

Kami berharap naskah-naskah Nusantara terus dibicarakan, dikaji, dan dengan demikian mendatangkan kemanfaatan bagi kita semua. Bedah Naskah-Naskah Kuno merupakan program yang tepat dan perlu terus dilakukan, di tengah kahanan zaman yang deras akan arus informasi. Maksudnya, perbincangan mengenai naskah kuno yang memuat perenungan-perenungan dan olah kreativitas leluhur kita di masa lampau laksana sebuah oase reflektif dan kontemplatif di tengah arus yang deras itu. Hidup di tengah arus tersebut, kita memerlukan kaca benggala dari narasi-narasi masa lampau guna mengartikulasikan masa kini untuk kehidupan yang lebih baik.

Dr. Sri Ratna Sakimulya, M.Hum (Dosen Prodi Sasta Jawa FIB UGM/ Plt. Studi Kebudayaan UGM)

Acara Bedah Naskah adalah salah satu bentuk kontestasi naskah dalam merebut kembali hati masyarakat terhadap teks lama. Narasumber atau pembedah adalah pemantik agar teks bisa bicara sendiri melalui kacamata pembaca. Meski naskah itu memuat teks lama, ia akan menjadi baru dan menari-nari di benak pembaca baru. Ia akan menjadi teks yang senantiasa hidup ketika dibaca. Teks lama itu akan menyajikan wajah baru sesuai dengan bekal pengalaman pembaca. *The meaning of a text is not inherent within the text itself, but is created within the relationship between the text and the reader* kata Hans Robert Jauss. Selamat dan lakukan terus.

Dr. Ratun Untoro, M.Hum. (Balai Bahasa Provinsi DIY)

Bedah naskah yang dilakukan ini sungguh membuka memori-memori mutiara masa silam. Naskah-naskah seperti membuka kado istimewa dari leluhur. Seperti menelisik fosil-fosil ajaran bermakna yang menantang, penuh kedalaman, dan inspiratif. Naskah itu sebuah timbunan emas yang penuh makna. Membedah naskah sama halnya menyelam di kolam indah, jernih, dan cemerlang. Naskah itu memuat endapan pengalaman hidup yang kaya tuntunan. Untuk itu tradisi bedah naskah ini patut dilanjutkan, agar kontinuitas budaya tidak putus di tengah jalan.

Prof. Suwardi Endraswara, M.Hum. (Guru Besar Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Yogyakarta)

TIDAK UNTUK
DIPERJUALBELIKAN

Membaca Pustaka Leluhr

Kumpulan Artikel Bedah Naskah-Naskah Kuno
Koleksi Balai Yanpus DPAD DIY Tahun 2022

Membaca Pustaka Leluhur

**Kumpulan Artikel Bedah Naskah-Naskah Kuno
Koleksi Balai Yanpus DPAD DIY Tahun 2022**

MEMBACA PUSTAKA LELUHUR

Kumpulan Artikel Bedah Naskah-Naskah Kuno

Koleksi Balai Yunpus DPAD DIY Tahun 2022

Pengarah: Dewi Ambarwati, S.Sos, M.AP. & Zulfa Kurniawan, SIP.

Editor: Taufiq Hakim, S.S.

Tata letak: Kukisyam

Desain sampul: Kukisyam

Cetakan pertama, November 2022

viii + 320 halaman 14 x 20 cm

Diterbitkan oleh:

Balai Layanan Perpustakaan

Dinas Perpustakaan dan Arsip Daerah

Daerah Istimewa Yogyakarta

Gedung Grhatama Pustaka, Jl. Raya Janti, Banguntapan, Bantul, DIY.
Telp (0274) 4536234 website: balaiyanpus.jogjaprovo.go.id, email: balaiyanpus@jogjaprovo.go.id

Dicetak oleh:

Percetakan Diandra

(0857-2825-3141)

Hak cipta dilindungi undang-undang. Sebagian atau seluruh isi buku ini dilarang diperbanyak dalam bentuk apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit.

Isi tulisan menjadi tanggung jawab penulis.



KATA PENGANTAR

Kepala Badan Perpustakaan dan Arsip Daerah (BPAD) DIY

Monika Nur Lastiyani, MM.

Pustaka langka yang tersimpan di Ruang Koleksi Langka sebagai salah satu koleksi unggulan Balai Layanan Perpustakaan DPAD DIY, menyimpan lebih dari 13.000 pustaka. Sebanyak 238 di antaranya adalah pustaka langka beraksara Jawa. Sebagai peninggalan masa lampau, pustaka langka beraksara Jawa alias naskah kuno menyimpan informasi mengenai berbagai aspek kehidupan masyarakat masa lampau seperti politik, ekonomi, sosial budaya, pengobatan tradisional, tabir gempa atau gejala alam, psikologi manusia, dan sebagainya. Informasi awal terkait dengan hal ini dapat ditemukan dalam kandungan naskah untuk dipelajari oleh semua orang.

Naskah-naskah tersebut merupakan identitas, kebanggaan dan warisan budaya yang berharga. Secara sosial budaya, naskah memuat nilai-nilai yang masih relevan dengan kehidupan sekarang, sehingga menjadi sebuah tanggung jawab telah berada di pundak kita untuk mengungkap ‘mutiara’ yang terkandung di dalamnya. Naskah kuno, di samping sebagai dokumentasi

budaya juga bisa dijadikan objek pengajaran untuk mengambil nilai-nilai dan kandungan di dalamnya. Nilai-nilai tersebut sangat dibutuhkan dalam merelevansikan nilai kebaikan yang ada di masa lampau untuk diterapkan hari ini.

Naskah-naskah tersebut ditulis dengan aksara dan bahasa Jawa. Hal ini dirasa sulit dipelajari masyarakat awam. Maka berbagai upaya kami lakukan agar koleksi ini dapat bermanfaat untuk masyarakat. Informasinya kita selamatkan, kita latinkan, lalu kita indonesiakan. Kemudian apabila naskahnya sudah terlalu rapuh kami digitalkan. Harapannya agar naskah ini bisa manfaat untuk masyarakat, untuk penelitian, karena tidak semua bisa membaca tulisan Jawa.

Keberadaan naskah kuno sebagai salah satu warisan kebudayaan, secara nyata memberikan bukti catatan tentang kebudayaan kita di masa lalu. Naskah-naskah tersebut menjadi semacam potret zaman yang menjelaskan berbagai hal tentang masa itu, dengan demikian nilainya sangat penting dan strategis. Oleh karena itu diperlukan langkah-langkah konkret dalam upaya penyelamatan dan pelestarian naskah-naskah tersebut. Naskah menjadi salah satu dokumentasi budaya yang tidak hanya memuat nilai-nilai tradisi, namun naskah kuno adalah media untuk mengamati dan menelaah dan memahami kebudayaan lain.

Bangsa yang hebat adalah bangsa yang mampu menghargai sejarahnya. Penghargaan ini dapat diwujudkan dengan mempelajari salah satu bagian dari sejarah, yaitu naskah kuno. Di dalam pembentukan karakter, naskah kuno mempunyai andil yang besar, misalnya, dengan mempelajari naskah kuno tersebut, masyarakat akan mengetahui bagaimana asal usul

bangsanya dari cerita, kisah dan fakta yang disampaikan dari naskah kuno. Hal ini sangat diperlukan untuk membangun karakter bangsa saat ini.

Di sisi lain, perkembangan dunia digital yang semakin masif menjadi peluang strategis bagi Koleksi Langka Balai Layanan Perpustakaan DPAD DIY untuk mengambil peranan. Sudah bukan waktunya lagi koleksi pustaka tersebut hanya tersimpan di ruang perpustakaan. Balai Layanan Perpustakaan DPAD DIY dapat menjadi salah satu subjek bagi pengembangan perhatian dan penyebarluasan informasi warisan leluhur dalam naskah bagi khalayak umum. Seperti diketahui bahwa hingga saat ini, studi pustaka langka atau naskah kuno dan hasilnya kurang dapat merambah masyarakat. Padahal moyang masyarakat adalah produsen warisan kebudayaan itu sendiri. Pustaka langka atau naskah kuno sangat perlu untuk didiseminasikan ke masyarakat luas secara lebih sederhana, sehingga tidak terhenti di ruang-ruang kampus maupun perpustakaan, serta dapat menjadi pijakan bagi pengembangan di bidang-bidang lain yang relevan. Dalam lingkup yang lebih khusus, keberadaan koleksi langka, dalam hal ini naskah kuno, dapat dimanfaatkan untuk mendukung visi dan semakin memperkuat keistimewaan Daerah Istimewa Yogyakarta.

Acara Bedah Naskah menjadi salah satu upaya bagi DPAD DIY untuk menyelamatkan informasi dalam naskah yang tersimpan di Ruang Langka Balai Yanpus DPAD DIY. Dalam satu tahun, target ada 10 kali bedah naskah kuno. Dengan Bedah Naskah Naskah nanti para peserta dapat ‘getok tular’, serta dapat menelusurinya di katalog online Inlis Lite.

Selain melalui seminar Bedah Naskah, ada juga perekaman audio visual acara tersebut dan diunggah di kanal youtube *Balai Yanpus DPAD DIY*. Tidak berhenti di situ, artikel-artikel dari para pakar yang telah mengisi seminar Bedah Naskah selanjutnya kami bukukan. Hal ini sebagai upaya agar diseminasi informasi dan pengetahuan tidak berhenti di ranah seminar. Namun juga terdokumentasikan sebagai pustaka yang dapat dibaca kembali kapan saja.[]

KEPALA,



Dra. MONIKA NUR LASTIYANI, MM
NIP. 19631207 199003 2 005



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vii
ISLAM JAWA MASA MATARAM IMPLEMENTASI	
ISLAM <i>RAHMATAN LIL 'ALAMIN</i>	1
POTRET ISLAM JAWA DALAM BABAD	
NGAYOGYAKARTA.....	22
GAN ULANG JAMUS KALIMAHOSADDHA DALAM	
NASKAH JAWA (SUATU STUDI SEJARAH MAKNA	
DALAM KEHIDUPAN MASYARAKAT)	34
KONSEP EKOLOGI DALAM LAKON WAYANG	
PUSTAKA KALIMASADA	51
MENCERAP AJARAN YANG BAIK DALAM SERAT	
<i>DARMASONYA</i>	73
ZOOLOGI SASTRA JAWA: PASEMON HIDUP BERUMAH	
TANGGA DALAM <i>SERAT MADUWASITA</i> KARYA KI	
PADMOSUSASTRO DAN <i>SERAT MARGAWIRYA</i> KARYA	
RADÈN MAS ARYA JAYADININGRAT	100

NASKAH KUNO: NARASI PENGUAT PARIWISATA.....	132
PENGARUH ASING DAN FILTER BUDAYA JAWA DALAM NASKAH WAYANG PURWA	144
CARA ORANG JAWA MENGHADAPI KEMATIAN GAMBARAN DALAM TEKS JAWA.....	166
BERKONTEMPLASI DARI KISAH KEMATIAN EMPAT SENĀPATI KORAWA DALAM KAKAWIN BHĀRATAYUDDHA	176
(NASIB) KULINER DALAM <i>SERAT CETHINI</i>	189
MINUMAN TRADISIONAL JAWA DALAM <i>SERAT CETHINI</i>	201
BUKU-BUKU YANG MENGINSPIRASI.....	226
BABAD HUTAN MATARAM.....	233
PANEMBAHAN SENAPATI DALAM PEMBACAAN NALAR KEWALIAN JAWA.....	252
MENGULIK SISTEM PENGobatan TRADISIONAL DALAM NASKAH KUNO	276
ARKEOLOGI DAN FILOLOGI JAMU SERTA PERANNYA DALAM PENGEMBANGAN INDUSTRIALISASI OBAT TRADISIONAL	303
BATIK <i>NGES RUMING PURI</i> : MENILIK MAKNA SELEMBAR WASTRA	312



MINUMAN TRADISIONAL JAWA DALAM *SERAT CENTHINI*

Venny Indria Ekowati, Sutrisna Wibawa, Endang Nurhayati,
Marwanti, dan Ines Ika Saputri
Universitas Negeri Yogyakarta

venny@uny.ac.id

Pengantar

Serat Centhini merupakan karya besar yang setara dengan ensiklopedi kebudayaan Jawa. Berbagai wujud budaya Jawa tercermin dalam *Centhini*. *Serat Centhini* merupakan karya yang diprakarsai oleh Kanjeng Gusti Pangeran Adipati Anom Hamangkunagara III yang bertahta pada tahun 1820-1823 M dengan menyandang gelar sebagai Sunan Pakubuwana V (Wibawa, 2013). Pada awalnya, *Serat Centhini* diberi nama *Suluk Tambangraras* yang isinya berupa tembang macapat. *Suluk* tersebut ditulis pada tahun 1814 hingga tahun 1823, dengan 3.500 halaman yang dibagi menjadi 12 (dua belas) jilid.

Ajaran-ajaran tentang bagaimana seorang manusia harus hidup agar nantinya menjadi pribadi yang baik, mengerti tata susila serta bahagia, terdapat dalam *Serat Centhini* (Wibawa, 2013). Kompleksnya isi *Serat Centhini* tentunya menarik untuk digali dan diteliti lebih lanjut, sehingga dapat dijadikan pedoman hidup. Salah satu kajian yang menarik adalah kuliner yang terdapat dalam *Serat Centhini*. Beraneka ragam kuliner tradisional disebutkan dan diceritakan secara natural dan mengalir di dalam *serat* tersebut. Aneka jenis makanan seperti makanan utama, sayuran, makanan pendamping berupa lauk pauk, minuman, bumbu, serta berbagai jenis buah (Wibawa et al., 2015). Makanan tradisional disebutkan dalam berbagai kesempatan seperti pada jamuan makan, yang mana makanan yang disajikan disebutkan secara lengkap. Tidak lupa juga minuman yang disajikan pada jamuan tersebut.

Pada artikel ini akan dibahas mengenai minuman tradisional yang terdapat pada *Centhini*. Mengingat penggalian mengenai berbagai jenis minuman, cara pengolahan, maupun penyajiannya dianggap penting sebagai gambaran mengenai wujud dan tingkatan budaya masyarakat Jawa. Minuman dalam *Serat Centhini* juga memiliki muatan simbol dan pengharapan. Minuman tradisional merupakan segala sesuatu yang dapat dikonsumsi untuk meredakan rasa haus, bahan yang digunakan untuk minumam tradisional berasal dari alam yang menjadi ciri khas daerah tersebut (Firmando, 2020). Pada artikel ini akan dijelaskan mengenai jenis minuman tradisional, cara pengolahan, serta analisis simbol minuman tradisional dalam *Serat Centhini*.

Minuman Tradisional yang Terdapat pada *Serat Centhini*

Kajian tentang minuman tradisional diawali dengan pembacaan berulang. Data yang sudah diperoleh kemudian disaring menggunakan dengan instrumen penelitian yang sudah disusun. Pada Gambar 1 berikut merupakan contoh mengenai data jenis minuman tradisional.

Data	Terjemahan	Nama Makanan
Miwah sêsaosanira, ki adipati nèng ngarsi, kênap lan bangku cancingan, sinèrbèt putih tulya sri, ingkang anglaladèni, pawèstri samya yu luhung, wedang tèh mêm manis, puwan roti wedang kopi , anèng ngèkan sêmuwa isining meja.	Ia tampak berwibawa dihadapkan para abdi wanita lengkap dengan membawa makanan. Kiai Dipati di depan. Meja bundar kecil dan bangku sederhana dengan cepat dibersihkan dengan pembersih kain putih sehingga bercahaya. Yang melayani adalah para wanita cantik. Minuman teh manis , air susu, roti, minuman kopi dalam cerek. Itulah semua isi meja.	1. Wedang teh 2. Air susu 3. Roti 4. Wedang kopi
(C5, 321 P.Sinom, Pd. 45)		

Gambar 1. Minuman Tradisional pad Serat Centhini

Sebanyak 13 jenis minum tradisional ditemukan dan diidentifikasi dalam *Serat Centhini*. Minuman dalam *Serat Centhini* dapat dihidangkan secara hangat untuk jamuan malam, ataupun disajikan segar untuk dihidangkan pada siang hari. Minuman tersebut diantaranya (1) wedang teh, (2) wedang rondhe, (3) dhawet, (4) susu, (5) wedang kopi, (6) tuak, (7) kolak, (8) rujak kopyor, (9) kelapa muda, (10) rujak crobo, (11) kembang rujak kawis, (12) cao, (13) serbat. Cara menyajikan minuman tersebut dapat dilakukan dengan cara direbus, diseduh, berupa campuran buah, ataupun langsung disajikan dari alam. Minuman yang disajikan dengan cara direbus contohnya kolak, wedang rondhe, dan susu, minuman yang diseduh contohnya wedang kopi dan teh, minuman berupa campuran buah seperti rujak crobo dan kembang rujak kawis,

sedangkan minuman yang bisa langsung disajikan dengan cara dipetik dari alam adalah kelapa muda. Sedangkan yang lain disajikan dengan berbagai cara seperti hasil fermentasi, yakni tuak.

Perunutan Resep Minuman Tradisional

Dalam *Serat Centhini* tidak dicantumkan secara rinci bagaimana resep, serta cara pengolahan minuman tradisional. Maka penyusunan resep dan pengolahan dilakukan dengan cara melakukan studi pustaka yang sezaman dan tidak sezaman, serta melakukan perunutan resep dengan ahli tata boga. Berikut ini perunutan resep minuman yang terdapat pada *Serat Centhini*.

1. Wedang teh

Wedang teh merupakan salah satu minuman tradisional Jawa. Sudah menjadi kebiasaan bagi masyarakat Jawa meminumnya di pagi atau sore hari untuk relaksasi. Biasanya orang meminumnya sebagai penghangat perut. Teh berasal dari pucuk daun tumbuhan *Camellia sinensis*. Sebelum menjadi minuman, pucuk daun yang sudah dipetik kemudian dikeringkan dan diseduh dengan air panas. Teh masuk ke Indonesia sekitar abad ke-17, pada masa tersebut tanaman teh dibawa ke Hindia Belanda dan ditanam pada areal pekarang rumah Gubernur Jenderal yang berada di Bogor. Penanaman tersebut berhasil, sehingga mulailah penanaman teh di beberapa daerah di Jawa (Nurbaity & Saring, 2015). Dengan keberhasilan penanaman tersebut, tidak heran jika jamuan minum teh sudah dikenal oleh masyarakat zaman dahulu.

Wedang teh disebutkan beberapa kali pada *Serat Centhini* sebagaimana kutipan berikut:

Miwah sêsaosanira, ki adipati nêng ngarsi, kênap lan bangku cancingan, sinêrbèt putih tulya sri, ingkang anglaladèni, pawèstri samya yu luhung, wedang tèh mêmanisan, puwan roti wedang kopi, anèng ngêkan sêmuwa isining meja.

Terjemahan:

Ia tampak berwibawa dihadapkan para abdi wanita lengkap dengan membawa makanan. Kiai Dipati di depan. Meja bundar kecil dan bangku sederhana dengan cepat dibersihkan dengan pembersih kain putih sehingga bercahaya. Yang melayani adalah para wanita cantik. Minuman teh manis, air susu, roti, minuman kopi dalam cerek. Itulah semua isi meja (C5, 321 P. Sinom, Pd. 45).

Bahan yang dibutuhkan dalam membuat teh adalah a) 750 ml air; b) 5 cm kayumanis; c) 2 butir cengkeh; d) daun pandan dua lembar, ikat; e) teh celup sebanyak 5 sachet; f) 125gram gula merah yang telah disisir halus; g) 100 gram buah kolang-kaling yang sudah diiris memanjang. Cara pegolannya dimulai dengan merebus air, kemudian memasukkan bahan seperti cengkeh, daun pandan, dan kayumanis. Bahan tersebut direbus hingga harum di atas api kecil. Agar rasanya lebih manis, bisa ditambahkan gula merah sambil diaduk hingga larut. Teh yang sudah

jadi dapat disaring, dimasukkan kolang-kaling, teh siap disajikan.

2. Wedang Ronde

Wedang Ronde merupakan perpaduan minuman jahe panas dengan bola-bola ketan atau bisa disebut juga dengan ronde dan bahan lainnya (Harmayani et al., 2019). Ronde berasal dari campuran gula merah dan tepung beras. Adonan ronde dibentuk bulatan yang kemudian diisi gula merah dan kacang tumbuk. Wedang ronde disebutkan pada *Serat Centhini* sebagaimana kutipan berikut:

*Karangrang kembang cêmplung, apêm kocor urat sêga
susu, rondhe dhawêt tape-kambang rujak-kawis, kolak
kluwa waluh sukun, kinêda-kêda lan cao.*

Terjemahan:

Karangrang kembang cemplung, apem kocor, urat, sega susu, rondhe, dawet, tape, kembang rujak kawis, kolak waluh sukun, cao (C6, 358 P. Gambuh, Pd. 22).

Untuk membuat wedang ronde dilakukan dengan cara membuat jahe panas yang kemudian dipakai untuk mencelupkan adonan ronde. Penyajian ronde, menggunakan mangkuk kecil dengan ukuran 250-500 ml. Saat cuaca sedang dingin atau pada musim hujan, sangat cocok mengonsumsi wedang ronde yang panas. Dengan mengonsumsi wedang ronde dapat membuat badan, tenggorokan dan perut menjadi hangat. Bahan-bahan untuk membuat wedang ronde yaitu 100 ml air panas,

garam secukupnya, tepung ketan 100 gram, 750 ml air yang digunakan untuk merebus ronde. Sedangkan isinya perlu disiapkan 75 gram gula pasir dan 100 gram kacang tanah yang disangrai dan dihaluskan. Perlu juga disiapkan pewarna makanan merah dan hijau. Untuk kuah jahe dibuat dengan mencampurkan 300 ml air dengan serai sebanyak 2 batang yang dimemarkan, 3 lembar daun jeruk yang telah dibuang tulang daunnya, serta jahe yang telah dimemarkan sebanyak 8 potong.

Setelah bahan sudah siap, maka langkah yang dilakukan untuk membuat wedang ronde dimulai dengan mencampur kacang tanah dengan gula pasir hingga merata. Tepung ketan dibuat menjadi adonan yang kalis, setelah sebelumnya dicampur dengan garam. Adonan dibagi menjadi 3 atau sesuai selera, setiap adonan diberi pewarna dan satu adonan dibiarkan putih saja. Adonan diberi isi ronde berupa kacang dan gula tadi, kemudian dibentuk menjadi bulatan. Setelah adonan habis, siapkan air untuk direbus. Ketika air sudah mendidih masukkan adonan ronde, tunggu hingga terapung lalu angkat. Kemudian untuk wedang jahe dimulai dengan memasak air, dan masukkan gula merah daun jeruk, serai, serta jahe. Rebuslah bahan tersebut hingga mendidih. Untuk penyajiannya siapkan mangkuk kecil lalu letakkan ronde dan siram dengan kuah, biasanya bisa ditambahkan kondimen berupa kolang-kaling, kacang sangria, dan roti.

3. Susu

Susu merupakan cairan yang berasal dari hewan menyusui seperti kambing dan sapi. Air susu didapatkan

melalui teknik pemerahan hewan ternak. Di dalam masyarakat sekitar banyak sekali aneka jenis susu, salah satunya adalah susu jahe yang kebanyakan ditemukan di lingkungan sekitar. Susu jahe ini disajikan dalam kondisi hangat sehingga mampu menghangatkan badan ketika cuaca sedang dingin. Susu jahe ini adalah perpaduan antara susu dengan jahe yang disajikan saat sedang hangat. Jahe sendiri dapat memberikan aroma yang khas terhadap minuman, selain bisa juga digunakan sebagai bumbu dapur. Minuman ini banyak memiliki khasiat baik dari segi susunya maupun jahe.

Bahan untuk membuat jahe susu yaitu siapkan 700g ram jahe yang dibakar, lalu dikupas, dan dimemarkan, 5.200 ml air, gula pasir sebanyak 700 gram serta gula merah 120 gram, 4 sendok makan susu kental manis, 14 butir cengkih, 14 butir kapulaga, kayu manis secukupnya. Untuk membuat jahe susu dimulai dengan merebus air, lalu masukkan bahan jahe, cengkeh, kayu manis, gula pasir, kapulaga, dan gula merah. Bahan-bahan tersebut direbus sampai mendidih sambil diaduk. Angkat wedang jahe dan saring. Campurkan susu kental manis dan aduk hingga merata.

4. Dawet

Dawet adalah salah satu wujud kekayaan kuliner yang ada di Indonesia. Minuman dawet disajikan dengan santan dan saus gula merah yang dicampur dengan bahan utamanya yaitu dawet. Dawet dibuat dari adonan tepung beras dan tepung tapioka, agar lebih menarik biasanya adonan dawet diberi pewarna makanan seperti warna

hijau, hitam, dan warna lainnya. Dawet memiliki rasa khas campuran antara manis dan gurih. Rasa manis dari gula dan gurih dari santan, serta tekstur yang kenyal dari dawet itu sendiri. Dawet merupakan minuman yang menyegarkan jika diminum siang hari, terlebih lagi jika ditambah dengan es. Kombinasi tersebut tentu saja dapat mengurangi rasa panas dan dahaga pada tubuh.

Dalam pembuatannya dibutuhkan bahan-bahan berikut ini, tepung tapioca sebanyak 250 gram, 250 gram tepung beras, 600 ml air, dan pewarna makanan hijau atau air sari daun pandan secukupnya. Untuk kuah santannya dibutuhkan 2500 ml santan, daun pandan sebanyak 5 lembar, seperempat sendok teh garam. Untuk bahan sirup gula, dibutuhkan sebanyak 5 butir buah nangka, yang dipotong-potong berbentuk kotak, gula merah sebanyak 500 gr yang disisir, 200 ml air, setengah sdt garam, dan sebanyak 2 lembar daun pandan. Dawet dibuat dengan cara mencampurkan tepung tapioka dengan air beras. Agar memiliki warna hijau dapat diberi pewarna makanan hijau atau air sari daun pandan, campurkan air matang ke dalam adonan tersebut. Aduklah hingga merata, setelah mengental dan mendidih adonan tersebut dicetak dengan cetakan dawet, jika tidak ada dapat menggunakan saringan. Agar tidak menggumpal letakkan air yang hangat di bawah cetakan tersebut.

Langkah selanjutnya adalah merebus santan untuk membuat kuah, lalu tambahkan pandan agar wangi, beri garam agar santan lebih gurih. Sirup gula dibuat dengan cara merebus gula merah lalu masukkan nangka dan daun

pandan. Agar merata, saus tersebut harus diaduk hingga mendidih. Penyajian dawet dilakukan dengan memasukkan dawet ke dalam gelas lalu tuangkan kuah santan dan siramlah dengan saus gula merah. Agar lebih segar dawet dapat disajikan dengan es serut.

5. Wedang Kopi

Wedang kopi adalah salah satu minuman tradisonal yang populer dan tidak lekang oleh zaman. Wedang kopi dibuat dari seduhan bubuk kopi. Seperti halnya teh, tumbuhan kopi juga diperkenalkan oleh Belanda pada abad ke-17 (Wahyudi et al., 2018). Kopi juga menjadi komoditas ekspor penghasil devisa. Maka tidak heran jika kopi adalah salah satu minuman yang populer untuk perjamuan dari zaman dahulu hingga sekarang.

Wedang kopi bisa dinikmati dengan diseduh dengan air panas begitu saja, ataupun ditambah dengan campuran rempah seperti sereh, kayu manis, kapulaga, jahe, cengkeh, ataupun juga ditambah dengan lada. Tambahan rempah tersebutlah yang dapat membuat kopi lebih berkhasiat dan tentunya lebih bercitarasa. Khasiat didapatkan seperti menghangatkan badan, menjaga daya tahan tubuh, serta menjauhkan badan dari flu ataupun pilek. Untuk membuat kopi rempah tersebut dibutuhkan bahan di antaranya kayu manis 2 buah dengan ukuran 6 cm, 1 buah serai yang dimemarkan, 1 ruas jahe yang dimemarkan, 2 buah kapulaga, 4 buah cengkeh, 1 sendok kopi atau sesuai selera, madu, dan air secukupnya. Cara membuatnya adalah merebus semua bahan tersebut hingga mendidih, kemudian setelah hangat dapat ditambah dengan madu.

6. Tuak

Tuak adalah minuman tradisional yang dibuat dari hasil sadapan pohon aren, hasil sadapan aren disebut dengan nira. Nira dapat dimanfaatkan untuk membuat gula aren, atau jika difermentasi akan menjadi tuak. Terdapat dua jenis tuak, jika dilihat dari reseponya, yaitu tuak manis dan pahit. Tuak pahit mengandung alkohol (Firmando, 2020). Tuak disebutkan dalam *Serat Centhini* sebagaimana kutipan berikut:

*Rinêjêng kêndho anulya linggih, adu dhêngkul mung
sapêdhadhonan, ki dipati lon dêlinge, payo padha angi-
num, brêm tape grit waragang manis, sinambi dhêdhaha-
ran, sêsaosan agung, nutug dènnira kasukan, pagujêngan
aprênèsan manas ati, sisiwo sêdangunya.*

Terjemahan:

Ia menarik tangan, dikendurkan, kemudian duduk, berada lutut dengan jarak hanya sebesar dadu. Kiai Adipati berkata perlahan Ayo kita minum brem, tape grit, dan tuak manis sambil makan makanan yang telah disediakan. Puaslah mereka bersenang-senang, tertawa bercanda membuat panas hati, dan selalu bersendau gurau (C5, 323 P.Dhandhanggula, Pd. 43).

Bahan baku yang disiapkan adalah beras ketan sesuai dengan jumlah yang diinginkan, ragi khusus tuak, kita juga dapat menggunakan ragi tapai, air secukupnya gula pasir secukupnya. Cara pembuatan tuak dimulai dengan merebus

beras ketan seperti kita menanak nasi hingga benar-benar matang, kemudian didinginkan.

7. Kolak

Kolak dibuat dari pisang dan umbi-umbian seperti ubi jalar dan singkong. Kolak bercita rasa manis dari gula aren dan sedikit gurih dari santan. Untuk membuat kolak, bahan yang diperlukan adalah 8 buah pisang raja yang dipotong serong. Pisang juga bisa diganti dengan ubi ataupun singkong, gula jawa yang sudah disisir sebanyak 500 gram, 75 gram kolang-kaling, 200 gram buah nangka yang dipotong kotak-kotak, potongan daun pandan; santan kelapa encer sebanyak 1,5 liter dan setengah liter santan kental, tidak lupa 1 sdt garam. Membuat kolak dimulai dengan merebus pisang atau ubi atau singkong dengan santan encer, kemudian masukkan bahan-bahan lain seperti kolang-kaling, gula, daun pandan. Aduk merata dan masukkan santan kental sampai mendidih. Setelah matang disajikan dalam mangkok dengan taburan buah nangka di atasnya.

8. Rujak Carobo

Rujak terdiri dari campuran potongan ataupun serutan buah-buahan segar yang disajikan dengan sambal gula merah dan cabai (Agastya Nugraha et al., 2020). Rujak memiliki jenis yang sangat beragam, tergantung dari daerah mana rujak itu berasal. Setiap daerah memiliki ciri khas pada masing-masing rujak daerahnya. Rujak disebutkan dalam *Serat Centhini* sebagaimana kutipan berikut:

Lan godhong kluwih ginawe linggih, myang rujak carobo, dupa diyan sumêtên kang mènèr, yèn ana kèlalèngu Sumbaling, takona si bibi, ladènana gupuh.

Terjemahan:

daun kluwih untuk alas duduk, rujak carobo, dupa, pelita nyalakan yang besar, jangan sampai ada yang ketinggalan. Jika ada hal yang aku lupa, Sumbaling, tanyakanlah Si Bibi, layanilah segera!’ (C6, 357 P. Mijil, Pd. 38).

Pada Gambar 2, berikut ini merupakan gambaran rujak carobo.



Gambar 2. Rujak Carobo

Sumber: <https://cookpad.com/id/resep/13878670-rujak-crobo-resep-ibu>

Cara membuat Rujak Carobo dimulai dengan menyiapkan bahan pisang batu muda sebanyak 1 buah, 1 buah jambu biji, pepaya muda 1 buah, 1 buah belimbing, dan 1 buah kawista. Bumbu yang dihaluskan adalah cabai merah 4 buah, terasi, gula merah dua sdm, dan garam secukupnya. Buah-buahan kemudian diserut dan dicampur dengan bumbu halus dan tambah air sedikit saja (Hardiman, 2008).

9. Rujak Kopyor

Kopyor atau yang memiliki nama latin *Cocos nucifera* *L var. kopyor*. Kelapa kopyor memiliki ciri khas isi buah kelapa yang lepas dari tempurungnya, serta rasa yang lezat. Volume air kelapa juga lebih sedikit daripada air pada jenis kelapa normal lainnya (Eris et al., 2018). Selain keistimewaan tersebut, kelapa kopyor juga spesial karena harganya yang mahal, bisa 5-6 kali dari harga kelapa pada umumnya (Eris et al., 2018). Seiring perkembangan zaman banyak sekali ditemukan modifikasi rujak. Cara dan bahan membuat rujak, hampir sama dengan rujak caroboh hanya saja pada bahan diberi tambahan kelapa kopyor.

10. Kelapa Muda

Kelapa muda memang sangat segar jika dihidangkan siang hari di tengah terik sinar matahari. Rupanya semenjak zaman dahulu kelapa muda juga dimanfaatkan sebagai jamuan. Hal tersebut terdapat pada *Serat Centhini* yang menyebut kelapa muda dengan bunyi:

*kathah rekanya bëndholan arit, kinèn mëndhêt dawêgan
sajanjang, bēbēde kinarya (ng)gorèng, kacang lan gembol*

banyu, damêl (ng)godhog uwi gêmбили, Ki Bayi suka-suka, winartan agumun, angling ya besuk kewala, lamun ana lêganing ati ing benjêng, yata ing wayahira.

Terjemahan:

Ada pertunjukan bendholan arit; sejenis sabit dengan punggung agak lebar' yang disuruh mengambil kelapa muda satu janjang. Kain milik Jamal untuk menggorang kacang, bayu dengan airnya dalam satu dipakai untuk merebus gembilil. Ki Bayi senang diberitahu hal-hal yang mengherankan lalu berkata, "Ya, besok saja jika hari sedang lega". (C5, 356 P. Dhandhanggula, Pd. 332).

Kelapa muda dapat diminum begitu saja, atau pada zaman sekarang dapat ditambah dengan es maupun sirup.

11. Cao

Cao atau cincau adalah ekstrak gel yang dihasilkan dari daun cincau atau yang memiliki nama latin *Premna oblongifolia* Merr untuk cincau hijau, dan *Mesona palustris* BL untuk cincau hitam. Gel tersebut dibuat dengan cara meremas daun cincau kemudian ditambahkan air pada takaran secukupnya untuk pelarut. Pada umumnya gel daun dibentuk pada suhu ruang antara 25° C hingga 30° C. Karbohidrat yang terkandung pada daun tersebut kemudian mengikat molekul air sehingga terbentuklah gel (Senditya et al., 2014). Menurut sumber cincau ini mengandung khasiat untuk kesehatan di antaranya untuk mengobati ginjal dan hipertensi. Cincau biasa disajikan untuk bahan dasar minuman cincau, dengan ditambahkan

santan dan saus gula merah. Agar lebih segar, minuman cincau tersebut dapat ditambah dengan es.

Resep cincau dan gula merah membutuhkan bahan dasar cincau hitam atau hijau yang dipotong sesuai selera, bisa berbentuk dadu atau memanjang. Sedangkan bahan untuk membuat sirup gula merah, dibutuhkan sebanyak 250 gram gula merah, air sebanyak 100 ml, daun pandan 2 lembar. Bahan yang dibutuhkan untuk kuah adalah 1 liter santan, 2 lembar daun pandan, dan garam secukupnya. Cara membuat saus gula merah adalah mencampurkan bahan sirup gulanya, didihkan hingga gulanya larut. Bahan kuah santan dibuat dengan cara merebus santan bersama dengan pandan dan garam sambil diaduk hingga mendidih. Setelah matang, sajikan dengan menuangkan cincau, sirup gula secukupnya, dan kuah santan. Agar lebih segar dapat ditambah es dan susu kental manis rasa cokelat.

12. Minuman serbat

Serbat adalah minuman tradisional dari rempah-rempah. Bahan utamanya adalah jahe, serai, kapulaga, kayu manis, kayu secang, dan lain-lainnya. Serbat sebenarnya seperti jamu, hanya saja rasanya manis dan agak pedas pengaruh dari jahe. Serbat berasal dari Kalimantan Barat. Minuman tersebut kemudian menyebar dan ditemui di beberapa daerah, termasuk Jawa (Lestari, 2021). Dalam perjamuan makan serbat biasa dihidangkan pada hidangan terakhir, hal ini menandakan jika acara sudah berakhir dan untuk tamu dipersilahkan untuk meninggalkan tempat jamuan. Untuk membuat serbat, rempah yang disebutkan

di atas direbus hingga nantinya berubah menjadi warna merah (Lestari, 2021).

Minuman ini sangat cocok untuk dihidangkan saat cuaca sedang dingin. Sebab khasiat dari minuman ini dapat menghangatkan badan, mengatasi masuk angin, meredakan nyeri lambung, serta menyegarkan badan. Dalam membuat serbat dibutuhkan bahan sebanyak 1.000 ml air, 1 buah jahe berukuran 5 cm jahe yang dibakar dan dimemarkan, 150 gram gula merah, 1/8 sdt merica bubuk, 5 cm kayumanis, 2 buah cabai jawa, 2 buah kapulaga, 1/8 sendok teh garam, 100 gram kolang kaling yang direbus dan dibelah 2 bagian. Selanjutnya cara membuat serbat adalah merebus air dan masukkan semua bahan hingga mendidih. Jika sudah mendidih maka saringlah cairan tersebut. Setelah beberapa saat didihkan kembali, lalu campurkan kolang-kaling dan masak hingga matang.

Nilai Simbolis Minuman Tradisional

Ada beberapa jenis minuman dalam *Serat Centhini* yang mengandung nilai simbolis. Di antaranya minuman sesaji yang berupa: kelapa muda, teh, ataupun kopi. Adapula minuman tuak yang merupakan kearifan lokal dan warisan nenek moyang sebagai sarana pemersatu, persaudaraan, penjaga nilai budaya. Tuak sendiri mempunyai manfaat bagi kesehatan, mempunyai fungsi sosial, serta ekonomi (Firmando, 2020).

Kelapa muda biasanya dijadikan salah satu *ubarampe* dalam sebuah upacara adat. Mengenai bagaimana bentuk rupa kelapa muda untuk dijadikan *ubarampe* upacara adat, berbeda-beda tergantung upacara adat tersebut. Kelapa muda dalam upacara

mempunyai beragam makna, salah satunya adalah sebagai wujud kesucian, agar manusia senantiasa dalam lindungan Allah SWT (Nurfaridah, 2014).

Minuman yang biasa memiliki makna simbolik saat dijadikan *ubarampe* upacara adat adalah kopi dan teh. Kedua minuman tersebut biasanya dibagi menjadi dua macam, yaitu pahit dan manis. Jadi *ubarampe* pada suatu upacara adat yaitu kopi, baik yang manis maupun pahit serta teh manis dan pahit, hal ini memiliki makna bahwa kehidupan itu berputar kadang pahit, namun suatu saat pasti manusia akan merasakan manisnya hasil “kepahitan” tersebut. Selain itu hal tersebut juga bisa bermakna bahwa manusia nantinya akan menghadapi manis dan pahitnya kehidupan (Wulandari & Baehaqie, 2020). Selain itu teh dan kopi menjadi bentuk perjamuan untuk leluhur yang telah meninggal, karena kedua minuman itu biasanya menjadi minuman kesukaan (Virliya et al., 2022).

Wedang ronde adalah salah satu jajanan yang boleh diperjualbelikan ketika upacara sekaten di halaman Masjid Keraton Surakarta. Penyajian wedang ronde dalam upacara tersebut tentu saja tidak sembarangan. Dalam penyajiannya setiap mangkuk wedang, berisi 5 butir ronde. Hal ini tentu saja memiliki simbol bahwa orang yang sudah melakukan 5 rukun Islam dengan penuh takwa, maka hidupnya akan bahagia dunia dan akhirat (Ardinarto, 2008). Minuman lain yang memiliki makna simbolik adalah kolak. Hidangan yang menyegarkan dan digunakan sebagai pelepas dahaga ini dalam tradisi *tingkeban* memiliki makna suatu keadaan dimana seorang manusia tidak kenal putus asa (Herawati, 2007; Mulyadi, 1982).

Rujak crobo merupakan minuman yang lazim dihidangkan pada upacara tingkeban ataupun mitoni. Pada tingkeban contohnya, rujak crobo akan disantap oleh ibu yang sedang mengandung. Konon jika rujak tersebut dibuat dengan rasa yang sedap atau pedas maka dilambangkan bahwa ibu akan melahirkan bayi perempuan. Sedangkan jika rasanya biasa-biasa saja maka si ibu akan melahirkan anak laki-laki (Geertz, 1983; Herawati, 2007). Rujak crobo juga memiliki makna agar manusia tidak melakukan hal yang “crobo” atau ceroboh (Hidayatulloh & Rochmawati, 2020). Minuman lainnya yang memiliki makna simbolik adalah dawet. Dawet memiliki arti simbolik yaitu mendapatkan rezeki yang melimpah, seperti dawet yang ada dalam minuman dawet (Mufrihah, 2018).

Kandungan Gizi Minuman Tradisional Jawa dalam *Serat Centhini*

Kandungan gizi dalam minuman tradisional yang cukup dikenal yaitu teh asli Indonesia yang mengandung katekin atau antioksidan alami tertinggi di antara teh lainnya di dunia (Dewi Anjarsari, 2016). Diketahui bahwa semakin tinggi kandungan katekin pada teh maka khasiatnya untuk kesehatan tubuh semakin tinggi pula. Dari berbagai penelitian yang sudah dilakukan, teh memiliki manfaat seperti mencegah osteoporosis, kanker, aterosklerosis, dan kardiovaskular. Teh juga memiliki manfaat untuk menyembuhkan penyakit ginjal, serta dapat meningkatkan daya tahan tubuh (Kusmiyati et al., 2015).

Cao atau cincau hijau biasanya disajikan sebagai makanan penutup atau camilan sehat. Minuman ini bisa digunakan

sebagai obat demam, radang lambung, mual, dan hipertensi. Ekstrak cincau telah dilaporkan memiliki efek antikarzinogenik dan antioksidan. Cincau ekstrak mengandung karotenoid, flavonoid, dan klorofil (Harmayani et al., 2019; Mardiah et al., 2006). Rujak serut mengandung serat makanan, banyak vitamin, mineral, dan fitokimia. Komponen fungsional bioaktif, seperti vitamin A, B1, C, dan enzim papain yang secara alami dapat menurunkan kadar kolesterol (Harmayani et al., 2019).

Susu sapi adalah minuman yang biasa dikonsumsi masyarakat luas, hal ini karena manfaat yang melimpah bagi tubuh. Susu mengandung Vitamin A, Vitamin B, Kalsium, Fosfor serta Riboflavin yang cukup tinggi. Kandungan gizi seperti mineral, protein, dan vitamin mudah dicerna oleh tubuh, sehingga menjadikan susu sebagai salah satu sumber gizi yang fleksibel (Hidayat, 2017).

Seperti diketahui di atas, bahwa minuman tradisional memiliki komposisi yang kebanyakan adalah rempah-rempah seperti jahe, kayu manis, secang, cengkeh, dan lain-lainnya. Dalam kehidupan sehari-hari kandungan gizi pada rempah dapat melengkapi nilai gizi utama (Redi Aryanta, 2019). Salah satu contohnya adalah manfaat jahe yang dapat mencegah dan mengobati berbagai penyakit, contohnya batuk, nyeri otot, masuk angin, pusing, dan penyakit lainnya. Jahe memiliki nutrisi karbohidrat, kalori, protein, serat, besi, sodium, potassium, magnesium, dan lain sebagainya (Redi Aryanta, 2019). Rempah lain contohnya kayu manis yang menghasilkan senyawa simeladehid untuk menangkal radikal bebas (Helmalia et al., 2019).

Simpulan dan Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Minuman tradisional Jawa memiliki jenis yang beragam, maka perlu dilakukan penelitian manuskrip lain secara lebih luas dan berkelanjutan tentang potensi kuliner tradisional.
2. Minuman tradisional memiliki kandungan nutrisi dan manfaat beragam bagi kesehatan manusia.
3. Bahan serta cara pembuatan minuman di dalam *Serat Centhini* sederhana dan mudah ditemui di lingkungan sekitar sehingga tidak sulit untuk melakukan revitalisasi serta rekonstruksi terhadap resep minuman tradisional agar lebih cocok dengan selera masing-masing individu.
4. Beberapa minuman tradisional yang dimuat dalam *Serat Centhini* sudah jarang ditemui di masyarakat. Maka dibutuhkan pengkreasian ulang agar dapat dijadikan sebagai salah satu potensi bisnis dan kuliner di DIY.

Referensi

- Agastya Nugraha, R., Mulyani, A., & Gata, W. (2020). Desain Vending Machine Rujak Buah Dengan Finite State Automata. In *IJCIT (Indonesian Journal on Computer and Information Technology)* (Vol. 5, Issue 2).
- Ardinarto, E. (2008). Sekaten merupakan upacara adat yang bernuansa religius. *MIIPS*, 7(2), 108–117.
- Dewi Anjarsari, I. R. (2016). Katekin teh Indonesia : prospek dan manfaatnya. *Kultivasi*, 15(2). <https://doi.org/10.24198/kultivasi.v15i2.11871>
- Eris, D. D., Purwantara, A., Munif, A., & Soekarno, B. P. W. (2018). Antagonisme beberapa bakteri endofit Arecaceae terhadap *Curvularia* sp. patogen penyebab bercak daun yang diisolasi dari tanaman kelapa kopyor (Antagonism of selected Arecaceae endophytic bacteria against *Curvularia* sp. leaf spot pathogen isolated from coconut kopyor). *E-Journal Menara Perkebunan*, 86(2). <https://doi.org/10.22302/iribb.jur.mp.v86i2.318>
- Firmando, H. B. (2020). Kearifan lokal minuman tradisional tuak dalam merajut harmoni sosial di Tapanuli Bagian Utara. *Aceh Anthropological Journal*, 4(2), 197. <https://doi.org/10.29103/aaj.v4i2.3121>
- Geertz, C. (1983). *Abangan, Santri, Priyayi Dalam Masyarakat Jawa*. Pustaka Jaya.

- Hardiman, I. (2008). *1010 resep asli masakan Indonesia : Petunjuk praktis dalam pemenuhan gizi anak dan keluarga*. Gramedia Pustaka Utama.
- Harmayani, E., Anal, A. K., Wichienchot, S., Bhat, R., Gardjito, M., Santoso, U., Siripongvutikorn, S., Puripaatanavong, J., & Payyappallimana, U. (2019). Healthy food traditions of Asia: exploratory case studies from Indonesia, Thailand, Malaysia, and Nepal. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 1. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0002-x>
- Helmalia, A. W., Putrid, P., & Dirpan, A. (2019). Potensi rempah-rempah tradisional sebagai sumber antioksidan alami untuk bahan baku pangan fungsional). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 26–31. <https://doi.org/10.20956/canrea.v2i1.113>
- Herawati, I. (2007). Makna Simbolik Sajen Slametan Tingkeban. *Jantra*, 2(3), 145–151.
- Hidayat, M. N. (2017). Meningkatkan nilai manfaat susu dengan penambahan mikroba probiotik. *Jurnal Teknosains*, 11(1), 71–88.
- Hidayatulloh, H., & Rochmawati, I. N. (2020). Pernikahan Anak Sendang Kapit Pancuran Dalam Tradisi Mayangi Perspektif 'Urf. *Jurnal Hukum Keluarga Islam*, 5(2), 154–179.
- Kusmiyati, M., Sudaryat, Y., Lutfiah, I. A., Rustamsyah, A., & Dadan Rohdiana, dan. (2015). Aktivitas antioksidan, kadar fenol total Aktivitas antioksidan, kadar fenol total, dan flavonoid total dalam teh hijau (*Camellia sinensis*

- (L.) O. Kuntze) asal tiga perkebunan Jawa Barat. *Jurnal Penelitian Teh Dan Kina*, 18(2), 101–106.
- Lestari, Y. N. (2021). Pengembangan produk dan uji sensori “Serbat Herbal” sebagai minuman peningkat daya tahan tubuh. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 5(1), 1. <https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2021.5.1.3600>
- Mardiah, Asydhad, A., & Zakaria, F. R. (2006). *Makanan anti kanker : Plus resep masakan*. Kawan Pustaka.
- Mufrihah, D. Z. (2018). Fungsi Dan Makna Simbolik Kesenian Jaranan Jur Ngasinan Desa Sukorejo Kecamatan Sutojayan Kabupaten Blitar. *Mudra Jurnal Seni Budaya*, 33(2), 171. <https://doi.org/10.31091/mudra.v33i2.337>
- Mulyadi. (1982). *Upacara Tradisional Sebagai Kegiatan Sosialisasi di DIY*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Nurbaity, & Saring. (2015). Swastanisasi Perkebunan Teh di Bogor 1905—1942. *SOSIO-E-KONS*, 7(3), 216–225.
- Nurfaridah, S. (2014). Mitos pesarean Mbah Damarwulan dalam Tradisi Selamatan Suran di Desa Sutogaten Kecamatan Pituruh Kabupaten Purworejo. *ADITYA - Pendidikan Bahasa Dan Sastra Jawa*, 4(1), 57–62.
- Redi Aryanta, I. W. (2019). Manfaat jahe untuk kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(2), 39–43. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i2.463>
- Senditya, M., Hadi, M. S., Estiasih, T., & Saparianti, E. (2014). Efek prebiotik dan sinbiotik simplisia daun cincau hitam (*Mesona palustris* BL) secara in vivo. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 141–151.

- Virliya, A., Milasari, M., & Sudrajat, D. A. (2022). Makna Simbolik Tradisi Megengan Bagi Warga Desa Ngadirojo Ponorogo. *Paradigma*, 11(1), 1–19.
- Wahyudi, E., Martini, R., & Suswatiningsih, T. E. (2018). Perkembangan Perkebunan Kopi di Indonesia. *JURNAL MASEPI*, 3(1), 1–20.
- Wibawa, S. (2013). Nilai filosofi Jawa dalam Serat Centhini. *LITERA*, 12(2). <https://doi.org/10.21831/ltr.v12i02.1546>
- Wibawa, S., Nurhayati, E., Marwanti, Ekowati, V. I., & Meilawati, A. (2015). Revitalisasi dan Reaktualisasi Makanan Tradisional Jawa dalam Serat Centhini. In S. R. Q. Que & F. E. Latupapua (Eds.), *Sastra dan Solidaritas Bangsa* (1st ed., pp. 442–453). Hiski Ambon.
- Wulandari, D. A., & Baehaqie, I. (2020). Satuan Lingual dalam Sesaji Malam Jumat Kliwon di Kabupaten Pemalang (Kajian Etnolinguistik). *Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia*, 9(2), 132–138. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/jpbsi>