

**SKRIPSI**

**PERSEPSI MASYARAKAT TERHADAP UPACARA ADAT YAQOWIYU  
SERTA PENGEMBANGAN PRODUK APEM SEBAGAI SALAH SATU  
ALTERNATIF KULINER DAERAH KLATEN**

Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan Teknik



Oleh:  
**LATHIFAH SUMAIYAH**  
**NIM. 10511244001**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2014**

## LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

### **PERSEPSI MASYARAKAT TERHADAP UPACARA ADAT YAQOWIYU SERTA PENGEMBANGAN PRODUK APEM SEBAGAI SALAH SATU ALTERNATIF KULINER DAERAH KLATEN**

Disusun Oleh:

Lathifah Sumaiyah

10511244001

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan Ujian Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan

Yogyakarta, 11 Agustus 2014

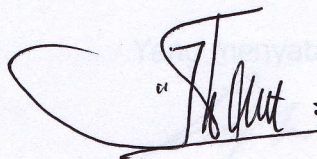
Mengetahui,  
Ketua Program Studi  
Pendidikan Teknik Boga



Sutriyati Purwanti, M. Si

NIP. 19611216 198803 2 001

Disetujui,  
Dosen Pembimbing,



Marwanti, M. Pd

NIP. 19570313 1983032 001

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Lathifah Sumaiyah

NIM : 10511244001

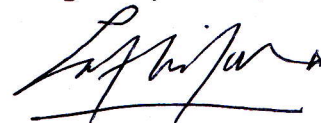
Program Studi: Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS :Persepsi Masyarakat Terhadap Upacara Adat Yaqowiyu  
Serta Pengembangan Produk Apem Sebagai Salah Satu  
Alternatif Kuliner Daerah Klaten

Menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 11 Agustus 2014

Yang menyatakan,



Lathifah Sumaiyah

NIM. 10511244001

**HALAMAN PENGESAHAN**

Tugas Akhir Skripsi

**PERSEPSI MASYARAKAT TERHADAP UPACARA ADAT YAQOWIYU  
SERTA PENGEMBANGAN PRODUK APEM SEBAGAI SALAH SATU  
ALTERNATIF KULINER DAERAH KLATEN**

Disusun Oleh:

Lathifah Sumaiyah

NIM. 10511244001

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi  
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Pada tanggal 7 Juli 2014

**TIM PENGUJI**

Marwanti, M. Pd

Ketua Penguji

Badraningsih L, M. Kes

Penguji

Sutriyati Purwanti, M. Si

Sekretaris

.....  
7 Juli 2014

.....  
7 Juli 2014

.....  
7 Juli 2014

Yogyakarta,

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



**Dr. Moch Bruri Triyono**

**NIP. 19560216 198603 1 003**

# **PERSEPSI MASYARAKAT TERHADAP UPACARA ADAT YAQOWIYU SERTA PENGEMBANGAN PRODUK APEM SEBAGAI SALAH SATU ALTERNATIF KULINER DAERAH KLATEN**

Oleh:

Lathifah Sumaiyah  
NIM: 10511244001

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: 1) Persepsi masyarakat terhadap sejarah dan budaya upacara tradisional Yaqowiyu. 2) Persepsi masyarakat terhadap perencanaan hingga pelaksanaan upacara tradisional Yaqowiyu. 3) Persepsi masyarakat terhadap filosofi yang terkandung pada kue apem yang ada pada perayaan upacara adat Yaqowiyu. 4) Persepsi masyarakat terhadap pengembangan kue apem agar dapat menjadi salah satu kuliner alternatif daerah Klaten. 5) Peran masyarakat untuk mendukung kue apem sebagai kuliner khas daerah Klaten.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif. Penelitian ini dilakukan pada awal bulan Oktober 2013 hingga selesai pada bulan Juli 2014 di desa Jatinom, Klaten. Metode pengumpulan data dilakukan dengan wawancara. Uji kualitas instrumen yang dilakukan adalah validitas instrument dengan menggunakan pendapat dari ahli (*judgement experts*). Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif.

Hasil Penelitian adalah: 1) Persepsi masyarakat terhadap sejarah dan budaya upacara tradisional Yaqawiyu memiliki presentase sebesar 50% sangat tidak tahu tentang sejarah dan budaya upacara tradisional. 2) Persepsi masyarakat pada perencanaan hingga pelaksanaan upacara tradisional Yaqawiyu memiliki presentase sebesar 50% yang mengetahui tentang perencanaan hingga pelaksanaan upacara tradisional Yaqawiyu. 3) Persepsi terhadap filosofi yang terkandung pada kue apem yang ada pada perayaan upacara adat Yaqawiyu memiliki presentase sebesar 75% yang sangat tidak tahu terhadap filosofi yang terkandung pada kue apem yang ada pada perayaan upacara adat Yaqawiyu. 4) Persepsi masyarakat terhadap pengembangan kue apem agar dapat menjadi salah satu kuliner alternatif kuliner daerah Klaten memiliki presentase sebesar 90% yang mendukung kue apem agar dapat menjadi salah satu kuliner alternatif daerah Klaten. 5) Harapan masyarakat desa Jatinom kepada pemerintah adalah pemerintah mendukung dan membantu memberikan inovasi produk kue apem sebagai makanan khas desa Jatinom, Klaten.

**\*Kata Kunci: Upacara Adat Yaqawiyu; KueApem**

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas berkat dan rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan Judul "Persepsi Masyarakat Terhadap Upacara Adat Yaqowiyu Serta Pengembangan Produk Apem Sebagai Salah Satu Alternatif Kuliner Daerah Klaten" dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada yang terhormat:

1. Marwanti, M. Pd selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang telah banyak memberi semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Badraningsih,. L. M, Kes selaku Validator Instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian Tugas Akhir Skripsi dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Marwanti, M.Pd selaku ketua Penguji, Sutriyati Purwanti, M.Si selaku sekretaris, dan Badraningsih L, M.Kes selaku penguji yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Tugas Akhir Skripsi ini.
4. Noor Fitrihana, M. Eng dan Sutriyati Purwanti, M. Si selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staff yang telah memberikan bantuan dan

fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Skripsi ini.

5. Dr. Moch Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
6. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak diatas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta,

Penulis

Lathifah Sumaiyah

NIM. 10511244001

## DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Lembar Persetujuan.....	ii
Surat Pernyataan.....	iii
Halaman Pengesahan.....	iv
Abstrak.....	v
Kata Pengantar.....	vi
Daftar isi.....	Vii
BAB I.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	6
C. Batasan Masalah.....	7
D. Rumusan Masalah.....	7
E. Tujuan.....	8
F. Manfaat Penelitian.....	8
BAB II.....	9
A. Kajian Teori.....	9
B. Hasil Penelitian Yang Relevan.....	30
C. Kerangka Pikir.....	32
BAB III.....	35
A. Jenis Penelitian.....	35
B. Desain Penelitian.....	36
C. Tempat dan Waktu Penelitian.....	38
D. Sampel Penelitian.....	38
E. Metode Pengumpulan Data.....	39
F. Teknik Analisis Data.....	41

BAB IV.....	43
A. Hasil Penelitian.....	43
B. Pembahasan.....	63
BAB V.....	67
A. Kesimpulan.....	67
B. Saran .....	68
Daftar Pustaka.....	70

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kisi-kisi Instrumen Variabel Persepsi Masyarakat Terhadap Yaqowiyu...	41
Tabel 2. Jenis Mata Pencaharian Penduduk Jatinom.....	45
Tabel 3. Jumlah Sarana, Prasarana dan Budaya Jatinom.....	46
Tabel 4. Tingkat Pengetahuan Responden Terhadap Sejarah Yaqawiyu.....	49
Tabel 5. Tingkat Pengetahuan Responden Terhadap Perencanaan-Pelaksanaan	52
Tabel 6. Tingkat Pengetahuan Responden Terhadap Kue Apem Kue Yaqawiyu..	55
Tabel 7. Tingkat Antusias Masyarakat Terhadap Pengembangan Kue Apem.....	57
Tabel 8. Rangkuman Hasil Wawancara.....	60

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Apem garing.....	27
Gambar 2. Apem Dumba.....	27
Gambar 3. Apem Pasung.....	28
Gambar 4. Kerangka Berpikir.....	34
Gambar 5. Grafik Jumlah Penduduk Menurut Tingkat Pendidikan.....	45
Gambar 6. Grafik Tingkat Pengetahuan Masyarakat Terhadap Sejarah Yaqawiyu	50
Gambar 7. Tingkat Pengetahuan Masyarakat Perencanaan-Pelaksanaan.....	54
Gambar 8. Tingkat Pengetahuan Masyarakat Terhadap Kue Apem Yaqawiyu.....	56
Gambar 9. Tingkat Antusias Masyarakat Terhadap Pengembangan Kue Apem	58

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

Indonesia adalah negara yang banyak memiliki kebudayaan dan tradisi yang sangat unik di setiap daerahnya. Banyak kebudayaan dan tradisi itulah yang masih dipertahankan hingga saat ini. Kebudayaan di Indonesia khususnya pada dunia makanan berpengaruh dari kebiasaan masyarakat yang mengkonsumsi makanan yang dihasilkan dari hasil alam daerah alam itu sendiri. Banyak makanan khas daerah yang lahir dari adanya suatu budaya atau tradisi di suatu daerah yang bertahan hingga sekarang. Seperti tradisi yang masih bertahan di desa Jatinom, Kabupaten Klaten, Jawa Tengah, terdapat suatu upacara tradisional yang sifatnya unik. Upacara tradisional tersebut terkenal dengan nama "Yaqowiyu". Kata "Yaqowiyu" berasal dari doa penutup yang diucapkan Ki Ageng Gribig setiap selesai menjalankan dakwah pengajiannya. Ki Ageng Gribig adalah seorang ulama besar di abad 15 yang hidup sejaman dengan para Wali Sembilan.

Selain upacara Yaqowiyu yang diadakan setiap tahun di daerah Klaten, banyak upacara tradisional di seluruh daerah di Indonesia yang masih dipertahankan hingga saat ini. Di Jawa Tengah dan sekitarnya terdapat juga upacara budaya yang diadakan, seperti di daerah Yogyakarta khususnya di daerah Kotamadya setiap memasuki bulan Mulud pada kalender Jawa, diadakan sebuah upacara adat yaitu Sekaten yang diadakan setahun sekali bertempat alun-alun utara Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat. Selain Sekaten

yang diadakan di daerah Kota Yogyakarta, terdapat juga upacara adat yang masih dilestarikan hingga saat ini adalah Saparan Bekakak. Upacara tersebut diadakan setiap bulan Sapar pada kalender Jawa di daerah Gamping, Yogyakarta. Pada setiap bulan Jumadil Akhir kalender Jawa, di daerah Sleman, Yogyakarta, diadakan upacara adat yaitu Tuk Siboldug. Di daerah Temanggung, Jawa Tengah juga terdapat upacara adat yang diadakan setiap bulan Suro pada kalender Jawa yaitu upacara Angsung Bulu Bakti. Di daerah Jepara, Jawa Tengah setiap bulan Ruwah pada kalender Jawa, diadakan sebuah upacara adat yang disebut dengan Beratan. Dan pada saat memasuki bulan Ruwah pada kalender Jawa, biasanya hampir seluruh masyarakat Jawa, khususnya Jawa Tengah mengadakan upacara Ruwahan atau suatu kegiatan membersihkan makam menjelang bulan Ramadhan. Dari beberapa upacara tersebut yang masih dilestarikan oleh masyarakat sekitar memiliki maksud dan tujuan agar masyarakat terhindar dari segala bencana dan mendapat berkah dari Yang Maha Kuasa.

Upacara tradisional Yaqowiyu merupakan upacara permohonan kepada Tuhan agar diberi keselamatan dan kemudahan mencari rizqi, dilindungi dan diberkahi dalam kehidupan sehari-hari. Selain itu Yaqowiyu juga disebut upacara "penyebaran apem". Disebut demikian karena pada setiap puncak acara Yaqowiyu dilakukan penyebaran kue apem kepada pengunjung. Para pengunjung sangat antusias untuk mendapatkan kue apem karena mereka percaya bahwa apem hasil rebutan tidak akan dimakan, tetapi disimpan sebagai benda yang mengandung tuah. Yaqowiyu disebut juga "Saparan"

karena pelaksanaan upacara ini selalu jatuh pada bulan Sapar dalam perhitungan tahun Qomariah tahun Jawa (Yull Yana Indah Yani, 2010).

Asal mula upacara tradisional Yaqowiyu adalah suatu peringatan mengenang Ki Ageng Gribig sewaktu pulang menunaikan ibadah haji pada bulan Sapar tahun 1589 M. Namun seiring berkembangnya jaman, tradisi Yaqowiyu masih dilestarikan dan cara merayakannya yang unik masih dipertahankan. Namun pengetahuan masyarakat terhadap filosofi yang diajarkan oleh Ki Ageng Gribig sangat berbeda dengan ajaran yang telah diajarkan, seperti pentingnya berbagi terhadap sesama umat manusia dan menjalankan perintah agama secara benar. Saat ini banyak masyarakat yang ikut merayakan Yaqowiyu, biasanya mereka datang dengan maksud agar bisa mendapatkan apem yang disebar pada saat puncak acara yaitu pada 15 Sapar pada kalender Jawa supaya mendapat berkah dari kue apem tersebut meskipun merelakan untuk tidak melakukan ibadah wajib seperti shalat lima waktu demi mendapatkan kue apem yang dianggap memiliki berkah tersendiri (Yull Yana Indah Yani, 2010).

Pada upacara tradisional Yaqowiyu kue apem yang digunakan merupakan jenis makanan tradisional yang merupakan suatu potensi daerah yang sangat berharga, karena setiap makanan khas di semua daerah Indonesia memiliki cerita dan biasanya makanan khas suatu daerah menggunakan potensi bahan lokal yang ada disekitar. Apabila makanan khas dikembangkan dengan baik, maka makanan tradisional tidak akan kalah dengan makanan luar negeri yang masuk ke Indonesia. Karena makanan tradisional umumnya menggunakan bahan lokal dan selain itu dilihat dari segi

ekonomisnya mampu mengangkat nilai bahan lokal lebih baik. Seperti kue apem yang bahannya menggunakan tepung beras hasil dari penggilingan sendiri, selain harga yang lebih murah kualitasnya pun tidak kalah dengan tepung beras yang dijual di pasaran. Kue apem sendiri berasal dari "afwan" dalam bahasa arab yang memiliki arti maaf. Kemudian masyarakat Jawa saat ini menyebutnya dengan kue apem.

Dalam perayaan upacara tradisional Yaqowiyu kue apem yang digunakan merupakan salah satu makanan khas yang menjadi satu ciri khas pada saat perayaan Yaqowiyu berlangsung. Pada saat perayaan Yaqowiyu banyak masyarakat sekitar yang memanfaatkan momen tersebut untuk menjadi pedagang kue apem meski kesehariannya mereka bukanlah pedagang kue khususnya kue apem. Hal tersebut menjadikan banyak persaingan untuk menjual kue apem, rata-rata kue apem yang dijual sangat murah dengan harga Rp. 500 per buah. Dengan harga yang sangat murah tersebut mempengaruhi juga dari kualitas kue apem. Tekstur yang keras dan rasa yang kurang manis disebabkan kurangnya inovasi baik dari segi bahan maupun cara mengolahnya dari para pedagang kue apem. Namun sangat disayangkan karena kue ini hanya dapat dijumpai pada saat perayaan Yaqowiyu, selain pada upacara tersebut kue apem tidak dapat dijumpai setiap saat. Tidak seperti kue khas Klaten lainnya yang dapat dijumpai setiap saat, seperti Kue Kembang Jambu, Kerupuk Karak, Keripik Ceker Ayam, Keripik Paru Sapi, dll yang sudah menjadi makanan khas Klaten. Apabila Kue Apem dapat dilestarikan sebagai makanan khas Klaten yang ada setiap saat, maka kue apem bisa menjadi salah satu alternatif kuliner daerah Klaten. Untuk bisa

menjadikan kue apem sebagai makanan khas daerah Klaten dibutuhkan persepsi masyarakat yang mampu memahami betul tentang kue apem khas Yaqawiyu, sehingga kue apem bisa menjadi makanan khas sebagai ikon Kota Klaten dan diakui oleh masyarakat luas. Dari hal tersebut perlu diketahui persepsi masyarakat terhadap Yaqowiyu kemudian dikaji dan diteliti sehingga dapat berpengaruh pada potensi kue apem sebagai makanan khas daerah Klaten.

Upacara adat Yaqowiyu merupakan salah satu upacara adat yang unik dan perlu dilestarikan, karena setiap daerah di Indonesia masing-masing memiliki tradisi yang ditunjukkan untuk menaikkan pariwisata melalui penonjolan budaya dengan pengangkatan budaya khas daerah. Selain mendongkrak pariwisata, dengan adanya pengangkatan budaya daerah juga akan memberikan peluang masyarakat untuk memiliki bisnis dibidang tersebut, hal tersebut secara langsung dapat menaikkan pendapatan daerah maupun pendapatan masyarakat sekitar.

Masing-masing daerah memiliki tradisi tertentu yang diangkat untuk menarik wisatawan dan menjadi *trademark* daerah tersebut. Upacara tradisional Yaqawiyu berpotensi diangkat sebagai *trademark* Klaten. Dalam proses pengangkatan budaya tersebut diperlukan peran dari masyarakat. Peran tersebut tentu saja dilandasi pada persepsi masyarakat akan Yaqowiyu itu sendiri. Tingginya persepsi yang positif dari masyarakat mampu memberikan semangat dan partisipasi dalam memahami sejarah dan budaya, kemudian bersemangat dalam berpartisipasi dari perencanaan hingga pelaksanaan upacara adat Yaqowiyu. Dengan berbagai persepsi tersebut

maka masyarakat akan berperan melalui potensi masing-masing. Persepsi tersebut yang mencakup pemahaman terhadap pengembangan kue apem.

Persepsi masyarakat akan pengangkatan budaya Yaqawiyu dan kue apem merupakan hal yang perlu pengembangan dan dipelajari. Sehingga untuk bisa mengangkat upacara adat Yaqowiyu sebagai tradisi budaya Klaten dan kue apem sebagai makanan khas Klaten khususnya desa Jatinom, perlu dilakukan kajian persepsi masyarakat terlebih dahulu. Selain itu peran masyarakat perlu ditata supaya dapat memberi andil positif dan maksimal dalam pengangkatan budaya Yaqowiyu dan kue apem sebagai produk unggulan kota Klaten khususnya desa Jatinom.

## **B. Identifikasi Masalah**

1. Belum diketahui persepsi masyarakat terhadap sejarah budaya upacara adat Yaqowiyu
2. Belum diketahui persepsi masyarakat terhadap dikembangkannya potensi kue apem sebagai alternatif kuliner khas daerah Klaten.
3. Kurangnya inovasi dan pengembangan kue apem baik dari segi bahan maupun cara pengolahannya.
4. Rendahnya nilai ekonomi kue apem pada puncak perayaan Yaqowiyu.
5. Kue apem tidak ada setiap saat kecuali hanya pada saat perayaan Yaqowiyu.

### **C. Batasan Masalah**

Dilihat dari permasalahan yang ada di latar belakang maka permasalahan yang akan dibahas dibatasi pada persepsi masyarakat terhadap upacara adat Yaqowiyu serta pengembangan produk apem sebagai salah satu alternatif kuliner daerah Klaten.

### **D. Rumusan Masalah**

Dalam penulisan persepsi adat budaya pada upacara Yaqowiyu terhadap kue apem dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana persepsi masyarakat terhadap sejarah dan budaya upacara tradisional Yaqowiyu?
2. Bagaimana persepsi masyarakat pada perencanaan hingga pelaksanaan upacara tradisional Yaqowiyu?
3. Bagaimana persepsi masyarakat terhadap filosofi yang terkandung pada kue apem yang ada pada perayaan upacara adat Yaqowiyu?
4. Bagaimana persepsi masyarakat terhadap pengembangan kue apem dengan cara membuat inovasi agar dapat menjadi salah satu kuliner alternatif daerah Klaten?
5. Bagaimana peran masyarakat untuk mendukung kue apem sebagai kuliner khas daerah Klaten?

## **E. Tujuan**

1. Mengetahui persepsi masyarakat terhadap sejarah dan budaya upacara tradisional Yaqowiyu.
2. Mengetahui persepsi masyarakat pada perencanaan hingga pelaksanaan upacara tradisional Yaqowiyu.
3. Mengetahui persepsi masyarakat terhadap filosofi yang terkandung pada kue apem yang ada pada perayaan upacara adat Yaqowiyu.
4. Mengetahui persepsi masyarakat terhadap pengembangan kue apem agar dapat menjadi salah satu kuliner alternatif daerah Klaten.
5. Mengetahui peran masyarakat untuk mendukung kue apem sebagai kuliner khas daerah Klaten.

## **F. Manfaat Penelitian**

1. Menumbuhkan suatu sikap berfikir ilmiah dan dinamis dalam pengembangan pembangunan, terutama pengembangan ilmu pengetahuan.
2. Menambah wawasan ilmu dalam hal yang berhubungan dengan pariwisata dan kuliner nusantara.
3. Memacu untuk menambah ide-ide terutama dalam hal mempertahankan budaya bangsa.
4. Memotivasi masyarakat untuk mengembangkan makanan tradisional menjadi salah satu aset wisata.
5. Sebagai salah satu masukan kepada Pemerintah Daerah Klaten dalam rangka pengembangan kuliner daerah Klaten untuk menunjang pariwisata.

## **BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

#### **A. Kajian Teori**

##### **1. Persepsi**

Persepsi merupakan salah satu aspek psikologis yang penting bagi manusia dalam merespon kehadiran berbagai aspek dan gejala di sekitarnya (M Ina, 2012).

Proses kognitif yang dipergunakan oleh individu untuk menafsirkan dan memahami dunia sekitarnya (terhadap obyek). Gibson juga menjelaskan bahwa persepsi merupakan proses pemberian arti terhadap lingkungan oleh individu. Oleh karena itu, setiap individu memberikan arti kepada stimulus secara berbeda meskipun objeknya sama. Cara individu melihat situasi seringkali lebih penting daripada situasi itu sendiri (Gibson, 1989).

Persepsi adalah sebuah proses saat individu mengatur dan menginterpretasikan kesan-kesan sensori guna memberikan arti bagi lingkungan mereka (<http://id.wikipedia.org/wiki/Persepsi>).

Persepsi secara falsafah mengandung arti cara memberikan makna (John R. Wienburg dan William W. Wilmot dalam Purwasito, 2003: 172) sedangkan menurut Mulyana (2002:167), persepsi itu muncul karena setiap penilaian dan pemilihan seseorang terhadap oranglain diukur berdasarkan penyertaan budaya sendiri.

Persepsi biasanya mengacu pada suatu pengalaman pada suatu kejadian yang beragam dan berpengaruh pada faktor seperti perhatian dan pembelajaran yang dipahami oleh panca indra. Persepsi merupakan bagaimana cara kita menyesuaikan diri dengan lingkungan sekitar (Peter D Spear,1998).

Persepsi adalah bagaimana seseorang mampu memahami objek-objek yang ada disekitar dan mampu menangkap hal-hal melalui alat-alat indra dan diproyeksikan pada bagian tertentu di otak sehingga dapat mengamati objek tertentu (Sarlito W. Sarwono, 2012).

Persepsi adalah cara melihat suatu hal melalui berbagai dimensi antara lain dimensi waktu, dimensi tempat dan warna (Irwanto, 1989)

Persepsi merupakan suatu proses yang sangat beragam berupa evaluasi dan penafsiran, hal tersebut terjadi apabila tanpa disertai kemauan dan kewaspadaan (Merle J. Moskowitz, 1969).

Persepsi adalah proses mengatur dan mengartikan informasi sensoris untuk memberi makna dan memiliki tujuan agar memperoleh pemahaman dengan mengajukan sebuah pertanyaan yang sederhana seperti: "Apa Tujuannya?". (Laura A. King, 2010).

Persepsi merupakan suatu proses yang didahului oleh penginderaan, yaitu merupakan proses yang berujud diterimanya stimulus oleh individu melalui alat reseptornya (Bimo Walgito, 1981).

Dari definisi-definisi dan proses timbulnya persepsi yang telah dikemukakan di atas maka dapat dinyatakan bahwa persepsi adalah cara dan proses seseorang untuk mengorganisasikan dan memberi pandangan

atau tanggapan terhadap sesuatu objek atau informasi yang dilihat, didengar atau dirasakan sehingga timbul suatu kesan dan terjadi suatu tanggapan terhadap hal-hal yang berupa objek atau informasi yang diterima.

Persepsi sangat bergantung pada komunikasi, begitu juga sebaliknya. Persepsi timbul karena adanya dua faktor yaitu internal dan eksternal. Faktor internal bergantung pada proses pemahaman sesuatu yaitu sistem nilai, tujuan, kepercayaan dan tanggapan terhadap hasil yang dicapai, sedangkan faktor eksternal berupa lingkungan.

Cara mengukur persepsi adalah dengan cara *self report*. *Self report* adalah metode penilaian sikap dimana responden diberi pertanyaan secara langsung tentang keyakinan atau perasaan responden terhadap suatu objek. Prosedur dalam penilaian atau mengukur persepsi antara lain: 1) Pengamatan terhadap perilaku: Perilaku yang ingin diamati oleh periset biasanya berupaya dipancing dengan menciptakan situasi 11rtificial. Contohnya adalah untuk menilai sikap seorang terhadap undang-undang (UU) penggunaan sabuk pengaman, subjek diminta untuk menandatangani persetujuan yang sangat mendukung dijadikannya pemakaian sabuk pengaman sebagai undang-undang (UU). 2) Teknik Tidak Langsung: dilakukan dengan uji kelengkapan kalimat, salah satunya adalah dengan bercerita. 3) Kinerja pengerjaan tugas-tugas objektif: Periset meminta seorang individu untuk mengingat sejumlah fakta tentang suatu isu, kemudian menilai sikapnya berdasarkan fakta-fakta yg berhasil diingat.

## 2. Upacara Tradisional Yaqowiyu

Upacara tradisional Yaqowiyu diadakan setiap tahun secara tetap, dan berkembang dari tahun ke tahun menurut situasi dan kondisi yang selalu berubah. Awal mula diadakannya upacara tersebut berdasarkan penuturan cerita turun-temurun atau penuturan dari para sesepuh desa Jatinom, Klaten bahwa Ki Ageng Gribig adalah seorang ulama besar yang hidup pada abad ke-15 sejaman dengan para Wali Sembilan. Wali Sembilan adalah tokoh-tokoh penyebar agama Islam yang sangat terkenal. Ajaran agama yang mereka sampaikan mudah diterima dan dimengerti oleh masyarakat.

Upacara tradisional Yaqowiyu merupakan upacara permohonan kepada Tuhan agar diberi keselamatan dan kemudahan mencari rizqi, dilindungi dan diberkahi dalam kehidupan sehari-hari. Selain itu Yaqowiyu juga disebut upacara "penyebaran apem". Disebut demikian karena pada setiap puncak acara Yaqowiyu akan disebarkan kue apem kepada pengunjung. Para pengunjung sangat antusias untuk mendapatkan kue apem karena mereka percaya bahwa apem hasil rebutan tadi tidak akan dimakan, tetapi disimpan sebagai benda yang mengandung tuah. Yaqowiyu disebut juga "Saparan" karena pelaksanaan upacara ini selalu jatuh pada bulan Sapar dalam perhitungan tahun Qomariah tahun Jawa.

Upacara tradisional Yaqowiyu pada hakekatnya merupakan peringatan untuk mengenang Ki Ageng Gribig sewaktu pulang dari menunaikan ibadah haji pada bulan Sapar tahun 1589 M. Ki Ageng Gribig adalah seorang ulama yang dihormati dan dituruti setiap tindakannya.

Adapun doa yang diucapkan oleh Ki Ageng Gribig setiap selesai berdakwah berbunyi: "Ya Qowiyu Ya Azziz Qowwina wal Muslimin. Ya Qowiyu Ya Razazagwarzugna wal Muslimin", yang artinya: Ya Tuhan Yang maha Kuat, Ya Tuhan yang memberi rizqi berikanlah rizqi kepada kami kaum muslimin (Buku Potensi Pariwisata Kabupaten Klaten, 2007). Sewaktu pulang dari tanah suci beliau membawa oleh-oleh berupa roti. Sudah menjadi sebuah tradisi atau kebiasaan dalam masyarakat Indonesia, setiap keberangkatan haji para kerabat akan mengantar dan setiap pulang akan diberi ucapan selamat, dan ada pula yang meminta oleh-oleh. Pada saat kepulangan Ki Ageng Gribig, banyak tamu yang datang untuk memberi ucapan, kemudian beliau menjamu dengan roti yang dibawa dari tanah suci. Banyaknya tamu yang datang, menyebabkan roti yang dibawa dari tanah suci tidak cukup untuk menjamu tamu-tamu beliau yang datang dan ternyata hanya tinggal dua buah. Agar tidak mengecewakan para tamu, Ki Ageng Gribig mencampurkan roti tersebut dengan kue apem.

Seiring berkembangnya jaman, tradisi Yaqowiyu masih dilestarikan dan cara merayakannya yang unik masih dipertahankan. Hingga kini tradisi membagikan kue apem bertahan hingga sekarang menjadi tradisi yang telah berurat akar yang sekarang dinamakan upacara tradisional Yaqowiyu (wawancara dengan Muhtadi, 9 Desember 2013). Adapun yang menjadi latar belakang diadakannya upacara tersebut ialah adanya kehendak yang tidak bisa lepas dari masyarakat sekitar yang menjadi pendukung kuat untuk tetap mempertahankan tradisi upacara Yaqowiyu. Mereka akan merasa kecewa apabila acara ditiadakan dan masyarakat sekitar khawatir

jika akan mendatangkan kesengsaraan atau malapetaka. Pengadaan upacara jauh hari sebelumnya sudah dipersiapkan terlebih dahulu sebelum hari yang sudah ditentukan yang telah dihitung satu tahun sebelum acara berlangsung, dan masyarakat Jatinom pun sibuk mempersiapkan makanan yang nikmat dan tidak lupa pula masyarakat beramai-ramai membuat apem. Sebagian masyarakat ada yang menjual apem dan ada pula yang hanya dinikmati bersama keluarga. Pada hari-hari menjelang Yaqowiyu para sanak saudara dari keluarga diluar Jatinom datang untuk mengunjungi keluarga mereka yang berada di Jatinom untuk bersilaturahmi. Pada saat tersebut bagi para masyarakat Jatinom acara Yaqowiyu merupakan saat yang paling baik untuk berkumpul dengan sanak keluarga dan mengadakan silaturahmi.

Upacara tradisional Yaqowiyu diadakan dengan maksud untuk meminta permohonan kekuatan serta ampunan dan murah rejeki kepada Tuhan Yang Maha Esa. Masyarakat menyadari bahwa setiap manusia tidak lepas dari kesalahan dan merasa dirinya lemah serta bersedia memohon ampun, maka Tuhan akan mengampuni segala dosa-dosanya. Tujuan diadakannya upacara tersebut ialah:

- a. Untuk melestarikan salah satu warisan budaya tradisional yang masih hidup dan berkembang didalam masyarakat. Pada kenyataannya upacara banyak sekali pengikutnya dan masyarakat masih banyak yang percaya tentang makna diselenggarakannya upacara tersebut.
- b. Untuk menunjang pembentukan dan ketahanan dalam bidang kebudayaan nasional yang bersumber pada kebudayaan daerah.

- c. Meneruskan ajaran yang adi luhur dari pinisepuh pada umumnya dan Ki Ageng Gribig pada khususnya, yang bersumber pada kitab suci Al Quran.
- d. Memberi kesempatan kepada para pedagang untuk mengembangkan usahanya meski hanya pada saat acara Yaqowiyu berlangsung. Dengan adanya upacara para pedagang dapat memanfaatkan usahanya dan dapat menikmati keuntungan yang cukup.
- e. Memberikan wadah atau tempat rekreasi bagi masyarakat Jatinom dan sekitarnya. Dalam hal ini pelaksanaan upacara tradisional Yaqowiyu adalah merupakan atraksi wisata daerah (Dinas Pariwisata Kabupaten Klaten, 2007).

Persiapan-persiapan dalam rangka menyongsong upacara tradisional Yaqowiyu bersifat umum dan bersifat khusus (Dinas Pariwisata Kabupaten Klaten, 2007). Persiapan yang bersifat umum yaitu persiapan yang dilakukan secara gotong-royong oleh warga masyarakat setempat misalnya:

- 1) Membersihkan tempat-tempat untuk pelaksanaan upacara serta gotong-royong, mengecat serta mengecat ulang Masjid.
- 2) Persiapan umum yang bersifat resmi yaitu dibentuknya susunan panitia oleh Pemda Tingkat II Klaten yang dalam hal ini Dinas Pariwisata yang paling banyak berperan. Susunan panitia yang anggotanya terdiri dari beberapa pihak instansi yang terkait. Juga termasuk perijinan pendirian beberapa stan yang bersifat hiburan dan kesenian.

- 3) Membuat panggung yang berjumlah dua buah, dengan ukuran 4x5 meter. Panggung untuk upacara masing-masing terdiri dari dua bagian yaitu bagian bawah dan bagian atas. Pada bagian bawah merupakan tempat tertutup dengan satu pintu dan dua buah jendela dan pada bagian atas merupakan ruang terbuka. Bangunan panggung ini dibuat dari bahan yang sangat sederhana, dengan konstruksi bambu, berdinding triplek dan anyaman bambu. Bangunan ini berfungsi untuk pelaksanaan penyebaran apem. Bangunan panggung yang bawah untuk penampungan apem, sedang bagian atas untuk pelemparan apem. Dibagian lain yang masih satu tempat dengan arena upacara dibangun sebuah panggung dengan ukuran 8x6 meter yang sudah permanen.
- 4) Saat berlangsungnya upacara, tempat dipasang tenda dandilengkapi meja dan kursi untuk para tamu undangan.

Persiapan khusus untuk berlangsungnya upacara tradisional Yaqowiyu ialah bahwa seluruh masyarakat di desa Jatinom pada masing-masing keluarga dipastikan membuat kue apem dari tepung beras, santan, gula dan sedikit tape singkong. Kue-kue apem yang dibuat masyarakat tadi diserahkan kepada panitia yang berada di panggung-panggung yang ada di arena upacara.

Kue apem yang akan disebarkan telah dibentuk seperti gunung yang disusun secara menurun dengan urutan 4-2-4-4-3 yang memiliki arti jumlah rakaat shalat lima waktu antara lain Isya'-Subuh-Dhuhur-Ashar-Maghrib. Pada puncak acara Yaqowiyu sekarang, kue apem dibagikan

dengan cara disebar oleh panitia yang bertugas pada saat acara berlangsung kemudian para pengunjung akan berebut Kue Apem dengan bersemangat. Para petugas pelempar apem memakai seragam pakaian putih lengan pendek, berkerah pendek, dengan saku disamping kanan dan kiri bagian bawah dan dibelah kedua sisinya. Selain itu para petugas pelempar apem memakai ikat kepala warna putih. Seragam tersebut sudah merupakan ketentuan dan disepakati oleh masyarakat sejak dulu. Kemudian dibuatkan suatu tempat semacam *bese*katau tempat makanan yang dibuat dari anyaman janur kuning sebanyak dua buah sebagai tempat kue apem yang digunakan untuk pelemparan pertama kali. Selain itu disiapkan dua buah payung dengan tangkai yang panjang. *Bese*kjanur dan payung ini untuk prosesi dalam pelaksanaan awal upacara penyebaran apem. Demikian pula pembawa *bese*k janur ini menggunakan pakaian Jawa dengan lengkap, yaitu destar, baju beskap lengkap dan memakai keris yang ditaruh dibelakang baju beskap. Pada bagian bawah, pembawa *bese*k janur memakai kain batik wiron dan memakai alas kaki selop. Setelah segala sesuatunya siap, tinggal menunggu pelaksanaan upacara Yaqowiyu yang akan segera berlangsung (wawancara dengan Munadi, 9 Desember 2013).

Setelah mendapatkan Kue Apem, para pengunjung akan membawa pulang kue tersebut kemudian disimpan atau digantung pada pintu rumah dengan harapan agar selalu mendapatkan berkah. Bagi masyarakat yang berprofesi sebagai petani mereka percaya bahwa sawah atau ladang yang disebar atau ditanam kue apem pada sudut sawah atau ladang akan diberi

kesuburan dan terhindar dari serangan hama dan penyakit, sehingga panen akan berhasil. Suatu kenyataan yang tidak dapat dipungkiri pula ialah bahwa rumah para penduduk setempat bahkan rumah dari para pengunjung yang datang dari luar daerah pun percaya apabila kue apem yang diperoleh dari upacara Yaqowiyu digantungkan diatas pintu mereka maka seluruh isi rumah akan mendapat keselamatan dan kemudahan dalam mencari rejeki. Selain itu anak-anak muda serta remaja, mereka menyimpan apem tersebut agar cepat mendapat jodoh atau teman hidup. Di lingkungan kaum pedagang pun, mereka berusaha keras untuk mendapat apem tersebut. Para pedagang ini percaya bahwa dengan menggantungkan apem didalam warung atau toko agar barang dagangan yang merka jual dapat laku keras dan mendapat keuntungan yang banyak.

Adapun prosesi yang harus dijalani sebelum upacara puncak Yaqowiyu diadakan (Dinas Pariwisata Kabupaten Klaten, 2007). Upacara tradisional Yaqowiyu di Jatinom ini terdiri atas beberapa tahap, yaitu:

1) Upacara pengajian di masjid Ageng

Pelaksanaan upacara pengajian yang berlangsung di Masjid Ageng Jatinom ini merupakan upacara yang mengawali upacara tradisional Yaqowiyu. Upacara tersebut dilakukan pada malam hari yaitu hari Kamis malam Jumat, menjelang hari dilaksanakannya upacara penyebaran apem. Upacara pengajian di Masjid Ageng ini dimulai pukul 20.00 WIB atau sesudah sholat Isya' sampai selesai dan dilanjutkan dengan tirakatan. Pada upacara pengajian ini diisi dengan ceramah tentang

ajaran keagamaan dan riwayat kisah Ki Ageng Gribig. Ceramah merupakan santapan rohani bagi masyarakat, serta untuk mengenang kembali seorang tokoh ulama besar yaitu Ki Ageng Gribig. Dengan beberapa ceramah tersebut diharapkan masyarakat akan lebih tahu tentang hakikat manusia hidup di dunia maupun di akhirat. Setelah ceramah berakhir, dilanjutkan dengan pengajian bersama. Pengajian ini diikuti oleh semua lapisan masyarakat, baik laki –laki, perempuan, tua, muda, semua dapat menghadiri pengajian tersebut. Ceramah dan pengajian dibawakan oleh para ulama yang tergabung dalam pengurus Masjid Ageng Jatinom. Selanjutnya setelah berakhirnya pengajian, para pengunjung banyak yang berziarah ke makam Ki Ageng Gribig dan dikomplek makam dan masjid para pengunjung melakukan tirakatan hingga semalaman.

## 2) Upacara Prosesi Mendoakan Kue Apem di Masjid Ageng

Upacara prosesi sebaran apem berlangsung menjelang upacara penyebaran apem yakni pada siang hari antara pukul 13.30 WIB, setelah selesai shalat Dhuhur. Upacara ini merupakan rangkaian upacara yang bersifat sakral. Pada mulanya apem yang sudah dimasukkan ke dalam *bese* janur yang berjumlah dua buah tersebut dari Masjid Ageng dibawa oleh para petugas yang berpakaian Jawa lengkap sebanyak kurang lebih sepuluh orang, dan dua orang lainnya membawa janur yang berisi apem dibawa sambil berjalan menuju makam Ki Ageng Gribig. Perjalanan ini merupakan iring-iringan, deretan belakang pembawa apem tersebut diikuti oleh para petugas pelempar apem

dengan seragam putih dan memakai ikat kepala putih. Hal tersebut diumpamakan dengan apem yang dibawa merupakan kirab, dari makam kemudian apem tersebut dibawa kembali ke arena penyebaran dengan iring-iringan tersebut. Sementara itu tamu undangan, seperti Bupati dan para pejabat lain menuju ke tenda tempat menunggu saat dimulainya upacara penyebaran apem.

### 3) Upacara pelemparan/penyebaran apem

Upacara penyebaran apem merupakan puncak upacara tradisional Yaqowiyu. Sebelum upacara dimulai terlebih dahulu diadakan pembacaan doa dipimpin oleh ulama setempat, kemudian diteruskan serah terima, yaitu petugas yang serah-terima, yaitu petugas yang membawa apem dari makam kemudian menyerahkan kepada Bupati agar Bupati berkenan mengawali penyebaran. Setelah selesai acara serah-terima, apem tersebut langsung disebarkan oleh Bupati dengan mengucapkan Yaqowiyu, Yaqowiyu, Yaqowiyu. Selanjutnya penyebaran secara masal oleh para petugas yang berpakaian putih dari atas panggung ditujukan ke segala arah. Saat itulah pengunjung sangat ramai untuk merebut atau mendapatkan apem yang telah disebar. Penyebaran apem ini kurang lebih berlangsung selama 1 jam. Setelah apem habis disebar, maka pelaksanaan upacara tradisional Yaqowiyu telah usai.

Upacara tradisional Yaqowiyu di Jatinom, Klaten mendapatkan dukungan dan perhatian penuh dari seluruh masyarakat. Sebagian besar masyarakat di Jatinom ini masih mempercayai tradisi lama yang telah

dilakukan oleh para leluhur. Di salah satu sisi penyelenggaraan upacara tradisional Yaqowiyu ini merupakan kebanggaan masyarakat Jatinom, terlebih beberapa dari masyarakat Jatinom yang masih ada garis keturunan Ki Ageng Gribig (wawancara dengan Amalia, 9 Desember 2013).

Penyelenggaraan upacara tradisional Yaqowiyu masyarakat Jatinom sebagai pendukung upacara untuk mengenang kembali seorang tokoh ulama Islam yang pertama kali menyebarkan ajaran Islam di daerah Jatinom, yaitu Ki Ageng Gribig yang dikisahkan dengan penuh keampuhan baik tentang ilmu yang dimiliki atau sikap kepahlawanannya serta ajaran-ajaran lainnya. Jadi dengan penyelenggaraan upacara tradisional Yaqowiyu ini dianggap penting bagi pembinaan sosial budaya warga masyarakat yang bersangkutan, sebab salah satu fungsinya adalah sebagai pengokoh norma, serta nilai-nilai luhur budaya yang telah berlaku, yang disertai dengan rasa solidaritas antara sesama warga masyarakat.

Perayaan upacara tradisional Yaqowiyu pada intinya sejak dulu hingga sekarang tidak pernah berubah yaitu dengan dilakukannya penyebaran apem kepada para pengunjung. Namun demikian secara keseluruhan penyelenggaraan upacara tersebut masih didukung kuat oleh masyarakat yang melakukan dengan khidmat. Sebagai faktor penyebab dukungan kuat masyarakat setempat terhadap penyelenggaraan upacara tradisional Yaqowiyu yaitu adanya anggapan dan kepercayaan bahwa barang siapa dengan rela dan ikhlas membuat

dan menyerahkan kue apem pada upacara, maka kelak di kemudian hari mereka akan mendapat imbalan rejeki yang semakin banyak. Dengan demikian pula para tamu yang berkunjung ke beberapa rumah penduduk Jatinom, mereka akan mendapat banyak rejeki (wawancara dengan Sidiq, 9 Desember 2013).

### 3. Makanan Tradisional

Pengertian makanan adalah produk pangan yang siap hidang atau yang langsung dapat dimakan. Makanan biasanya dihasilkan dari bahan pangan setelah terlebih dahulu diolah atau dimasak (Soekarto, 1990). Sedangkan yang termasuk makanan tradisional adalah makanan (termasuk jajanan) dan minuman serta bahan-bahan campuran (*ingredient*) yang secara tradisional telah digunakan dan berkembang di daerah atau masyarakat Indonesia (Anonim, 1996).

Kudapan ialah makanan ringan yang tidak dimaksudkan untuk digunakan sebagai lauk saat makanan besar. Nilai gizi dari kudapan tidak bisa disajikan seperti halnya pada makanan lauk karena nilainya banyak yang terlalu kecil sesuai namanya sebagai makanan ringan yang tidak dimaksudkan untuk mendapatkan kalori atau zat gizi yang besar (Tyas Utami dkk, 1995).

Kue di Indonesia dapat diartikan dengan segala macam yang dapat disantap dan dimakan di samping makanan utama nasi, lauk-pauk dan buah-buahan. Disamping itu kue Indonesia juga dapat diartikan

sebagai penganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia ([http://www.crayonpedia.org/mw/BAB XV KUE INDONESIA ANNI](http://www.crayonpedia.org/mw/BAB_XV_KUE_INDONESIA_ANNI)).

Makanan tradisional terdiri dari berbagai jenis kue khas Indonesia. Kue Indonesia sendiri dapat diartikan dengan segala macam yang dapat disantap dan dimakan di samping makanan utama nasi, lauk-pauk dan buah-buahan. Disamping itu kue Indonesia juga dapat diartikan sebagai penganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia. Makanan kecil ini dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan pada suatu hidangan pesta atau selamatan, dapat pula sebagai pengiring minum teh disajikan kepada tamu atau sebagai bekal ke kantor atau ke sekolah (Ani Faridah, 2009: 51).

Setiap Negara mempunyai kekhasan makanan kecil atau kue-kuenya, seperti "*English cake*" adalah kue yang berasal dari Inggris, kue donat berasal dari Amerika, sedangkan dodol dari Indonesia. Kue tradisional Indonesia sangat banyak jenisnya, yang masing-masing berbeda sesuai dengan daerah asalnya dan mempunyai ciri khas masing-masing daerah (Anni Faridah, 2009).

Dari jenisnya, kita bisa mengenal kue tersebut berasal dari daerah mana. Contohnya Serabi Notosuman berasal dari Solo, Gethuk berasal dari Magelang, Gethuk goreng dan Nopia berasal dari Purwokerto, Tingting Gephuk berasal dari Salatiga, Kue-kue Pia berasal dari Semarang, Jenang Kudus berasal dari Kudus (<http://jawatengahinfo.wordpress.com/2011/01/20/makanan-khas-kuliner-jawa-tengah/>).

Berdasarkan karakteristiknya kue Indonesia ada dua macam yaitu kue basah dan kue kering. Bila diperhatikan karakteristik kue basah salah satunya yaitu mempunyai tekstur basah/lembab. Karakteristik kue kering yaitu mempunyai tekstur kering dan umumnya dengan teknik pengolahan digoreng dan dibakar (Ani Faridah, 2009: 51).

Makanan tradisional merupakan warisan budaya, perlunya pengembangan agar makanan tradisional agar makanan tradisional mampu bersaing dengan makanan asing terutama di era globalisasi saat ini karena minat masyarakat yang mulai menurun terhadap makanan tradisional baik dari segi kebersiha, penampilan dan inovasi produk yang telah ada. Berbagai faktor yang dapat mempengaruhi luntarnya kegemaran sebagian masyarakat terhadap makanan tradisional Indonesia antara lain disebabkan karena adanya perubahan gaya hidup, perubahan sosial budaya, perkembangan ekonomi dalam kehidupan masyarakat (Marwanti, 2010).

Indonesia memiliki makanan tradisional yang memanfaatkan sumber dari alam baik di darat maupun laut. Bahan yang digunakan dari darat seperti jagung, singkong, labu kuning. Contoh hasil olahan dari jagung adalah emping jagung, lepet jagung, marning dll. Contoh olahan dari singkong adalah gethuk, tape singkong, keripik singkong dan inovasi produk terbaru dari singkong yaitu cake singkong. Contoh olahahan dari labu kuning yaitu muffin, kolak, pie dll. Sedangkan hasil laut yang digunakan seperti berbagai jenis ikan dan rumput laut. Contoh olahan dari hasil laut seperti agar-agar rumput laut, empek-empek dan

siomay dari ikan tengiri, dll. Dari sekian banyak makanan tradisional hasil olahan bahan lokal, disisi lain memiliki kekurangan yaitu apabila bahan lokal tidak segera diolah menjadi makanan maka akan mengalami kebusukan. Untuk mengantisipasi hal tersebut, maka bahan lokal perlu diawetkan, baik dengan cara fermentasi, pembekuan hingga pengalengan. Maka bahan lokal yang dijadikan sebagai makanan tradisional tidak akan kalah dengan bahan yang digunakan pada makanan asing.

Apabila makanan tradisional selalu memiliki inovasi, baik dari segi bahan hingga penyajian dan menanamkan kecintaan masyarakat terhadap makanan tradisional serta memanfaatkan bahan lokal dengan baik maka makanan tradisional dapat berkembang dengan prospek yang sangat baik sehingga mampu memiliki daya saing dengan makanan asing dan mampu menjadi daya tarik wisatawan asing untuk mau mencicipi makanan tradisional.

Pengertian tentang makanan tradisional yang lain yaitu makanan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi golongan etnik dalam wilayah yang spesifik, diolah dari resep yang dikenal masyarakat, bahan-bahannya diperoleh dari sumber lokal dan makanan yang dihasilkan sesuai dengan selera masyarakat (Santoso, 1995).

Makanan tradisional merupakan makanan sehari-hari baik berupa makanan pokok, selingan atau sajian khusus yang sudah turun temurun dari zaman nenek moyang (Moertjipto dkk, 1994).

#### 4. Pengembangan Produk Kue Apem

Selain memiliki budaya dan keaneka ragaman hayati yang beragam, setiap daerah di Indonesia juga memiliki keaneka ragaman makanan khas, dan beberapa diantaranya merupakan hasil dari kreativitas masyarakat daerah yang menciptakan makanan tersebut, baik untuk dikonsumsi sendiri maupun untuk sebuah acara tradisi. Di Jatinom, Klaten makanan khas utama yang selalu ada setiap tahunnya adalah Kue Apem. Kue ini adalah kue khas yang ada pada saat perayaan Yaqowiyu. Selain pada perayaan Yaqowiyu, kue apem juga sering dihidangkan pada acara budaya adat Jawa yang lain seperti pada upacara *Nglimani* yang merupakan upacara adat yang memperingati 5 bulan bayi dalam kandungan, kemudian upacara *Mithoni* merupakan upacara memperingati 7 bulan bayi dalam kandungan, selain itu upacara *tedhak siten* yang merupakan upacara tradisional dimana seorang bayi umur 5 bulan yang mulai berpijak di tanah, dan acara supitan yang merupakan acara seorang anak laki-laki yang mulai tumbuh dewasa untuk disunat. Selain itu pada berbagai acara syukuran yang diadakan di masyarakat daerah di Jawa Tengah dan Yogyakarta, kue apem menjadi hidangan yang wajib ada selama acara berlangsung, dan biasanya kue apem disajikan bersama kolak dan ketan (Retno Septiyani, 1998).

Kue apem merupakan kue tradisional yang terbuat dari tepung beras yang difermentasi dengan ragi atau tape dan dipanggang diatas api degan "wajan" atau cetakan apem. Ada bermacam-macam apem yang dikenal seperti:

a. Apem garing

Apem garing terbuat dari tepung beras yang dibuat adonan bersama gula jawa, difermentasi dengan ragi atau tape dan diberi sedikit santan kemudian dipanggang dengan sedikit minyak (Retnosyari Septiani, 1998).



Gambar 1. Apem garing

Sumber: <http://boludankue.wordpress.com/tag/apem/>

b. Apem dumba

Apem dumba seperti apem garing tetapi adonan dimasukkan dalam wadah yang terbuat dari daun pisang yang disebut "takir" kemudiandikukus sampai matang (Retnosyari Septiani, 1998).



Gambar 2. Apem dumba

Sumber:

<http://klubnova.tabloidnova.com/KlubNova/Artikel/Resep/Meja-Kursus/APEM-DUMBO>

c. Apem pasung

Apem pasung memiliki adonan yang mirip dengan apem garing yang kemudian dimasukkan kedalam wadah berbentuk kerucut (conthong) yang terbuat dari daun nangka (Retnosyari Septiani, 1998).



Gambar 3. Apem pasung

Sumber: <http://disbudpar.pandeglangkab.go.id/obwisa-72.html>

Kue apem merupakan makanan tradisional yang telah cukup dikenal oleh masyarakat secara luas khususnya masyarakat Jawa Tengah dan sekitarnya. Kue apem bukan hanya sekedar makanan tradisional yang memiliki perpaduan rasa dan penampilan yang cukup menarik tetapi juga memiliki nilai religi yang selalu mengiringi dalam tradisi yang dilaksanakan khususnya pada masyarakat Jawa Tengah dan sekitarnya (Retnosyari Septiani, 1998).

Kue apem tidak hanya dikenal sebagai makan tradisional yang dapat dinikmati pada acara selamatan saja, tetapi sejak abad 19 telah dikenal sebagai makanan yang menjadi prasyarat dalam acara bersih desa. Bersih desa merupakan acara ritual yang dilakukan oleh masyarakat desa supaya desa terhindar dari musibah dan marabahaya seperti bencana alam, kekeringan maupun gagal panen. Menurut keyakinan masyarakat desa kue

apem dan makanan lainnya seperti ketan dan kolak harus ada dalam ritual agar doa dan apa yang diharapkan dapat terkabul. Pada saat acara berlangsung makanan yang telah dibuat tidak untuk dimakan namun untuk disimpan oleh masyarakat desa, konon kue apem dan makanan lainnya tersebut dapat mendatangkan berkah (Retnosyari Septiani, 1998).

Namun nilai kue apem di daerah Klaten hanya dapat dijumpai pada saat perayaan Yaqowiyu, selain itu sulit sekali untuk menemukan Kue Apem sebagai kudapan sehari-hari. Kue apem bukanlah sekedar makanan tradisional tetapi juga memiliki nilai-nilai religi atau spiritual yang harus dijaga dan dilestarikan. Apabila Kue Apem dengan mudah dapat dijumpai pada kegiatan sehari-hari, maka Kue Apem dapat dijadikan sebagai makanan khas Klaten dan bisa dijadikan sebagai oleh-oleh khas Klaten. Melalui Kue Apem yang dijadikan sebagai makanan dan oleh-oleh khas daerah Klaten maka mampu memacu perekonomian daerah. Pada dasarnya pengembangan produk adalah usaha yang dilakukan secara sadar dan berencana untuk memperbaiki produk yang sedang berjalan atau menambah jenis yang sudah ada. Apabila Kue Apem khas Klaten ini dapat dijadikan sebagai *branding* sebagai makanan khas sejak dahulu, maka diperlukan kreativitas melalui inovasi agar dapat dikembangkan dan dipertahankan sebagai makanan dan oleh-oleh khas daerah Klaten.

## **B. Hasil Penelitian yang Relevan**

1. Penelitian yang dilakukan oleh Suparmo, dkk (1995), "Makanan Tradisional Sebagai Makanan Upacara Tradisional di Daerah Jawa Tengah dan Yogyakarta" dari Pusat Kajian Makanan Tradisional Universitas Gadjah Mada, menunjukkan bahwa tradisi yang masih berkembang hingga sekarang sangat menghargai keberadaan makanan tradisional yang dijadikan sebagai sesaji kepada para leluhur dan masyarakat sangat menghormati filosofi dibalik makna sebuah makanan tradisional yang tersaji pada saat upacara-upacara tradisional di seluruh daerah Jawa Tengah dan Yogyakarta.
2. Penelitian yang dilakukan oleh Retnosyari Septiyani (1998), "Ketan, Kolak, Apem: Suatu Bentuk Religi Dalam Tradisi" dari Pusat Kajian Makanan Tradisional Universitas Gadjah Mada, menunjukkan bahwa kue apem yang dijadikan sebagai makanan wajib pada suatu ritual tradisional yang masih dijalankan oleh masyarakat hingga sekarang dan memiliki nilai religi tersendiri dapat dikembangkan sebagai kudapan sehari-hari yang dapat dibuat dan ditemukan di pasar atau toko makanan dengan mudah.
3. Penelitian yang dilakukan oleh Yull Yana Indah Yani (2010), "Manajemen Objek dan Daya Tarik Wisata Upacara Tradisional Yaqowiyu di Kecamatan Jatinom Kabupaten Klaten" dari Prodi Usaha Perjalanan Wisata Fakultas Sastra dan Seni Rupa Universitas Sebelas Maret Surakarta, menunjukkan bahwa wisata budaya yang mengangkat tradisi upacara tradisional di daerah Klaten yang masih dipertahankan hingga saat ini memiliki potensi sebagai pemasukkan dan daya tarik tersendiri bagi wisatawan dalam

maupun luar daerah. Melalui bantuan pemerintah berupa pembinaan untuk mempertahankan dan melestarikan budaya daerah Klaten mampu menjadikan upacara Tradisional Yaqowiyu sebagai *icon* daerah dan dikunjungi oleh semua kalangan setiap memasuki bulan Sapar dalam kalender Jawa dengan makanan khas yang selalu ada yaitu kue apem.

4. Penelitian yang dilakukan oleh Pipit Arini (2013), "Makanan Adat Pada Upacara Perkawinan Di Desa Sungai Jambu Kecamatan Kayu Aro Kabupaten Kerinci Propinsi Jambi" dari Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang, menunjukkan bahwa disetiap daerah di Indonesia yang masih memegang adat memiliki jenis makanan sendiri dan disetiap jenis makanannya memiliki makna dan cerita dan memiliki teknik penyajian yang berbeda-beda.
5. Penelitian yang dilakukan oleh Isti Hidayah (1999), "Budaya Makanan Dalam Upacara Tradisional Masyarakat Di Desa Brosot Galur Kulon Progo Yogyakarta", dari program studi Tata Boga Fakultas Teknologi dan Kejuruan Universitas Negeri Yogyakarta, menunjukkan bahwa makanan tradisional yang beraneka macam baik dari hidangan utama hingga kudapan merupakan hidangan yang selalu ada dan wajib pada setiap acara tradisional budaya Jawa.
6. Penelitian yang dilakukan oleh Lismi An'imatul Chisbiyah (1997), "Makanan Tradisional yang Disajikan Ibu untuk Anak Usia Sekolah Dasar di Dusun Nyangkringan Desa Bantul Kabupaten Bantul, dari program studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Insitut Keguruan dan Ilmu Pendidikan Yogyakarta, menunjukkan bahwa makanan

tradisional dapat disajikan tidak hanya pada saat acara tertentu saja namun makanan tradisional dapat disajikan setiap hari dan dapat dinikmati sebagai bekal makanan anak ke sekolah dan makanan tradisional perlu dikenalkan pada anak sedini mungkin.

### **C. Kerangka Pikir**

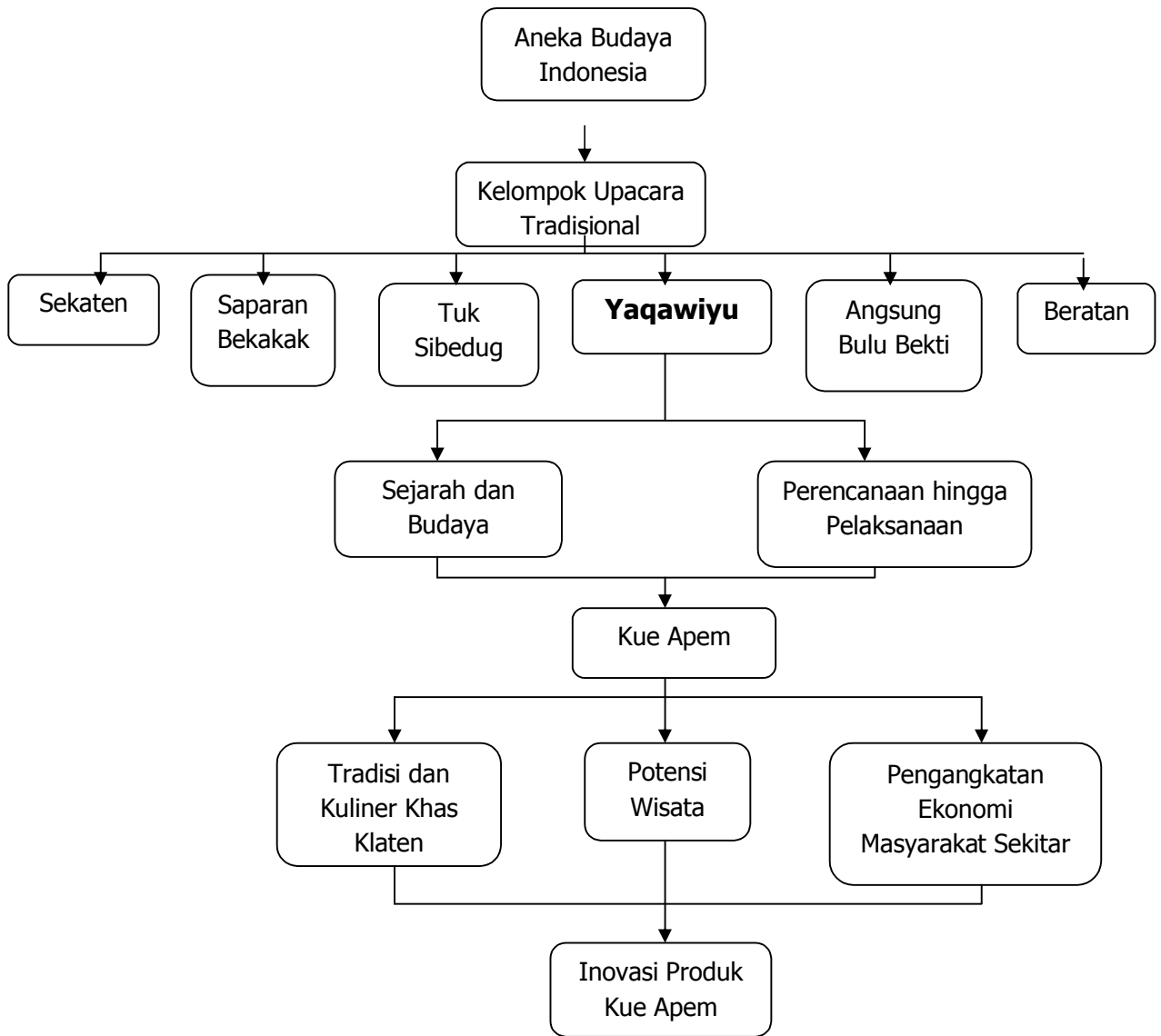
Indonesia adalah negara yang banyak memiliki kebudayaan dan tradisi yang sangat unik di setiap daerahnya. Banyak kebudayaan dan tradisi itulah yang masih dipertahankan hingga saat ini. Selain upacara Yaqowiyu yang diadakan setiap tahun di daerah Klaten, banyak upacara tradisional diseluruh daerah di Indonesia yang masih dipertahankan hingga saat ini. Seperti Sekaten yang diadakan setahun sekali di pusat Kota Yogyakarta, kemudian tradisi lain seperti Saparan Bekakak yang diadakan di Gamping, Yogyakarta dan Tuk Sivedug yang diadakan di Sleman, Yogyakarta. Upacara tradisional lain seperti Angsung Bulu Bekti yang diadakan di Temanggung, Jawa Tengah. Di daerah Jepara, Jawa Tengah ada upacara tradisional seperti Beratan.

Di daerah Klaten, Jawa Tengah upacara tradisional Yaqowiyu yang diadakan setiap tahun sekali merupakan sebuah atraksi wisata budaya, mempunyai maksud permohonan kepada Tuhan Yang Maha Kuasa agar diberi keselamatan dan kemudahan dalam mencari rezeki serta dilindungi dan diberkahi dalam kehidupan sehari-hari. Namun pelaksanaan upacara tersebut dapat pula berfungsi sebagai motivator untuk mengundang wisatawan berkunjung pada acara ini dan berkunjung ke obyek wisata yang lain. Dengan adanya upacara adat Yaqawiyu diharapkan dapat menjadi aset daerah yang

mampu menaikkan perekonomian dan daya tarik wisata. Kehadiran pemerintah untuk ikut serta dalam pengelolaan yang tepat, diharapkan dapat mengarah pada pembinaan dan pelestarian serta pengembangan upacara tradisional serta berlanjut pada pengembangan Kue Apem sebagai alternatif kuliner daerah Klaten.

Pemahaman akan persepsi masyarakat terhadap sejarah, budaya dan perencanaan hingga pelaksanaan Yaqowiyu sangat diperlukan sebagai dasar langkah lebih lanjut terhadap pengangkatan budaya dan adanya kue apem sebagai tradisi dan kuliner khas Klaten. Pengangkatan tersebut diharapkan akan menaikkan potensi wisata Klaten serta peningkatan usaha terkait Yaqowiyu dan kue apem sehingga menaikkan pendapatan masyarakat.

Persepsi masyarakat terhadap pengembangan kue apem serta potensi dan peran masyarakat juga mendukung upaya pengangkatan budaya tersebut. Dan persepsi tersebut diharapkan lahir inovasi dalam kuliner kue apem yang bernilai jual tinggi. Persepsi tersebut juga akan menempatkan potensi masyarakat pada peraturan yang sesuai.



Gambar 4. Kerangka Berpikir

## **BAB III**

### **Metode Penelitian**

#### **A. Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif adalah penelitian yang menghasilkan data deskriptif kualitatif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati (Andi Prastowo, 2012:22). Sedangkan deskriptif adalah penelitian yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang diteliti melalui data sampel atau populasi sebagaimana adanya, tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku umum (Sugiyono, 2003:21). Dengan jenis penelitian deskriptif kualitatif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati maka peneliti mampu memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian (contoh: perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan lain sebagainya) secara keseluruhan, dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah (Lexy Moleong, 2006).

Sejalan dengan pendapat tersebut maka penelitian ini bertujuan untuk memperoleh tanggapan atau gambaran tentang persepsi masyarakat terhadap upacara adat Yaqowiyu serta pengembangan produk apem sebagai salah satu alternatif kuliner daerah Klaten. Dengan demikian, penelitian ini hanya menggunakan satu variabel sehingga tidak akan menjelaskan keterkaitan dengan variabel lain dan tidak ada pengujian hipotesis

## **B. Tempat dan Waktu Penelitian**

### **1. Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Obyek Wisata Sebaran Apem Tradisi Yaqowiyu yang diadakan setiap bulan Sapar. Lokasi tempat penelitian berada di kecamatan Jatinom dapat di tempuh dari berbagai arah, jarak dari kota Klaten kurang lebih sekitar 10 km, sedangkan dari arah lain seperti desa Karangnom, desa Karangnongko, desa Mranggen kurang lebih jarak yang ditempuh sekitar 5 km, untuk menuju ke Kecamatan Jatinom bisa melalui Jalur Solo Jogja. (Brosur profil wisata Kabupaten Klaten)

### **2. Waktu Penelitian**

Waktu penelitian dilakukan pada awal bulan Oktober 2013 hingga selesai Juli 2014.

## **C. Populasi dan Sampel Penelitian**

Populasi yang diambil dalam penelitian yang berjudul "Persepsi Masyarakat Terhadap Upacara Adat Yaqawiyu Serta Pengembangan Produk Apem Sebagai Salah Satu Alternatif Kuliner Daerah Klaten" berjumlah 20 orang yang terdiri dari masyarakat sekitar desa Jatinom beserta beberapa tokoh masyarakat desa Jatinom antara lain bapak camat, bapak lurah, sesepuh desa Jatinom dan sekretaris ibu PKK desa Jatinom. Dalam penelitian kualitatif yang digunakan adalah sampel kecil, tidak representatif dan berkembang selama proses penelitian. Sampelnya biasanya sedikit dan dipilih menurut tujuan penelitian. Penelitian kualitatif juga tidak

menggunakan istilah populasi. Dinamakan situasi sosial (*social situation*) yang dapat dinyatakan sebagai objek penelitian yang ingin diketahui apa yang terjadi di dalamnya (Sugiyono, 2007).

Dalam penelitian yang berjudul "Persepsi Masyarakat Terhadap Upacara Adat Yaqowiyu Serta Pengembangan Produk Apem Sebagai Salah Satu Alternatif Kuliner Daerah Klaten" sampel yang digunakan berjumlah 4 orang sebagai narasumber, dari setiap narasumber memiliki peran masing-masing antara lain Bapak Kusnin Supriadi sebagai sekretaris kecamatan Jatinom, Bapak Murtaqi sebagai lurah desa Jatinom, Bapak Bakir Said sebagai sesepuh kepercayaan desa Jatinom dan Ibu Damai Ariana sebagai staff PKK kecamatan Jatinom.

#### **D. Teknik Penelitian**

##### **1. Observasi**

Observasi adalah cara pengumpulan data dengan cara mengamati meneliti atau mengukur kejadian yang sedang berlangsung. Dengan cara ini data yang dapat diperoleh adalah faktual dan aktual dalam artian data yang dikumpulkan diperoleh pada saat kejadian berlangsung (Kusmayadi dan Endar Sugito.2000:84). Dalam pengambilan data obyek wisata Tradisi Yaqowiyu juga dilakukan pengamatan di sekitar obyek, hasil kerajinan dan kegiatan-kegiatan yang dilakukan masyarakat di sekitar obyek.

## 2. Dokumentasi

Menurut Suharsimi Arikanto (1996-2002) mengatakan bahwa dokumentasi adalah mencari data mengenai hal-hal/variabel yang berupa catatan, surat kabar, majalah, prasasti, agenda dan sebagainya dalam hal tersebut digunakan teknik dokumentasi yaitu dengan cara mencari data melalui surat-surat kerja, data kunjungan, dan arsip Disparta Klaten seperti brosur dan dokumen.

Selain mengadakan pengamatan secara langsung, penulis juga mendapatkan data dari sumber-sumber antara lain Pariwisata Kabupaten Klaten, Susunan Kepanitiaan, juga dari Dinas Pariwisata, serta buku Inventarisasi Kebudayaan di Daerah Dalam Rangka Pengkajian Kebudayaan Daerah dari BAPPEDA Tingkat I Jawa Tengah. Dokumentasi digunakan untuk melengkapi data.

## 3. Wawancara

Wawancara adalah suatu bentuk komunikasi verbal. Jadi semacam percakapan yang bertujuan memperoleh informasi. Interview merupakan metode pengumpulan data dengan cara tanya jawab yang dikerjakan dengan sistematis dan berlandaskan pada tujuan penelitian (Moh. Pabundu Tika 1996:75). Dalam hal ini wawancara secara langsung dengan petugas yang ada di obyek wisata Upacara Yaqowiyu, dan warga yang bertempat tinggal di sekitar obyek wisata tersebut.

#### 4. Studi Pustaka

Studi pustaka yaitu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengumpulkan bahan-bahan yang relevan, meliputi literatur, buku-buku atau catatan-catatan yang mendukung penelitian, sebelum melangkah lebih jauh, ada baiknya penulis memaparkan beberapa teori yang menjadi acuan dan melandasi pemikiran dalam penulisan skripsi ini. Literatur yang digunakan, penulis dapatkan kumpulan melalui studi pustaka, internet dan artikel surat kabar. Data-data tersebut sebagian diperoleh dari Dinas Perhubungan dan Pariwisata Kabupaten Klaten, Perpustakaan, dan lain-lain.

#### **E. Definisi Operasional Variabel Penelitian**

Agar tidak terjadi salah penafsiran maka terlebih dahulu peneliti kemukakan pengertian penting yang berhubungan dengan judul yaitu : upacara adat Yaqawiyu adalah upacara permohonan kepada Tuhan agar diberi keselamatan dan kemudahan mencari rizqi, dilindungi dan diberkahi dalam kehidupan sehari-hari yang disebarkan oleh Ki Ageng Gribig pada saat berdakwah di tanah Jatinom, Klaten se usai melaksanakan ibadah haji.

Pengembangan produk kue apem merupakan usaha yang dilakukan untuk mengangkat kue apem khususnya khas desa Jatinom, Klaten agar menjadi *trademark* kota Klaten sebagai makanan khas.

## **F. Validitas dan Realibilitas Instrumen**

Dalam penyusunan instrumen, sebelumnya peneliti menggunakan pendekatan etnografi, peneliti terjun langsung untuk menyaksikan serta ikut merasakan langsung atmosfer budaya yang terdapat di upacara adat Yaqawiyu selama beberapa waktu tertentu selama upacara adat Yaqawiyu dilangsungkan. Etnografi sendiri merupakan pekerjaan mendiskripsikan kebudayaan. Tujuan utama etnografi adalah memahami sudut pandang penduduk asli, hubungannya dengan kehidupan untuk mendapatkan pandangannya mengenai budayanya (James P. Spradley, 2007: 4).

Penyusunan instrumen penelitian disesuaikan dengan variabel yang diteliti, indikator sebagai tolak ukur dan nomor butir (*item*) pertanyaan atau pernyataan yang telah dijabarkan dari indikator. Dengan kisi-kisi instrumen maka pengujian validitas dapat dilakukan dengan mudah dan sistematis. Sebelum wawancara dilakukan, terlebih dahulu dikonsultasikan dengan para ahli (*expert judgment*) untuk mengetahui apakah butir-butir instrumen telah mewakili dari apa yang telah diukur (ada pada lampiran). Berikut ini merupakan kisi-kisi wawancara tentang persepsi masyarakat terhadap upacara adat Yaqowiyu serta pengembangan produk apem sebagai salah satu alternatif kuliner daerah Klaten.

Tabel 1. Kisi-kisi Instrumen Variabel Persepsi Masyarakat Terhadap Upacara Adat Yaqowiyu.

Sub Variabel	Indikator	No. Item
1. Sejarah Yaqowiyu.	Pengukuran persepsi masyarakat desa Jatinom, Klaten terhadap sejarah upacara tradisional Yaqowiyu	1, 2
2. Penyelenggaraan upacara adat Yaqowiyu dari perencanaan hingga puncak acara.	Langkah-langkah yang dilakukan pada perayaan upacara adat Yaqowiyu: 1) Upacara pengajian di Masjid Ageng Jatinom 2) Upacara prosesi mendoakan apem di Masjid Ageng Jatinom 3) Upacara pelemparan/penyebaran apem	3
3. Kue apem sebagai makanan khas pada perayaan Yaqowiyu.	Filosofi keberadaan kue apem pada saat upacara Yaqowiyu dari nama, bentuk gunung, penyebaran dan waktu diadakannya upacara adat Yaqowiyu	4,5
4. Pengembangan produk kue apem.	Pengukuran persepsi masyarakat desa Jatinom, Klaten terhadap pengembangan produk kue apem melalui uji organoleptik (rasa, tekstur dan warna)	6,7,8,9

### G. Teknik Analisis Data

Analisis ini dilakukan dengan teknik diskriptif kualitatif, maksudnya data yang terkumpul dan didapat dari hasil penelitian dengan dilakukan secara terus menerus dari awal hingga akhir penelitian dengan induktif, dan mencari pola, serta teori serta memberikan gambar menurut apa adanya sesuai

dengan kenyataannya pada waktu penelitian dilakukan (Andi Prastowo, 2012: 45).

Analisis data dengan deskriptif kualitatif dikembangkan atas dasar kejadian yang diperoleh ketika kegiatan lapangan berlangsung. Kegiatan pengumpulan data dan analisis data berlangsung secara serempak.

## **BAB IV**

### **Hasil Penelitian dan Pembahasan**

#### **A. Hasil Penelitian**

##### 1. Keadaan dan Lokasi Penelitian

Desa Jatinom terletak di sebelah utara pusat kota Klaten atau sekitar  $\pm 12$  km dari kantor PEMDA Klaten. Jatinom merupakan kecamatan yang memiliki beberapa kelurahan antara lain Bandungan, Bengking, Beteng, Bonyokan, Cawan, Gedaren, Glagah, Jatinom, Jemawan, Kayumas, Krajan, Mranggen, Pandeyan, Puluhan, Randulanang, Socokangsi, Temuireng dan Tibayan.

Dari segi lingkungan alam, wilayah desa Jatinom keadaan tanahnya merupakan dataran tinggi dengan ketinggian 450 meter diatas permukaan laut. Hubungan desa dengan pusat kota cukup lancar, hal ini dikarenakan kondisi jalan yang sudah beraspal, sehingga komunikasi berjalan lancar. Disamping itu juga didukung oleh sarana transportasi yang memadai.

Luas daerah Jatinom adalah 3.553 Ha yang sebagian tanahnya sudah merupakan pemukiman penduduk. Luas lahan pertanian di desa Jatinom hanya sekitar 21,04% dari keseluruhan luas desa. Sehingga untuk memenuhi kebutuhan bahan makanan pokok masih perlu mendatangkan dari luar desa. Akan tetapi dikarenakan jarak desa Jatinom dengan pusat kota tidak terlalu jauh, maka distribusi makanan pokok dapat terpenuhi dengan lancar.

Adapun batas-batas desa Jatinom adalah sebagai berikut:

- a) Sebelah utara : Desa Polanharjo
- b) Sebelah selatan : Desa Mranggen
- c) Sebelah barat : Desa Cawan
- d) Sebelah timur : Desa Karangnom

Desa Jatinom terdiri dari 17 dusun antara lain Bandungan, Bengking, Beteng, Bonyokan, Cawan, Gedaren, Glagah, Jatinom, Jemawan, Kayumas, Krajan, Mranggen, Pandeyan, Puluhan, Randulanang, Socokangsi, Temuireng dan Tibayan.

Jumlah penduduk desa Jatinom berdasarkan Laporan Perkembangan Penduduk bulan Oktober-Desember tahun 2013 adalah 2.543, yang terdiri dari 1.253 jiwa laki-laki dan 1.290 jiwa perempuan dengan jumlah KK 744.

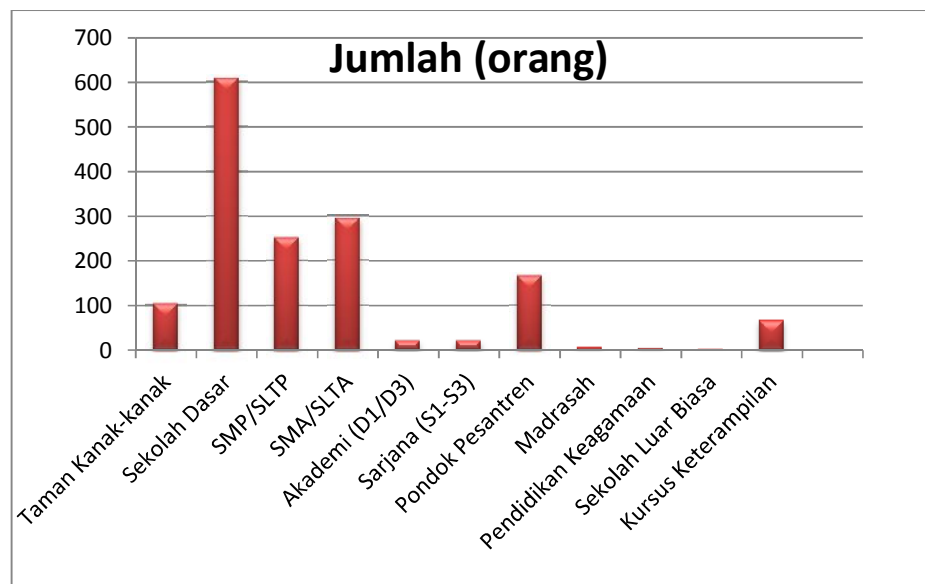
Jika dilihat dari jenis pekerjaan yg dimiliki penduduk desa Jatinom sebagian besar adalah petani dan buruh, dan mereka mempunyai lahan sendiri yang biasanya digunakan untuk persawahan dan perkebunan. Berikut ini adalah tabel jenis mata pencaharian penduduk.

Tabel 2: Jenis Mata Pencaharian Penduduk

Mata Pencaharian	Jumlah (orang)
Pegawai/karyawan	87
Pedagang/wiraswasta	252
Petani	423
Pertukangan	27
Buruh Tani	142
Pensiunan	38
Jasa	36
Jumlah	1005

(Sumber: Laporan Kependudukan Kecamatan Jatinom 2010)

Selanjutnya dari jumlah penduduk di desa Jatinom yang berjumlah 2.543 jiwa berikut adalah tabel mengenai jumlah penduduk menurut tingkat pendidikan



Gambar 5: Grafik Jumlah Penduduk Menurut Tingkat Pendidikan

(Sumber: Laporan Kependudukan Kecamatan Jatinom 2010)

Jika dilihat dari tingkat pendidikan di desa Jatinom penduduknya termasuk berpendidikan sedang, hal ini dapat dilihat pada penduduk yang mengenyam pendidikan SD dan SLTP sekitar dari keseluruhan penduduk. Sebagian besar mereka setelah tamat SD melanjutkan sekolahnya ke SLTP, baik negeri maupun swasta, kemudian melanjutkan ke SLTA umum maupun kejuruan.

Jumlah sarana sosial dan budaya di desa Jatinom dapat dikatakan baik. Hal ini dapat dilihat pada prasarana yang ada di desa Jatinom yang berupa alat transportasi yang lengkap dan sarana yang memadai berupa jalan beraspal. Berikut ini adalah tabel jumlah sarana dan prasarana sosial dan budaya yang ada di desa Jatinom

Tabel 3: Jumlah Sarana, Prasarana dan Budaya

<b>Sarana, Prasarana dan Budaya</b>	<b>Jumlah</b>
Taman Kanak-kanak	2
SD	2
SLTP	3
SLTA	1
Puskesmas	1
Kantor Pos	1
KUA	1
Rumah Sakit	2
Masjid	6
Gereja	1
Kantor Kecamatan	1
Kantor Kelurahan	1

(Sumber: Data Kecamatan Jatinom 2000)

Jumlah sarana dan prasarana sosial dan budaya yang ada cukup dan memadai berpengaruh besar terhadap kualitas hidup masyarakat desa Jatinom. Letak desa Jatinom cukup strategis yang dekat dengan pusat kota

Klaten serta merupakan jalur alternatif menuju kota Semarang sangat membantu bagi terpenuhinya sarana dan prasarana sosial dan budaya.

Dilihat dari segi kehidupan keagamaan penduduk desa Jatinom merupakan pemeluk agama yang taat dan sebagian besar menganut agama Islam yaitu 97,5%. Hal ini dapat dilihat dari pengadaan kegiatan pengajian yang sering dilakukan oleh masyarakat.

Dengan jumlah penduduk yang banyak, dengan latar belakang pendidikan dan pekerjaan yang dimiliki oleh masing-masing penduduk. Dari hal-hal tersebut berpengaruh langsung terhadap persepsi masyarakat terhadap upacara adat Yaqowiyu dan kue apem sebagai makanan khas pada perayaan Yaqowiyu. Sebagian besar penduduk memberi respon positif bahkan mendukung langsung untuk turut serta dalam melestarikan budaya Yaqowiyu dan kue apem sebagai salah satu kuliner khas pada saat perayaan Yaqowiyu berlangsung. Karena banyak yang beranggapan dengan dilestarikannya upacara adat Yaqowiyu dan kue apem sebagai kuliner khas Yaqowiyu dapat menjadi potensi yang sangat bagus baik dari segi pariwisata, budaya, ekonomi dan lain-lain.

## 2. Persepsi Masyarakat terhadap sejarah dan budaya upacara tradisional Yaqowiyu

Pemahaman sejarah tentang upacara Yaqowiyu pada jaman dahulu dengan jaman sekarang sedikit bergeser. Jaman dahulu, pengunjung yang paling banyak datang adalah yang berasal dari luar daerah seperti daerah Muntilan dan Magelang. Pengunjung dari daerah tersebut masih mengingat

betul detail sejarah tentang sosok Ki Ageng Gribig saat masih hidup. Pada saat Ki Ageng Gribig masih berusia 12 tahun, beliau berhijrah dari Majapahit dengan ibunya menuju arah barat, namun saat perjalanan ibu beliau meniggal di desa Wonosroyo (sekarang dikenal sebagai UNS), kemudian beliau melanjutkan perjalanan sendirian hingga sungai Progo tepat diperbatasan antara Muntilan dan Magelang. Sesampainya di sungai Progo, Ki Ageng Gribig bertapa hingga berpuluh tahun. Dari sejarah itulah banyak warga Muntilan dan Magelang yang berdatangan pada upacara adat Yaqowiyu karena warga Muntilan dan Magelang sangat menghormati sosok Ki Ageng Gribig yang dikenal memiliki wibawa. Namun saat ini tidak hanya warga Muntilan dan Magelang saja yang datang ke upacara adat Yaqowiyu, namun hampir seluruh warga Jawa Tengah berbondong-bondong mendatangi acara tersebut.

Apabila dilihat dari kepanitiaan, tokoh, masyarakat yang mulai bergeser dalam memahami filosofi dari Yaqowiyu itu sendiri. Dari isi upacara sendiri tidak banyak berubah hanya saat ini lebih ditambah dari segi *entertaint* seperti jathilan, tari-tarian tradisional untuk menambah daya tarik masyarakat agar ingin datang dan menyaksikan acara Yaqowiyu berlangsung. Upacara adat Yaqowiyu saat ini lebih dikomersilkan sehingga banyak pihak yang memanfaatkan hal tersebut sebagai sarana hiburan dan bisnis.

Maksud dari upacara Yaqowiyu pada jaman dahulu adalah sebagai sarana berdakwah Islamiyah (agama) sedangkan maksud dari upacara Yaqowiyu pada saat sekarang adalah sebagai dakwah budaya demi

melestarikan kebudayaan. Upacara adat Yaqowiyu dari dahulu hingga sekarang dijadikan sebagai sarana menjalin silaturahmi dan pertemuan masyarakat antar daerah dan propinsi.

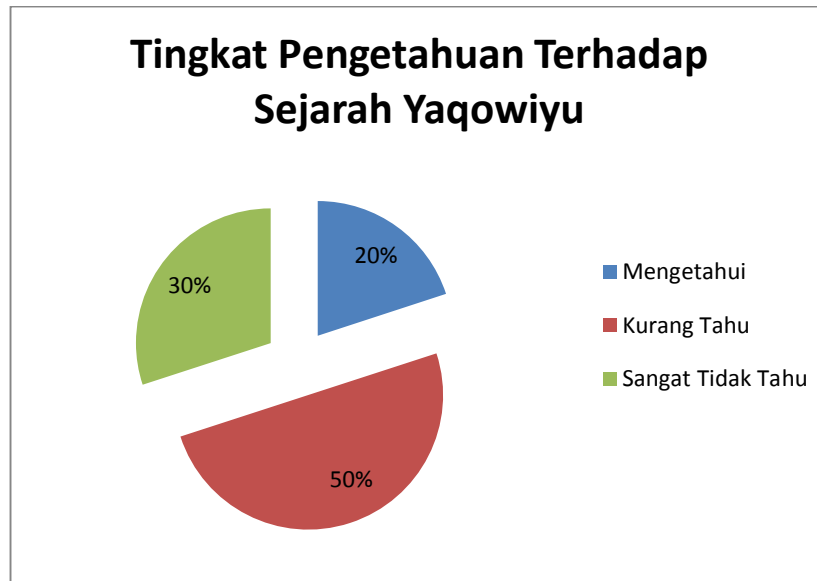
3. Tingkat pengetahuan masyarakat terhadap sejarah dan budaya upacara tradisional Yaqawiyu

Dari 20 orang responden yang terdata, 4 orang mengetahui sejarah upacara adat Yaqawiyu, 6 orang yang lain kurang tahu sejarah upacara adat Yaqawiyu sedangkan sisanya sangat tidak tahu. Berikut tabel data dibawah merupakan data dari 20 orang yang mengetahui hingga tidak mengetahui tentang sejarah adat Yaqawiyu:

Tabel 4. Jumlah tingkat pengetahuan responden terhadap sejarah Yaqawiyu

<b>No.</b>	<b>Pernyataan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Presentase</b>
1.	Mengetahui	4 orang	20%
2.	Kurang Tahu	6 orang	30%
3.	Sangat Tidak Tahu	10 orang	50%

Diadakannya upacara Yaqowiyu selain menghormati Ki Ageng Gribig adalah sebagai sarana dakwah dan masyarakat memahami betul bahwa dakwah dapat dilakukan dengan berbagai cara dan upacara Yaqowiyu hingga saat ini adalah sebagai salah satu bentuk penghormatan terhadap perjuangan Ki Ageng gribig menyebarkan agama Islam di tanah desa Jatinom. Tingkat pengetahuan masyarakat terhadap sejarah budaya Yaqowiyu dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



Gambar 6. Grafik Tingkat Pengetahuan Masyarakat

#### 4. Persepsi masyarakat pada perencanaan hingga pelaksanaan upacara tradisional Yaqowiyu

Persiapan yang dilakukan secara gotong-royong oleh warga masyarakat setempat misalnya: Membersihkan tempat-tempat untuk pelaksanaan upacara serta gotong-royong, mengecat serta mengecat ulang Masjid. Persiapan umum yang bersifat resmi yaitu dibentuknya susunan panitia oleh Pemda Tingkat II Klaten yang dalam hal ini Dinas Pariwisata yang paling banyak berperan. Susunan panitia yang anggotanya terdiri dari beberapa pihak instansi yang terkait. Juga termasuk perijinan pendirian beberapa stan yang bersifat hiburan dan kesenian.

Membuat panggung yang berjumlah dua buah, dengan ukuran 4x5 meter. Panggung untuk upacara masing-masing terdiri dari dua bagian

yaitu bagian bawah dan bagian atas. Pada bagian bawah merupakan tempat tertutup dengan satu pintu dan dua buah jendela dan pada bagian atas merupakan ruang terbuka. Bangunan panggung ini dibuat dari bahan yang sangat sederhana, dengan konstruksi bambu, berdinding triplek dan anyaman bambu. Bangunan ini berfungsi untuk pelaksanaan penyebaran apem. Bangunan panggung yang bawah untuk penampungan apem, sedang bagian atas untuk pelemparan apem. Dibagian lain yang masih satu tempat dengan arena upacara dibangun sebuah panggung dengan ukuran 8x6 meter yang sudah permanen. Saat berlangsungnya upacara, tempat dipasang tenda dandilengkapi meja dan kursi untuk para tamu undangan.

Upacara penyebaran apem merupakan puncak upacara tradisional Yaqowiyu. Sebelum upacara dimulai terlebih dahulu diadakan pembacaan doa dipimpin oleh ulama setempat, kemudian diteruskan serah terima, yaitu petugas yang serah-terima, yaitu petugas yang membawa apem dari makam kemudian menyerahkan kepada Bupati agar Bupati berkenan mengawali penyebaran. Setelah selesai acara serah-terima, apem tersebut langsung disebarkan oleh Bupati dengan mengucapkan Yaqowiyu, Yaqowiyu, Yaqowiyu. Selanjutnya penyebaran secara masal oleh para petugas yang berpakaian putih dari atas panggung ditujukan ke segala arah. Saat itulah pengunjung sangat ramai untuk merebut atau mendapatkan apem yang telah disebar. Penyebaran apem ini kurang lebih berlangsung selama 1 jam. Setelah apem habis disebar, maka pelaksanaan upacara tradisional Yaqowiyu telah usai.

Upacara tradisional Yaqowiyu di Jatinom, Klaten mendapatkan dukungan dan perhatian penuh dari seluruh masyarakat. Sebagian besar masyarakat di Jatinom ini masih mempercayai tradisi lama yang telah dilakukan oleh para leluhur. Di salah satu sisi penyelenggaraan upacara tradisional Yaqowiyu ini merupakan kebanggaan masyarakat Jatinom, terlebih beberapa dari masyarakat Jatinom yang masih ada garis keturunan Ki Ageng Gribig (wawancara dengan Amalia, 9 Desember 2013).

5. Tingkat pengetahuan masyarakat pada perencanaan hingga pelaksanaan upacara tradisional Yaqawiyu

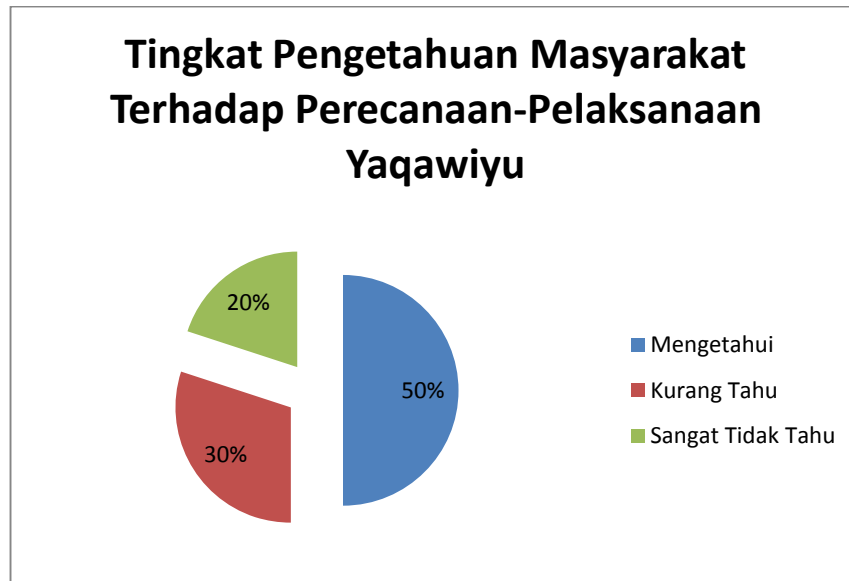
Dari 20 orang responden yang terdata, 4 orang sangat tidak tahu tentang perencanaan hingga pelaksanaan upacara adat Yaqawiyu, 6 orang yang lain kurang tahu tentang perencanaan hingga pelaksanaan upacara adat Yaqawiyu sedangkan sisanya mengetahui perencanaan hingga pelaksanaan upacara adat Yaqawiyu. Berikut tabel data dibawah merupakan data dari 20 orang yang mengetahui hingga tidak mengetahui tentang sejarah adat Yaqawiyu

Tabel 5. Tingkat pengetahuan responden terhadap perencanaan-pelaksanaan Yaqawiyu

No.	Kategori	Jumlah	Presentase
1.	Mengetahui	10 orang	50%
2.	Kurang tahu	6 orang	30%
3.	Sangat tidak tahu	4 orang	20%

Penyelenggaraan upacara tradisional Yaqowiyu masyarakat Jatinom sebagai pendukung upacara untuk mengenang kembali seorang tokoh ulama Islam yang pertama kali menyebarkan ajaran Islam di daerah Jatinom, yaitu Ki Ageng Gribig yang dikisahkan dengan penuh keampuhan baik tentang ilmu yang dimiliki atau sikap kepahlawanannya serta ajaran-ajaran lainnya. Jadi dengan penyelenggaraan upacara tradisional Yaqowiyu ini dianggap penting bagi pembinaan sosial budaya warga masyarakat yang bersangkutan, sebab salah satu fungsinya adalah sebagai pengokoh norma, serta nilai-nilai luhur budaya yang telah berlaku, yang disertai dengan rasa solidaritas antara sesama warga masyarakat.

Perayaan upacara tradisional Yaqowiyu pada intinya sejak dulu hingga sekarang tidak pernah berubah yaitu dengan dilakukannya penyebaran apem kepada para pengunjung. Namun demikian secara keseluruhan penyelenggaraan upacara tersebut masih didukung kuat oleh masyarakat yang melakukan dengan khidmat. Sebagai faktor penyebab dukungan kuat masyarakat setempat terhadap penyelenggaraan upacara tradisional Yaqowiyu yaitu adanya anggapan dan kepercayaan bahwa barang siapa dengan rela dan ikhlas membuat dan menyerahkan kue apem pada upacara, maka kelak di kemudian hari mereka akan mendapat imbalan rejeki yang semakin banyak. Dengan demikian pula para tamu yang berkunjung ke beberapa rumah penduduk Jatinom, mereka akan mendapat banyak rejeki (wawancara dengan Sidiq, 9 Desember 2013). Tingkat pengetahuan masyarakat terhadap perencanaan hingga pelaksanaan budaya Yaqowiyu dapat dilihat pada gambar dibawah ini



Gambar 7. Tingkat pengetahuan masyarakat terhadap perencanaan hingga pelaksanaan budaya Yaqowiyu.

6. Persepsi masyarakat terhadap filosofi yang terkandung pada kue apem yang ada pada perayaan upacara adat Yaqawiyu

Dari hasil wawancara mendalam yang dilakukan oleh peneliti, dari 20 orang yang dimintai informasi hanya 2 orang yang benar-benar paham filosofi kue apem yang ada pada setiap perayaan Yaqowiyu. Kue apem yang dibentuk gunung pada upacara adat Yaqowiyu merupakan suatu inovasi yang dibuat oleh panitia penyelenggaraan Yaqowiyu. Gunung kue apem meniru dengan gunung yang ada di keraton Yogyakarta dan Solo (Mataram) yang sudah sejak tahun 1613 Masehi menggunakan gunung sebagai tanda bentuk ketundukan hamba terhadap Tuhannya dan mengharapkan berkah. Adanya gunung kue apem pada saat perayaan Yaqowiyu dimulai pada tahun 1980-an dan dikembangkan hingga saat ini. Awal mulanya kue apem yang ada pada upacara adat Yaqowiyu didapatkan

oleh Ki Ageng Gribig sebagai oleh-oleh saat kepulangan haji beliau. Kemudian beliau membagikan kepada masyarakat desa Jatinom dengan cara disebar. Dari situlah keberadaan kue apem pada saat upacara adat Yaqowiyu sangat penting sehingga upacara adat Yaqowiyu masih dipertahankan karena mengandung unsur pelestarian budaya yang perlu dipertahankan.

7. Tingkat pengetahuan masyarakat terhadap filosofi yang terkandung pada kue apem yang ada pada perayaan upacara adat Yaqawiyu

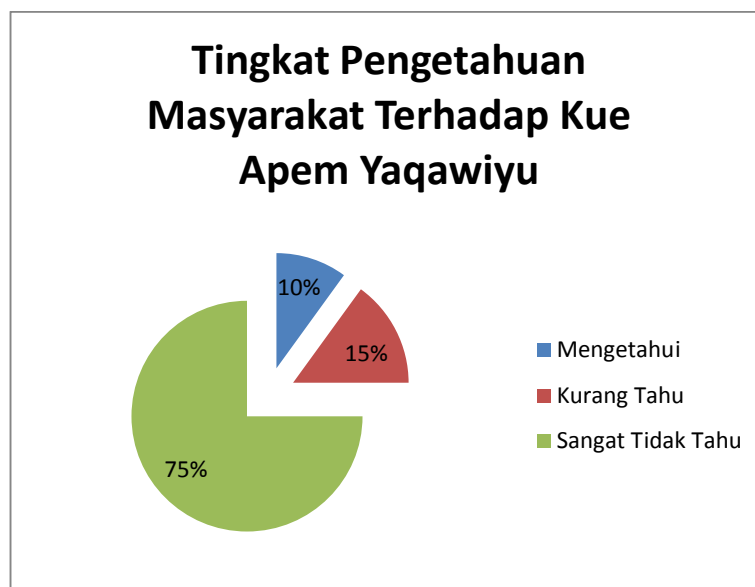
Berikut adalah data dari 20 responden yang 15 diantaranya sangat tidak tahu bahwa kue apem memiliki filosofi, 3 lainnya kurang tahu yaitu dari responden paten seperti bapak camat, bapak lurah dan sekretaris dari ibu PKK, dan 2 lainnya sangat tahu tentang filosofi kue apem pada perayaan Yaqowiyu yaitu responden paten seperti bapak sesepuh dan salah satu panitia penyelenggaraan upacara adat Yaqawiyu.

Tabel 6. Tingkat pengetahuan responden terhadap kue apem sebagai kue khas Yaqawiyu

No.	Kategori	Jumlah	Presentase
1.	Mengetahui	2 Orang	10%
2.	Kurang Tahu	3 orang	15%
3.	Sangat Tidak Tahu	15 orang	75%

Seiring berkembangnya jaman, saat ini kue apem menjadi salah satu mediator berkumpulnya banyak warga dari berbagai daerah untuk bersilaturahmi. Dengan usaha masyarakat sekitar bersama pemerintah daerah untuk mengembangkan kue apem sebagai kuliner khas desa Jatinom, Klaten maka pemerintah pusat telah memberikan bantuan

terhadap masyarakat desa Jatinom berupa 3 buah gerobak, 2 buah kompor gas, 2 buah tabung gas dan peralatan lainnya untuk mengembangkan kue apem dan diinovasikan agar kue apem tidak hanya dikenal sebagai makanan khas upacara Yaqowiyu namun juga sebagai makanan khas desa Jatinom.



Gambar 8. Tingkat Pengetahuan Masyarakat Terhadap Kue Apem Yaqawiyu

#### 8. Peran masyarakat untuk mendukung kue apem sebagai kuliner khas daerah Klaten

Pemerintah daerah telah bekerja sama dengan pemerintah pusat secara kooperatif, maka besar peluang masyarakat luas akan mengenal kue apem khas desa Jatinom. Sebagian orang yang mengenal budaya Yaqowiyu dan mengetahui kue apem sebagai makanan khas upacara

Yaqowiyu, maka pentingnya pengenalan kepada masyarakat luas dan memberikan dukungan penuh untuk melestarikan kue apem tidak hanya sebagai makanan khas pada saat perayaan Yaqowiyu saja, namun kue apem dapat dijadikan sebagai makanan khas desa Jatinom, Klaten. Selain berusaha mengenalkan kue apem sebagai makanan khas desa Jatinom, Klaten penting bagi beberapa pihak seperti pemerintah setempat dan masyarakat desa Jatinom yang benar-benar paham tentang upacara adat Yaqowiyu untuk bertanggung jawab memberi informasi tentang sejarah dan budaya Yaqowiyu serta makna dibalik kue apem sebagai makanan khas pada saat perayaan Yaqowiyu. Dengan mengenalkan kue apem khas desa Jatinom maka akan menambah pemasukan daerah khususnya desa Jatinom.

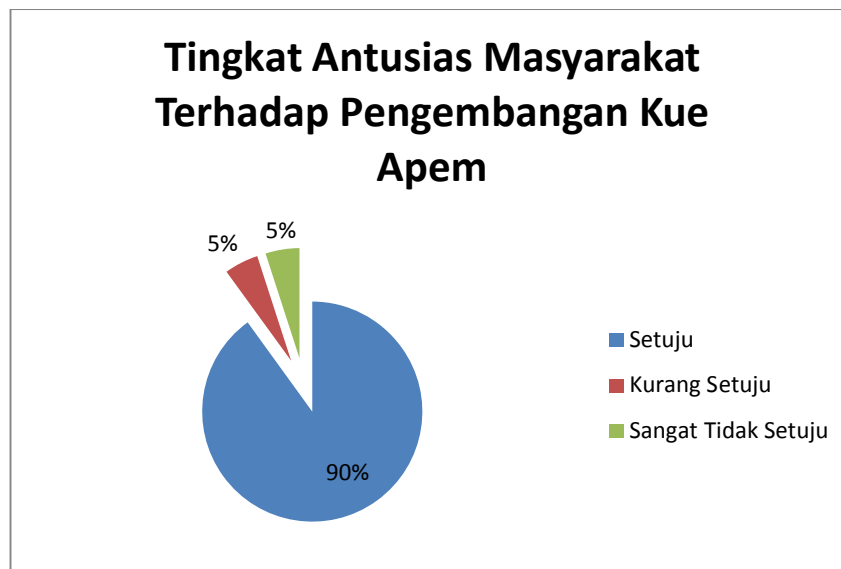
9. Tingkat antusias masyarakat terhadap pengembangan kue apem

Dari 20 responden menyatakan 19 diantaranya termasuk responden paten yang terdiri dari bapak camat, bapak lurah, sesepuh desa Jatinom dan sekretaris ibu PKK setuju apabila kue apem dikembangkan, 1 diantaranya kurang setuju dan sisanya menyatakan tidak setuju. Berikut tabelnya

Tabel 7. Tingkat antusias masyarakat terhadap pengembangan kue apem

<b>No.</b>	<b>Kategori</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Presentase</b>
1.	Setuju	18 orang	90%
2.	Kurang setuju	1 orang	5%
3.	Sangat tidak setuju	1 orang	5%

Selain mengenalkan kue apem sebagai makanan khas desa Jatinom, dengan melakukan pelatihan kepada masyarakat sekitar dan mengikuti kegiatan yang bertaraf nasional merupakan usaha awal dalam mengenalkan kue apem khas desa Jatinom. Sudah hampir 4 tahun ini, ibu-ibu PKK desa Jatinom dan pemerintah daerah bekerja sama dalam melakukan pelatihan. Pelatihan dilakukan setiap setahun sekali dengan mengajarkan tahap pembuatan kue apem sesuai standar dan seragam, serta memberi inovasi produk dengan membuat apem berbagai rasa, seperti kue apem rasa pandan, nangka, coklat, strawberry dan lain-lain.



Gambar 9. Tingkat Antusias Masyarakat Terhadap Pengembangan Kue Apem

Harapan masyarakat sekitar adalah pemerintah mampu mendorong masyarakat desa Jatinom untuk memberikan inovasi pembuatan kue apem khas desa Jatinom terutama untuk keawetan kue apem sendiri. Selain kue apem, harapan lainnya adalah pembenahan wilayah Klaten khususnya desa Jatinom mampu terealisasi dan desa Jatinom lebih dikenal sebagai daerah yang memiliki wisata religi dan dengan adanya wisata religi tersebut dapat menjadi masukan dari segi ekonomi untuk masyarakat Jatinom sendiri. Kualitas kue apem lebih ditingkatkan baik dari segi bentuk yang lebih menarik, rasa dan keawetan yang lebih ditingkatkan dan kemasan yang menarik modal penting dalam pemasaran agar konsumen tertarik karena kue apem khas desa Jatinom memiliki ciri khas yang berbeda dengan kue apem didaerah lain.

Tabel 8. Rangkuman Hasil Wawancara Dari 4 Responden Paten

<b>Aspek</b>	<b>Point Jawaban dari Beberapa Narasumber</b>
<p>1. Apakah anda memahami detail sejarah upacara adat Yaqowiyu yang diadakan di desa Jatinom, Klaten?</p>	<p>Sangat paham detail sejarah upacara adat Yaqawiyu dan merasa memiliki tanggung jawab dalam hal melestarikan budaya yang telah turun temurun diadakan setiap tahun. Namun seiring berkembangnya jaman banyak yang beruba dari upacara adat Yaqowiyu. Baik dari segi panitia hingga pemahaman masyarakat yang berkunjung terhadap filosofi upacara adat Yaqowiyu.</p>
<p>2. Dalam keturutsertaan anda dalam upacara adat Yaqowiyu, apakah anda memahami maksud dari upacara adat Yaqowiyu?</p>	<p>Keturutsertaan berbagai pihak dalam upacara adat Yaqawiyu dengan cara yang beragam. Keturutsertaan pemerintahan setempat yang paham maksud dari upacara adat Yaqowiyu seperti Camat dan Lurah dengan cara pendekatan dari sisi birokrasi agar acara yang diadakan dapat terlaksana sesuai dengan perencanaan yang telah dibuat oleh para panitia. Sedangkan dari para sesepuh dengan adanya upacara adat Yaqowiyu agar mendapat berkah serta pelestarian budaya. Hakekat atau filosofi yang terkandung dari upacara adat Yaqowiyu adalah menghormati jasa Ki Ageng Gribig yang telah menyebarkan agama Islam di Klaten khususnya daerah Jatinom, selain itu upacara adat Yaqowiyu dijadikan sarana syiar agama dan budaya. Dan membuktikan bahwa dakwah agama dapat dilakukan dengan berbagai cara.</p>

<b>Aspek</b>	<b>Poin Jawaban Dari Beberapa Narasumber</b>
3. Apakah anda mengikuti setiap rangkaian dari persiapan hingga pelaksanaan acara upacara adat Yaqowiyu?	Dari berbagai perwakilan elemen masyarakat, setiap rangkaian acara yang ada pada upacara adat Yaqawiyu diikuti dari persiapan, pengajian, penyerahan gunungan kue apem hingga puncak acara yaitu penyebaran kue apem. Dengan mengikuti setiap rangkaian upacara adat Yaqowiyu merupakan salah satu cara melestarikan budaya yang memiliki sejarah panjang. Dan ada pula sebagian masyarakat yang turut seraf dalam pembuatan kue apem kemudian diberikan kepada panitia.
4. Dalam upacara adat Yaqowiyu terdapat gunungan kue apem yang telah disusun oleh panitia acara, apakah anda memahami filosofi dari susunan gunungan kue apem tersebut?	Perbedaan pemahaman tentang gunungan kue apem tidak menghalangi untuk tetap diadakannya upacara adat Yaqowiyu. ada yang berpendapat bahwa gunungan kue apem memiliki 2 jenis layaknya manusia yaitu gunungan kue apem wedhok (perempuan) dan gunungan kue apem lanang (laki-laki). Dan dari gunungan tersebut mengandung arti ketundukan hamba terhadap Tuhannya dengan mengamalkan shalat lima waktu secara berurutan. Sedangkan ada pendapat lain yang mengatakan bahwa gunungan kue apem merupakan hasil inovasi pada tahun 1980-an yang didapatkan dari kerajaan Mataram pada tahun 1613 Masehi.
5. Dalam upacara adat Yaqowiyu pada saat kue apem dibagikan dengan cara disebar oleh panitia pelaksana dan para pengunjung acara akan berebut untuk memperoleh kue apem yang telah disebar, apakah anda tahu makna dibalik kue apem yang diperebutkan?	Sebagian masyarakat masih memiliki kepercayaan bahwa dengan mendapatkan kue apem yang berasal dari upacara adat Yaqowiyu akan mendapatkan berkah dan manfaat terutama apabila kue apem tersebut telah didoakan oleh para sesepuh sekitar. Namun ada juga yang berpendapat bahwa dengan logika jika ingin mendapatkan berkah dan manfaat dalam kehidupan, bukan kue apem Yaqowiyu yang memberikan berkah tersebut, namun dengan doa dan usahalah yang mengantarkan kita kepada keberkahan dan manfaat tersebut.

<b>Aspek</b>	<b>Poin Jawaban Dari Beberapa Narasumber</b>
6. Pada saat perayaan upacara adat Yaqowiyu, kue apem diproduksi secara massal. Apakah selain hari diadakannya upacara adat Yaqowiyu, kue apem dijual dipasaran?	Keberadaan kue apem selain pada perayaan upacara adat Yaqowiyu sedikit sulit ditemukan, jika ada pun dari segi rasa dan tekstur berbeda dengan kue apem yang ada pada saat perayaan upacara adat Yaqowiyu.
7. Dalam pengembangan kuliner daerah, saudara sebagai warga Klaten setujuah anda apabila kue apem dijadikan makanan khas daerah Klaten?	Banyak pihak menyetujui bahwa kue apem dijadikan sebagai makanan khas daerah Klaten. Dan banyak pihak yang telah membantu dalam pengembangan kue apem khas Jatinom, seperti pemerintah daerah dan pemerintah pusat dengan memberikan beberapa bantuan, dan keikutsertaan masyarakat sekitar juga menjadi pendukung yang sangat berpengaruh, dengan dukungan tersebut artinya banyak pihak yang ingin melestarikan kue apem sebagai makanan khas desa Jatinom.
8. Apabila kue apem dijadikan makanan khas daerah Klaten, apakah anda akan turut serta dalam pengembangan dan mengenalkan kepada seluruh masyarakat?	Banyak pihak yang telah turut serta dalam pengembangan kue apem sebagai makanan khas desa Jatinom. Seperti pemerintah daerah dan pemerintah pusat yang telah bekerjasama secara kooperatif. Dengan diadakannya upacara adat Yaqowiyu yang diadakan setiap tahunnya, maka secara langsung hal tersebut telah mengenalkan kue apem sebagai makanan khas upacara adat Yaqowiyu dan makanan khas desa Jatinom.
9. Apa harapan anda sebagai warga Klaten terhadap pemerintahan kota Klaten apabila kue apem dapat dikembangkan sebagai makanan khas Kota Klaten?	Harapan dari berbagai pihak adalah pemerintah daerah maupun pusat lebih mampu memberikan dorongan dan semangat kepada masyarakat untuk lebih termotivasi dalam mengembangkan kue apem sebagai makanan khas desa Jatinom baik dari segi rasa dan keawetan, dan pentingnya kemasan untuk lebih mendukung kue apem agar lebih menarik untuk dikonsumsi.

## **B. Ringkasan Hasil Wawancara Dari 4 Responden Paten**

Dari rangkuman hasil wawancara dari 4 responden paten yang terdiri dari bapak camat, bapak lurah, sesepuh desa Jatinom dan sekretaris ibu PKK bahwa mereka paham betul tentang sejarah upacara adat Yaqawiyu dan memiliki tanggung jawab untuk melestarikan dengan cara mengikuti setiap rangkaian upacara adat Yaqawiyu dari perencanaan hingga pelaksanaan.

Selain itu dalam upacara adat Yaqawiyu, makanan khas yang terdapat pada upacara adat Yaqawiyu yaitu kue apem sangat penting keberadaannya, karena kue apem memiliki filosofi yaitu merupakan makanan atau oleh-oleh yang dibawa Ki Ageng Gribig selepas beliau melaksanakan ibadah haji.

Dengan keberadaan kue apem sebagai makanan khas pada saat perayaan upacara adat Yaqawiyu diharapkan dapat dikembangkan lagi sebagai makanan khas desa Jatinom, Klaten. Dengan usaha yang telah dilakukan oleh masyarakat sekitar beserta ibu PKK yang bekerja sama dengan pemerintah setempat, maka kue apem telah dikembangkan dengan berbagai variasi dan diharapkan mampu menjadi *trademark* makanan khas kota Klaten.

## **C. Pembahasan**

Dari hasil wawancara mendalam yang dilakukan oleh peneliti. Persepsi masyarakat terhadap sejarah upacara adat Yaqawiyu sangatlah beragam, dari jawaban berbagai narasumber yang paham betul tentang sejarah dan budaya upacara adat Yaqawiyu bahwa banyak pergeseran yang terjadi dalam upacara adat Yaqawiyu baik dari segi dakwah hingga kepanitiaan, namun beberapa

masyarakat menyatakan bahwa perbedaan pandangan dan pengetahuan sejarah Yaqowiyu tidak berpengaruh banyak terhadap adanya upacara adat Yaqowiyu yang diadakan setiap setahun sekali. Banyak masyarakat sekitar khususnya masyarakat desa Jatinom yang hanya sekedar mengikuti upacara adat Yaqowiyu namun tidak paham dengan sejarah yang terkandung dalam budaya Yaqowiyu.

Hal ini penting diperhatikan oleh beberapa pihak karena kurang adanya sosialisasi seperti pemerintah bekerja sama dengan para sesepuh sekitar desa Jatinom untuk memberikan informasi yang berkaitan dengan adanya upacara adat Yaqowiyu yang diadakan setiap satu sekali agar masyarakat mengikuti upacara Yaqowiyu tidak hanya sekedar sebagai rutinitas atau kegiatan rutin setahun sekali. Ada pendapat yang menyatakan dengan diadakannya upacara adat Yaqowiyu merupakan sebagai ajang atau *event* untuk bersilaturahmi bagi para pengunjung dari berbagai daerah dan upacara adat Yaqowiyu menjadi sarana dakwah budaya yang perlu dilestarikan.

Dengan adanya berbagai pandangan tersebut, manfaat yang didapatkan dengan diadakannya upacara adat Yaqowiyu telah dirasakan oleh berbagai pihak setiap tahun dari perencanaan hingga berakhirnya acara tersebut.

Persepsi masyarakat terhadap perencanaan hingga pelaksanaan Yaqowiyu sangatlah mendukung, sejak awal perencanaan hingga puncak acara yaitu sebaran kue apem. Hal tersebut membuat pemerintah sangat mendukung dengan adanya upacara adat Yaqawiyu yang diadakan setiap setahun sekali karena dengan adanya acara tersebut, pemasukan bagi pemerintah dan warga sekitar bertambah dengan banyaknya pengunjung

yang datang dari berbagai daerah khususnya daerah Jawa Tengah dan sekitarnya.

Dukungan tersebut berupa antara lain mempersiapkan secara matang untuk pelaksanaan upacara adat Yaqowiyu yang dimulai dengan membersihkan area untuk pengadaan upacara adat Yaqowiyu, setelah itu mengadakan pengajian di Masjid Ageng Jatinom kemudian membuat panggung untuk sebaran apem, kemudian menggerakkan para pedagang dan warga desa Jatinom agar secara sukarela membuat kue apem untuk acara penyebaran apem hingga mendoakan kue apem yang dilakukan oleh para sesepuh kemudian kue apem dibagikan kepada para pengunjung dengan cara disebar.

Persepsi masyarakat terhadap filosofi yang terkandung pada kue apem yang ada perayaan upacara adat Yaqawiyu banyak yang menganggap bahwa kue apem yang dibentuk oleh panitia upacara Yaqowiyu seperti gunung merupakan hasil inovasi atau kreatifitas dari panitia penyelenggara. Padahal pada kenyataan yang didapat dari hasil wawancara oleh salah satu sesepuh desa Jatinom menyatakan bahwa gunung kue apem yang dibuat oleh panitia penyelenggara bukanlah hasil dari kreatifitas panitia upacara Yaqowiyu namun panitia penyelenggara mengikuti gaya keraton kerajaan Mataram (Yogyakarta dan Solo) pada saat perayaan Sekaten atau *Gerebeg Mulud*. Adanya kue apem sebagai makanan khas yang ada pada upacara adat Yaqowiyu, beberapa pihak berusaha memanfaatkan hal tersebut untuk dikembangkan sebagai kuliner alternatif desa Jatinom. Banyak pihak yang

setuju bahkan mendukung dan berharap kue apem bisa benar-benar menjadi makanan khas kota Klaten khususnya desa Jatinom.

Banyak pihak yang ikut mendukung kue apem dijadikan makanan khas desa Jatinom, Klaten. Usaha yang telah diusahakan dengan melakukan berbagai hal seperti memberikan pelatihan kepada warga sekitar desa Jatinom yang diadakan hampir setiap tahun bertepatan pada saat upacara adat Yaqowiyu berlangsung, membuat berbagai macam inovasi olahan kue apem dari segi rasa dan bahan, dan hingga saat ini sedang diusahakan membuat inovasi kue apem yang mampu tahan lama agar tidak cepat basi dan dapat dikonsumsi beberapa hari setelah kue apem dibuat.

Selain melakukan pelatihan dan membuat inovasi produk, beberapa pihak seperti ibu-ibu PKK yang aktif dalam melakukan pelatihan, bapak lurah desa Jatinom dan pemuda yang aktif dalam kegiatan masyarakat telah meminta bantuan kepada pemerintah daerah dan pusat agar kue apem dapat lebih dikembangkan dan dikenal masyarakat luas dengan harapan masyarakat seluruh Indonesia mengenal makanan khas desa Jatinom, Klaten adalah kue apem.

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

1. Persepsi masyarakat tentang asal mula upacara tradisional Yaqowiyu adalah suatu peringatan mengenang Ki Ageng Gribig yang telah berjasa dalam menyebarkan agama Islam di daerah desa Jatinom, Klaten.
2. Persepsi masyarakat terhadap budaya upacara Yaqowiyu yang diadakan setiap setahun secara tetap dan berkembang dari tahun ke tahun dan diadakan tepat pada bulan Ruwah dalam kalender Jawa di desa Jatinom, Klaten. Maksud diadakannya upacara adat Yaqowiyu setiap tahun adalah sebagai salah satu sarana dakwah budaya yang perlu didukung pemerintah dan dilestarikan.
3. Persepsi masyarakat pada perencanaan hingga pelaksanaan upacara adat Yaqowiyu sangat antusias. Dari pihak kecamatan dan kelurahan turun langsung membantu dan memberikan kemudahan dalam hal perijinan dan anggaran. Sedangkan dari pihak sesepuh atau para tokoh agama memberikan sumbangsih dalam hal memberikan doa. Dan ibu-ibu PKK desa Jatinom bersatu membantu dalam hal pembuatan kue apem secara bersamaan untuk diberikan kepada panitia penyelenggaraan upacara adat Yaqowiyu.
4. Pada upacara tradisional Yaqowiyu kue tradisional yang digunakan adalah kue apem sebagai makanan khas. Kue apem yang disajikan pada perayaan Yaqowiyu jaman dahulu tidak disusun berbentuk gunung, hanya disajikan

disuatu tempat atau bakul kemudian disebarakan kepada pengunjung yang datang. Susunan gunungan pada kue apem saat ini merupakan hasil inovasi yang mengikuti gaya dari kerajaan Mataram.

Kue apem yang selalu ada pada saat perayaan upacara Yaqowiyu telah diberdayakan oleh beberapa masyarakat dan mendapatkan dukungan dari pemerintah daerah dan pemerintah pusat dan persepsi masyarakat terhadap kue apem apabila dikembangkan dan menjadi makanan khas Klaten sangat baik bahkan mendukung.

5. Salah satu peran masyarakat dalam mendukung kue apem sebagai kuliner khas daerah Klaten khususnya desa Jatinom dengan melakukan pelatihan dan membuat inovasi produk. Serta memperkenalkan kepada masyarakat luas dengan mengikuti kegiatan-kegiatan di luar daerah Klaten seperti pameran produk pangan hingga mengikuti kegiatan penggalangan dana yang diadakan oleh Museum Rekor MURI.

## **B. Saran**

1. Pentingnya memberikan pengetahuan yang mendasar tentang filosofi upacara adat Yaqowiyu kepada masyarakat sekitar desa Jatinom, Klaten dan pengunjung yang datang pada perayaan upacara adat Yaqowiyu agar adanya regenerasi supaya budaya tetap diusahakan oleh generasi berikutnya untuk dilestarikan.
2. Upacara adat Yaqawiyu menjadi sarana dakwah budaya yang perlu dilestarikan sehingga dari perencanaan hingga pelaksanaan brkmbang setiap tahunnya.

3. Kue apem perlu diproduksi tidak hanya pada saat acara Yaqowiyu berlangsung, agar pengenalan kue apem khas Jatinom lebih cepat dikenal oleh masyarakat luas, serta peningkatan kualitas kue apem baik dari segi bahan, tekstur dan rasa agar masyarakat lebih berminat untuk mengkonsumsi kue apem sebagai makanan khas desa Jatinom, Klaten.
4. Masyarakat dan pemerintah lebih terdorong untuk mengembangkan dan memperkenalkan kue apem khas desa Jatinom, Klaten sebagai kuliner alternatif kota Klaten.
5. Bagi peneliti yang lain bisa menggali kembali persepsi dan potensi kue apem khas desa Jatinom agar kue apem khas desa Jatinom lebih dikenal masyarakat luas.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ani. (2010). Kue Indonesia. Diakses dari [http://www.crayonpedia.org/mw/BAB XV KUE INDONESIA ANNI](http://www.crayonpedia.org/mw/BAB_XV_KUE_INDONESIA_ANNI). pada tanggal 20 Desember 2013, Jam 20.30 WIB.
- Andi Prastowo. (2012). *Metode Penelitian Kualitatif*. Yogyakarta: Ar Ruzz Media.
- Anni Faridah. (2009). *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Anonim. (1996). Kudapan Tradisional Indonesia. Hlm. 5-6.
- Bimo Walgito. (1981). *Pengantar Psikologi Umum*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Dinas Pariwisata. (1991). *Sadar Wisata*. Dinas Pariwisata Kabupaten Daerah Tingkat II Klaten.
- Dinas Pariwisata. (2007). *Buku Potensi Pariwisata Kabupaten Klaten*. Dinas Pariwisata Kabupaten Daerah Tingkat II Klaten.
- Gibson, dkk. (1989). *Organisasi dan Manajemen Perilaku*. Diakses dari <http://www.duniapsikologi.com/persepsi-pengertian-definisi-dan-faktor-yang-mempengaruhi/>. Pada tanggal 20 Desember 2013, Jam 20.05 WIB.
- James P. Spradley. (2007). *Metode Etnografi*. Yogyakarta: Tiara Wacana.
- Jawa Tengah Info. (2011). *Makanan Khas (Kuliner) Jawa Tengah*. Diakses dari <http://jawatengahinfo.wordpress.com/2011/01/20/makanan-khas-kuliner-jawa-tengah/>. Pada tanggal 10 Desember 2013, Jam 07.00 WIB.
- John R. Wienburg dan William W. Wilmot dan Purwasito. (2003). Diakses dari <http://www.scribd.com/doc/150707142/PERSEPSI-BUDAYA>. Pada tanggal 20 Desember 2013, Jam 20.10 WIB
- Isti Hidayah. (1999). *Budaya Makanan Dalam Upacara Tradisional Masyarakat Di Desa Brosot Galur Kulon Progo Yogyakarta*. Laporan Penelitian. UNY. Yogyakarta.
- Lexy Maoleong. (1994). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosda Karya.
- Lilik Maryanto. (2011). *Pengertian, Jenis, Kegunaan Penelitian Survey*. Diakses dari

<http://lilikmaryanto.wordpress.com/2011/06/24/pengertian-jenis-kegunaan-tujuan-survey/>. Pada tanggal 25 Desember 2013, Jam 11.00 WIB.

- Lismi An'imatul Chisbiyah. (1997). Makanan Tradisional yang Disajikan Ibu Untuk Anak Usia Sekolah Dasar Di Dusun Nyangkringan Desa Bantul Kecamatan Bantul Kabupaten Bantul, DIY. Laporan Penelitian. IKIP Yogyakarta.
- M, Ina. (2012). Pengertian Persepsi. Diakses dari <http://eprints.uny.ac.id/9686/3/bab%202.pdf>. Pada tanggal 20 Desember 2013, Jam 20.00 WIB.
- Moertjipto, dkk. (1994). Makanan, Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Jawa di DIY. Yogyakarta: Depdikbud.
- Mulyana. (2002). Diakses dari <http://www.scribd.com/doc/150707142/PERSEPSI-BUDAYA>. Pada tanggal 20 Desember 2013, Jam 20.10 WIB
- Pipit Arini. (2013). Makanan Adat Pada Upacara Perkawinan Di Desa Sungai Jambu Kecamatan Kayu Aro Kabupaten Kerinci Propinsi Jambi. Laporan Penelitian. UNP Padang.
- Retnosyari Septiyani. (1998). Ketan, Kolak, Apem: Suatu Bentuk Religi Dalam Tradisi. Laporan Penelitian. Pusat Kajian Makanan Tradisional UGM Yogyakarta.
- Santoso D. (1995). Potensi Pola Makanan Tradisional: Keragaman Dari Studi Kebiasaan Pangan (*Food Habits*) Di Indonesia dan Strategi Pelestariannya. Jakarta: Dewan Riset Nasional.
- Soekarto. (1990). Bahan Pangan Indonesia. Hlm. 10-11.
- Sugiyono. (2002). Metodologi Penelitian Administratif. Bandung: CV ALFABETA.
- Suparmo dan Retno Indrati dan Tyas Utami. (1995). Makanan Tradisional Sebagai Makanan Upacara Tradisional di Daerah Jawa Tengah dan Yogyakarta. Laporan Penelitian. Pusat Kajian Makanan Tradisional UGM Yogyakarta.
- Widjihadjo. BP. 1991. Petunjuk Penulisan Makalah Skripsi dan Thesis. Fakultas Pendidikan. UNS Surakarta.
- Yull Yana Indah Yani. (2010). Manajemen Objek dan Daya Tarik Wisata Upacara Tradisional Yaqowiyu di Kecamatan Jatinom Kabupaten Klaten. Laporan Penelitian. UNS Surakarta.

# **LAMPIRAN**

## LAMPIRAN



Gambar 1. Proses pembuatan kue apem yang dilakukan oleh warga sekitar



Gambar 2. Kue apem yang telah matang



Gambar 3. Kue apem lanang (laki-laki) dan kue apem wedhok (perempuan) yang telah dipersiapkan



Gambar 4. Kue apem yang akan dibawa oleh para panitia



Gambar 5. Upacara Penyebaran Apem Yaqowiyu



Gambar 6. Kue apem sebelum diserahkan kepada Bupati Klaten



Gambar 7. Gunungan kue apem yang telah siap disebar.



Gambar 8. Panitia penyebar kue apem



Gambar 9. Pengunjung yang berebut Kue Apem