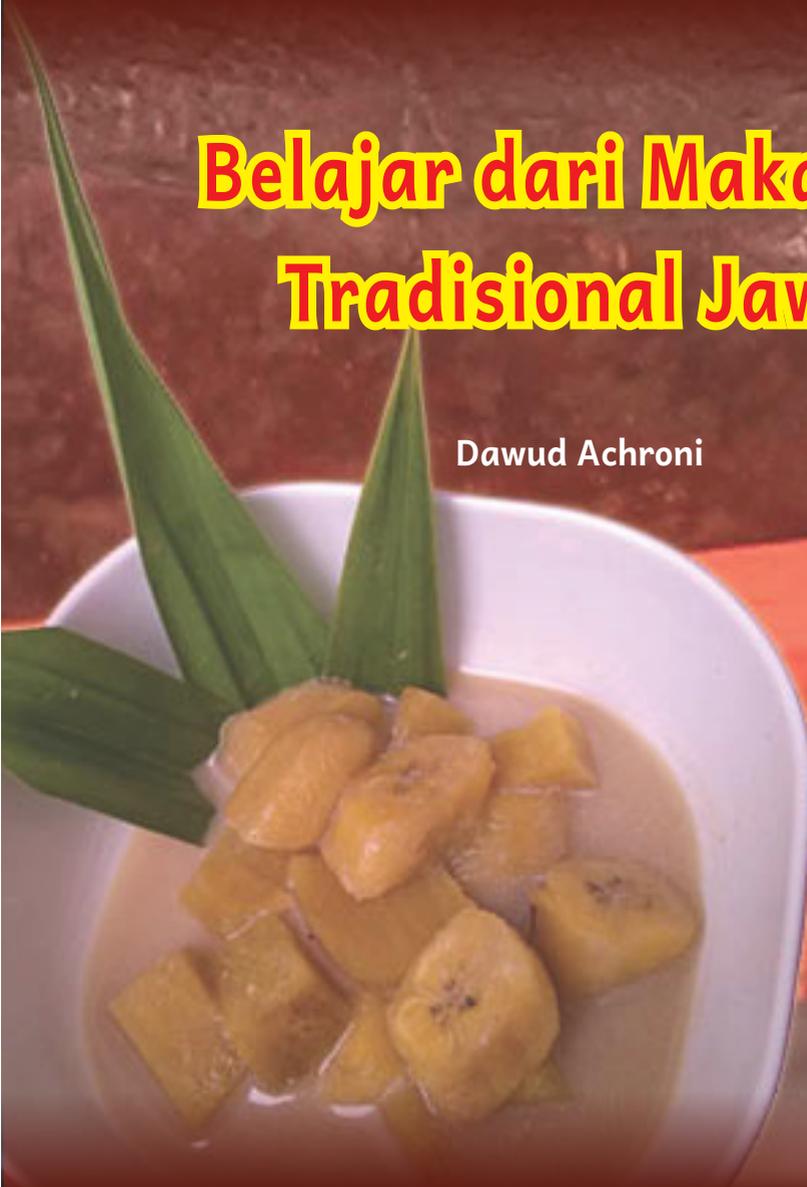




Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Belajar dari Makanan Tradisional Jawa

Dawud Achroni



Bacaan untuk Anak
Setingkat SD Kelas 4, 5, dan 6



MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN



Belajar dari Makanan Tradisional Jawa

Dawud Achroni

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

BELAJAR DARI MAKANAN TRADISIONAL JAWA

Penulis : Dawud Achroni
Penyunting : Amran Purba
Ilustrator : Dawud Achroni
Penata Letak : Dawud Achroni

Diterbitkan pada tahun 2017 oleh
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV
Rawamangun
Jakarta Timur

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Isi buku ini, baik sebagian maupun seluruhnya, dilarang diperbanyak dalam bentuk apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan penulisan artikel atau karangan ilmiah.

PB
664.07
ACH
b

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Achroni, Dawud
Belajar dari Makanan Tradisional Jawa/Dawud Achroni.
Penyunting: Amran Purba. Jakarta: Badan Pengembangan dan
Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan,
2017.
viii; 62 hlm.; 21 cm.

ISBN: 978-602-437-228-6

MAKANAN

Sambutan

Sikap hidup pragmatis pada sebagian besar masyarakat Indonesia dewasa ini mengakibatkan terkikisnya nilai-nilai luhur budaya bangsa. Demikian halnya dengan budaya kekerasan dan anarkisme sosial turut memperparah kondisi sosial budaya bangsa Indonesia. Nilai kearifan lokal yang santun, ramah, saling menghormati, arif, bijaksana, dan religius seakan terkikis dan tereduksi gaya hidup instan dan modern. Masyarakat sangat mudah tersulut emosinya, pemarah, brutal, dan kasar tanpa mampu mengendalikan diri. Fenomena itu dapat menjadi representasi melemahnya karakter bangsa yang terkenal ramah, santun, toleran, serta berbudi pekerti luhur dan mulia.

Sebagai bangsa yang beradab dan bermartabat, situasi yang demikian itu jelas tidak menguntungkan bagi masa depan bangsa, khususnya dalam melahirkan generasi masa depan bangsa yang cerdas cendekia, bijak bestari, terampil, berbudi pekerti luhur, berderajat mulia, berperadaban tinggi, dan senantiasa berbakti kepada Tuhan Yang Maha Esa. Oleh karena itu, dibutuhkan paradigma pendidikan karakter bangsa yang tidak sekadar memburu kepentingan kognitif (pikir, nalar, dan logika), tetapi juga memperhatikan dan mengintegrasikan persoalan moral dan keluhuran budi pekerti. Hal itu sejalan dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu fungsi pendidikan adalah mengembangkan kemampuan dan membangun watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa dan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Penguatan pendidikan karakter bangsa dapat diwujudkan melalui pengoptimalan peran Gerakan Literasi Nasional (GLN) yang memumpunkan ketersediaan bahan bacaan berkualitas bagi masyarakat Indonesia. Bahan bacaan berkualitas itu dapat digali dari lanskap dan perubahan sosial masyarakat perdesaan dan perkotaan, kekayaan bahasa daerah, pelajaran penting dari tokoh-tokoh Indonesia, kuliner Indonesia, dan arsitektur tradisional Indonesia. Bahan bacaan yang digali dari sumber-sumber tersebut mengandung nilai-nilai karakter bangsa, seperti nilai religius, jujur, toleransi, disiplin, kerja keras, kreatif, mandiri, demokratis, rasa ingin tahu, semangat kebangsaan, cinta tanah air, menghargai prestasi, bersahabat, cinta damai, gemar membaca, peduli lingkungan, peduli sosial, dan tanggung jawab. Nilai-nilai karakter bangsa itu berkaitan erat dengan hajat hidup dan kehidupan manusia Indonesia yang tidak hanya mengejar

kepentingan diri sendiri, tetapi juga berkaitan dengan keseimbangan alam semesta, kesejahteraan sosial masyarakat, dan ketakwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Apabila jalinan ketiga hal itu terwujud secara harmonis, terlahirlah bangsa Indonesia yang beradab dan bermartabat mulia.

Akhirnya, kami menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada Kepala Pusat Pembinaan, Kepala Bidang Pembelajaran, Kepala Subbidang Modul dan Bahan Ajar beserta staf, penulis buku, juri sayembara penulisan bahan bacaan Gerakan Literasi Nasional 2017, ilustrator, penyunting, dan penyelaras akhir atas segala upaya dan kerja keras yang dilakukan sampai dengan terwujudnya buku ini. Semoga buku ini dapat bermanfaat bagi khalayak untuk menumbuhkan budaya literasi melalui program Gerakan Literasi Nasional dalam menghadapi era globalisasi, pasar bebas, dan keberagaman hidup manusia.

Jakarta, Juli 2017
Salam kami,

Prof. Dr. Dadang Sunendar, M.Hum.
Kepala Badan Pengembangan dan
Pembinaan Bahasa

Pengantar

Sejak tahun 2016, Pusat Pembinaan, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa (Badan Bahasa), Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, melaksanakan kegiatan penyediaan buku bacaan. Ada tiga tujuan penting kegiatan ini, yaitu meningkatkan budaya literasi baca-tulis, meningkatkan kemahiran berbahasa Indonesia, dan mengenalkan kebinekaan Indonesia kepada peserta didik di sekolah dan warga masyarakat Indonesia.

Untuk tahun 2016, kegiatan penyediaan buku ini dilakukan dengan menulis ulang dan menerbitkan cerita rakyat dari berbagai daerah di Indonesia yang pernah ditulis oleh sejumlah peneliti dan penyuluh bahasa di Badan Bahasa. Tulis-ulang dan penerbitan kembali buku-buku cerita rakyat ini melalui dua tahap penting. Pertama, penilaian kualitas bahasa dan cerita, penyuntingan, ilustrasi, dan pengatakan. Ini dilakukan oleh satu tim yang dibentuk oleh Badan Bahasa yang terdiri atas ahli bahasa, sastrawan, ilustrator buku, dan tenaga pengatak. Kedua, setelah selesai dinilai dan disunting, cerita rakyat tersebut disampaikan ke Pusat Kurikulum dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, untuk dinilai kelaikannya sebagai bahan bacaan bagi siswa berdasarkan usia dan tingkat pendidikan. Dari dua tahap penilaian tersebut, didapatkan 165 buku cerita rakyat.

Naskah siap cetak dari 165 buku yang disediakan tahun 2016 telah diserahkan ke Sekretariat Jenderal Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan untuk selanjutnya diharapkan bisa dicetak dan dibagikan ke sekolah-sekolah di seluruh Indonesia. Selain itu, 28 dari 165 buku cerita rakyat tersebut juga telah dipilih oleh Sekretariat Presiden, Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia, untuk diterbitkan dalam Edisi Khusus Presiden dan dibagikan kepada siswa dan masyarakat pegiat literasi.

Untuk tahun 2017, penyediaan buku—dengan tiga tujuan di atas dilakukan melalui sayembara dengan mengundang para penulis dari berbagai latar belakang. Buku hasil sayembara tersebut



adalah cerita rakyat, budaya kuliner, arsitektur tradisional, lanskap perubahan sosial masyarakat desa dan kota, serta tokoh lokal dan nasional. Setelah melalui dua tahap penilaian, baik dari Badan Bahasa maupun dari Pusat Kurikulum dan Perbukuan, ada 117 buku yang layak digunakan sebagai bahan bacaan untuk peserta didik di sekolah dan di komunitas pegiat literasi. Jadi, total bacaan yang telah disediakan dalam tahun ini adalah 282 buku.

Penyediaan buku yang mengusung tiga tujuan di atas diharapkan menjadi pemantik bagi anak sekolah, pegiat literasi, dan warga masyarakat untuk meningkatkan kemampuan literasi baca-tulis dan kemahiran berbahasa Indonesia. Selain itu, dengan membaca buku ini, siswa dan pegiat literasi diharapkan mengenali dan mengapresiasi kebinekaan sebagai kekayaan kebudayaan bangsa kita yang perlu dan harus dirawat untuk kemajuan Indonesia. Selamat berliterasi baca-tulis!

Jakarta, Desember 2017

Prof. Dr. Gufran Ali Ibrahim, M.S.

Kepala Pusat Pembinaan

Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Sekapur Sirih

Pada zaman dahulu, masyarakat Jawa terbiasa menyampaikan suatu maksud penting, nasihat-nasihat, dan contoh melalui kiasan. Suatu maksud atau nasihat tidak disampaikan secara langsung, tetapi melalui simbol-simbol. Simbol-simbol yang digunakan untuk mengungkapkan nasihat atau pelajaran tersebut dapat berupa upacara adat, syair lagu, benda-benda, atau makanan.

Beberapa makanan tradisional Jawa memiliki makna yang sangat mendalam. Terdapat pelajaran hidup yang sangat berharga pada makanan-makanan tersebut, baik pada nama, bentuk, bahan, cara pembuatan, maupun penggunaannya. Jika diresapi dan diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, nasihat kebaikan di balik makanan tradisional Jawa ini akan menjadikan hidup kita lebih baik.

Sebagian makanan tersebut juga digunakan oleh ulama-ulama Walisongo sebagai media untuk berdakwah. Para wali menggunakan beberapa makanan tradisional sebagai sarana untuk menyebarkan agama Islam di tengah masyarakat.

Buku ini menghadirkan beberapa makanan tradisional Jawa yang memiliki makna mendalam. Semoga kehadiran buku ini dapat menjadi media belajar untuk kita semua.

Sukoharjo, Juni 2017
Dawud Achroni

Daftar Isi

Sambutan	iii
Pengantar	v
Sekapur Sirih.....	vii
Daftar Isi	viii
1. Melestarikan Masakan Tradisional Indonesia	1
2. Tumpeng: Metu Dalam Kang Lempeng.....	3
3. Kupat: Ngaku Lepat	9
4. Apem: Afwan/Affuwun	15
5. Lemper: Yen Dielem Atimu Ojo Memper.....	21
6. Dawet	27
7. Klepon.....	33
8. Lontong: Olone Dadi Kothong	39
9. Sego Wiwit	43
10.Sambel Tumpang: Temumpang.....	47
11.Kolak: Khalaqa/Khaliq	51
12.Nagasari	53
13.Jenang Sumsum: Tombo Kesel.....	55
Daftar Pustaka	58
Biodata Penulis.....	60
Biodata Penyunting.....	62

1. Melestarikan Masakan Tradisional Indonesia

Indonesia memiliki kekayaan budaya yang sangat beragam. Bahkan, Indonesia menjadi salah satu negara dengan keragaman budaya terbanyak di dunia. Bentuk-bentuk budaya bangsa Indonesia, antara lain seni tari, seni pertunjukan, upacara adat, bahasa daerah, dan pakaian tradisional.

Makanan tradisional dibuat tidak hanya untuk dimakan dan memberikan rasa kenyang. Selain itu, makanan tradisional juga merupakan bagian dari kekayaan budaya bangsa Indonesia.

Makanan tradisional menjadi bagian dari budaya suatu masyarakat. Kita mengenal rendang sebagai bagian budaya orang Minang. Gudeg tidak dapat dilepaskan dari budaya masyarakat Yogyakarta. Masyarakat Bugis sangat lekat dengan makanan berbahan ikan. Berbagai olahan sagu menjadi bagian budaya masyarakat Maluku. Masih banyak contoh lain.

Budaya masyarakat yang beragam menjadikan makanan tradisional Indonesia juga sangat banyak.

Banyak makanan tradisional yang memiliki makna mendalam. Makanan-makanan tersebut menjadi simbol untuk menyampaikan nasihat-nasihat bijak. Jika dipelajari dan diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, ajaran-ajaran kebaikan yang disampaikan melalui makanan tradisional akan membawa kebaikan.

Salah satu masyarakat yang memiliki banyak makanan tradisional dengan makna mendalam adalah masyarakat Jawa. Masyarakat Jawa dikenal sebagai masyarakat yang halus budi bahasanya.

Masyarakat tradisional Jawa memiliki kebiasaan menyampaikan suatu nasihat tidak secara langsung. Mereka menggunakan lambang-lambang atau kiasan-kiasan. Salah satu lambang tersebut adalah makanan.

Sayangnya, banyak makanan tradisional Indonesia yang saat ini kurang begitu dikenal oleh generasi penerus, termasuk makanan tradisional Jawa. Ajaran kebaikan pada makanan-makanan tersebut juga tidak diketahui lagi.

Agar masakan tradisional tidak makin punah, menjadi kewajiban kita semua untuk berperan serta melestarikannya. Melestarikan makanan tradisional berarti melestarikan budaya bangsa. Kita dapat menunjukkan kecintaan terhadap masakan tradisional Indonesia dengan berbagai cara.

Kita dapat berusaha untuk sesering mungkin memakannya, belajar membuatnya, atau menuliskannya. Cara lain adalah menampilkan makanan tradisional di berbagai acara.

Hal lain yang tidak kalah penting adalah kita mempelajari maknanya. Kemudian, sedapat mungkin menerapkan dalam kehidupan sehari-hari hingga sifat-sifat baik melekat dalam diri kita.

2. Tumpeng : Metu Dalam Kang Lempeng 'Hidup Melalui Jalan yang Lurus'



Tumpeng

Sumber: dokumen penulis

Tumpeng adalah nasi yang dibentuk seperti kerucut. Tumpeng biasanya ditata di atas tampah yang diberi alas daun pisang. Tampah adalah perabot rumah tangga yang dibuat dari anyaman bambu. Tampah berbentuk bulat. Tampah biasanya digunakan untuk menampi beras.

Tumpeng disajikan bersama aneka sayuran dan lauk-pauk. Dahulu tumpeng dicetak menggunakan alat bernama kukusan.

Kukusan adalah perabot dapur berbentuk kerucut yang terbuat dari anyaman bambu. Kukusan digunakan untuk memasak nasi atau mengukus makanan lainnya. Namun, sekarang tumpeng dibentuk menggunakan cetakan yang dibuat dari logam.

Tumpeng memiliki makna mendalam yang mencerminkan budaya masyarakat. Tumpeng sudah sangat lama menjadi bagian dari kehidupan masyarakat Indonesia, terutama

masyarakat Jawa. Tumpeng digunakan pada banyak upacara adat, seperti pernikahan, kelahiran, pembangunan rumah, dan panen.

Nasi yang dicetak berbentuk kerucut dimaksudkan untuk meniru bentuk gunung. Hal ini karena pada zaman dahulu, masyarakat Indonesia memiliki tradisi memuliakan gunung. Gunung diyakini sebagai tempat bersemayamnya penguasa alam semesta.

Bentuk kerucut juga memiliki beberapa makna lain. Bentuk kerucut melambangkan harapan agar kehidupan seseorang atau masyarakat selalu meningkat. Menjadi lebih baik dari waktu ke waktu.

Makna lain bentuk kerucut adalah melambangkan sifat manusia dan alam semesta. Manusia berawal dari Tuhan dan akan kembali kepada Tuhan.

Bentuk kerucut dapat pula melambangkan keagungan Tuhan. Sementara itu, lauk-pauk dan sayuran melambangkan isi dari alam raya.

Tumpeng disajikan dengan berbagai kelengkapan. Tumpeng dan seluruh kelengkapannya menjadi simbol dari maksud untuk lebih mendekatkan diri kepada Tuhan. Dalam tradisi masyarakat Jawa, nama tumpeng merupakan singkatan dari *metu dalam kang lempeng*. Artinya adalah hidup melalui jalan yang lurus.

Semua kelengkapan yang disajikan bersama tumpeng juga memiliki makna yang mendalam. Kelengkapan tumpeng disesuaikan dengan kondisi daerah dan keperluan dari kenduri. Jadi, kelengkapan tumpeng tidak selalu sama.



Inkung ayam

Sumber: dokumen penulis

Kelengkapan tumpeng, antara lain ayam ingkung, telur rebus, bawang merah, taugé, kacang panjang, dan sambal kelapa parut.

Ayam ingkung bermakna *inggalo jungkung*. Artinya adalah segeralah bersujud. Inkung juga dapat bermakna *inggalo manekung*. Artinya adalah segeralah berzikir kepada Allah. Jadi, ayam ingkung merupakan simbol dari cita-cita untuk mendekatkan diri kepada Tuhan. Cita-cita yang diwujudkan dengan selalu bersujud dan berzikir.

Kacang panjang merupakan simbol bahwa dalam kehidupan sehari-hari manusia harus mampu berpikir panjang sehingga dapat bersikap bijaksana.

Bawang merah atau *brambang* melambangkan perbuatan manusia yang harus selalu penuh pertimbangan.

Cabai merah atau *lombok abang* melambangkan keberanian dan tekad untuk menegakkan kebenaran.

Telur melambangkan terjadinya manusia. Bumbu megono (sambal kelapa parut) merupakan simbol dari embrio manusia.

Bayam atau *bayem* adalah simbol hidup yang *ayem tentrem* (damai dan tenteram). Tauge atau kecambah berarti hidup.

Dari makna tumpeng kita mendapatkan pelajaran atau nasihat berharga. Jika kita mau merenungkan dan menjalankannya, kita akan menjadi manusia yang baik. Tumpeng adalah warisan budaya yang sangat berharga. Bukan semata karena rasanya yang lezat, melainkan lebih karena nilai-nilai kebaikan yang diajarkannya.

Dengan menjadi orang baik sebagaimana yang diajarkan tumpeng, hidup kita akan bahagia. Kita juga akan menjadi orang yang bermanfaat bagi banyak orang.

Cara membuat tumpeng

Tumpeng dapat dibuat menggunakan nasi putih biasa. Dapat pula menggunakan nasi gurih. Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat tumpeng nasi gurih adalah 1 liter beras putih, 100 ml air matang, 750 ml santan, 2 lembar daun

salam, 3 lembar daun jeruk purut, 1 sendok makanan air perasan jeruk nipis, 1 batang serai, garam secukupnya.

Untuk membuat tumpeng nasi gurih kita mulai dengan memasukkan santan, air, garam, daun jeruk purut, serai yang sudah dimemarkan, air perasan jeruk nipis, dan daun salam ke dalam panci.

Semua bahan ini diaduk sampai merata. Masukkan pula beras yang sudah dicuci bersih. Kemudian, semua bahan direbus. Selama merebus, sesekali harus diaduk agar nasi bagian bawah tidak hangus. Setelah santan yang digunakan untuk menanak nasi sedikit mengering, matikan api.

Langkah selanjutnya adalah nasi dikukus selama 35 menit atau sampai matang sempurna. Kemudian, nasi dipindahkan ke dalam bakul nasi sambil dibolak balik supaya pulen. Kita tunggu hingga asapnya menghilang.

Sambil menunggu asap tidak mengepul lagi dari nasi, siram cetakan tumpeng atau kukusan dengan air panas. Kemudian, masukkan nasi ke cetakan atau kukusan dan dipadatkan.

Siapkan tempat untuk menyajikan tumpeng. Biasanya tampah yang diberi alas daun pisang. Letakkan nasi di dalam kukusan di atas tampah, lalu angkat kukusan.

Lengkapi sajian nasi tumpeng dengan berbagai kelengkapan, seperti urap sayur, telur rebus, sambal goreng kentang, lalapan, dan sebagainya. Tumpeng pun siap disajikan.

3. Kupat: Ngaku Lepat

'Mengakui Kesalahan'



Kupat

Sumber: dokumen penulis

Kupat atau ketupat adalah makanan berbahan dasar beras. Kupat dibungkus dengan pembungkus dari anyaman janur.

Janur adalah daun kelapa muda. Bentuk kupat akan mengikuti bentuk pembungkusnya. Dibutuhkan waktu berjam-jam untuk memasak kupat hingga matang.

Kupat merupakan hidangan khas Hari Raya Idulfitri. Pada masyarakat tradisional Jawa dikenal dua hari raya, yaitu Bakda Lebaran dan Bakda Kupat.

Bakda Lebaran adalah perayaan Idulfitri yang diisi dengan salat Id dan silaturahmi. Bakda Lebaran dirayakan pada hari ke-1 hingga hari ke-6 Hari Raya Idulfitri.

Bakda Kupat dirayakan pada hari ke-7 setelah Hari Raya Idulfitri. Saat Bakda Kupat, masyarakat memasak kupat untuk dimakan bersama keluarga. Kupat juga disuguhkan kepada tamu yang datang atau dibagikan kepada para tetangga.

Kupat diyakini telah dikenal masyarakat sebelum masuknya Islam ke Indonesia. Setelah kedatangan Islam ke Nusantara, kupat digunakan Wali Songo dalam menyebarkan agama Islam di Jawa. Sunan Kalijaga dipercaya sebagai wali yang semula menggunakan kupat sebagai sarana berdakwah.

Kupat hidangan Hari Raya Lebaran yang memiliki arti khusus. Nama kupat merupakan singkatan dari *ngaku lepat* dan *laku papat*. *Ngaku lepat* artinya adalah mengakui kesalahan. *Laku papat* artinya adalah empat tindakan.

Sikap mengakui kesalahan diterapkan dalam tradisi sungkeman. Sungkeman adalah bersimpuh di hadapan orang tua sambil meminta maaf. Sungkeman mengajarkan anak akan kewajiban untuk bersikap menghormati dan rendah hati kepada orang tua. Sungkeman juga mengajarkan anak agar memohon keikhlasan dan ampunan orang tua.

Melalui tradisi sungkeman, kita diingatkan bahwa orang tua adalah orang paling penting dan paling berjasa bagi kita. Orang tua telah mengasuh dan membesarkan kita dengan penuh kasih sayang. Orang tua juga telah bekerja keras untuk memenuhi semua kebutuhan kita. Termasuk membiayai sekolah kita.

Kita tidak boleh menyakiti hati orang tua. Kita harus selalu berbuat baik kepada orang tua. Hanya dengan restu orang tua, kita bisa meraih kesuksesan dan kebahagiaan. Sikap mengakui kesalahan juga diterapkan dengan tradisi saling meminta maaf.

Pada saat Lebaran, orang-orang bersilaturahmi dan saling meminta maaf atas kesalahan masing-masing. Makna lain dari kupat adalah *laku papat* atau empat tindakan. Keempat tindakan dalam perayaan Lebaran tersebut adalah *lebaran*, *luberan*, *leburan*, dan *laburan*.

Lebaran memiliki makna usai. Menandakan berakhirnya puasa Ramadan. Selama Ramadan, umat Islam melaksanakan ibadah puasa selama sebulan penuh. Saat Lebaran tiba, kewajiban puasa telah usai dilaksanakan. Lebaran juga berasal dari kata lebar. Maknanya adalah di hari Lebaran, pintu ampunan telah terbuka lebar.

Luberan memiliki arti meluber atau melimpah. Maknanya adalah ajaran agar umat Islam bersedekah kepada orang-orang yang tidak mampu. Penerapan ajaran ini salah satunya adalah mengeluarkan zakat fitrah menjelang Lebaran. Zakat hukumnya wajib bagi umat Islam yang mampu. Zakat juga merupakan wujud kepedulian kepada sesama manusia.

Leburan memiliki arti habis dan melebur. Maknanya adalah pada saat Lebaran, dosa dan kesalahan akan melebur habis. Hal ini karena setiap muslim saling memaafkan satu sama lain.

Laburan berasal dari kata *labur* atau kapur. Kapur adalah serbuk berwarna putih yang biasa digunakan sebagai penjernih air atau pemutih dinding. Maknanya adalah supaya manusia selalu menjaga kesucian lahir dan batin. Di hari Lebaran, seluruh muslim diajak untuk memutihkan atau menjernihkan hati.

Kupat dibungkus dengan janur. Janur merupakan singkatan dari *jatining nur*. Artinya adalah cahaya sejati, yakni keadaan manusia yang kembali suci setelah mendapatkan cahaya sejati selama bulan Ramadan.

Bungkus kupat terbuat dari janur yang dianyam dengan rumit. Hal ini mencerminkan sulitnya minta maaf. Anyaman janur yang rumit tersebut juga menggambarkan keragaman masyarakat Jawa.

Janur yang melekat satu sama lain membentuk sebuah anyaman. Ini merupakan anjuran untuk mempererat tali silaturahmi tanpa memandang perbedaan pangkat, jabatan, dan kekayaan.

Setelah dibelah, akan terlihat kupat yang berwarna putih. Warna putih melambangkan kebersihan dan kesucian hati. Hati menjadi bersih dari segala kesalahan setelah berpuasa sebulan penuh, memohon ampunan kepada Allah, dan meminta maaf kepada sesama manusia.

Kupat memiliki bentuk yang sempurna. Hal ini melambangkan kemenangan umat Islam setelah sebulan lamanya berpuasa.

Kupat biasanya dihidangkan dengan lauk yang bersantan. Oleh karena itu, dikenal ungkapan *kupat santen*. *Kupat santen* merupakan singkatan dari *kulo lepat nyuwun ngapunten*. Artinya adalah saya salah mohon maaf.

Butiran beras yang dibungkus dalam janur merupakan simbol kebersamaan dan kemakmuran.

Kupat mengajarkan kepada kita kewajiban untuk membersihkan hati. Hanya dengan hati yang bersih, kita bisa mendekatkan diri kepada Tuhan. Dengan hati yang bersih pula, kita akan menjadi manusia yang lebih baik. Hati yang bersih akan menjadikan kita peduli terhadap sesama manusia.

Hati yang bersih bisa kita miliki dengan menjalankan puasa Ramadan dan ibadah-ibadah lainnya. Saling memaafkan, menjalin silaturahmi, dan bersedekah juga akan menjadikan hati kita baik.

Cara membuat kupat

Bahan yang digunakan untuk membuat kupat hanyalah beras berkualitas bagus, kapur sirih secukupnya, dan air. Selanjutnya, untuk membuat kupat dibutuhkan kesabaran.

Langkah pertama membuat kupat adalah menyiapkan beras. Beras direndam di dalam air yang sudah dicampur kapur sirih selama 45 menit, lalu ditiriskan.

Langkah selanjutnya adalah beras dimasukkan ke dalam selongsong kupat. Isikan $\frac{2}{3}$ bagian selongsong ketupat. Di dalam selongsong harus diberi ruang kosong karena setelah dimasak beras akan mengembang.

Setelah semua beras dimasukkan ke dalam selongsong, langkah berikutnya adalah memasaknya. Untuk memasak kupat diperlukan panci besar. Panci diisi air. Kemudian, air direbus hingga mendidih. Selanjutnya, kupat dimasukkan ke dalamnya dan terus dimasak. Dibutuhkan waktu sekitar 4--5 jam untuk memasak kupat hingga benar-benar empuk dan masak.

Selama memasak kupat, jika air dalam panci menyusut, harus ditambahkan lagi air mendidih agar suhunya tetap stabil. Setelah matang, kupat ditiriskan. Agar kupat bisa tahan lama, setelah ditiriskan harus diangin-anginkan kupat terlebih dahulu.

4. Apem: Afwan atau Affuwun

Simbol Permohonan Ampun kepada Tuhan



Apem

Sumber: dokumen penulis

Apem (apam) adalah panganan tradisional yang dimasak dengan pemanggang yang ada cetaknya. Bentuknya mirip serabi, tetapi lebih tebal. Apem digunakan dalam berbagai kenduri dalam masyarakat Jawa.

Masyarakat di daerah Jatinom, Klaten, Jawa Tengah dan sekitarnya mempercayai bahwa kue apem berasal dari Mekah. Kue ini dibawa oleh Ki Ageng Gribig ketika kembali dari menunaikan ibadah haji.

Ki Ageng Gribig adalah seorang ulama pada zaman Mataram. Ki Ageng Gribig berdakwah menyebarkan agama Islam, khususnya di Jatinom.

Sekembali Ki Ageng Gribig dari menunaikan ibadah haji, banyak orang berkumpul di rumahnya. Mereka ingin mendengar cerita dan wejangan dari Ki Ageng Gribig. Sebelum mereka pulang, Ki Ageng Gribig ingin membagikan oleh-oleh yang dibawanya dari Mekah secara merata.

Sayangnya, kue apem yang ada terlalu sedikit. Kue tersebut tidak mencukupi untuk semua yang hadir. Ki Ageng Gribig pun meminta istrinya untuk memasak kue apem agar semua yang hadir mendapat oleh-oleh.

Kata apem diyakini berasal dari kata bahasa Arab, yaitu *afwan* atau *affuwun*. Artinya adalah maaf atau ampunan. Karena masyarakat Jawa kesulitan untuk mengucapkan kata dalam bahasa Arab tersebut, mereka pun menyebutnya apem. Apem merupakan simbol permohonan ampun kepada Tuhan atas berbagai kesalahan.

Apem berbentuk bulat. Hal ini melambangkan sebagai tempat berdoa. Bentuk bulat juga menjadi lambang sarana penghubung dengan Tuhan. Apem juga melambangkan kesederhanaan. Kesederhanaan terlihat dari bahan-bahan pembuat apem. Bahan-bahan ini mudah didapatkan. Kesederhanaan juga tampak dari proses pembuatan apem. Untuk membuat apem tidak membutuhkan waktu lama.

Rasa yang nikmat dari kue apem mengajarkan manusia tentang rasa syukur. Makna lain dari apem adalah sebagai simbol dari sedekah. Hal ini sebagaimana diajarkan oleh Ki Ageng Gribig dan istrinya. Mereka membagikan kue apem kepada tetangga dan sanak saudara.

Di daerah Jatinom, terdapat tradisi Yaqowiyu atau yang lebih dikenal sebagai Saparan. Tradisi ini telah dilakukan sejak zaman Kerajaan Mataram. Istilah Yaqowiyu diyakini berasal dari

doa Kyai Ageng Gribig sebagai penutup pengajian. Yaqowiyu diadakan setiap bulan Safar, antara tanggal 12 sampai dengan 18, pada hari Jumat. Bulan Safar adalah bulan kedua dalam penanggalan Jawa.

Pada hari Kamis, apem yang digunakan untuk upacara adat disusun dalam dua gunung besar. Kedua gunung, kemudian diarak menuju Masjid Ageng Jatinom. Kedua gunung apem ini disemayamkan semalam di Masjid Ageng Jatinom dan dibacakan doa-doa.

Selesai Salat Jumat, apem disebar dari atas panggung. Selain apem pada gunung, disebar pula ribuan apem lain yang diserahkan oleh masyarakat. Ribuan orang yang menghadiri acara ini akan berebut apem tersebut.

Upacara tradisional lainnya yang juga menggunakan apem adalah Ruwahan. Ruwahan adalah tradisi yang diselenggarakan untuk mendoakan arwah leluhur. Tradisi ini dilaksanakan pada pertengahan bulan Ruwah dalam penanggalan Jawa atau bulan Syakban dalam penanggalan Islam.

Ruwahan biasanya dilakukan di rumah masing-masing warga. Setiap rumah mengadakan kenduri dengan mengundang tetangga sekitar. Dalam kenduri ini, masyarakat melakukan sedekah dengan membagikan makanan kepada para tetangga.

Makanan yang dibagikan berupa nasi beserta lauk pauk, kolak pisang, kue apem, dan ketan. Sebelum dibagikan, makanan didoakan bersama lebih dahulu.

Selain dilakukan sendiri-sendiri di rumah masing-masing, kenduri juga dilakukan secara bersama-sama. Seluruh warga kampung berkumpul mengadakan kenduri untuk mendoakan arwah leluhur.

Setiap keluarga membawa sedekah makanan berupa nasi tumpeng lengkap dengan lauk pauknya. Kemudian, makanan dibagikan kepada semua orang yang hadir.

Selain kenduri, dalam tradisi Ruwahan warga masyarakat juga melakukan ziarah ke makam para leluhur dan sanak saudara.

Manusia sering melakukan kesalahan. Apem mengajarkan kita untuk selalu memohon ampunan kepada Tuhan. Saat memohon ampunan, kita menyadari kesalahan kita dan bertekad untuk tidak mengulanginya.

Saat kita dekat dengan Tuhan, perilaku kita akan menjadi baik. Kita akan melakukan hal-hal yang diperintahkan Tuhan. Kita juga akan menjauhi perbuatan-perbuatan yang dilarang Tuhan. Kue apem mengingatkan kita agar selalu dekat dengan Tuhan.

Apem juga memberikan nasihat agar kita senang bersedekah. Bersedekah akan membuat tidak lupa bersyukur atas semua nikmat yang kita terima. Bersedekah juga akan membuat kita menyayangi sesama.

Cara membuat apem

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat apem (apam) adalah 250 gram tepung beras, 50 gram tepung kanji, 500 ml santan, 100 gram gula merah, 50 gram tape singkong, $\frac{1}{2}$ sendok teh vanili, $\frac{1}{2}$ sendok teh garam, 1 sendok teh ragi instan, $\frac{1}{4}$ butir kelapa tua, iris tipis, margarin secukupnya.

Untuk membuat kue apem dimulai dengan memasukkan santan ke dalam panci, kemudian tambahkan garam. Santan dimasak hingga mendidih. Selama memasak santan diaduk agar tidak pecah. Setelah santan mendidih, api dimatikan.

Selanjutnya, tepung beras, tepung kanji, gula merah, ragi, dan tape singkong dicampur dalam satu wadah. Campuran ini diuleni sambil ditambahkan santan matang sedikit demi sedikit. Adonan terus diaduk hingga halus.

Kemudian, wadah ditutup dengan kain basah dan diamkan selama satu jam. Lalu, adonan diaduk dan siap dimasak dalam pemanggang.

Sebelum digunakan untuk memanggang, lebih dahulu pemanggang dipanaskan di atas api sedang dan diolesi margarin. Setelah pemanggang panas, adonan apem dituang ke dalam cetakan dengan takaran satu sendok sayur untuk setiap cetakan.

Setelah apem setengah matang, irisan kelapa diletakkan di bagian tengah. Kemudian, kue apem dibalik dan di tunggu hingga matang.

5. Lemper: Yen Dielem Atimu Ojo Memper

‘Jangan Sombong Saat Dipuji’



Lemper

Sumber: dokumen penulis

Lemper adalah panganan yang terbuat dari ketan. Di dalamnya terdapat isian. Isian lempeng dapat berupa abon, daging sapi cincang, atau daging ayam cincang. Lemper dibungkus dengan daun pisang.

Lemper biasa disajikan dalam berbagai acara, seperti resepsi pernikahan, pengajian, arisan, dan khitanan. Lemper juga menjadi bagian dari beberapa upacara adat.

Selain rasanya enak, lempeng juga menjadi simbol ajaran-ajaran luhur. Nama lempeng mengajarkan pentingnya sikap rendah hati. Lemper merupakan singkatan dari *yen dielem atimu ojo memper*. Maksudnya adalah ketika mendapat pujian dari orang lain, hati tidak boleh menjadi sombong atau membanggakan diri.

Banyak orang menjadi lupa diri ketika dipuji. Mereka merasa lebih baik daripada orang lain. Melalui lempeng, kita diingatkan agar kalau dipuji tetap rendah hati.

Lemper dibuat dari beras ketan yang memiliki sifat lengket. Hal ini sebagai simbol persaudaraan. Ketan yang lengket mencerminkan persaudaraan di antara sesama manusia yang saling menyatu.

Ketan juga memiliki makna lain. Ketan merupakan singkatan dari *ngraketaken paseduluran*. Artinya adalah merekatkan persaudaraan.

Dalam acara-acara hajatan, lempur melambangkan harapan akan datangnya rezeki. Arti ini juga berasal dari sifat ketan yang lengket. Dengan menghadirkan lempur, orang yang menyelenggarakan hajatan berharap rezeki akan datang dan menempel selama menggelar acara.

Di daerah Wonokromo, Pleret, Bantul, Yogyakarta, terdapat tradisi bernama Rebo Pungkasan. Tradisi ini sudah diselenggarakan masyarakat setempat sejak lama secara turun-temurun.

Upacara adat ini diselenggarakan pada hari Rabu terakhir bulan Safar. Rebo Pungkasan adalah tradisi yang memiliki keunikan tersendiri. Upacara ini menghadirkan lempur raksasa, gunung, dan pasukan prajurit Kraton Yogyakarta.

Gunung yang juga dihadirkan dalam upacara adat ini berisi hasil bumi masyarakat setempat.

Pelaksanaan Rebo Pungkasan dimulai dari halaman masjid di Dusun Karangnom. Lempur raksasa dan gunung diarak menuju balai desa Wonokromo. Sebelum rombongan kirab

diberangkatkan, lebih dahulu dibacakan doa yang dipimpin seorang kiai. Sesampai di balai desa, lempur dan isi gunungan dibagikan kepada para pengunjung secara gratis.

Pelaksanaan upacara tradisional Rebo Pungkasan memiliki beberapa tujuan.

Pertama, sebagai sarana untuk mengungkapkan rasa syukur kepada Tuhan atas limpahan rezeki yang diterima masyarakat.

Kedua, meminta berkah keselamatan kepada Tuhan.

Ketiga, memohon kepada Tuhan agar masyarakat agar terhindar dari marabahaya.

Keempat, sebagai wujud penghormatan kepada leluhur.

Ada nasihat-nasihat sangat berharga dari tradisi Rebo Pungkasan. Salah satunya adalah nasihat yang tersirat melalui lempur. Lempur terdiri atas tiga bagian, yaitu daun pisang sebagai pembungkus, nasi ketan, dan daging cincang. Masing-masing bagian memiliki makna khusus dan saling terkait antara satu dengan lainnya.

Dua tusuk bambu yang terdapat pada kedua ujung pembungkus lempur melambangkan rukun Islam dan rukun iman. Lempur dibungkus dengan daun pisang. Daun pisang pembungkus lempur diibaratkan sebagai segala hal yang tidak baik dan sifat-sifat buruk.

Untuk dapat menikmati lempér, orang harus membuka pembungkusnya lebih dahulu. Selama kulit belum dibuka, kelezatan lempér tidak pernah dapat dirasakan. Hal ini mengandung ajaran bahwa jika ingin mencapai kemuliaan hidup, orang harus membersihkan diri lebih dahulu. Maksud membersihkan diri adalah membuang segala yang tidak baik dan sifat buruk.



Bagian-bagian Lempér

Sumber: dokumen penulis

Setelah kulit lempér dibuka, lezatnya ketan dapat dinikmati. Ketan diibaratkan kenikmatan kehidupan dunia. Kenikmatan yang dapat dicapai setelah manusia membersihkan diri dari hal-hal buruk. Namun, kenikmatan ini sifatnya hanya sementara. Kenikmatan kehidupan dunia bukanlah tujuan akhir. Masih ada kebahagiaan kehidupan akhirat yang tidak boleh dilupakan.

Bagian paling dalam dari lempér adalah isi berupa daging cincang. Setelah menikmati lezatnya ketan, isi lempér yang jauh lebih lezat baru dapat dinikmati.

Maknanya adalah setelah mengarungi kehidupan dunia yang fana, manusia akan merasakan kebahagiaan kehidupan di akhirat. Inilah sebenarnya kebahagiaan sejati yang dicari manusia.

Ada banyak kebaikan yang dapat kita pelajari dari lempeng. Lempeng mengajarkan kita untuk selalu rendah hati. Manusia adalah makhluk yang punya banyak kekurangan. Semua yang ada pada diri kita adalah pemberian Tuhan. Jadi, tidak ada yang pantas untuk kita sombongkan.

Rendah hati adalah sifat terpuji. Sombong adalah sifat tercela. Rendah hati akan membuat kita disayang Tuhan dan dikasihi manusia. Tuhan tidak menyukai orang yang sombong. Kesombongan juga akan membuat seseorang dijauhi dalam pergaulan. Saat menerima pujian, sebaiknya kita bersyukur. Pujian tidak boleh membuat kita menjadi tinggi hati.

Lempeng juga mengajarkan kita untuk selalu menjaga tali persaudaraan. Agar hubungan dengan orang lain terjaga, kita harus pandai-pandai membawa diri. Kita harus menjaga perkataan dan perbuatan agar tidak menyakiti orang lain.

Pelajaran lain dari lempeng adalah kita harus membuang sifat-sifat buruk dalam diri kita. Dengan memiliki sifat-sifat baik, kita dapat mencapai kebahagiaan dunia dan akhirat.

Cara membuat lempeng

Lempeng dapat diisi dengan daging cincang atau abon. Bahan-bahan untuk membuat lempeng isi abon adalah $\frac{1}{2}$ kg beras ketan, 125 gram abon, 2 sendok makan garam halus, 2 sendok makan gula pasir, 4 lembar daun salam, 4 lembar daun pandan, 2 lembar daun jeruk purut, dan 900 ml santan dari 1 butir kelapa tua

Beras ketan yang akan dimasak harus dicuci hingga bersih lebih dahulu, kemudian direndam selama 1 jam. Setelah itu ditiriskan. Selanjutnya, beras ketan dikukus selama 20 menit. Lalu, diangkat dan disisihkan.

Langkah selanjutnya adalah gula pasir, garam halus, daun salam, daun jeruk, dan daun pandan dimasukkan ke dalam santan kental. Semua bahan ini dimasak menggunakan api kecil hingga mendidih.

Langkah berikutnya adalah ketan dimasukkan ke dalam santan yang sudah mendidih. Ketan diaron hingga air santan terserap. Setelah santan terserap, api dimatikan.

Beras ketan yang sudah diaron dikukus selama 30 menit. Kemudian, ketan dipindahkan ke dalam wadah.

Siapkan daun pisang yang sudah dipotong dan dibersihkan. Ambil 2 sendok tekan matang atau sesuai selera. Pipihkan dan isi dengan abon, lalu gulung dengan daun pisang. Lakukan hingga ketan habis. Lempeng abon siap disajikan

6. Dawet

Lambang Kebulatan Hati



Dawet

Sumber: dokumen penulis

Dawet adalah minuman yang dibuat dari campuran air gula jawa, santan, dan cendol. Biasanya dawet disajikan dengan dicampur es. Minuman ini rasanya segar.

Dawet juga menjadi bagian penting dari upacara pernikahan adat Jawa. Dalam rangkaian upacara pernikahan adat Jawa, terdapat tradisi yang dinamakan *dodol dawet*. *Dodol dawet* adalah istilah bahasa Jawa. Artinya adalah berjualan dawet. Orang tua pengantin wanita berjualan dawet dan para tamu undangan menjadi pembelinya.

Ibu mempelai wanita bertugas melayani pembeli, sementara sang ayah menerima pembayaran. Para tamu undangan membeli dawet tersebut.

Uniknya, para tamu undangan tidak membeli dawet menggunakan uang, tetapi kereweng. Kereweng adalah pecahan benda yang terbuat dari tanah liat. Contohnya adalah pecahan genting atau kuali.

Dodol dawet bukan hanya pelengkap rangkaian acara pernikahan. Dalam tradisi ini, terkandung ajaran kebaikan.

Bentuk dawet yang bulat melambangkan kebulatan hati dan kesiapan orang tua untuk menikahkan anaknya.

Kereweng yang digunakan untuk membeli dawet melambangkan bahwa kehidupan manusia dimulai dari bumi dan mendapat penghidupan dari bumi pula.

Pembagian tugas dalam *dodol dawet*, yaitu ibu melayani pembeli dan ayah menerima pembayaran juga melambangkan ajaran kebaikan. Anak yang tengah menjalani upacara pernikahan diajarkan bahwa dalam kehidupan berumah tangga, suami-istri harus saling membantu.

Di Kabupaten Banjarnegara, Jawa Tengah, terdapat minuman khas yang dikenal dengan nama dawet ayu. Ada beberapa pendapat terkait asal mula nama dawet ayu ini.

Menurut pendapat pertama, nama dawet ayu diambil centong dawet yang menggambarkan Dewi Srikandi. Sosok yang terkenal kecantikannya dalam dunia pewayangan.

Pendapat kedua disampaikan oleh sastrawan kenamaan asal Banyumas bernama Ahmad Tohari. Menurut Ahmad Tohari, nama dawet ayu berasal dari cerita turun-temurun tentang seorang penjual dawet berwajah cantik. Itulah sebabnya, dawet yang dijualnya dijuluki dawet ayu. Pendapat ini sesuai pendapat tokoh masyarakat Banyumas lainnya.

Dawet ayu biasanya dijajakan dalam dua gentong terbuat dari tanah liat. Kedua gentong ditempatkan di sisi kiri dan kanan pikulan.

Penggunaan gentong dari tanah liat diyakini mampu membuat dawet dan santan menjadi dingin walaupun tidak ditambahkan es. Namun, saat ini kebanyakan dawet ayu disajikan dengan tambahan es batu.



Gentong dawet

Sumber: dokumen penulis

Penjual dawet ayu biasanya membawa dagangannya dengan memikul dua gentong menggunakan pikulan. Pikulan yang digunakan sangat unik. Pada kedua sisi pikulan, terdapat hiasan berbentuk dua tokoh pewayangan, yaitu Semar dan Gareng.

Hiasan ini memiliki arti khusus. Kata Semar dan Gareng jika dipadukan dapat menciptakan kata *mareng*. Artinya adalah kemarau. Maksudnya adalah pada musim kemarau cuaca panas

dan orang-orang selalu merasa haus. Pada saat itulah, minuman yang paling tepat untuk melepas dahaga adalah dawet ayu.

Penggunaan simbol Semar dan Gareng juga dapat bermakna harapan dari penjual dawet yang menginginkan cuaca dalam kondisi kemarau. Dengan demikian, dawetnya bisa laris.

Dari dawet yang digunakan dalam tradisi dodol dawet, kita diingatkan tentang kasih sayang orang tua. Dengan niat yang bulat, orang tua selalu berusaha memberikan yang terbaik untuk anak-anaknya.

Kita juga diingatkan mengenai asal usul kita dan dari mana sumber penghidupan kita. Kita berasal dari bumi dan hidup dari bumi pula. Oleh karena itu, kita tidak boleh sombong. Selain itu, kita harus menyayangi bumi dan menjaga kelestariannya.

Dari penjual dawet ayu kita belajar bahwa kita tidak boleh kehilangan harapan. Kita harus selalu bersemangat dan penuh harap. Kita harus yakin bahwa dengan bekerja keras harapan tersebut akan menjadi kenyataan. Sebagaimana penjual dawet ayu yang selalu berharap dengan penuh keyakinan dawetnya akan laris terjual.

Cara membuat dawet

Dawet merupakan campuran dari cendol, juruh, dan santan. Juruh adalah kuah manis rebusan gula merah. Bahan-bahan untuk membuat cendol adalah 60 gram tepung beras, 50 gram tepung

hunkue, 100 ml air matang, 1 sendok teh garam, 5 lembar daun pandan, 15 lembar daun suji, 500 ml air, $\frac{1}{4}$ sendok teh pewarna makanan hijau, dan air es.

Bahan-bahan untuk membuat juruh adalah 200 gram gula merah, 250 ml air, 2 sendok makan gula pasir, 2 lembar daun pandan, $\frac{1}{2}$ sendok teh garam.

Campuran lain dari dawet adalah santan. Bahan untuk membuat santan adalah 500 ml santan kental, 1 lembar daun pandan, $\frac{1}{2}$ sendok teh garam.

Langkah pertama yang harus dilakukan adalah membuat cendol. Tumbuk daun suji dan pandan. Tambahkan sedikit air dan sambil diremas-remas. Peras dan saring airnya.

Selanjutnya, campur tepung beras, tepung hunkue, air perasan daun suji dan daun pandan, garam, air, dan pewarna makanan. Masak di atas api kecil hingga matang dan mengental.

Untuk membuat cendol diperlukan cetakan. Adonan dimasukkan ke dalam cetakan. Letakkan cetakan di atas wadah yang sudah diisi es batu.

Tekan adonan hingga keluar dari lubang cetakan dan masuk ke dalam wadah. Lakukan hingga adonan habis.

Langkah berikutnya adalah membuat juruh. Rebus gula merah, gula pasir, dan daun pandan untuk membuat juruh. Rebus hingga mendidih di atas api kecil, lalu saring.

Terakhir adalah menyiapkan santan. Masak santan, garam, dan daun pandan hingga mendidih. Aduk-aduk agar santan tidak pecah.

Sajikan cendol di dalam gelas. Tambahhkan juruh dan santan.

7. Klepon

Panganan Sederhana Penuh Makna



Klepon

Sumber: dokumen penulis

Klepon adalah makanan tradisional yang termasuk dalam kelompok jajanan pasar. Klepon dibuat dari tepung beras ketan yang dibentuk menjadi bola-bola kecil. Di dalamnya diisi dengan gula merah. Cara memasaknya dengan direbus di dalam air mendidih. Setelah masak, klepon digulung-gulungkan di atas parutan kelapa.

Klepon biasa diujakan dengan getuk dan cenil. Warna klepon biasanya putih atau hijau. Warna hijau klepon dapat berasal dari bahan pewarna alami, seperti daun suji atau daun pandan.

Selain rasanya yang lezat, ada nilai-nilai kebaikan yang dapat dipelajari dari jajanan pasar ini. Klepon adalah lambang kesederhaan. Ini dapat dilihat dari bahan-bahannya yang sedikit jenisnya dan mudah didapat. Nilai kesederhanaan klepon juga dapat diambil dari cara membuatnya yang sangat mudah.

Sederhana adalah sifat terpuji. Hidup sederhana akan memberikan kedamaian dan kebahagiaan. Dengan menjalani hidup secara sederhana, seseorang tidak akan menghamburkan hartanya secara berlebihan dan sia-sia. Orang yang memiliki sifat sederhana akan memilih menggunakan harta bendanya untuk membantu sesama.

Kesederhanaan juga akan menjauhkan seseorang dari melakukan tindakan-tindakan tidak baik, seperti mengambil hak orang lain, tidak peduli lagi halal atau haram, dan bekerja dengan tidak jujur.

Rasa manis dari kue klepon tersembunyi di bagian dalam. Rasa manis ini berasal dari gula aren. Rasa manis baru dapat dirasakan setelah orang memakan bagian luar klepon yang dibuat dari tepung beras ketan.

Hal ini melambangkan pentingnya manusia memiliki kebaikan hati. Walaupun tidak terlihat dari luar, kebaikan hati dapat dirasakan. Gula membuat klepon terasa manis dan tidak hambar. Kebaikan hati seseorang akan membuatnya dicintai Tuhan dan sesama.

Klepon dibalur dengan parutan kelapa. Hal ini mengingatkan pada beberapa tahap kehidupan manusia. Kelapa dilapisi sabut atau *sepet* dan batok yang keras. Setelah kedua lapisan ini dikupas, masih ada lapisan lain berupa kulit ari. Kulit ari berwarna kecokelatan sampai kehitaman. Di balik kulit ari inilah baru dapat ditemukan daging buah kelapa.

Manusia harus melalui beberapa tahap untuk dapat meraih kebahagiaan. Manusia harus melewati kehidupan yang keras dan susah. Hal ini dilambangkan oleh sepet dan batok yang membungkus kelapa.

Tahap selanjutnya, manusia harus membersihkan hati. Juga berhati-hati menjalani kehidupan. Hal ini dilambangkan oleh kulit ari yang tipis.

Walaupun sudah menjaga hati dan berhati-hati menjalani kehidupan, manusia belum sampai pada tujuan akhirnya. Hal ini dilambangkan dengan buah kelapa yang sudah dapat digunakan, tetapi belum sempurna fungsinya.

Untuk meraih kebahagiaan, manusia harus terus berusaha memperbaiki diri. Hal ini dilambangkan dengan kelapa yang diparut atau dihaluskan.



Daun pandan

Sumber: dokumen penulis

Klepon umumnya dibuat berwarna hijau. Warna hijau melambangkan kehidupan. Jadi, manusia harus menjaga hatinya agar tetap hidup. Maksud hati yang hidup adalah hati yang baik. Dengan hati yang hidup, manusia akan selalu berusaha berbuat kebaikan dan menjauhi kejahatan.

Klepon bentuknya bulat. Hal ini melambangkan bahwa hidup juga seperti bulatan. Tidak diketahui mana ujung dan pangkalnya. Manusia tidak pernah tahu kapan ia akan dilahirkan dan kapan meninggal dunia.

Bulatan klepon umumnya tidak bisa bulat sempurna. Selalu ada bagian yang tidak rata. Begitu pula dengan kehidupan manusia. Tidak ada yang sempurna dan tidak ada yang pasti. Dalam hidup manusia kadang gembira, kadang berduka. Manusia tidak pernah tahu apa yang akan terjadi.

Sebelum masak dan dapat dinikmati, klepon harus melalui proses perebusan lebih dahulu. Hal ini mengandung nasihat bahwa untuk meraih kesuksesan, seseorang harus mau bekerja keras. Selain itu, ia juga harus bisa menghadapi cobaan dengan sabar serta ikhlas.

Pembuatan klepon tidak sulit. Bahannya pun sederhana serta mudah didapat. Namun, membuat klepon tidak dapat dilakukan dengan sembarangan.

Untuk membuat klepon yang enak dibutuhkan kemampuan untuk mencampur bahan-bahan dengan takaran yang pas.

Proses pembuatan klepon melambangkan pentingnya ketepatan, ketelitian, dan kesabaran dalam melakukan berbagai pekerjaan. Semua ini dibutuhkan untuk mencapai hasil yang baik.

Ada banyak pelajaran berharga yang dapat kita petik dari klepon. Pelajaran tentang kesederhanaan, kebaikan hati, kerja keras, dan kesabaran. Jika ini kita miliki, kita akan menjadi manusia yang baik. Kita juga akan sukses meraih cita-cita.

Cara membuat klepon

Bahan-bahan untuk membuat klepon adalah 200 gram tepung ketan, 50 gram tepung beras, garam secukupnya, air secukupnya, gula merah secukupnya, pasta pandan secukupnya, $\frac{1}{2}$ butir kelapa agak muda, 2 lembar daun pandan, dan air untuk merebus

Untuk membuat klepon diawali dengan mencampur tepung ketan, tepung beras, dan garam. Kemudian, ditambahkan air sedikit demi sedikit dan pasta pandan. Aduk terus sampai adonan kalis.

Ambil sedikit adonan tepung, lalu pipihkan tengahnya. Isi bagian tengahnya dengan gula merah yang sudah disisir. Kemudian, bentuk bulatan. Lakukan sampai adonan habis.

Rebus air dengan daun pandan hingga mendidih. Masukkan bulatan klepon ke dalam air yang mendidih sedikit demi sedikit. Masak hingga klepon mengapung lalu matikan api.

Parut kelapa dan campur dengan sedikit garam, kemudian kukus. Tiriskan klepon, lalu gulung-gulungkan pada kelapa parut. Klepon siap disajikan.

8. Lontong: Olone Dadi Kothong

Segala Keburukan Menjadi Hilang



Lontong

Sumber: dokumen penulis

Lontong adalah makanan tradisional yang dibuat dari beras. Makanan ini dibungkus dengan daun pisang. Cara memasaknya adalah dengan mengukusnya di atas air mendidih. Dibutuhkan waktu beberapa jam untuk memasak lontong. Jika air yang digunakan untuk memasak habis, harus dituang kembali. Hal ini biasanya harus dilakukan berulang kali hingga lontong masak.

Bagian luar lontong berwarna kehijauan karena dibungkus dengan daun pisang. Bagian dalamnya berwarna putih. Lontong dikenal di berbagai daerah.

Lontong menjadi bagian dari banyak hidangan, seperti gado-gado, lontong opor, lotek, rujak cingur, sate ayam, dan soto.

Pada masyarakat Jawa, lontong dikenal merupakan singkatan *olone dadi kothong*. Artinya adalah kejelekannya sudah tidak ada lagi atau hilang. Arti lontong ini erat kaitannya dengan bulan Ramadan yang merupakan bulan suci umat Islam.

Dibulan ini pintu maaf dibukakan. Jadi, setelah menjalankan ibadah puasa sebulan penuh dan diakhiri saling bermaafan di Hari Raya Idulfitri, setiap muslim akan kembali suci atau fitrah. Keburukannya hilang atau *olone dadi kothong*.

Lontong adalah makanan yang lunak (tidak keras). Hal ini melambangkan bahwa hati yang tidak keras akan mudah menerima nasihat orang lain. Orang yang hatinya lunak juga mudah menolong orang lain.

Ada pula yang mengaitkan lontong dengan kata *klontong*. Klontong adalah jembatan kecil. Dengan jembatan ini, orang bisa melangkah dari satu tempat ke tempat lain dengan mudah. Tanpa *klontong*, akan sulit bagi seseorang untuk dapat mencapai tempat karena ia harus melompat untuk menyeberangi jalan atau sungai. Maknanya adalah jika manusia memiliki hati atau jiwa yang lapang, ia akan suka membantu orang lain.

Lontong mengajarkan kepada kita untuk bersedia minta maaf ketika melakukan kesalahan. Kita juga harus mau memaafkan saat orang lain berbuat salah kepada kita. Dengan saling memaafkan, keburukan yang sudah kita lakukan akan hilang. Saling memaafkan juga akan membuat hubungan kita dengan orang lain menjadi erat.

Lontong juga memberi pelajaran bahwa seharusnya kita mampu menjadi orang yang berguna. Orang yang mudah memberikan bantuan kepada orang lain.

Cara membuat lontong

Bahan-bahan untuk membuat lontong adalah beras yang berkualitas baik, 1 lembar daun pandan, lidi, air panas dan dingin secukupnya, daun pisang kepok atau klutuk. Untuk daun, pilih yang tidak terlalu muda dan tidak terlalu tua.

Sebelum dimasak menjadi lontong, beras dicuci hingga bersih, lalu direndam dalam air dingin selama 1 jam atau lebih.

Daun pisang harus dijemur lebih dahulu sebelum digunakan. Bisa juga dipanaskan di atas api hingga agak layu. Kemudian, dilap dengan bersih dan dipotong-potong dengan ukuran sekitar 30 x 20 cm

Ambil dua lembar daun pisang, gulung menyerupai silinder. Bagian bawah daun berada di dalam. Semat salah satu ujungnya dengan lidi.

Isi daun yang sudah dibentuk gulungan dengan beras sebanyak $\frac{1}{2}$ bagian. Semat ujung gulungan yang lain dengan lidi. Lakukan hingga beras habis dimasukkan ke dalam gulungan daun pisang.

Masukkan ke dalam panci dengan posisi berdiri. Tuang air dingin ke dalam panci hingga gulungan daun berisi beras terendam seluruhnya. Masukkan selembar daun pandan.

Rebus dengan api sedang. Jika air telah menyusut, tuang air panas sehingga lontong terendam kembali seluruhnya. Rebus lontong sampai memadat dan kenyal.

Angkat dan ditiriskan dengan posisi berdiri, lalu diangin-anginkan hingga dingin.

9. Sego Wiwit

Tanda Dimulainya Panen



Sego Wiwit

Sumber: dokumen penulis

Indonesia adalah negara pertanian. Tidak heran, ada banyak sekali upacara adat di masyarakat yang berkaitan dengan pertanian.

Salah satunya adalah tradisi wiwit. Tradisi ini dimiliki masyarakat di beberapa daerah di Jawa Tengah, Daerah Istimewa Yogyakarta, dan Jawa Timur.

Wiwit merupakan kata dalam bahasa Jawa yang artinya memulai. Dalam hal ini adalah memulai memotong padi sebelum panen dilakukan.

Tradisi wiwit dilakukan menjelang masa panen padi. Tradisi ini dilakukan sebagai ungkapan rasa syukur kepada Tuhan atas masa panen yang telah tiba dan hasilnya pun yang melimpah.

Tradisi wiwit juga memiliki arti sebagai upaya menjaga bahan pangan agar selalu tersedia. Karena wiwit adalah mengambil padi yang sudah tua untuk disimpan. Lalu, dijadikan benih untuk masa tanam berikutnya. Hasil panennya digunakan untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat. Hal ini

diharapkan berlangsung terus-menerus. Tradisi wiwit juga dipercaya menjadi cara untuk menekan tingkat serangan hama dan penyakit pada tanaman

Tradisi wiwit dilaksanakan di tengah sawah yang padinya akan dipanen. Wiwit diawali dengan pembacaan doa dan ucapan syukur pemilik lahan kepada Tuhan. Dilanjutkan dengan pemotongan batang padi pertama sebagai tanda panen padi dapat segera dilaksanakan.

Setelah pemotongan batang padi pertama, dilanjutkan dengan makan sego wiwit bersama di tengah sawah. Menu sego wiwit tidak selalu sama, bergantung pada keinginan, kemampuan, serta kebutuhan pemilik lahan.

Umumnya sego wiwit terdiri atas nasi putih, telur rebus, sayur kluwih, urap, tempe dan tahu goreng, ikan asin, dan peyek tempe atau teri. Ada pula yang melengkapinya dengan ayam ingkung, jajanan pasar, dan pisang.

Salah satu hidangan khas sego wiwit adalah sambal gepeng. Sambal gepeng dibuat dari bahan kedelai putih, bawang putih, garam, gula merah, daun jeruk purut, dan kencur. Semua bahan ini diulek menjadi sambal.

Sego wiwit biasanya dibawa ke sawah menggunakan tampah. Sego wiwit disajikan pada pincukan daun pisang. Sego wiwit dibagikan kepada siapa saja yang kebetulan berada di dekat area persawahan yang padinya akan dipanen.

Dahulu, tradisi wiwit sangat ditunggu oleh anak-anak. Makan bersama di tengah sawah dengan menu istimewa mampu menjadi daya tarik tersendiri bagi anak-anak. Kebersamaan juga menciptakan keseruan yang disukai anak-anak.



Sambal gepeng

Sumber: dokumen penulis

Selain dimakan bersama di tengah sawah, sebagian sego wiwit dibawa pulang. Sego wiwit yang dibawa pulang disebut sebagai berkat.

Tradisi wiwit mengajarkan tentang rasa syukur kepada Tuhan. Tradisi ini juga mengajarkan tentang pentingnya menjaga keseimbangan hidup antara manusia dengan manusia, serta manusia dengan alam.

Makna lain dari tradisi wiwit adalah sebagai sarana warga desa menjalin silaturahmi. Berdoa bersama, kemudian menyantap hidangan di tengah sawah secara bersama-sama pula adalah kesempatan yang sangat istimewa.

Kebersamaan ini mampu membuat hubungan di antara warga masyarakat terjalin makin erat.

Cara menyajikan sego wiwit

Sego wiwit adalah sajian yang terdiri atas nasi dan dilengkapi dengan berbagai kelengkapan. Untuk menyajikan sego wiwit, pertama-tama siapkan nasi putih hangat dan semua kelengkapan yang akan digunakan.

Buat pincukan daun pisang. Sajikan nasi di dalam pincukan. Lengkapi dengan urap sayur, ikan asin, peyek tempe, telur rebus, sambal gepeng, dan kelengkapan lainnya sesuai keinginan.

10. Sambal Tumpang

Agar Berkah Allah Selalu Tertumpang



Sambal Tumpang

Sumber: dokumen penulis

Sambal tumpang adalah masakan yang dibuat dari bahan dasar tempe yang dibusukkan (*tempe bosok*) dan dicampur aneka bumbu. Penggunaan tempe yang dibusukkan ini menciptakan aroma khas yang tajam.

Bumbu yang digunakan untuk memasak sambal tumpang, antara lain cabai, bawang merah, bawang putih, kencur, daun salam, daun jeruk purut, garam, dan gula. Untuk kuahnya digunakan santan.

Biasanya sambal tumpang diberi isi berupa tahu atau kulit sapi kering (*krecek*). Sambal tumpang yang dimasak hari ini akan memiliki rasa lebih mantap jika dimakan esok hari.

Sambal tumpang menjadi masakan yang sangat terkenal di beberapa daerah di Jawa Tengah, seperti Solo, Salatiga, Boyolali, Klaten, Sragen, dan Wonogiri.

Di Jawa Timur, daerah yang dikenal dengan sambal tumpangya adalah Kediri. Di Kediri, sambal tumpang disajikan dengan nasi yang di atasnya diberi aneka sayur rebus, seperti

kenikir, bayam, kangkung, daun singkong, daun pepaya, kacang panjang, bunga turi, dan tauge. Kemudian, sambal tumpang disiramkan di atas sayuran ini. Sebagai pelengkap hidangan biasanya nasi sambal tumpang diberi peyek kacang atau peyek teri.

Di Solo, awalnya sambal tumpang tidak harus disiramkan di atas sayuran, tetapi langsung di atas nasi. Namun, sekarang sambal tumpang juga disajikan bersama sayuran rebus. Dengan demikian, perbedaan penyajian sambal tumpang antara di Solo dan Kediri hampir tidak ada.

Di Solo, sambal tumpang biasanya disajikan dengan karak, yaitu kerupuk dari beras. Di Salatiga, sambal tumpang yang dicampur dengan kikil dan jerohan sapi disajikan bersama bubur atau mi rebus.



Nasi sambal tumpang
Sumber: dokumen penulis

Dahulu, sambal tumpang menjadi bagian penting dari upacara siraman calon mempelai perempuan. Upacara siraman dilakukan menjelang acara pernikahan. Sambal tumpang menjadi salah satu hidangan pada upacara siraman ini. Sambal tumpang menjadi simbol harapan agar berkah Allah *temumpang* (tertumpang) bagi kedua mempelai.

Tumpang berasal dari kata *temumpang*. Artinya adalah berada di atas. Sambal tumpang adalah simbol harapan agar kehidupan kedua mempelai di masa depan berada di posisi di atas. Tidak di posisi bawah. Posisi di atas dapat bermakna kesuksesan, kesejahteraan, dan hal-hal baik dalam kehidupan.

Saat ini, banyak warung menjajakan sambal tumpang sebagai menu andalan. Banyak pula masyarakat yang memasak sambal tumpang sebagai salah satu menu harian di keluarga mereka. Masakan tradisional ini tetap memiliki banyak sekali penggemar hingga sekarang.

Cara membuat sambal tumpang

Bahan utama untuk membuat sambal tumpang adalah 125 gram tempe yang sudah busuk. Tempe busuk adalah tempe yang dibiarkan selama beberapa hari di dalam bungkusnya hingga berwarna kecokelatan.

Bahan lainnya adalah 250 ml santan kelapa, 2 cm lengkuas, 3 lembar daun jeruk, 3 lembar daun salam, 3 siung bawang putih, 5 butir bawang merah, 3 cm kencur, 3 cabai merah besar,

5 cabai rawit atau sesuai selera, tahu, kulit sapi/krecek, garam secukupnya, gula secukupnya, dan penyedap rasa secukupnya.

Langkah pertama untuk membuat sambal tumpang adalah tempe busuk, cabai rawit, cabai merah besar, bawang merah, kencur, dan bawang putih direbus selama 10 menit. Angkat, tiriskan, lalu dihaluskan bahan-bahan tersebut. Jangan buang air yang digunakan untuk merebus

Selanjutnya, rebus bumbu yang sudah dihaluskan dan semua bahan lain di dalam air bekas rebusan pada langkah nomor pertama. Rebus hingga mendidih dan kulit sapi lunak.

Tambahkan santan. Masak hingga matang sambil diaduk-aduk. Koreksi rasanya. Sambal tumpang siap disajikan

11. Kolak: Khalafa/Khaliq

Mendekatkan Diri kepada Sang Pencipta



Kolak

Sumber: dokumen penulis

Kolak adalah makanan tradisional yang dibuat dari bahan dasar pisang atau ubi jalar. Kedua bahan ini direbus dengan santan dan gula aren. Sebenarnya isian kolak tidak sebatas pisang dan ubi jalar.

Isi kolak dapat juga singkong, labu kuning, kolang-kaling, atau campuran dari beberapa bahan. Kolak banyak dijumpai di bulan Ramadan. Kolak menjadi hidangan buka puasa yang disukai banyak orang.

Kolak merupakan salah satu jenis makanan tradisional Jawa yang memiliki makna mendalam. Nama kolak diyakini diambil dari kata *khalafa*. Artinya adalah “menciptakan”. Nama kolak juga dapat berasal dari kata *khaliq*. Artinya adalah “Sang Pencipta”. Hidangan ini dinamakan demikian agar bisa mendekatkan kepada Sang Pencipta.

Kolak sering disajikan pada bulan Ramadan. Bulan ketika seluruh umat Islam berusaha mendekatkan diri kepada Allah SWT dengan banyak beribadah dan mengendalikan hawa nafsu.

Salah satu bahan yang sering digunakan untuk membuat kolak adalah pisang kepok. Pisang kepok diartikan sebagai “kapok”. Maknanya adalah kita harus kapok atau bertobat atas dosa yang pernah kita lakukan.

Ubi jalar atau telo pendem memiliki makna mengubur segala kesalahan yang telah lalu. Jadi, dengan menyantap kolak saat berbuka puasa kita diingatkan untuk makin mendekatkan diri kepada Sang Pencipta.

Kita juga diingatkan untuk menguburkan segala dosa dan kesalahan yang telah kita perbuat dengan banyak melakukan perbuatan baik.

Cara membuat kolak pisang

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kolak pisang adalah satu sisir pisang kepok, 4 sendok makan gula merah yang sudah disisir, 250 ml santan encer, 5 cm kayu manis, 2 lembar daun pandan, dan $\frac{1}{2}$ sendok teh garam.

Pembuatan kolak pisang diawali dengan mengupas pisang, lalu potong menjadi tiga bagian. Kemudian, rebus semua bahan hingga santan mendidih dan pisang matang. Kolak pisang siap disajikan.

12. Nagasari

Mempererat Hubungan



Nagasari

Sumber: dokumen penulis

Nagasari adalah kue tradisional yang dibuat dari tepung beras, tepung sagu, santan, dan gula. Bahan-bahan ini dibuat adonan, kemudian diisi dengan irisan pisang. Pisang yang biasanya digunakan sebagai isi dari nagasari adalah pisang raja. Nagasari dibungkus dengan daun pisang, lalu dikukus.

Dalam tradisi masyarakat Jawa, nagasari sering dijadikan sebagai salah satu antaran makanan kepada tetangga atau saudara. Nagasari juga digunakan sebagai seserahan pada acara pernikahan. Nagasari sebagai antaran makanan atau seserahan memiliki makna khusus.

Makanan ini memiliki sifat lengket. Oleh karena itu, nagasari menjadi simbol untuk mempererat persaudaraan. Menggunakan nagasari sebagai antaran makanan mengandung harapan agar Tuhan menjadikan hubungan persahabatan atau kekeluargaan selalu erat.

Penggunaan nagasari sebagai seserahan dalam acara pernikahan juga mengandung harapan. Harapan agar pasangan

yang akan menikah dapat hidup rukun selamanya dalam mengarungi kehidupan berumah tangga.

Makna lain penggunaan nagasari dalam seserahan pada acara pernikahan adalah harapan agar silaturahmi kedua keluarga pengantin tetap terjalin erat selamanya.

Cara membuat nagasari

Bahan-bahan yang digunakan adalah 200 gram tepung beras, 200 gram gula pasir, 500 ml santan, $\frac{1}{4}$ sendok teh vanili bubuk, 3 lembar daun pandan, $\frac{1}{2}$ sendok teh garam halus, pisang kepek secukupnya, dan daun pisang secukupnya.

Pisang dikupas dan dipotong kecil-kecil. Kemudian, rebus santan, garam, vanili bubuk, gula pasir, dan daun pandan. Rebus hingga mendidih di atas api sedang sambil diaduk-aduk. Setelah santan mendidih, matikan api.

Masukkan tepung beras dalam wadah, kemudian tuang santan panas ke dalam wadah. Aduk hingga adonan tercampur merata.

Ambil satu sendok makan adonan, lalu letakkan di atas daun pisang. Beri potongan pisang pada bagian tengahnya, kemudian dibungkus. Lakukan hingga adonan habis. Kukus sampai benar-benar matang. Angkat dan dinginkan. Kue nagasari siap disajikan.

13. Jenang Sumsum

Obat Lelah



Jenang Sumsum

Sumber: dokumen penulis

Jenang atau bubur telah menjadi bagian dari kehidupan masyarakat Jawa sejak zaman dahulu. Keberadaannya masih tetap lestari hingga saat ini.

Jenang tidak hanya berfungsi sebagai makanan untuk disantap. Jenang adalah simbol doa, harapan, persatuan, dan semangat masyarakat Jawa.

Jenang juga menjadi simbol ungkapan rasa syukur kepada Tuhan. Oleh karena itu, jenang menjadi bagian dari banyak upacara adat yang dilaksanakan oleh masyarakat Jawa. Berbagai selamatan selalu menggunakan jenang sebagai salah satu kelengkapannya.

Masyarakat Jawa mengenal banyak sekali jenis jenang. Mencapai belasan. Masing-masing memiliki makna khusus. Macam jenang tersebut, antara lain jenang procotan, jenang sepasaran, jenang saloko, jenang timbul, jenang grendul, jenang sumsum, jenang lahan, jenang kolep, jenang ngangrang, jenang taming, jenang lemu, jenang koloh, jenang katul.

Salah satu jenis jenang yang menjadi bagian dari budaya masyarakat Jawa adalah jenang sumsum. Jenang sumsum dibuat dari tepung beras. Bubur ini disajikan dengan kuah manis berupa air rebusan gula merah yang disebut juruh.

Warna putih jenang sumsum merupakan lambang dari kebersihan hati. Rasa manis dari juruh merupakan lambang kesejahteraan. Jenang sumsum yang kental dan lengket melambangkan persatuan dan kesatuan hidup antara sesama manusia.

Jenang sumsum juga diartikan sebagai obat penghilang rasa lelah. Jenang sumsum biasa dibuat setelah pesta pernikahan. Jenang ini dimakan seluruh anggota keluarga dan dibagikan kepada tetangga sekitar.

Maknanya adalah supaya orang-orang memiliki kekuatan kembali setelah berhari-hari mencurahkan tenaga dan pikiran untuk penyelenggaraan upacara pernikahan.

Jenang sumsum juga memiliki makna agar kedua mempelai dan seluruh panitia yang terlibat dalam upacara pernikahan selalu diberi kesehatan, berkah, dan kekuatan.

Selain disajikan setelah pesta pernikahan, jenang sumsum kadang juga dibuat dan disajikan setelah kerja keras berbulan-bulan selesai dilaksanakan.

Dalam hal ini, jenang sumsum memiliki makna yang sama, yaitu sebagai tobo kesel atau obat lelah.

Cara membuat jenang sumsum

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat jenang sumsum adalah 100 gram tepung beras, 650 ml santan kental, $\frac{1}{2}$ sendok teh garam, 3 lembar daun pandan, 250 gram gula merah, dan 250 ml air

Kita dapat memulai membuat jenang sumsum dengan membagi santan menjadi dua bagian. Siapkan satu bagian. Masukkan tepung beras dan garam. Aduk ketiga bahan sampai tercampur rata dan tidak ada gumpalan pada adonan.

Masukkan satu bagian santan ke dalam panci. Masak dengan api kecil bersama daun pandan. Aduk-aduk supaya santan tidak pecah.

Masukkan adonan tepung beras dan masak hingga benar-benar matang sambil terus diaduk-aduk. Angkat dan dinginkan.

Selanjutnya, kita membuat kuah atau juruh. Rebus gula merah yang sudah disisir halus sebelumnya dalam 200 ml air. Tambahkan 1 lembar daun pandan dan sedikit garam. Aduk-aduk sampai air mendidih dan gula larut. Angkat dan dinginkan.

Sajikan jenang sumsum di dalam mangkuk. Siram dengan air gula merah.

Daftar Pustaka

- Aryatna, Alifa. 2013. *125 Cerita Fakta Islam yang Unik & Menakjubkan*. Jakarta: Anak Kita.
- Fatahillah, Mochamad & Rika Destrianingsih. 2014. *Antaran Makanan untuk Pernikahan*. Surabaya: Tiara Aksa.
- Gardjito Murdijati & Lilly T. Erwin. 2010. *Serba-Serbi Tumpeng: Tumpeng dalam Kehidupan Masyarakat Jawa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Lembaga Penelitian Universitas Sanata Dharma. 2002. *Arah reformasi Indonesia*. Yogyakarta: Lembaga Penelitian, Universitas Sanata Dharma.
- Riyadi, Muhammad Fuad. 2001. *Kampung Santri: Tatanan dari Tepi Sejarah*. Yogyakarta: Itaqa Press,.
- Rusliawati, Rini dkk. *Sejarah Rabo Pungkasan, Buletin Mudamudi Wonokromo II*. (Juli 2004). Hlm. 1-2.
- Sholikhin, K.H. Muhammad. 2010. *Ritual & Tradisi Islam Jawa*. Yogyakarta: Narasi.
- TIM Dakwah Pesantren. 2015. *Kumpulan Tanya Jawab Keagamaan*. Jakarta: Daarul Hijrah Technology.
- Tjitrowardojo, Rr. Reki Mayangsari, S.E., M.A. 2015. *Rahasia Masakan Legendaris Jawa, Aneka Resep dan Kisah di Balikny*. Denpasar: Lintas Kata.
- Yusuf & Toet. 2012. *Indonesia Punya Cerita: Kebudayaan dan Kebiasaan Unik di Indonesia*. Jakarta: Cerdas Interaktif.

Internet

<http://www.vemale.com/relationship/love/64663-istimewanya-dawet-dalam-pernikahan-adat-solo.html>

<https://www.indonesiakaya.com/jelajah-indonesia/detail/jenang-sumsum>

<https://food.idntimes.com/dining-guide/yvonie-hutabarat/tak-hanya-enak-dimakan-kue-klepom-ternyata-juga-bisa-membermu-pelajaran-hidup-lho-c1c2/full>

<http://cahayaberbagi777.blogspot.co.id/2016/02/belajar-dari-7-makanan-khas-jawa.html>

Biodata Penulis



Nama lengkap : Dawud Achroni, ST
Ponsel : 0813 2902 7075
Pos-el : dawudachroni@gmail.com
Akun Facebook : Dawud Achroni
Alamat kantor : Jl. Dr. Supomo No.23
Bidang keahlian : Penulisan dan desain produk

Riwayat pekerjaan/profesi:

1. 1998 - 2000 : Part Time di BRW Advertising
2. 2003 - kini : bekerja di PT. Tiga Serangkai
3. 2011 - kini : Penulis

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar:

S-1: Teknik Mesin Universitas Muhammadiyah Surakarta
(1995—2001)

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. Cara Praktis Membuat Gitar Akustik (2013)

2. Kiat Sukses Usaha Ternak Sapi Perah Skala Kecil (2012)

3. Panduan Praktis Budidaya Belut Media Lumpur dan Air Bersih (2016)

Informasi Lain:

Lahir di kota Solo 4 April 1977. Menamatkan pendidikan pada Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Surakarta. Bekerja pada sebuah perusahaan penerbitan dan percetakan telah memantik minatnya pada dunia kepenulisan. Setelah melewati proses panjang berlatih dan terus mengasah kemampuan menulis, beberapa judul buku pun selesai ia tulis dan telah diterbitkan. Penulis tinggal di Sokoharjo, Jawa Tengah.

Biodata Penyunting

Nama : Amran Purba

Alamat Kantor: Jalan Daksinapati Barat IV
Rawamangun, Jakarta Timur

Alamat Rumah: Jalan Jati Mangga No. 31 Kelurahan Jati,
Pulo Gadung, Jakarta Timur

Riwayat Pendidikan:

S-1 : Sarjana Bahasa Indonesia dari Universitas Sumatera Utara tahun 1986

S-2 : Magister Linguistik dari Universitas Sumatera Utara tahun 2005

Riwayat Pekerjaan:

1. Anggota penyusun KBBI sejak tahun 1986--2000
2. Penyuluh Bahasa sejak tahun 1992--sekarang
3. Penyunting Bahasa sejak tahun 1991--sekarang
4. Ahli Bahasa sejak tahun 1992--sekarang
5. Peneliti Bahasa sejak tahun 1993--sekarang

Buku nonteks pelajaran ini telah ditetapkan berdasarkan Keputusan Kepala Pusat Kurikulum dan Perbukuan Balitbang, Kemendikbud Nomor: 9722/H3.3/PB/2017 tanggal 3 Oktober 2017 tentang Penetapan Buku Pengayaan Pengetahuan dan Buku Pengayaan Kepribadian sebagai Buku Nonteks Pelajaran yang Memenuhi Syarat Kelayakan untuk Digunakan sebagai Sumber Belajar pada Jenjang Pendidikan Dasar dan Menengah.