

Bahasa dan sastra dalam bingkai kebudayaan, menurut hemat saya, merupakan bidang yang sangat penting dan strategis dalam pembangunan masyarakat. Masyarakat yang berperadaban tinggi, menghargai nilai-nilai luhur, dan mampu secara sinergis membangun dinamika kemanusiaan dalam perdamaian dan kesetaraan tidak akan terbentuk tanpa bahasa, sastra, dan budaya. Di sinilah kita dapat melihat betapa pentingnya sastra bagi kelangsungan kehidupan di dunia yang kita diami bersama.  
(Prof. Dr. Thomas Pentury, M.Si. – Rektor Universitas Pattimura Ambon)

Penerbitan ini bertujuan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat terhadap bacaan yang bermutu dan juga untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang sastra dan juga kritik sastra.  
(Toha Mahsum, M.Ag. – Kepala Kantor Bahasa Provinsi Maluku)

ISBN 978-602-1048-82-5



Himpunan Sarjana  
Kesustreraan Indonesia



Universitas  
Pattimura



Kantor Bahasa  
Provinsi Maluku



Pemerintah  
Kota Ambon



Pemerintah  
Provinsi Maluku



# SASTRA DAN SOLIDARITAS BANGSA

Penyunting:  
Stella Rose Que  
Falantino Eryk Latupapua

Diterbitkan oleh  
Himpunan Sarjana-Kesusatraan Indonesia  
Komisariat Ambon

# **SASTRA DAN SOLIDARITAS BANGSA**

**Penyunting:**

Stella Rose Que  
Falantino Eryk Latupapua

Diterbitkan oleh  
Himpunan Sarjana-Kesusastraan Indonesia  
Komisariat Daerah Ambon

## **SASTRA DAN SOLIDARITAS BANGSA**

Penyunting : Stella Rose Que  
Falantino Eryk Latupapua

Hak cipta dilindungi Undang-Undang  
Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau keseluruhan isi  
buku ini tanpa izin tertulis dari penerbit HISKI AMBON.

Cetakan I: Desember 2015

Diterbitkan pertama kali oleh Penerbit HISKI AMBON, Ambon.

Penerbit **HISKI AMBON**  
Jl. Dr. Tamaela Kampus PGSD  
Universitas Pattimura Ambon  
Telp. 08114711180  
e-mail: [hiskiambon@yahoo.com](mailto:hiskiambon@yahoo.com)

Perpustakaan Nasional Katalog Dalam Terbitan (KDT)  
**SASTRA DAN SOLIDARITAS BANGSA**

Cetakan I: Ambon: Penerbit HISKI AMBON, 2015  
xii + 510 hlm; 170 x 245 mm

ISBN: 978-602-1048-82-5

1. Sastra dan Solidaritas Bangsa                      I. Judul  
II. Stella Rose Que & Falantino Eryk Latupapua (eds.)

## Kata Pengantar

Salam sastra!

Dengan penuh rasa syukur kepada Tuhan yang Maha Esa, kami menerbitkan buku *Sastra dan Solidaritas Bangsa* yang merupakan kumpulan tulisan yang telah dipresentasikan dalam Konferensi Internasional Kesusastraan Hiski XXIV sekaligus Musyawarah Nasional Hiski ke-10, Tahun 2015 yang bertempat di Universitas Pattimura Ambon dengan tema “Sastra dan Solidaritas Bangsa”.

Menjadi penyelenggara kegiatan ilmiah dengan tema yang sungguh terasa amat luhur ini merupakan suatu kehormatan besar bagi kami. Hal itu disebabkan denyut sastra di sini telah semakin terasa menggetarkan generasi baru kami dalam suatu perarakan nilai dan makna, kembali kepada akar budaya, dan identitas yang Maluku sejati, yang berbalut persaudaraan, persatuan, dan tentu saja solidaritas dalam hidup yang damai dan saling menerima.

Penyelenggaraan Konferensi serta terbitnya buku ini merupakan hasil kerja sama panita dengan Pemerintah Provinsi Maluku, Pemerintah Kota Ambon, Universitas Pattimura, dan dukungan Pengurus Pusat Hiski, maupun pihak-pihak lain yang turut memberikan kontribusi baik material maupun moral. Atas kerja bersama yang luar biasa, kami merasa perlu mengucapkan banyak terima kasih kepada Pemerintah Provinsi Maluku, Rektor Universitas Pattimura, Walikota Ambon, Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olahraga Kota Ambon, Dekan FKIP Universitas Pattimura, Pengurus Hiski Pusat, dan segenap kerabat, rekan kerja, dan pihak mana pun yang telah meluangkan waktu dan tenaganya untuk bersama-sama memikirkan maupun mengerjakan berbagai hal terkait pelaksanaan konferensi ini.

Akhir kata, kami menyampaikan permohonan maaf atas segala kekurangan yang mungkin ditemukan. Semoga apa yang kami lakukan bisa memberi arti penting bagi dinamika kesusastraan di Maluku, di Indonesia, maupun di dunia, bagi kelangsungan hidup dalam persatuan, kesatuan, dan perdamaian antarsesama manusia, antarsesama anak bangsa.

Ambon, Desember 2015

**Penerbit**

## Daftar Isi

Kata Pengantar .....	iii
Daftar Isi .....	iv
Sekapur Sirih Rektor Universitas Pattimura .....	ix
Sambutan Kepala Kantor Bahasa Provinsi Maluku .....	xi
<i>Adi Setijowati</i>	
KEKERASAN SIMBOLIK DALAM <i>NYALI KARYA</i> PUTU WIJAYA PERSPEKTIF HERMENEUTIKA PAUL RICOEUR .....	1
<i>Agus Nuryatin and Muhamad Burhanudin</i>	
VEHICLE SHIFT OF THE NORTHERN COAST OF CENTRAL JAVANESE LITERATURE IN SONG LYRICS .....	12
<i>Ahmad Supena</i>	
PUITIKA POSTMODERNISME DALAM NOVEL <i>KITAB OMONG KOSONG</i> KARYA SENO GUMIRA AJIDARMA .....	20
<i>Akhmad Taufiq</i>	
PRAKTIK DISKURSIF NEGARA TERHADAP ETNIS CINA DALAM TEKS SASTRA MULTIKULTURAL INDONESIA .....	31
<i>Ali Imron Al-Ma'ruf</i>	
EKSISTENSI SASTRA MULTIKULTURAL DALAM PEMBANGUNAN BUDAYA GLOBAL .....	41
<i>Christina Suprihatin</i>	
DARI MARIA DERMOÛT (1955) KE SYLVIA PESSEIRERON (2012) MENCERMATI ZONA KONTAK (PASCA)KOLONIAL DALAM 4 TEKS SASTRA BERLATAR AMBON DARI RANAH SASTRA HINDIA-BELANDA .....	53
<i>Dad Murniah</i>	
PENDIDIKAN MULTIKULTURAL MELALUI SASTRA .....	62
<i>Dafirah</i>	
PEMBELAJARAN SASTRA LISAN BUGIS DI SEKOLAH-SEKOLAH SEBAGAI SALAH SATU MEDIA PEMBENTUKAN KARAKTER .....	69
<i>Dian Swandayani</i>	
KONFLIK IDENTITAS DALAM NOVEL <i>IKAN TANPA SALAH</i> KARYA ALFRED BIRNEY .....	74



<i>Djoko Marihandono</i>	
MEMANFAATKAN KARYA SASTRA SEBAGAI SUMBER SEJARAH .....	81
<i>Dwi Rahariyoso</i>	
KONSTRUKSI TUBUH DALAM ANTOLOGI PUISI <i>DI BAWAH KIBARAN SARUNG KARYA JOKO PINURBO</i> .....	92
<i>Endang Nurhayati, Rahmi D Andayani, Suharti</i>	
MAKNA SIMBOLIS MOTIF BATIK YOGYAKARTA .....	105
<i>Erlis Nurmujiningsih</i>	
WALI SONGO DAN BANGUNAN KEINDONESIAAN .....	113
<i>Falantino Eryk Latupapua</i>	
INFERIORITAS DAN MIMIKRI: KAJIAN POSKOLONIAL TERHADAP LIRIK LAGU-LAGU POPULER MALUKU PERIODE TAHUN 2000-2010 .....	120
<i>Farida Nugrahani</i>	
PEMBELAJARAN SASTRA BERBASIS MEDIA FILM YANG BERKONTRIBUSI TERHADAP PENDIDIKAN KARAKTER DI SEKOLAH MENENGAH ATAS .....	132
<i>Faruk</i>	
YANG REKAT DAN YANG RETAK: SASTRA DAN SOLIDARITAS BANGSA .....	141
<i>Gabriel Fajar SA</i>	
MEMBUKA PARADIGMA “KEBANGSAAN”: KAJIAN TERHADAP <i>OMEROS</i> , KARYA DEREK WALCOTT .....	148
<i>Gunoto Saparie</i>	
SASTRA EKSIL, MATA RANTAI YANG HILANG .....	156
<i>Haji Brahim bin Ampuan Haji Tengah</i>	
SASTRA DAN FALSAFAH MELAYU ISLAM BERAJA: MEMPERTEGUH SOLIDARITAS BANGSA .....	163
<i>Harris Hermansyah Setiajid</i>	
MENEGOSIASI KESENJANGAN: PENDEKATAN FUNGSIONALISME DALAM TERJEMAHAN .....	176
<i>Helena M. A. Rijoly</i>	
LITERARILY IN LITERARY: NURTURING PEACE BY ADDRESSING CONFLICT TABOO TOPICS THROUGH LITERATURE .....	182
<i>Herning Puspitarini &amp; Sri Wahyuningtyas</i> .....	187
KRITIK SOSIAL DALAM NOVEL <i>SANG NYAI</i> KARYA BUDI SARDJONO .....	187
<i>Hesti Mulyani, Sri Harti Widyastuti, Venny Indria Ekowati</i> .....	194
PENGOBATAN TRADISIONAL JAWA UNTUK PENYAKIT ANAK-ANAK DALAM MANUSKRIP-MANUSKRIP JAWA DI SURAKARTA .....	194

<i>I G.A.A. Mas Triadnyani, I Ketut Sudewa, dan I Ketut Nama</i>	
ASPEK KEPATUHAN DALAM KARYA SASTRA INDONESIA MODERN .....	205
<i>Indira Ismail</i>	
ANTARA SENSOR, SOLIDARITAS DAN KUALITAS: RESEPSI BARAT TERHADAP TETRALOGI-BURU KARYA PRAMOEDYA ANANTA TOER .....	212
<i>Isti Haryati</i>	
MENGGUGAH SOLIDARITAS MELALUI ROMAN <i>DSCHUNGELKIND</i> ( <i>RINDUKU PADA RIMBA PAPUA</i> ) KARYA SABINE KUEGLER .....	222
<i>Jacquelin Pattiasina</i>	
THE SUSTAINABILITY OF ORAL LITERATURE <i>SIKSIKLAR</i> AS LOCAL STRENGTH IN FACING AND SUPPORTING GLOBAL CULTURE .....	232
<i>Lilawati Kurnia</i>	
JAKARTA DALAM KOMIK ZALDY: MEMORI KOLEKTIF SEBUAH KOTA URBAN .....	238
<i>Maimunah</i>	
“MENOLAK MENJADI <i>NJAI</i> : KISAH PARA <i>NJAI</i> MELAWAN DOMINASI KOLONIAL DALAM KUMPULAN CERITA <i>TEMPO DOELOE</i> .....	258
<i>Manneke Budiman</i>	
SASTRA, DAYA KRITIS, DAN MORAL BANGSA: MENDAYAGUNAKAN SASTRA SEBAGAI SENI DAN PELAJARAN .....	267
<i>Mansye Sekewael</i>	
MENGENAL IDENTITAS ORANG MALUKU YANG SEMAKIN MALUKU LEWAT LAGU DAERAH “MALUKU TANAH PUSAKA” .....	278
<i>Meske Gaspersz</i>	
RANAH KOMUNITAS SASTRA SEBAGAI WAHANA PENGEMBANGANKARYASASTRA .....	284
<i>Muliadi</i>	
PEMBELAJARAN NILAI SOLIDARITAS DALAM KARYA IMAJINATIF .....	293
<i>Ni Wayan Sumitri dan Fransiskus Bustan</i>	
DIMENSI PUITIS WACANA TRADISI LISAN <i>DHEKE SA'O</i> ETNIK RONGGA DI MANGGARAI TIMUR PROVINSI NUSA TENGGARA TIMUR .....	302
<i>Ninawati Syahrul</i>	
PEMBELAJARAN SASTRA MENUMBUHKAN SIKAP SOLIDARITAS SEBUAH KAJIAN TERHADAP SAJAK “SEMENTARA AKU” KARYA ISBEDY STIAWAN Z.S. ....	310
<i>Nining Nur Alaini</i>	
POTRET ANAK SAMAWA DALAM LAWAS TAO ODE .....	320



<i>Nurhadi</i>	
LIRIK LAGU TENTANG PERNIKAHAN, SITUS BUDAYA YANG TERPINGGIRKAN .....	330
<i>Paulus Sarwoto</i>	
TEORI PSIKOANALISIS: KRITIK POSKOLONIAL, FEMINIS, DAN MARXIS .....	339
<i>Pipit Mugi Handayani</i>	
NOVEL <i>KATAK HENDAK JADI LEMBU</i> DALAM PANDANGAN INTERKULTURALISME .....	346
<i>Rosida Tiurma Manurung</i>	
STIMULUS KARYA SASTRA NUSANTARA DALAM PEMEROLEHAN BAHASA ANAK UNTUK PEMERTAHANAN IDENTITAS LOKAL DALAM ERA MODERN: KAJIAN PSIKOLINGUISTIK .....	352
<i>Rusli Abdul Ghani &amp; Norhasmanalinda Mustapha</i>	
SASTRA LAMA, SASTRA RAKYAT, SUMBER IDENTITAS DAN SOLIDARITAS BANGSA .....	364
<i>Rusma Noortyani</i>	
EKSISTENSI BUDAYA BETANG DALAM UPACARA ADAT PERKAWINAN DAYAK MAANYAN .....	372
<i>S.E. Peni Adji</i>	
IDENTITAS TIONGHOA DALAM SASTRA DIASPORA INDONESIA <i>ONLY A GIRL</i> KARYA LIAN GOUW .....	379
<i>Sainul Hermawan</i>	
REPRESENTASI PEREMPUAN DALAM SASTRA LISAN LAMUT .....	391
<i>Sastri Sunarti</i>	
SUMBANGAN SASTRA PERANAKAN TIONGHOA DALAM KHAZANAH SASTRA INDONESIA MODERN .....	398
<i>Sri Harti Widyastuti, Anik Ghufron, Siti Mulyani, dan Sukarno</i>	
MENGUAK SASTRA JAWA LAMA SEBAGAI SUMBER KEARIFAN LOKAL MELALUI KAJIAN MANUSKRIP-MANUSKRIP BUSANA TRADISIONAL JAWA .....	411
<i>Sudarmoko</i>	
TOKO BUKU, PAMERAN BUKU, DAN PERPUSTAKAAN DALAM SIRKULASI SASTRA DI SUMATERA BARAT .....	423
<i>Sumiman Udu</i>	
EKSISTENSI SASTRA LISAN <i>BHANTI-BHANTI</i> SEBAGAI RUANG NEGOSIASI LOKAL DALAM KEBUDAYAAN GLOBAL .....	431



<i>Sutrisna Wibawa, Endang Nurhayati, Marwanti, Venny Indria E., dan Avi Meilawati</i>	
REVITALISASI DAN REAKTUALISASI MAKANAN TRADISIONAL JAWA DALAM <i>SERAT CENTHINI</i> .....	442
<i>Suwardi Endraswara</i>	
ANTROPOLOGI SASTRA WAYANG PEMBANGKIT SOLIDARITAS SOSIAL SEBUAH PENCERMATAN LAKON WAHYU PADA BERSIH DESA.....	454
<i>Thera Widyastuti</i>	
REPRESENTASI PEREMPUAN DALAM Неделя Как и Любой Другой/ SEMINGGU SEPERTI MINGGU YANG LAINNYA KARYA NATALYA BARANSKAYA.....	463
<i>Trisnowati Tanto</i>	
LANGUAGE PLAY AS J. K. ROWLING'S STYLE OF WRITING IN <i>HARRY POTTER AND THE PHILOSOPHER'S STONE</i> .....	472
<i>WEDHOWERTI</i>	
ENHANCING STUDENTS' AWARENESS OF <i>LISTENING TO OTHERS</i> THROUGH TEACHING THEM ON THE FIVE WAYS OF READING LITERATURE .....	478
<i>Wenda M Kakerissa, Eugenie Mainake, &amp; Ayu Aprilya S. Abdullah</i>	
STUDENTS' PERCEPTIONS OF USING DRAMA IN ENGLISH LANGUAGE TEACHING (A SURVEY ON ACADEMIC YEAR 2014/2015 DRAMA COURSE OF ENGLISH DEPARTMENT AT PATTIMURA UNIVERSITY) .....	484
<i>Widyastuti Purbani</i>	
TEMA-TEMA GELAP DALAM LIMA KARYA SASTRA ANAK BERBAHASA INGGRIS SEBAGAI BENTUK PEMBERDAYAAN ANAK.....	494
<i>Wiyatmi</i>	
PULAU BURU DAN TAHANAN POLITIK DALAM MEMORI SASTRA INDONESIA: MEMBACA <i>AMBA</i> KARYA LAKSMI PAMUNTJAK DALAM PERSPEKTIF <i>NEW HISTORICISM</i> .....	502

## **Sekapur Sirih**

### **Rektor Universitas Pattimura**

Pertama-tama, marilah kita mensyukuri kebesaran Tuhan yang memberikan kita kekuatan, kesehatan, waktu, dan hikmat, sehingga perhelatan ilmiah internasional yang melahirkan buku *Sastra dan Solidaritas Bangsa* ini telah berlangsung dengan sukses. Sebagai pimpinan Universitas Pattimura, saya mengucapkan terima kasih atas kehadiran Bapak dan Ibu sekalian yang sungguh-sungguh merupakan keuntungan besar bagi institusi ini secara khusus, maupun pergerakan dan dinamisasi kesusastraan dan kebudayaan di Provinsi Seribu Pulau ini.

Terpilihnya Universitas Pattimura oleh pengurus Hiski Pusat dalam Konferensi Internasional sebelumnya di Universitas Lambung Mangkurat, Banjarmasin, Kalimantan Selatan adalah suatu bentuk kepercayaan terhadap Universitas Pattimura dan Pengurus Hiski Komisariat Daerah Ambon yang selama ini telah bersinergi dengan instansi-instansi lain, yakni Pemerintah Provinsi Maluku, Pemerintah Kota Ambon, Kantor Bahasa Provinsi Maluku, dan kelompok-kelompok praktisi kesusastraan di daerah ini, dalam menciptakan iklim yang kondusif bagi perkembangan kesusastraan di Maluku. Hingga saat ini, kerja sama baik tersebut telah memberi dampak yang besar, baik dalam ranah akademik, maupun pada ranah praktikal.

Pada tahun 2014 yang lalu, kami melaksanakan Seminar Nasional Kebahasaan dan Kesusastraan I. Sebelumnya, beberapa tokoh penting dalam dunia sastra di Indonesia dan di Asia Tenggara, misalnya D. Zawawi Imron, Seno Gumira Ajidarma, Prof. Muhammad Haji Saleh, dll., telah hadir di Universitas Pattimura dan melakukan hal-hal yang konstruktif bagi lembaga ini. Demikian pula partisipasi para dosen dan penelitian kami dalam kegiatan pendidikan, penelitian, dan pengabdian masyarakat level lokal, nasional, maupun internasional semakin terasa meningkat pada akhir-akhir ini. Selain itu, partisipasi mahasiswa Universitas Pattimura dalam festival-festival seni sastra nasional, semisal Peksiminas, semakin didorong dan digalakkan untuk mencapai prestasi maksimal. Dalam Pekan Seni Mahasiswa di Lombok dan di Palangkaraya, mahasiswa Universitas Pattimura berhasil meraih juara pertama dalam Lomba Cipta Puisi. Beberapa dosen kami yang sekaligus merupakan penyair Indonesia asal Maluku telah ikut membina lahirnya antologi puisi *Biarkan katong Bakalai dan Pemberontakan dari Timur* yang monumental sebagai tonggak kebangkitan kesusastraan di Maluku. Inilah bukti nyata peran aktif perguruan tinggi dalam membangun masyarakat yang adil, makmur, dan sejahtera.

Bahasa dan sastra dalam bingkai kebudayaan, menurut hemat saya, merupakan bidang yang sangat penting dan strategis dalam pembangunan masyarakat. Masyarakat yang berperadaban tinggi, menghargai nilai-nilai luhur, dan mampu secara sinergis membangun dinamika kemanusiaan dalam perdamaian dan kesetaraan, tidak akan terbentuk tanpa bahasa, sastra, dan budaya. Di sinilah kita dapat melihat betapa pentingnya sastra bagi kelangsungan kehidupan di dunia yang kita diami bersama. Oleh sebab itu, Universitas Pattimura telah lama ikut mendorong terlaksanannya berbagai pertemuan dan kegiatan serupa yang terkait dengan kebijakan pengembangan Universitas Pattimura sebagai *Center of Excellence* di Indonesia Timur yang bertumpu

pada asas bina mulia kelautan sebagai bagian dan visi dan misi Universitas Pattimura. Sejak dua tahun terakhir, Universitas Pattimura telah melakukan upaya merintis pendirian Fakultas Ilmu Budaya yang akan menjadi pusat aktivitas ilmiah di mana kajian-kajian bahasa dan sastra inheren di dalamnya. Semoga rencana tersebut dapat segera terwujud dan peran aktif Universitas Pattimura dalam pembangunan kebudayaan di Indonesia akan semakin dikenal dan diakui.

Saya mengucapkan selamat dan sukses kepada pengurus Hiski Pusat maupun pengurus Hiski Komisariat Ambon atas pelaksanaan Konferensi Internasional Kesusastraan XXIV dan Munas X, serta terbitnya buku *Sastra dan Solidaritas Bangsa* ini, seraya berharap kerjasama ini akan terus digiatkan dalam kegiatan-kegiatan lain di waktu mendatang. Terima kasih yang setinggi-tingginya saya ucapkan kepada Pemerintah Provinsi Maluku, Pemerintah Kota Ambon, beserta seluruh SKPD atas bantuan dan dukungan yang diberikan selama kegiatan ini berlangsung.

Pada akhirnya, saya memohon maaf atas segala kekurangan yang mungkin ditemukan selama penyelenggaraan konferensi. Selamat dan sukses untuk Hiski dan semoga buku ini akan memberikan manfaat sebesar-besarnya bagi pembangunan bangsa dan negara.

Ambon, Desember 2015

**Prof. Dr. Thomas Pentury, M.Si.**  
Rektor Univeritas Pattimura

## **Sambutan Kepala Kantor Bahasa Provinsi Maluku**

Penerbitan makalah peserta seminar yang berada di tangan pembaca ini merupakan bagian dari upaya Kantor Bahasa Provinsi Maluku dalam mengembangkan sastra, khususnya di Maluku. Mengingat bahwa perkembangan sastra di Provinsi Maluku saat ini belum terlalu menggembirakan. Hal ini ditandai oleh beberapa kenyataan, yaitu sedikitnya peran penerbit dan pers dalam pemuatan karya sastra dan penyebarluasannya, kurangnya kesadaran dan tanggung jawab pengayom sastra, baik dari pemerintah maupun nonpemerintah, terhadap pelestarian dan perkembangan sastra, dan kurangnya kepedulian pengayom sastra kepada pemerhati, pelestari, dan penggiat sastra. Oleh karena itu, Kantor Bahasa Provinsi Maluku sebagai salah satu pengayom sastra di provinsi ini berusaha untuk membina dan mengembangkan sastra, salah satunya adalah dengan mendukung kegiatan seminar Hiski yang diselenggarakan oleh Universitas Pattimura dan menerbitkan makalah peserta seminar. Hal itu dilakukan dengan harapan ke depan perkembangan sastra akan semakin baik dan tentu menggembirakan, terutama di Maluku.

Penerbitan ini bertujuan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat terhadap bacaan yang bernutu dan juga untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang sastra dan kritik sastra. Makalah yang diterbitkan ini tentu akan berdampak dan akan dirasakan oleh generasi muda Indonesia di masa mendatang. Tentu, karena sastra dan kritik sastra sudah tertanam dan tumbuh di lingkungan kita dan menjadi elemen penting dalam menggerakkan pembangunan.

Dalam kesempatan ini, kami atas nama Kantor Bahasa Provinsi Maluku mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang tulus kepada para pemakalah, panitia penyelenggara seminar, dan tim penerbitan yang telah bekerja keras hingga buku ini dapat terwujud dan sampai ke tangan pembaca. Selamat membaca dan menikmati makalah yang sudah ada di tangan pembaca ini. Semoga karya-karya ilmiah yang dibukukan dalam bentuk prosiding ini menjadi inspirasi bagi munculnya berbagai wawasan dan temuan baru yang berguna bagi perkembangan ilmu sastra di masa depan.

Ambon, Desember 2015

**Toha Machsum, M.Ag.**  
Kepala Kantor Bahasa Provinsi Maluku





## REVITALISASI DAN REAKTUALISASI MAKANAN TRADISIONAL JAWA DALAM *SERAT CENETHINI*

*Sutrisna Wibawa*  
*Endang Nurhayati*  
*Marwanti,*  
*Venny Indria E.*  
*Avi Meilawati*

(FBS Universitas Negeri Yogyakarta – Indonesia)

**Abstrak:** Penelitian “Revitalisasi dan Reaktualisasi Makanan Tradisional Jawa dalam *Serat Centhini*” dilaksanakan selama dua tahun. Tujuan penelitian pada tahun pertama adalah: (1) Mendeskripsikan macam-macam makanan tradisional yang terdapat dalam *Serat Centhini*, (2) Mendeskripsikan resep, cara pengolahan, dan cara penyajian makanan tradisional yang terdapat dalam *Serat Centhini*, dan (3) Menganalisis nilai-nilai simbolik makanan tradisional Jawa yang terdapat dalam *Serat Centhini*. Sedangkan tujuan penelitian pada tahun kedua adalah: (1) Meneliti kandungan bahan dan gizi yang terdapat dalam makanan tradisional Jawa yang terinventarisasi dalam *Serat Centhini*, (2) Menyusun ensiklopedi makanan tradisional Jawa berdasarkan *Serat Centhini* yang dilengkapi dengan resep, cara pengolahan, cara penyajian, nilai simbolik, kandungan bahan, dan nilai gizi makanan tradisional Jawa melalui uji laboratorium, dan (3) Penerapan teknologi dalam pengemasan, penyajian, dan promosi makanan tradisional dalam *Serat Centhini* agar lebih menarik dan bernilai ekonomis sebagai penunjang wisata kuliner di Yogyakarta. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode penelitian deskriptif dengan mendeskripsikan jenis-jenis makanan dalam *Serat Centhini*. Kemudian dilakukan penentuan kandungan gizi makanan dengan penelusuran pustaka, jika sudah ada penelitian maupun data yang terkait dengan jenis makanan yang diuji. Peneliti juga akan melakukan pengujian kandungan gizi dengan software *nutrisurvey*. Sampel penelitian ditentukan 10% dari jumlah populasi jenis makanan tradisional Jawa. Penerapan teknologi dan revitalisasi dilakukan dengan cara memasak ulang jenis-jenis makanan tradisional yang dinilai menarik dan sudah langka. Hasil penelitian Makanan tradisional dalam *Serat Centhini* mempunyai jenis yang variatif. Makanan tradisional disebut lebih kurang 1031 kali dalam *Centhini*. Kategorisasi makanan tradisional kemudian dipilah menjadi tujuh, yaitu: (1) makanan pokok, (2) lauk-pauk, (3) sayur-sayuran, (4) buah-buahan, (5) minuman tradisional, (6) makanan kecil, dan (7) bumbu dapur. Jumlah makanan tradisional yang ditemukan dalam *Centhini* yaitu 444 buah. Hasil uji gizi menunjukkan bahwa makanan tradisional mengandung gizi tinggi terutama kalori. Revitalisasi dilakukan dengan cara dengan memasak dan mengemas ulang 44 jenis makanan tradisional yang dinilai unik dan langka.

### **Pendahuluan**

*Serat Centhini* merupakan salah satu karya sastra terbesar dalam kesusastraan Jawa Baru. Segala macam ilmu pengetahuan dan kebudayaan Jawa termuat dalam *Serat Centhini*. Karya ini ditulis atas prakarsa Kanjeng Gusti Pangeran Adipati Anom

Hamngkunagara III dari Kerajaan Surakarta, putra Kanjeng Susuhunan Pakubuwana IV, yang kemudian bertahta pada tahun 1820-1823 M dengan gelar Sunan Pakubuwana V. *Serat Centhini*, yang pada awalnya bernama Suluk Tambangraras ditulis dalam bentuk tembang Macapat, mulai ditulis pada tahun 1814 dan selesai pada tahun 1823. Buku ini terdiri dari 12 (duabelas) jilid dengan seluruhnya berjumlah kurang lebih 3500 halaman.

Marsono (2005:v), dalam kata pengantar terjemahan/saduran jilid V menyebutkan bahwa kandungan isi *Serat Centhini* sangat beragam: sejarah, pendidikan, geografi, arsitektur, pengetahuan alam, falsafah, agama, tasawuf, mistik, ramalan, sulapan, ilmu magi (ilmu kekebalan, ilmu *sirep*, dan ilmu penjahat), perlambang, adat istiadat, tata cara (tata cara perkawinan, tata cara pindah rumah, tata cara berganti nama, tata cara meruwat, tata cara menerima tamu, dan tata cara selamat dalam daur hidup), etika, pengetahuan sifat manusia, pengetahuan dunia fauna, pengetahuan dunia flora/botani, obat-obatan tradisional, makanan tradisional, seni (seni tari, seni suara, seni karawitan, seni wayang, seni pedalangan, dan seni topeng), dan bahkan sampai pada hal-hal sanggama yang dianggap porno pun diuraikan dalam naskah ini. Karena kandungan isinya yang demikian, *Serat Centhini* sering disebut dengan “Ensiklopedi Kebudayaan Jawa”, yaitu tentang segala yang terdapat di bumi Pulau Jawa, dan bukan yang terdapat di benua lain. Tentang pandangan bahwa *Serat Centhini* merupakan ensiklopedi kebudayaan Jawa kiranya tidak berlebihan.

Salah satu hal yang menarik dalam *Centhini* adalah muatan mengenai makanan tradisional Jawa. Berbagai jenis makanan tradisional Jawa mulai dari makanan pokok, sayur, lauk, buah-buahan, minuman, sampai dengan bumbu yang digunakan pada masa *Centhini* ditulis, disebutkan secara natural dan mengalir. Makanan tradisional tersebut menyertai setiap alur cerita yang disajikan dalam *Centhini*. Bagaimana para tokoh dalam *Centhini* menghadiri jamuan makan dan apa saja yang disajikan disebutkan secara lengkap. Membahas mengenai makanan tradisional suatu bangsa merupakan hal yang cukup penting. mengingat jenis makanan, cara pengolahan, maupun penyajian makanan merupakan gambaran dari tingkat kebudayaan masyarakat pemangkunnya. Selain itu, di dalam *Centhini*, makanan bukan saja untuk disantap, tetapi juga sarat dengan muatan simbol dan pengharapan.

Oleh karena itu, tim peneliti melalui penelitian unggulan perguruan tinggi tertarik untuk melakukan penelitian mengenai makanan tradisional dalam *Serat Centhini* yang pada tahun pertama bertujuan untuk mendeskripsikan: (1) macam-macam makanan tradisional yang terdapat dalam *Serat Centhini*., (2) resep, cara pengolahan, dan cara penyajian makanan tradisional yang terdapat dalam *Serat Centhini*, dan (3) Menganalisis nilai-nilai simbolik makanan tradisional Jawa yang terdapat dalam *Serat Centhini*. Sedangkan tujuan penelitian pada tahun kedua adalah: (1) Meneliti kandungan bahan dan gizi yang terdapat dalam makanan tradisional Jawa yang terinventarisasi dalam *Serat Centhini*, (2) Menyusun ensiklopedi makanan tradisional Jawa berdasarkan *Serat Centhini* yang dilengkapi dengan resep, cara pengolahan, cara penyajian, nilai simbolik, kandungan bahan, dan nilai gizi makanan tradisional Jawa, dan (3) Penerapan teknologi dalam pengemasan, penyajian, dan promosi makanan tradisional dalam *Serat Centhini* agar lebih menarik dan bernilai ekonomis sebagai penunjang wisata kuliner di Yogyakarta.

### **Makanan Tradisional**

Pengertian makanan menurut Sekanto (melalui Rosyidi: 2006) adalah produk pangan yang siap hidang atau yang langsung dapat dimakan. Makanan biasanya

dihasilkan dari bahan pangan setelah terlebih dahulu diolah atau dimasak. 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. Dirunut dari definisinya, makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk makanan jajanan serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah atau masyarakat Indonesia.

Biasanya makanan tradisional diolah dari resep yang sudah dikenal masyarakat setempat dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal yang memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat (<http://www.deptan.go.id>). Kriteria makanan tradisional pada masyarakat suku bangsa adalah sebagai berikut.

1. Diolah menurut resep makanan atau komposisi bumbu yang telah dikenal dan diterapkan secara turun temurun dalam sistem keluarga atau masyarakat.
2. Bahan baku tersedia setempat, baik merupakan hasil usaha tani sendiri maupun tersedia dalam sistem pasar setempat.
3. Cara pengolahannya spesifik menurut cara-cara yang telah dikembangkan oleh masyarakat setempat

Di dalam makanan tradisional juga terkandung makna sosiokultural, teknik pembuatan, penggunaan, komposisi, dan akibat dari konsumsi makanan tersebut oleh masyarakat. Dengan demikian, makanan tradisional secara tidak langsung dapat mewakili budaya dan kebutuhan pangan masyarakat setempat. Budaya yang tampak pada produk makanan tradisional bukan hanya pada tingkat wujud fisik makanan, tetapi juga meliputi ide/gagasan dan perilaku masyarakat pendukungnya, pola hidup, mata pencaharian, yang tercermin pada peralatan, proses pengolahan dan pemasaran hingga cara konsumsi makanan tradisional. (Kuhnlein and Receveur 1996: 417).

### **Serat Centhini**

*Serat Centhini* merupakan gubahan bersama di bawah pimpinan Kanjeng Gusti Pangeran Adipati Anom Amengkunegara III, putra mahkota Sunan Pakubuwana IV, yang kemudian menggantikannya menjadi Sunan Pakubuwana V, dengan para pujangga kraton Raden Ngabehi Ranggasusastra, Raden Ngabehi Yasadipura II, Raden Ngabehi Sastradipura, serta para anggota Kanjeng Pangulu Tapsiranom, Pangeran Jungut Mandurareja, Kyai Kasan Besari, dan Kyai Muhammad Minhad. Wirodono (2011:11) melihat kehebatan *Serat Centhini* dari apa yang diobsesikan Pakubuwana V yang dapat memberikan rujukan atau referensi pada masyarakat Jawa (pada waktu itu), yang tentu saja dengan situasi dan kondisi teknologi serta pengetahuannya, telah berjasa besar dalam menyebarkan berbagai pengetahuan dan kebudayaan manusia kepada masyarakat ramai. Sementara itu, dalam pandangan Kamajaya (1978: 4), isi kandungan *Serat Centhini* yang amat banyak dan bermacam-macam tentang kebudayaan dan kejiwaan banyak yang dapat menjadi sumber, sumbangan, dan bahan dalam pembentukan kepribadian dan kebudayaan nasional Indonesia.

### **Kandungan Gizi Makanan Tradisional**

Makanan tradisional diketahui mempunyai keunggulan tersendiri berdasarkan kemurnian bahan dan kelokalannya. Menurut penelitian, penyakit musiman dapat disembuhkan tanpa obat kimia, tetapi hanya terapi dengan makanan tradisional yang terdapat di daerah tersebut. Berikut beberapa bahan dasar makanan tradisional yang mempunyai kandungan gizi dan bermanfaat dalam mencegah dan mengobati penyakit.



Contohnya tanaman pare (*Momordica charabtia*) mempunyai beberapa manfaat. Dapat merangsang nafsu makan, menyembuhkan penyakit kuning, memperlancar pencernaan dan sebagai obat malaria. Selain buah pare, ternyata daun pare juga mempunyai manfaat yang tidak kalah dengan buahnya. Manfaat tersebut antara lain dapat menyembuhkan mencret pada bayi, membersihkan darah bagi wanita yang baru melahirkan, menurunkan panas, mengeluarkan cacing kremi. Sedangkan buah pare dalam 100 gram mengandung Kalori 29,00 kal, Protein 1,10 gr, Lemak 0,30 gr, Karbohidrat 6,60 gr, Kalsium 45,00 mg, Fosfor 64,00 mg, Zat besi 1,40 mg, Vitamin A 180,00 SI, Vitamin B 0,08 mg, Vitamin C 52,00 mg, Air 91,20 gr (<http://akhmadrahmadi2103.blogspot.co.id/2012/10/manfaat-pare-oyong-gambas-tomat-timun.html>).

Senada dengan pendapat di atas, Wickenberg, dkk (2010) melalui penelitiannya mengenai temulawak menyatakan bahwa: *“The present study shows that the ingestion of C. longa increased postprandial serum insulin levels, but did not affect plasma glucose levels or GI in healthy subjects. The results indicate that C. longa may have an effect on insulin secretion”*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa temulawak menambah level serum insulin tetapi tidak mempengaruhi pada glukosa. Hal tersebut dapat menunjukkan bahwa temulawak mempunyai pengaruh pada pembuangan insulin.

Selain makanan, minuman tradisional juga mempunyai banyak manfaat. Misalnya, minum teh diketahui dapat (1) memperkuat gigi & mencegah karies pada gigi, (2) mengurangi resiko keracunan makanan, (3) memperkuat daya tahan tubuh, (4) menyegarkan tubuh, (5) mencegah tekanan darah tinggi, (6) Mengoptimalkan Metabolisme Gula Mangan (Mn), yang terkandung dalam teh bisa membantu penguraian gula menjadi energi. Dengan demikian teh bisa membantu menjaga kadar gula dalam darah. (7) Mencegah Pertumbuhan Kanker. Kemampuan Catechin ( salah satu unsur dalam Polyphenols ) dapat menghambat terjadinya mutasi pada sel -sel tubuh dan menetralkan radikal bebas. (8) Mencegah penyakit jantung. Zat flavonoid dan mangan yang terkandung dalam teh dapat mencegah serangan radikal bebas yang bisa menyebabkan serangan jantung. (9) Memperlambat penuaan. Teh mengandung senyawa polifenol dan antioksidan yang berfungsi memperlambat penuaan dini. (10) Mencegah perdarahan. Kandungan vitamin K yang cukup tinggi pada teh berfungsi dalam pembekuan darah sehingga dapat mencegah pendarahan. Jika terjatuh, luka bisa dibersihkan dengan air teh yang pekat dan hangat. (11) Melangsingkan badan. Kandungan serat pada teh menyebabkan sistem pencernaan dalam tubuh berlangsung secara tidak berlarut-larut. Akibatnya, karbohidrat yang berhasil diserap tubuh menjadi lebih sedikit yang akhirnya membantu upaya mengurangi bobot tubuh. (12) Menurut peneliti di Hongkong, teh hijau ternyata juga berguna untuk mencegah osteoporosis dan penyakit tulang lainnya (Santoso, 2011).

### **Jenis Makanan Tradisional dalam Serat Centhini**

Hasil penelitian mengenai jenis makanan tradisional dilakukan dengan cara pembacaan berulang, kemudian data dijamin dengan menggunakan instrumen penelitian yang telah disusun. Berikut ini contoh data mengenai jenis makanan tradisional.

Data	Terjemahan	Nama Makanan
(C5, 350 P. Sinom, Pd. 152)		
Matur <b>jangan padhamara, jangan dhusun inggih mênir</b> , lah wis sira ladèkèna, agupuh kang rayi kalih, rampadan wus miranti, sinaosakèn ing ngayun, sadaya sêlirira, ingkang samya nglêladèni, <b>sêkul bucu lan pulên pêthak las-lasan</b> .	Jawabnya, “Sayur <i>padhamara</i> , sayur desa ya sayur <i>menir</i> ‘bening segar’”. “Nah sudah dihidangkanlah!” segera kedua istri menyiapkan hidangan nasi beserta lauk-pauknya, telah disajikan di depan.	1. Sayur padhamara 2. Sayur menir 3. Nasi bucu 4. Nasi pulen 5. Nasi putih 6. Lauk-pauk
(C5, 350 P. Sinom, Pd. 210)		
Nèng panjang giri myang <b>ulam, pècèl pitik jangan mênir, jangan padhamara dhara</b> , madhêp kang lagya mèmèti, kilèng-kilèng akinyih, <b>opor-bèbèk lan bêtutu, dhèndhèng gorèng gêpukan, gorèngan kathik gulathik, êmpal abon dhèndhèng panjèn lan sujènan</b> .	Semua istri selirnya yang menghidangkan nasi <i>bucu pulen</i> ‘punuk lunak’ putih berada di atas piring besar. Ikan, pecel, ayam, sayur bening segar, sayur <i>padhamara dhara</i> ‘ayam betina yang hampir bertelur’ terlihat berminyak kuahnya, opor itik, <i>betutu</i> ‘ayam utuh tanpa tulang’, dendeng gepuk goreng, <i>kathik</i> ‘sebangsa derkuku hijau’ goreng, burung <i>gulathik</i> goreng, daging <i>empal</i> ‘besar lunak’, dendeng irisan, sujen <i>age</i> .	1. Ikan 2. Pecel ayam 3. Jangan menir 4. Jangan padhamara 5. Dara 6. Opor bebek 7. Betutu 8. Dendeng goreng gepuk 9. Gorengan burung katik 10. Gorengan burung gelatik 11. Empal 12. Abon 13. Dendeng panjen
(C5, 350 P. Sinom, Pd. 211)		

Berdasarkan data yang berhasil dikumpulkan oleh tim peneliti, ditemukan sebanyak 444 jenis makanan tradisional dalam *Serat Centhini* dengan rincian sebagai berikut.

No.	Jenis Makanan Tradisional	Jumlah Setiap Jenis
1.	Makanan kecil	128
2.	Sayur-sayuran	110
3.	Lauk pauk	77
4.	Buah-buahan	44
5.	Makanan pokok	50
6.	Minuman tradisional	19
7.	Bumbu dapur	16
	Jumlah Total	444

Kemudian makanan tradisional dideskripsikan sesuai dengan kategorinya. Contoh untuk makanan pokok yang ditemukan dalam Serat Centhini berjumlah 50 jenis yaitu beragam jenis nasi, roti, kentang, ketela, ubi, talas, gembili, keladi, meniran, sagu, kupat, gadhung, walur, puli, dan aneka jenis nasi tim. Makanan pokok muncul sebanyak 114 kali dengan prosentase 11%. Sebagian besar makanan pokok yang muncul dalam Serat Centhini berupa nasi. Ada 50 jenis makanan pokok yang tercantum di dalam Serat Centhini, yaitu (1) nasi, (2) nasi wangi, (3) nasi ikan, (4) nasi sumbul, (5) nasi goreng, (6) nasi tumpeng, (7) nasi bucu, (8) nasi pulen, (9) nasi susu, (10) nasi liwet, (11) nasi kendhuri, (12) nasi uduk, (13) nasi kepyar, (14), nasi kebuli, (15) nasi golong, (16) nasi punar, (17) nasi biru kendhit, (18) nasi merah, (19) nasi hitam, (20) nasi wuloh, (21) nasi rames, (22) sekul lemeng, (23) sega lulut, (24) nasi basahan, (25) roti, (26) kentang, (27) ketela, (28) ubi, (29) talas, (30) gembili, (31) keladi, (32) sagu, (33) ketupat, (34) gadhung, (35) walur, (36) puli, (37) tim sarang burung otot, (38) tim burung dara, (39) tim bandeng, (40) tim bebek, (41) tim meri, (42) tim gurameh, (43) tim ikan tambra, (44) tim bulus, (45) tim gibas, (46) tim landak mopol, (47) panggang tumpeng, (48) liwet sadat, (49) sidhat mencir, dan (50) padi gaga.

Nasi merupakan makanan pokok utama masyarakat Jawa, sehingga olahan nasi mempunyai beberapa varian, bahkan jenis beras juga beragam. Jenis beras pada Serat Centhini digolongkan menjadi lima, yaitu (1) beras putih, (2) beras merah (3) beras hitam, (4) beras ketan dan (5) beras gogo. Masyarakat Jawa biasa menggunakan beras putih sebagai makanan pokok sehari-hari. Jenis varian beras putih akan menentukan rasa, keharuman, pulen atau kerasnya nasi, dan jumlah air yang digunakan untuk menanak nasi. Warna nasi yang telah masak (tanak) berbeda-beda tergantung dari jenis beras yang digunakan. Pada umumnya, warna nasi adalah putih bila beras yang digunakan berwarna putih. Beras merah atau beras hitam akan menghasilkan warna nasi yang serupa dengan warna berasnya.

Kandungan amilosa yang rendah pada pati beras akan menghasilkan nasi yang cenderung lebih transparan dan lengket. Ketan, yang patinya hanya mengandung sedikit amilosa dan hampir semuanya berupa amilopektin, memiliki sifat semacam itu. Beras Jepang (*japonica*) untuk sushi mengandung kadar amilosa sekitar 12-15% sehingga nasinya lebih lengket daripada nasi yang dikonsumsi di Asia tropika, yang kadar amilosanya sekitar 20%. Pada umumnya, beras dengan kadar amilosa lebih dari 24% akan menghasilkan nasi yang 'pera' (tidak lekat, keras, dan mudah terpisah-pisah). Cara memasak nasi dapat dikategorisasikan menjadi 3 cara, yaitu (1) ditanak, (2) dikukus, (3) dibakar, (4) digoreng. Nasi untuk konsumsi harian hanya ditanak tanpa ditambah bumbu dan dimakan beserta sayur dan lauknya. Selain sebagai makanan pokok, nasi juga digunakan sebagai sesaji dalam upacara adat. Sebagai sesaji, nasi dibentuk sedemikian rupa sesuai dengan simbolisasinya. Pada upacara adat, bentuk dan bahan pelengkap nasi mempunyai makna simbolis yang berkaitan dengan makna upacara adat. Bentuk dari nasi adalah (1) bulat, (2) kerucut, (3) bulat panjang.

Jenis makanan tradisional yang lain adalah sayur. Masyarakat Jawa tidak begitu membedakan lauk dan sayur dengan rinci. Kadang terdapat jenis sayuran yang diolah menjadi lauk, misalnya tahu, tempe, dan ada pula sumber makanan hewani yang diolah menjadi jenis sayuran, misalnya pecel ayam. Ada beraneka jenis lauk dan sayuran yang diolah menjadi berbagai jenis makanan dalam centhini. Keberadaan sayuran dalam centhini tidak hanya sebagai sayur saja tetapi juga sebagai sumber pengobatan. Terdapat 110 jenis sayuran yang terdapat dalam serat centhini, yaitu: (1) besengek ayam, (2) besengek tempe, (3) besengek wader, (4) besengek tawon, (5) besengek terinil, (6) besengek turlek, (7) besengek burcet, (8) sayur padhamara, (9) sayur menir, (10) pecel

ayam, (11) opor bebek, (12) opor, (13) dendeng, (14) petis, (15) kare, (16) brongkos, (17) sayur becek, (18) kacang, (19) kecipir, (20) kecemeh, (21) kemangi, (22) gude, (23) gunda gondang, (24) banci, (25) kalepoh, (26) kemangi, (27) kembang beku, (28) ebrut, (29) acar, (30) bothok jambal, (31) sayur kluwih, (32) babad galeng, (33) babad tala, (34) babad jarit, (35) iso, (36) glepah, (37) kluban, (38) gurung widungan, (39) saren, (40) bluthok penthul pusoh, (41) koyar lidah, (42) gitik, (43) dhokowan, (44) sayur asem, (45) bobor loncom, (46) muncang, (47) gulai, (48) windu bubus munggul, (49) belkothok, (50) lontho, (51) kikir, (52) ece, (53) pete, (54) bekothok, (55) balenyik, (56) bekakak kambing, (57) bekakak bebek, (58) bekakak ayam, (59) bekakak angsa, (60) bekakak domba, (61) bekakak gimbal, (62) bekakak kancil, (63) bekakak kijang, (64) bekakak daging kerbau muda, (65) bekakak daging kuda, (66) bekakak daging menjangan, (67) jeroan, (68) ebi, (69) gecok, (70) bothok bethik sanggring, (71) bothok bethik kendho, (72) bothok bethik gadhon, (73) etum jamur wuku, (74) druju watu kuping, (75) lurjuk, (76) combrang, (77) srunen, (78) keciput, (79) luntas, (80) kapas, (81) rempelas pakis, (82) katu, (83) kerokot, (84) careme, (85) kepel, (86) gayam, (87) selat, (88) kobis, (89) kucai, (90) sawi, (91) wortel, (92) daun lobak, (93) jagung, (94) jewawut, (95) tetel onggok, (96) jipang, (97) lalaban, (98) urat, (99) tulang muda, (100) rempelas pakis, (101) sayur lodeh, (102) urap-urapan, (103) duduh pitik, (104) lemengan sidhat, (105) lemengan kutuk, (106) lodhoh ayam, (107) lembaran jagoan pingul, (108) tomba brem masak santen, (109) pakis sayur, dan (110) kara.

Berdasarkan data, cara pengolahan sayur ada yang (1) tanpa diolah, (2) direbus, (3) dikukus, (4) dibakar, dan (5) ditumis. Sayur yang dimakan tanpa dimasak terlebih dahulu adalah lalapan. Sayuran yang termasuk lalapan adalah timun, wortel, kubis, kemangi, selada, kacang panjang. Biasanya lalapan dikonsumsi dengan lauk dan sambal. Cara perebusan sayur ada yang hanya direbus dengan bumbu ada yang ditambahkan dengan santan. Wujud sayur yang direbus ada dua macam, yaitu sayur berkuah dan sayur tanpa kuah.

### Perunutan Resep Masakan Tradisional

Masakan tradisional yang terdapat dalam *Serat Centhini* tidak mencantumkan secara rinci, resep-resep makanan tradisional. Perunutan resep makanan tradisional dilakukan melalui pustaka lain yang sejaman maupun tidak sejaman dengan *Serat Centhini*. Selain itu, perunutan juga dilakukan oleh anggota peneliti yang merupakan ahli tata boga. Contoh hasil perunutan resep masakan tradisional yang dilakukan adalah *sayur padhamara*<sup>123</sup>

#### 9. Sayur padhamara

Sayur padhamara yaitu sayur kangkung memakai daging dengan berbagai macam bumbu (baewang putih, bawang merah, laos, salam, jinten, ketumbar, garam, asem, dan terasi)<sup>119</sup>.

Berikut ini adalah kutipan *serat centhini* yang menyebutkan mengenai sayur padhamara:

*Padhamarajangan pindhang putih, bêlkothok myang lotho, pindhang tangkar banyak pindhang gêrèh, pindhang antêp kikir pindhang pitik, pindhang keyong kijang, ece yoding sungsum.* 'sayur padhamara, pindhang, belkothok dan lontho, pindhang tangkar kebanyakan berupa pindhang gereh, pindhang antêp, kikir, pindhang ayam, pindhang keyong, ece, yoding sungsum.'

(c6, 357 p. Mijil, pd. 428)

<http://benpintermasak.com/wp-content/uploads/2011/03/Sayur-Lodeh-Kangkung.jpg>  
[http://tembi.net/selft/0000/jawa/sesaji\\_tarub\\_21.htm](http://tembi.net/selft/0000/jawa/sesaji_tarub_21.htm)





Gambar: sayur padhamara

**Resep :**

**Bahan baku :** daging thethelan (rawonan) 0,25 kg, kangkung 2 ikat.

**Bumbu :** santan kelapa 0,5 liter, cabe merah besar 2 buah, bawang putih 3 siyung, ketumbar setengah sendok teh, trasi setengah sendok teh, bumbu kunci 2 cm, kemiri 3, laos seerat, daun jeruk purut 3 lembar, garam dan gula merah/pasir secukupnya.

**Cara pengolahan:** pertama, daging dicuci hingga bersih, kemudian diiris kecil-kecil. Setelah selesai, lalu dimasak dalam panci hingga lunak. Sementara itu 2 ikat kangkung dipetik daun dan batang yang masih muda. Dicuci bersih dan dimasukkan ke panci berisi irisan daging. Kedua, semua bumbu dilembutkan kecuali laos dan jeruk purut. Setelah lembut, dimasukkan ke dalam panci dan terus diaduk hingga merata. Setelah semua matang angkat dari kompor dan dinginkan. Sayur padhamara siap disajikan.

### Nilai Simbolis Masakan Tradisional

Banyak jenis makanan dalam serat Centhini yang mengandung nilai simbolis. Diantaranya makanan sesaji yang berupa: nasi golong, nasi punar, nasi tumpeng, tumpeng gundhul, tumpeng robyong, ingkung sega rasulan, urapan/gudhangan, sambel gereh pethek/sambel gepeng, jenang abang, jenang baro-baro, jenang putih, dan jenang sungsum. Nilai-nilai simbolisme yang terkandung dalam makanan-makanan tersebut biasanya tersimbolisasi dengan pendekatan *jarwa dhosok* atau othak-athik tetapi sesuai dan cocok dengan makna yang dimaksud. Pendekatan ini merupakan pendekatan kultur masyarakat Jawa yang masih digunakan sampai saat ini. Adapun contoh uraian perunut nilai simbolis makanan tradisional seperti berikut ini.

1. Nasi punar adalah nasi yang terbuat dari beras ketan yang diberi warna kuning dari air kunyit. Nasi ini biasanya disajikan pada acara dulangan pengantin. Pengantin pria dan wanita saling menyuapi, acara ini melambangkan kasih sayang, tanggungjawab, dan kewajiban dari mempelai wanita dan pria yang diharapkan tetap melekat dan tidak pernah terlepas dari diri masing-masing, ibaratnya rekatnya nasi punar. Istilah lain dalam budaya Jawa renggang gula kumepyr pulut yang berarti lekat/rekat rukun tidak terpisahkan. Warna kuning pada nasi punar melambangkan harapan untuk mempelai agar kehidupan keluarganya kelak bersinar cerah, tanpa suasana buram.
2. Nasi biru kendhit adalah nasi putih yang diberi warna biru yang berasal dari blawu berbentuk kerucut yang terdapat di tengah, lalu disekelilingnya terdapat aneka lauk pauk yang mengelilingi nasi biru ini seperti kol yang diiris persegi kecil dan direbus, telur ayam kampung rebus, sambal pencok, rempeyek, dan gereh pethek. Nasi beserta lauk pauk ditata di atas tambir yang dialasi samir dari daun pisang dengan susunan kenongan nasi di tengah dan lauk pauk sudhi diletakkan dipinggirnya. Nasi biru kendhit biasa disediakan untuk sesaji ritual-ritual tertentu yang banyak dilakukan oleh masyarakat Jawa sebagai wujud kepercayaan terhadap laut selatan. Nasi biru kendhit ini biasanya juga disebut dengan dhahar kapuranto yang dimaksudkan untuk meminta maaf atas segala kesalahan yang telah dilakukan.

3. **Inkung** adalah lauk yang terbuat dari ayam jago yang dimasak rebus. Ayam diikat menyerupai posisi tubuh orang sedang sujud. Lauk ini biasanya sebagai pelengkap nasi wuduk atau nasi gurih. Sajian ini dinamakan nasi rasul. Inkung memiliki nilai simbolisme manusia harus tunduk dan selalu bersikap tawaduk kepada Allah dan rasul-Nya. Dalam Islam wujud ketakwaan manusia terhadap Allah yang tidak boleh ditinggalkan adalah menjalankan ibadah sholat atau biasa disebut sujud. Sujud adalah posisi yang mengingatkan manusia betapa sangat hina dan rendahnya manusia di hadapan Allah Yang Maha Agung. Manusia tidak bernilai jika lalai terhadap Allah. Dari arti kata inkung berarti terikat pada inkgang Maha Langkung. Dengan sajian ini, diharapkan manusia dalam keadaan nikmatpun tidak boleh lupa terhadap Tuhannya. Makna lain inkung adalah ditlikung atau dibanda dalam bahasa Indonesia berarti dibelenggu. Maksudnya bahwa kehidupan manusia tidak ada yang bebas sebeb- bebasnya. Hidup diatur oleh norma dan syariat agama. Manusia yang patuh kepada norma dan agama niscaya hidupnya akan damai.
4. **Nasi tumpeng** terbuat dari nasi putih yang dibentuk kerucut. Nasi ini melambangkan proses perjalanan hidup manusia dari dunia ramai menuju kekeabadian atau lazim disebut sangkan paraning dumadi, dari manusia diciptakan Allah, sampai kembali lagi ke haribaan Allah. Tumpeng biasa dilengkapi lauk-pauk seperti gudhangan, tempe goreng, sambel gepeng, peyek, sambel goreng dan inkung.

### Kandungan Gizi Makanan Tradisional Jawa dalam *Serat Centhini*

Penelitian terhadap kandungan gizi makanan tradisional Jawa dalam *Serat Centhini* dilakukan melalui penelusuran pustaka dan uji kandungan gizi. Kandungan gizi dihitung berdasarkan besaran bahan yang digunakan dalam suatu resep masakan. Berikut ini contoh hasil perunutan kandungan gizi makanan tradisional dalam *Serat Centhini*.

#### Nama Masakan: **Lemengan Kuthuk (5 Porsi)**

Bahan	Jumlah	Komposisi Gizi				Cara membuat
		Kalori	KH	Protein	Lemak	
<b>Bahan :</b>						
Ayam kampung	700 gram					1. Campurkan semua bumbu dan bahan kecuali ayam dan minyak goreng, masak hingga mendidih dan bumbu tercampur rata. 2. Masukkan potongan ayam, kecilkan api dan untkep sampai ayam matang dan bumbu meresap. Angkat, tiriskan. Sisihkan bumbunya. 3. Panaskan minyak, goreng ayam hingga kuning keemasan. Angkat dan tiriskan. 4. Tumis sisa bumbu di atas wajan anti lengket hingga menjadi serundeng. Angkat dan sajikan sebagai pelengkap ayam goreng.
Air kelapa muda	500 ml	89,6	18,0	0,5	1,5	
Lengkuas	300 gram	413,7	77,7	33,6	6,6	
Minyak goreng	sckp	431,0	0,0	0,0	50,0	
<b>Bumbu halus :</b>						
Bawang merah	6 butir	10,6	2,4	0,3	0,0	
Bawang putih	4 siung	14,1	3,3	0,4	0,1	
Ketumbar	1 sdm	92,9	9,4	3,9	6,2	
Gula merah	2 sdm	112,8	29,2	0,0	0,0	
Garam	1 sdm	0,0	0,0	0,0	0,0	
Daun salam	2 lembar	2,8	0,5	0,2	0,0	
Lengkuas	3 cm	13,8	2,6	1,1	0,2	
Air asam	2 sdm	0,0	0,0	0,0	0,0	

**Komposisi gizi per resep :**

- Kalori : 1181,3 kkal
- Karbohidrat : 143,1 gram
- Protein : 40 gram
- Lemak : 64,6 gram

## Penyusunan Ensiklopedi Makanan Tradisional Jawa berdasarkan *Serat Centhini*

Penyusunan ensiklopedi makanan tradisional dalam *Serat Centhini* merupakan lanjutan dari program tahun pertama. Ensiklopedi ini sudah mulai di edit dan *lay out* agar dapat dicetak menjadi sebuah buku. Setiap jenis makanan dalam *Serat Centhini* akan dilengkapi dengan: (1) nama makanan, (2) gambar makanan, (3) resep, (4) cara pembuatan, dan (5) kandungan gizi, dan (6) petikan bait dalam *Serat Centhini* yang menyebutkan mengenai makanan tradisional tersebut, dilengkapi dengan terjemahan teks. Penghitungan kandungan gizi dilakukan bersamaan dengan penghitungan kandungan gizi, oleh karena pada *lay out* di bawah ini, belum disisipkan kandungan gizi dalam jenis makanannya. Berikut ini contoh format ensiklopedi makanan tradisional yang sudah di-*lay out*.



## Penerapan teknologi dalam pengemasan, penyajian, dan promosi makanan tradisional dalam *Serat Centhini* agar lebih menarik dan bernilai ekonomis sebagai penunjang wisata kuliner di Yogyakarta

Penerapan teknologi dalam pengemasan dan penyajian makanan tradisional dalam *Serat Centhini* dimulai dengan pemilihan jenis makanan dan minuman tradisional yang akan diujicoba dan dikreasikan agar lebih menarik dan bernilai ekonomis. Jenis makanan dan minuman yang dipilih adalah yang unik, langka, mempunyai ciri khas, dan belum dikenal secara luas (tidak terdapat dalam berbagai buku resep masakan umum). Selain itu, dilakukan pula penambahan kandungan gizi dalam suatu makanan.

Jenis masakah yang dikreasikan kembali yaitu: (1) makanan kecil atau kudapan sebanyak 13 macam (Pipis Tuban, Pipis Kopyor, Gemblong, Sagon, Rangin, Roro Mendut, Jadah Kilang, Sumping, Rondo keli, Limpang-limpung, Kerak, Keling,dan

Utri, (2) sayuran dan sambal sebanyak 7 macam (Sayur Becek, Sayur Banci, Sayur Menir, Sayur bobor kelor, Sayur pakis, Blekethok, dan Pecel klenthang), (3) lauk pauk 8 jenis (Besengek, Trinil, Lodhoh Ayam, Opor Bebek, Besengek Wader, Tim Grameh, Tim Meri, dan Bekakak Kalkun), (4) makanan pokok sebanyak 4 jenis (Sekul Kenduri, Sekul Punar, Sekul susu, dan Sekul Ireng), (5) minuman tradisional sebanyak 2 jenis (Es cao dan rujak cerobo), (6) kreasi buah-buahan sebanyak 4 jenis (rangkaian buah pala gumantung, pala kesimpar, pala kependhem, dan nanas sebagai wadah), dan (6) jenang sebanyak 2 jenis (jenang pathi dan jenang grendul). Berikut ini merupakan dokumentasi makanan tradisional yang telah dimasak ulang oleh tim peneliti.



### Kesimpulan dan Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Makanan dan minuman tradisional Jawa cukup beragam. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai potensi kuliner tradisional, tidak hanya dari *Serat Centhini* tetapi dari manuskrip-manuskrip Jawa yang lain secara luas.
2. Kandungan gizi dalam makanan dan minuman tradisional Jawa cukup tinggi dan beragam.
3. Masakan dan minuman yang termuat dalam *Serat Centhini* menggunakan bahan-bahan dan cara memasak yang sederhana, sehingga cukup praktis dan mudah dimasak.
4. Masakan dan minuman yang terdapat dalam *Serat Centhini* banyak yang sudah langka dan tidak dikenal masyarakat. Oleh karena itu, revitalisasi makanan dan minuman tradisional dengan cara mengkreasi ulang makanan menjadi hal yang

cukup penting. Selain itu, hal ini dapat dipandang sebagai peluang dalam bisnis kuliner dan pariwisata khususnya di DIY.

### Daftar Rujukan

- Kamajaya, Karkana, 1978, *Serat Centhini dituturkan dalam Bahasa Indonesia Jilid IA*, Yogyakarta: UP Indonesia.
- Kuhnlein, Harriet V. dan Receveur, Oliver. 1996. Dietary Change and Traditional Food System of Indigenous People. *Jurnal Annual Reviews*. Vol. 16 tahun 1996, hal. 417-442. diunduh dari [http://www.researchgate.net/publication/14365338\\_Dietary\\_Change\\_and\\_Traditional\\_Food\\_Systems\\_of\\_Indigenous\\_Peoples](http://www.researchgate.net/publication/14365338_Dietary_Change_and_Traditional_Food_Systems_of_Indigenous_Peoples) pada 14 April 2013.
- Marsono (penyunting). 2005-2008. *Centhini Tambangraras-Amongraga V-XII*. Yogyakarta: Gajahmada University Press.
- Rahmadi, Akhmad. 2012. *Manfaat Pare, Tomat, Timun, Terong, Oyong (Gambas)* diunduh dari <http://akhmadrahmadi2103.blogspot.co.id/2012/10/manfaat-pare-oyong-gambas-tomat-timun.html> pada 15 April 2013.
- Rosyidi, Djalal. 2006. Macam-macam Makanan Tradisional yang Terbuat dari Hasil Ternak yang Beredar di Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 1, No. 1 Agustus 2006, hal. 24-34. diunduh dari <http://jitek.ub.ac.id/index.php/jitek/article/download/100/99> pada 13 April 2013.
- Santoso, Urip. Dampak Positif dan Negatif Minum Teh. diunduh dari <http://uripsantoso.wordpress.com/2011/09/12/dampak-positif-dan-negatif-minum-teh/>.
- Wickenberg et al. *Nutrition Journal* 2010, 9:43. diunduh dari <http://www.nutritionj.com/content/9/1/43> pada 15 April 2013.
- Wirodono, Sunardian, 2011, *Centhini Sebuah Novel Panjang*, Yogyakarta: Diva Press.