

CATATAN LAPANGAN OBSERVASI (01)

Hari/tgl : Jumat, 2 April 2010
 Waktu : 09.00 WIB
 Tempat : Desa Rowodadi, Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo
 Topik : Lokasi upacara *Sajen Peturon*

Deskripsi Lokasi

Desa Rowodadi merupakan salah satu desa yang terletak di selatan Kabupaten Purworejo. Desa ini termasuk dalam wilayah Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo. Secara administratif Rowodadi memiliki tiga dusun yaitu dusun I Roworejo terletak di sebelah timur, dusun II Rowosari terletak di bagian tengah, sedangkan dusun III Sidomulyo terletak di bagian barat.

Desa Rowodadi memiliki batas wilayah sebagai berikut :

1. Sebelah Utara berbatasan dengan desa TamanSari Kecamatan Butuh
2. Sebelah Selatan berbatasan dengan desa Bakurejo Kecamatan Grabag
3. Sebelah Barat berbatasan dengan desa Bendungan Kecamatan Grabag
4. Sebelah Timur berbatasan dengan desa Trimulyo Kecamatan Grabag

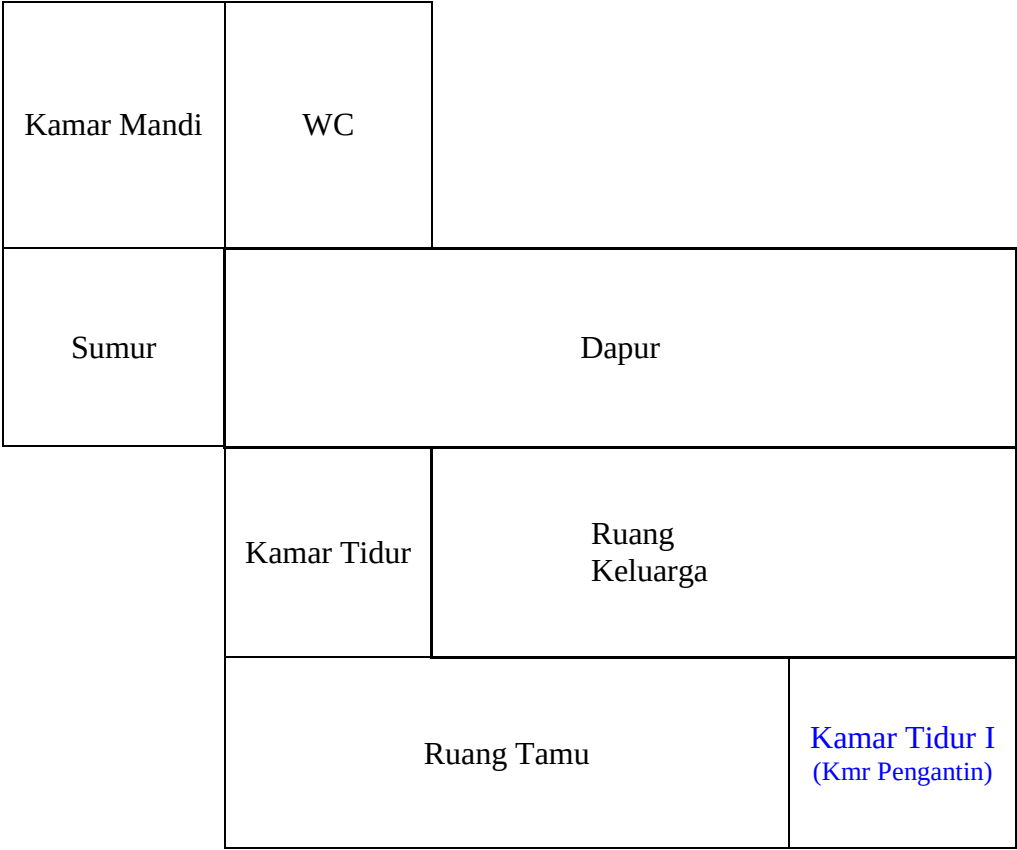
Jarak desa Rowodadi dari Kabupaten Purworejo $\pm$ 24 km, sedangkan jarak dari Kecamatan Grabag $\pm$ 9 km. Desa Rowodadi memiliki luas wilayah $\pm$ 115.297 Ha, dengan jumlah penduduk 810 jiwa yang terdiri dari 395 perempuan dan 415 laki-laki.

Pada tanggal 12 April 2010 bapak Paidi akan menikahkan putranya bernama Triyono. Rumah bapak Paidi beralamat di dusun Rowosari RT 02. RW 03, Desa Rowodadi, Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo. Satu minggu sebelum pernikahan putranya tepatnya tanggal 4-5 April 2010 bapak Paidi mengadakan upacara *sajen peturon*. Berikut ini adalah denah lokasi upacara *sajen peturon*:

Rumah bapak Paidi memiliki luas ± 80 meter yang mana terbagi dalam beberapa ruang yaitu ruang tamu berukuran $\pm 3 \times 2$ m, ruang keluarga berukuran $\pm 4 \text{ m} \times 2 \text{ m}$, 2 buah kamar masing-masing berukuran $\pm 3 \text{ m} \times 2 \text{ m}$, sebuah dapur berukuran $\pm 2 \text{ m} \times 4 \text{ m}$, kamar mandi dan toilet berukuran $\pm 2 \text{ m} \times 2 \text{ m}$.

Posisi rumah bapak Paidi menghadap ke selatan, letak ruang tamu di sebelah timur pintu masuk. Jumlah kamar tidurnya ada 2 yaitu kamar tidur pertama terletak di sebelah barat ruang tamu, sedangkan kamar tidur kedua terletak di sebelah utara ruang tamu. Kamar tidur I digunakan sebagai kamar pengantin yang juga berfungsi sebagai tempat meletakkan sesaji dan tempat berlangsungnya upacara *sajen peturon*. Ruang keluarga terletak di tengah antara kamar pertama dan kamar kedua. Ruangan selanjutnya adalah dapur, terletak di sebelah utara kamar tidur. Ruangan adalah kamar mandi dan WC. Berikut ini denah rumah bapak Paidi :

Denah rumah bapak Paidi



Jalan

CATATAN REFLEKSI

1. Desa Rowodadi berada di Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo dengan batas wilayah sebelah utara berbatasan dengan desa TamanSari, sebelah selatan berbatasan dengan desa Bakurejo, sebelah barat berbatasan dengan desa Bendungan, dan sebelah Timur berbatasan dengan desa Trimulyo.
2. Tradisi *Sajen Peturon* dilaksanakan di desa Rowodadi tepatnya di rumah bapak Paidi.
3. Kamar tidur I digunakan sebagai kamar pengantin yang juga berfungsi sebagai tempat meletakkan sesaji dan tempat berlangsungnya upacara *sajen peturon*.

CATATAN LAPANGAN OBSERVASI (02)

Hari/tgl : Minggu, 4 April 2010
 Waktu : Pukul 08.00 WIB
 Tempat : Rumah bapak Paidi
 Topik : Persiapan upacara *sajen peturon*

Deskripsi

Hari Senin, tanggal 5 April 2010 bapak Paidi akan melaksanakan upacara *sajen peturon*. Satu hari sebelum pelaksanaan upacara *sajen peturon* dimulai ibu-ibu mempersiapkan beberapa bahan-bahan atau bumbu untuk membuat sesaji *sajen peturon*. Siang itu Ibu Legiyem dan Ibu Biyah bertugas membuat *takir*. *Takir* dibuat sebagai tempat untuk meletakkan sesaji. Pembuatan *takir* ini dilakukan oleh perempuan yang sudah pernah menikah dan sudah tidak menstruasi lagi.

Sebelum membuat *takir* Ibu Legiyem dan Ibu Biyah mengambil beberapa helai daun pisang kluthuk, lalu menjemurnya $\pm$ 15 menit supaya menjadi lentur dan mudah untuk dilipat. Setelah dijemur daun pisang itu disobek-sobek dengan ukuran 15 x 20 m, kemudian dilipat dibentuk *pincuk* (seperti mangkuk) dan kedua ujungnya dikancing menggunakan lidi yang dipotong-potong $\pm$ 5 cm dan diruncingkan.

Takir yang dibutuhkan dalam upacara *sajen peturon* sebanyak 9 buah yang mana digunakan untuk meletakkan sesaji seperti telur dan beras, oseng mi, oseng kubis, *jenang abang*, *jenang putih*, *jenang ireng*, *gêthik* dan lain-lain.



Gambar 1. *Takir*
(Dok. Romi)

Setelah pembuatan *takir* selesai dilanjutkan dengan pembuatan *samir*. Bahan untuk membuat *samir* pada dasarnya sama dengan *takir* yaitu menggunakan daun pisang. Di Bawah ini disajikan gambar *samir*.



Gambar 2. *Samir*
(Dok. Romi)

Pembuatan *samir* dimulai dengan memetik daun pisang terlebih dahulu, kemudian menjemurnya sampai *alum*, memisahkan daun dari tangkainya. Menyobeknya kira-kira berukuran 25 cm, jangan lupa membersihkan daun dengan kain agar lebih bersih, terakhir meratakan ujungnya menggunakan pisau atau gunting. *Samir* digunakan untuk meletakkan sesaji yaitu *jangan*, *komaran*, dan *iwak goreng*, dan *tumpang*.

Persiapan berikutnya yaitu membuat *kembang pari*. Pukul 10.00 WIB Ibu Jemi mencuci beras ketan sampai bersih, kemudian menyangrainya selama $\pm$ 25 menit. Kemudian menumbuk beras ketan tadi hingga agak halus lebih selama $\pm$ 15 menit. Setelah itu mencampurkan beras ketan tersebut dengan parutan kelapa, irisan gula jawa, dan menambahkan sedikit garam, lalu mengepalnya kecil-kecil. Di bawah ini disajikan gambar *kembang pari*.



Gambar 3. *Kembang Pari*

(Dok. Romi)

Selesai membuat sesaji *kembang pari* dilanjutkan dengan membuat sesaji *tumpi*. Pembuatan *tumpi* siang itu dikerjakan oleh Ibu Marni. Bahan-bahan untuk membuat *tumpi* adalah tepung beras dan beras ketan, sedangkan bumbu-bumbunya seperti kunyit, dan garam. Pertama-tama Ibu Marni menyiapkan tepung beras, kemudian mencampurnya dengan bumbu kunyit dan garam yang sudah dihaluskan. Langkah kedua memasukan santan, kemudian mencampur beras yang telah dicuci ke dalam adonan tepung beras tadi. Langkah terakhir menggorengnya hingga berwarna coklat. Di bawah ini disajikan gambar *tumpi*.



Gambar 4. *Tumpi*
(Dok. Romi)

Pembuatan sesaji berikutnya adalah *srabi*. Sebelum membuat *srabi*, Ibu Paini menyiapkan tepung beras, santan, kelapa dan garam. Beras dan santan tersebut dicampur. Setelah itu Ibu Paini mengiris kelapa kecil-kecil dan memasukkannya ke dalam adonan beras dan santan. Kemudian mencetaknya dengan lempeng (*leyeh*) kecil selama ± 10 menit. Di bawah ini disajikan gambar *srabi*.



Gambar 5. *Srabi*
(Dok. Romi)

Pukul 13.00 WIB Ibu Jumiayati, Ibu Maryamah dan Ibu Warni mulai mempersiapkan bahan-bahan untuk membuat *jangka nginthil*. Adapun bahan-bahan

untuk membuat *jangka* dan *nginthil* adalah tepung beras, kelapa, dan gula jawa dan garam. Kali ini Ibu Jumiyati bertugas membuat *jangka*. Sebelum membuat *jangka* Ibu Jumiyati mencampur tepung beras dengan parutan kelapa, garam, kemudian menyedunya dengan air panas. Setelah semua bahan tercampur, lalu membungkusnya dengan daun pisang yang sudah dibersihkan. Cara membungkus *jangka* cukup sederhana yaitu dengan membentuk daun pisang seperti *conthong* (dengan melipat masing-masing ujungnya hingga berbentuk seperti kerucut, kemudian masing-masing tepi atasnya dilipat) dan dikancing dengan lidi yang dipotong ± 5 cm dan diruncingkan. Setelah itu kukus selama ± 45 menit.

Ibu Jumiyati telah selesai memasak sesaji *jangka*. Ibu Warni dan Ibu Maryamah bergegas menyiapkan bahan dan bumbu-bumbu untuk membuat *nginthil*. Bahan dan bumbunya adalah tepung beras, parutan kelapa, gula jawa dan garam. Ibu Warni mengambil tepung beras dan parutan kelapa, kemudian menyedunya dengan air panas. Sementara Ibu Maryamah mengiris gula jawa untuk mengisi adonan *jangka*. Setelah itu membungkusnya dengan daun pisang yang dibentuk seperti *takir*. Adonan *jangka* dimasukkan ke dalam *takir*, kemudian pada bagian tengahnya diberi irisan gula jawa, setelah itu kukus selama ± 45 menit.

Kegiatan selanjutnya membuat *pepes* dan *tuntuman*. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat *pepes* dan *tuntuman* antara lain tepung beras, santan, garam, dan pisang. Setelah itu membuat santan kemudian memasaknya hingga mendidih, lalu membaginya menjadi dua bagian, satu bagian untuk membuat *pepes* ditambah dengan tepung beras dan garam secukupnya. Satu bagian lagi untuk adonan *tuntuman* dicampur dengan tepung beras, garam, dan irisan pisang. Langkah terakhir membungkus kedua adonan dengan daun pisang dan mengukusnya selama kurang lebih satu jam. Di bawah ini disajikan gambar *jangka nginthil*, *pepes*, dan *tuntuman*.



Gambar 6. Sesaji *sajen peturon*
(Dok. Romi)

Keterangan :

1. *Pepes*
2. *Tuntuman*
3. *Jangka*
4. *Nginthil*

CATATAN REFLEKSI

1. Selain *ancak*, untuk meletakkan sesaji dibutuhkan juga *takir* dan *samir*.
2. Cara membuat *takir* ini cukup sederhana, hanya dengan daun pisang yang disobek-sobek $\pm 15 \times 20$ cm, lalu dibentuk *samir* (daun pisang yang diratakan tepi-tepinya hingga berbentuk bulat), melipat *samir* tersebut seperti *pincuk* (seperti mangkuk) dan ke dua ujungnya dikancing menggunakan lidi yang dipotong-potong ± 5 cm dan runcingkan
3. *Kembang pari* merupakan salah satu makanan yang dibuat dari beras ketan yang disangrai, kemudian diberi parutan kelapa, gula jawa, dan garam.
4. *Tumpi* adalah salah satu jenis makanan yang hampir sama dengan *peyek*, perbedaanya terletak pada isinya, *peyek* biasanya menggunakan kacang atau kedelai, sedangkan pada *tumpi* diganti dengan beras ketan.
5. Pembuatan sesaji *jangka* dan *nginthil* dikerjakan oleh 3 orang yaitu Ibu Jumiyati, Ibu Maryamah, dan Ibu Warni.

CATATAN LAPANGAN OBSERVASI (03)

Hari/tgl : Minggu, 4 April 2010
Waktu : 19.00 WIB
Tempat : Rumah Bapak Paidi
Topik : Penataan dan pembuatan sesaji *sajen peturon*

Deskripsi

Minggu, tanggal 4 April 2010 pukul 19.00 WIB Bapak Paidi menyembelih ayam jago untuk dibuat *ingkung* dan *gêthik*. Pembuatan *ingkung* dimulai dengan menyiapkan bumbu bawang merah, bawang putih, ketumbar, kunyit, jahe, penyedap rasa, bumbu tersebut dihaluskan dan ditambahkan daun salam, lengkuas, garam, dan gula jawa. Ayam yang sudah dibumbui tersebut direbus menggunakan santan sampai matang.



Gambar 1. *Ingkung*
(Dok. Romi)

Setelah itu membuat *gêthik*. Bahan-bahan membuat *gêthik* yaitu darah ayam, bawang merah, cabe rawit, dan santan. Selanjutnya mengiris bawang merah, cabe rawit, dan membuat santan. Lalu masukan irisan bawang merah, cabe rawit, dan santan ke dalam darah ayam, kemudian aduk hingga semua bahan tercampur.

Gambar 2. *Gêthik*

(Dok. Romi)

Pembuatan sesaji berikutnya yaitu membuat *sega lulut*. Bahan-bahan untuk membuat *sega lulut* berupa beras ketan, kacang tanah, kelapa, telur, dan gula jawa. Selanjutnya Ibu Rubiyah mencuci beras ketan, kemudian memasaknya selama kurang lebih 30 menit. Setelah itu, memarut kelapa, kemudian memasukkan parutan kelapa tersebut ke dalam beras ketan, dan memasaknya sampai matang. Setelah itu, membuat telur dadar dan mengirisnya. Tahap selanjutnya menggoreng kacang tanah sampai selama kurang lebih 15 menit. Lalu mengambil irisan kelapa dan gula jawa. Langkah terakhir menata nasi ketan, kacang goreng, telur dadar, kelapa dan gula jawa ke dalam *samir*.

Gambar 4. *Sega lulut* (Dok. Romi)

CATATAN REFLEKSI

1. *Gêthik* merupakan salah satu sesaji yang terbuat dari darah ayam dengan bahan-bahan santan, bawang merah, dan cabe rawit.
2. Dalam pembuatan sesaji *sega lulut* ini, yang bertugas untuk membuat adalah Ibu Rubiyah.
3. Pembuatan *gêthik*, *sega lulut*, dan *ingkung* bertempat di rumah Bapak Paidi.
4. Sesaji yang berupa makanan yaitu *ingkung* dan *sega lulut*.

CATATAN LAPANGAN OBSERVASI (04)

Hari/tgl : Senin, 5 April 2010
Waktu : 03.00 WIB
Tempat : Rumah Bapak Paidi
Topik : Pembuatan sesaji *sajen peturon*

Deskripsi

Pukul 03.00 WIB Ibu Rubiyah menyiapkan bahan-bahan untuk membuat sesaji. Bahan-bahan tersebut berupa bawang merah, cabe rawit, gula jawa, garam, kecap, tepung, *londo merang*, beras, teh, kopi, gula pasir, santan, kelapa, *degan*, *cengkarok*, dan santan. Selesai menyiapkan bahan-bahan Ibu Rubiyah membuat santan, kemudian memasaknya untuk membuat *jenang putih*, *jenang abang*, dan *jenang ireng*. Setelah itu, menyedu tepung, lalu membaginya menjadi tiga bagian, satu bagian untuk *jenang putih*, satu bagian untuk *jenang abang* ditambah gula jawa, dan satu bagian lagi untuk *jenang ireng* ditambah *londo merang* (dari jerami kering yang dibakar, kemudian diberi air dan disaring airnya). Selanjutnya memasukkan tepung yang telah disedu ke dalam santan, menambahkan sedikit garam, dan memasukkannya sampai matang.



Gambar 1. *Jenang-jenangan* (Dok. Romi)

Keterangan:

1. *Jenang putih*
2. *Jenang abang*
3. *Jenang ireng*

Selesai membuat *jenang-jenang* tersebut dilanjutkan membuat *oseng mi*, *tumis buncis*, *oseng kubis*, dan *kering kentang*. *Jangan* tidak lengkap disajikan tanpa lauk pauk, untuk itu harus ditambah dengan semur daging. *Semur daging* dimasak dengan bumbu komplit ketumbar, merica, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, garam, gula, dan daun salam. Bumbu komplit dihaluskan, kecuali untuk daun salamnya tidak dihaluskan, kemudian bumbu dicampur dengan daging, lalu dimasak sampai empuk. Sembari menunggu daging empuk Ibu Jaenah membuat bumbu semurnya yaitu merica dan bawang putih yang dihaluskan, mengiris bawang merah. Bawang merah ditumis sampai harum, masukan bumbu semur, setelah itu masukan daging dan tambahkan gula jawa, garam, dan penyedap. Masak dagingnya sampai bumbu meresap. Setelah selesai membuat *semur daging*, lalu membuat *oseng mi*, *oseng kubis*, *tumis buncis*, dan *kering kentang*. *Oseng mi* dibuat dengan bahan dasar mi yang diberi bumbu merica, bawang putih yang dihaluskan, bawang merah, garam, gula jawa, dan kecap. Mi direndam dalam air panas, lalu ditiriskan. Selanjutnya menumis bawang merah sampai harum, masukan bumbu yang, masukan mi sambil diaduk-aduk jangan lupa menambahkan garam, gula jawa, dan kecap.

Jangan yang sudah matang kemudian ditata menggunakan *samir*. Untuk penataannya tidak harus urut, namun bergantung pada jenis sesaji mana yang matang terlebih dulu. Jika *oseng mi* yang matang terlebih dahulu, maka *oseng mi* ditata paling awal, kemudian diikuti oleh *jango* yang lain, terakhir meletakkan *semur daging* di atas *jango*.



Gambar 2. *Jagan*

(Dok. Romi)

Keterangan :

1. *Tumis buncis*
2. *Oseng kubis*
3. *Kering kentang*
4. *Semur daging*
5. *Oseng mi*

Kegiatan selanjutnya yaitu membuat *tumpeng*. Ibu Salmi mencuci beras, lalu memasaknya sampai matang. Setelah nasi matang, kemudian dibentuk *tumpeng*, lalu menusukkan bawang merah dan cabe rawit, kemudian ditancapkan di atas *tumpeng*. Dalam pembuatan sesaji makanan ini ada sesuatu yang unik yaitu setiap orang yang memasak tidak boleh untuk makan atau minum sampai proses upacara *sajen peturon* selesai. Karena menurut mereka sesaji yang dihidangkan adalah makanan yang masih utuh.



Gambar 3. *Tumpeng*

(Dok. Romi)

Pembuatan *endhog ceplok sambel kecap* dimulai dengan menyiapkan telur, bawang merah, cabe, kecap, dan garam. Setelah itu, *endhog diceplok* sampai matang, lalu mengiris bawang merah, cabe, tambahkan kecap secukupnya di atas irisan bawang merah dan cabe, kemudian tuangkan sambal kecap di atas *endhog ceplok*. Selanjutnya menata *endhog ceplok sambel kecap* dengan *samir*.



Gambar 4. *Endhog ceplok sambel kecap*

(Dok. Romi)

Selanjutnya membuat *iwak goreng*. Untuk membuat *iwak goreng*, *iwak* yang digunakan yaitu *iwak* (ikan) gabus dan ikan lele. Namun jika tidak ada dapat

menggunakan ikan belut, ikan lele yang penting berjenis kelamin jantan dan betina. Adapun bumbu untuk membuat iwak goreng adalah bawang putih, jahe, kunyit, dan garam yang dihaluskan. Ikan dibersihkan, lalu dicuci, campurkan bumbu yang dihaluskan bersama ikan tadi, tunggu sampai meresap, kemudian menggorengnya hingga matang. Setelah matang *iwak goreng* ditata dengan *samir*. Berikut ini disajikan gambar *iwak goreng*.



Gambar 5. *Iwak goreng*

(Dok. Romi)

Pembuatan sesaji *iwak goreng* telah selesai. Selanjutnya membuat *Iwak kebo siji*. *Iwak kebo siji* merupakan sesaji berupa makanan. Dinamakan *iwak kebo siji* karena *iwak* tersebut terdiri dari daging, jeroan, babat, *sandung lamur*, *gajih*, tulang, kulit kerbau, atau hampir satu bagian penuh dari kerbau, sehingga masyarakatat Rowodadi menyebutnya *iwak kebo siji*. Semua bagian tersebut dicuci, diberi bumbu ketumbar, bawang putih, jahe, kunyit, dan garam yang dihaluskan. Setelah itu direbus sampai empuk, kemudian digoreng hingga berwarna coklat. Di bawah ini disajikan gambar *iwak kebo siji*.



Gambar 6. *Iwak kebo siji*

(Dok. Romi)

Pembuatan sesaji berikutnya yaitu membuat *wedang warna lima*. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *wedang warna lima* terdiri atas teh, kopi, *degan*, gula pasir, gula jawa, *cengkarok* (beras ketan yang disangrai), dan santan. Setelah itu, menyiapkan tujuh gelas yang diberi air putih, gelas pertama diisi gula jawa yang sudah disisir dan sebuah *degan* untuk membuat *rucuh degan*, gelas kedua diisi *cengkarok* (beras ketan yang disangrai), gula jawa untuk membuat *arang-arang kambing*, gelas ketiga diisi kopi untuk membuat *kopi pait*, gelas keempat diisi kopi dan gula untuk membuat *kopi legi*, gelas kelima diisi kopi dan santan untuk membuat *wedang cembawuk*, gelas keenam diisi teh, gula untuk membuat *teh legi*, dan gelas yang terakhir diisi teh untuk *teh pait*. Di bawah ini disajikan gambar *wedang warna lima*.



Gambar 7. *Wedang warna lima* (Dok. Romi)

Keterangan:

1. *Rucuh degan*
2. *Kopi pait*
3. *Kopi manis*
4. *Teh pait*
5. *Arang-arang kambing*
6. *Cembawuk*
7. *Teh manis*

Sesaji yang selanjutnya yaitu *jajan pasar*. *Jajan pasar* di sini berupa buah-buahan dan *klethikan*. Adapun buah-buahannya adalah *gedhang ambon*, *timun*, *gedhang raja*, *salak*, *jambu*, *bengkuang*. Sedangkan *klethikannya* antara lain *lanthing*, *emping*, dan *kacang goreng*. Di bawah ini disajikan gambar *jajan pasar*.



Gambar 8. *Jajan pasar*
(Dok. Romi)

Keterangan:

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. <i>Gedhang ambon</i> | 6. <i>Bengkuang</i> |
| 2. <i>Timun</i> | 7. <i>Lanthing</i> |
| 3. <i>Gedhang raja</i> | 8. <i>Kacang goreng</i> |
| 4. <i>Salak</i> | 9. <i>Emping</i> |
| 5. <i>Jambu</i> | |

CATATAN REFLEKSI

1. Ibu Rubiyah bertugas membuat *jenang putih*, *jenang abang*, dan *jenang ireng*.
2. Sesaji yang dibuat terdiri dari *tumpeng*, *oseng mi*, *oseng kubis*, *kering kentang*, *tumis buncis*, *tumpeng*, *endhog ceplok sambel kecap*, *arang-arang kembang*, *wedang cembawuk*, *teh pait*, *teh legi*, *kopi pait*, *kopi legi*, dan *rucuh degan*.
3. Sesaji yang berupa makanan yakni nasi, *jenang abang*, *jenang putih*, *jenang ireng*, *oseng mi*, *tumis buncis*, *oseng kubis*, *kering kentang*, dan *endhog ceplok sambel kecap*. Sesaji yang berupa minuman yaitu *rucuh degan*, *teh pait*, *teh legi*, *arang-arang kembang*, *wedang cembawuk*, *kopi pait*, dan *teh legi*.

CATATAN LAPANGAN OBSERVASI (05)

Hari/tgl : Senin, 5 April 2010
 Waktu : 05.50 WIB
 Tempat : Rumah Bapak Paidi
 Topik : Pelaksanaan Upacara *Sajen Peturon* di Desa Rowodadi, Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo

Deskripsi

Sekitar pukul 05.50 Ibu Maryamah sudah selesai menata sesaji untuk upacara *sajen peturon*. Sesaji yang telah ditata kemudian diletakkan di atas meja (di dalam *peturon*). Pagi itu bapak Adi Sudir sudah tiba di rumah Bapak Paidi, lalu menuju ke *peturon* untuk memulai upacara *sajen peturon*. Setelah itu, Bapak Paidi memasrahkan kepada Bapak Adi Sudir untuk memimpin upacara *sajen peturon*.



Gambar 1. Sesaji yang diletakkan di atas meja (di dalam *peturon*)

(Dok. Romi)

Susunan acara pada upacara *sajen peturon* adalah sebagai berikut:

Acara pertama yaitu pembukaan oleh Bapak Adi Sudir. Ia mengucapkan *Basmalah*, kemudian dilanjutkan dengan penghormatan kepada *pepundhen* dan penghormatan

kepada *Gusti Ingang Maha Kuwaos*. Bapak Adi Sudir juga menyampaikan permohonan dan keselamatan untuk keluarga Bapak Paidi. Bahasa yang digunakan dalam upacara *sajen peturon* adalah bahasa Jawa *krama inggil*. Berikut pembukaan upacara *sajen peturon*:

” Bismillahirrohman nirrohim, ya Allah niat ingsun caos bekti wonten ngarsa para pepundhenipun Paidi, Gusti Ingang Maha Kuwaos, kawula minangka sulih aturipun adhek kula Paidi. Wiwit ing dinten menika Senin dumugi Senin Kliwon, Jumat dumugi Jumat Wage adhek Paidi badhe babar hajat inggih menika malakramakaken anakipun jaler Triyono pikantuk pawastri saking Banjarnegara. Panuwunipun Paidi sekaliyan anggenipun malakramakaken anakipun tansah keparingana rahayu wilujeng boten manggih rubeda saking menapa kemawon. Dinten menika caos bekti dening para pepundhen sadaya inggang awujud sesaji, dhaharan, lan saperanganipun. Mugya Panuwunipun Paidi sekaliyan tansah kinabulna dhumateng Gusti Ingang Maha Kuwaos”.

Berdasarkan doa di atas dapat diketahui bahwa ada unsur agama dan budaya yang hidup berdampingan. Penggunaan doa yang ditujukan kepada Tuhan dan *pepunden* atau *sing mbaureksa* dikarenakan masyarakat Rowodadi adalah orang Islam namun tetap menjadi orang Jawa yaitu percaya kepada keberadaan arwah atau leluhur dan makhluk halus.

Acara kedua atau acara inti upacara *sajen peturon* yaitu ikrar yang ditujukan kepada *KanjengNabi Muhammad*, para leluhur cikal bakal Dusun Rowosari, cikal bakal Desa Rowodadi, *Baginda Ilyas, Baginda Khidir, Syech AbdulKodir Jaelani, Nabi Sulaeman, Malaikat Kasim, keblat papat lima pancer, Nyai Roro Kidul saha para garwa, Ki Pujangga Naluri, Ki Empu Suwardi, Ki Ageng Mataram-Ni Ageng Mataram, Ki Smara Bumi-Ni Smara Bumi*. Ikrar ini dilafalkan oleh Bapak Adi Sudir. Ikrar tersebut berisi penghormatan kepada *Kanjeng Nabi Muhammad*, para *pepundhen*, para leluhur cikal bakal Dusun Rowosari, cikal bakal Desa Rowodadi dan lain-lain. Selain itu, ikrar tersebut juga berisi permohonan keselamatan kepada *penganten sarimbit, sanak kadang*, para tetangga yang membantu hajatan, juga para tamu yang datang. Ikrar dalam upacara *sajen peturon* adalah sebagai berikut:

Ingang saperangan kangge caos bekti dhateng pepundhen Kanjeng Nabi Muhammad SAW, pramila ing dinten menika pun caosi bekti. Adhek Paidi

sekalian ingggih menika badhe malakramakaken anakipun jaler benjing dinten Senin Kliwon lan ing dinten Jumat Wage badhe boyong penganten sarimbit wangsul wonten ing Rowodadi. Mugya anggenipun malakramakaken pikantuk safangatipun Kanjeng Nabi Muhammad wiwit awal dumugi akhir wonten ing alam donya ngantos dumugi akherat. Ampun wonten bebaya anggenipun gesang bebrayan, mugya kaparingan kabegjan, kasarasan, lan kamulyan. Mugya kaparingan kawilujengan, kabegjan, kasarasan saterasipun.

Sesaji menika kaatur dhateng para pepundhen, para leluhur ing cakil bakal ing desa Rowodadi mriki Eyang Lurah Mangunjaya, Eyang Lurah dukuh Rowosari Eyang Lurah Mandrabusana ing dinten menika Paidi caos bebekti utawi sesaji, dhedhaharan, unjukan, saha ubarampenipun. Bok bilih wonten kekirangan utawa kalepatanipun Paidi sekalian saking arah menapa kemawon mugya para leluhur kersa maringi panyekap utawa maringi pangapunten. Sumangga sawontenipun lan mugi adheh kula Paidi nyuwun sepindah dipunlenggahi anggenipun babar hajat, kaping kalihipun dipunparingaken barokah dhumateng Gusti Ingkang Maha Kuwaos. Hajatipun Paidi anggenipun malakramakaken anakipun jaler pun Triyono mugya tansah kinalisna ing lir sambikala tinebihna ing rubeda. Kawilujengan, kasalarasan, lan sapanunggalipun anggenipun nempuh ing bebrayan agung mugya tansah kinalisna ing sambikala. Mugya tansah pikantuk pangoyamipun Kanjeng Nabi Muhammad.

Ingkang sabagian malih katur dhateng pepundhen Eyang Lurah Rawadimeja saha para punggawanipun sadaya. Ing dinten menika Paidi caos pasugatan utawi sesaji ingkang sampun karacik, ingkang sampun kaatur wonten ngarsanipun pepundhen Eyang Lurah Rawadimeja. Wontena kekirangan saking menapa kemawon mugya kersa nampi saha kersa paring pangapunten dhumateng Paidi sekalian. Gandheng wonten ing dinten Senin Kliwon Badhe malakramakaken anakipun jaleripun Triyono sacekapipun saha ing dinten Jumat badhe boyong penganten sarimbit. Mugya lampahipun saking Banjarnegara dumugi Desa Rowodadi tansah kaparingana berkah saking Gusti Ingkang Maha Kuwaos, kaparingana rahayu wilujeng lampahipun kalis ing sambikala tebih ing rubeda.

Ingkang sabagian malih katur dhateng lurah Rawadimeja sakrabatipun sadaya, Simbah wongso Wirono sekalian, simbah Partodikromo, Simbah Karyarejo sekalian. Ing dinten menika Paidi caos pasugatan utawi sesaji, dedhaharan, unjukan, saha ubarampenipun. Mbok bilih wonten kekirangan mugya kersa nampi kekiranganipun lan mugi-mugi panyuwunipun Paidi sakulawarga, para leluhuripun Paidi ingkang kula sebut sapangandhap lan sapanginggil mugi kersa nyuwunaken berkah dhumateng Gusti Ingkang Maha Kuwaos. Dene ing dinten menika Senin Kliwon badhe babar hajat malakramakaken utawi ngijabaken anakipun wonten ing tanah Banjarnegara utawi benjang dinten Jumat Wage badhe kaboyong penganten sarimbit wiwit awal dumugi akhir manggiya widodo raharja saterasipun.

Ingang sabagian malih atur wonten ngarsanipun Baginda Ilyas, Baginda Khidir, Syech Abdul Qodir Jaelani. Baginda Ilyas ingkang nguwaosi dharatan, Baginda Khidir ingkang nguwaosi Toya, Syech Abdul Qodir Jaelani ingkang lenggah wonten ing awang-awang. Mila ing dinten menika adhi Paidi sekalihan caos bekti anggenipun dinten Senin Kliwon badhe babar hajat malakramakaken anakipun Triyono wonten ing tanah Banjarnegara. Mugya tansah pikantuka pengayoman, pikantuka barokahipun sadaya para pepundhen ingkang kula sebut kalawau lan anggenipun caos sesaji ingkang awujud toya, ron, sapanunggalanipun. Kathah kekirangan utawi kalepatan mugya para pepundhen Syech Baginda Khidir, Baginda Ilyas, Syech Abdul Qodir Jaelani kersa paring pangapunten lan sadaya ingkang kula suwun kangge damel sesaji menika mugya karilakaken minangka kangge pambukaning Paidi anggenipun damel kawilujengan utawi sesaji menika, kersa nampi lan kersa paring pangapunten dhateng Paidi sekaliyan.

Ingang sabagian malih katur dhateng Nabi Sulaeman, saha Malaekat Kasim ingkang mengku paring rejeki. Peparingipun Gusti Ingang Maha Kuwaos saha para ingah-ingahan ingkang kasuwun kangge jangkepi sesaji menika. Mugya kasuwun tansah karilakna saha kersa nyuwun berkahipun mugya tansah lestari wilujeng hajatipun Paidi sacekapipun. Malaekat Kasim ingkang maringaken rejeki dhateng Paidi sekaliyan kangge damel kawilujengan utawi kangge damel sesaji menika. Mugya dados rejeki ingkang berkah kangge damel menapa raharjanipun adheh Paidi sekaliyan saha damel amal sholeh. Nyuwun berkah dening Paidi sekaliyan anggenipun malakramakaken anakipun Triyono manggiya widodo raharja sapangingilipun.

Ingang sabagian malih kangge caos bekti dhumateng keblat papat lima pancer. Panceripun dheh Paidi ingkang kadadosan saking sekawan perkawis inggih menika mutmainah, supiah, amarah, aluamah gangsalipun suksma ingkang langgeng utawa becik. Mugya panyuwunipun adheh Paidi sekalihan ing dinten menika anggenipun caos pasugatan utawi sesaji mugya katampi dhateng Gusti Ingang Maha Kuwaos saha anggenipun badhe ndhatengaken sanak kadang ing dinten Jumat Wage mugya tansah kinalisna ing sambikala boten wonten alangan setunggal menapa.

Ingang sabagian malih katur dhateng Nyi Roro Kidul saha para garwa. Ing dinten menika Paidi caos bekti sesaji gandheng Paidi sekaliyan dinten Senin Kliwon badhe malakramakaken anakipun Triyono lan Jumat Wage badhe boyong penganten. Mugya penganten sarimbit saha pangiringipun saking Banjarnegara dumugi Rowodadi jin, setan ampun anggiri godha. Penganten sarimbit saha Paidi sakulawarga manggiya tansah widodo raharja. Wonten kekirangan saking menapa kemawon mugya kersa nampi.

Ingang sepisan malih caos bekti dhateng Ki Pujangga Naluri ingkang ngrakitaken dinten 7, taun 8, mangsa terus sawindunipun pisan. Pun caosi bekti saha pun caosi sesaji. Adheh Paidi sekaliyan anggenipun ngginakaken

dinten Senin Kliwon kangge malakramakaken anakipun Triyono lan jumat Wage badhe boyong penganten sarimbit, mugya dinten ingkang kapingit dados dinten ingkang sae. Mugya tansah kinalisna ing lir sambikala, tinebihna ing rubeda, kawilujengan, kasaran saterisipun. Manggiya widodo mulya sanginggilipun.

Inkang sabagian malih katur wonten ngarsanipun Ki Empu Suwardi ingkang ngrakitaken utawi ingkang nguwaosi waja wesi ingkang kangge gegaman dhumateng Paidi sekaliyan. Wiwit ing dinten menika ngantos dumugi sacekapipun Paidi anggenipun babar hajat ngginakaken gegaman kangge makarya menapa kemawon, mugya Paidi sakulawarga saha ingkang sami biyantu ngginakaken gegaman para sanak kadang, famili, tangga tepalih keparingana rahayu wilujeng boten wonten alangan setunggal menapa.

Inkang sabagian malih katur dhateng Ki Ageng Mataram-Ni Ageng Mataram. Ki Ageng Mataram ingkang lenggah wonten salebeting griya ingkang kangge ngayom dhumateng Paidi sakulawarga saha para sanak kadang ingkang sami biyantu makarya anyekapi menapa kabetahanipun Paidi sakulawarga saged kaparingan lestari wilujeng boten wonten rubeda saking arah menapa kemawon. Ki Ageng Tarub ing mangkenipun ingkang rumeksa wonten sajawinipun tarub lan salebeting tarub kangge ngayom para sanak kadang, ambiyantu dhateng karepotanipun Paidi sekaliyan lan badhe caos pambiyantu ingkang awujud donya brana dhumateng Paidi sekaliyan. Mugya rejeki ingkang badhe kaparingaken dhumateng Paidi dados rejeki ingkang halal saged katampi dados amal ingkang sholeh, saged kangge nyekapi kabetahan-kabetahanipun Paidi sekaliyan.

Inkang sabagian malih kangge caos bekti dhateng keblat papat lima pancer. Panceripun ingkang wonten ing Dusun Rowosari utawi Desa Rowodadi mriki. Sedherek Paidi sekaliyan ing dinten Senin Kliwon badhe malakramakaken anakipun jaler lan ing dinten Jumat Wage badhe boyong penganten nyuwun dipunberkahi utawi dipunsengkuyung dening sanak kadang ingkang saking arah kilen, arah ler, wetan, lan kidul sadaya ingkang sami rawuh mugya tinebihna ing sambikala kanalisna ing rubeda kawilujengan, wiwit rawuhipun ngantos dumugi konduripun. Tansah manggiya raharja sanginggilipun.

Inkang sabagian malih katur dhumateng Ki Smara Bumi-Ni Smara Bumi. Benjing ing dinten Senin Kliwon adhek kula Paidi ingkang badhe babar hajat wonten sanginggile bumi, sangisore langit. Anggenipun nyuwun tetuwuhun menapa kemawon kangge nyekapi kabetahan utawi kangge sesaji menika Paidi sekalihan mugi tansah kaparingana widodo raharja. Mekaten ingkang kula aturaken, sadaya anggenipun caos bebekti utawi anggen caos sesaji dhumateng para pepundhen mbok bilih wonten kekirangan utawi kalepatan mugya tansah kinabulaken hajatipun Paidi sekaliyan. Manggiya rahayu wilujeng anggenipun babar hajat.



Gambar 2. Ikrar upacara *sajen peturon*

(Dok. Romi)

Ikrar *sajen peturon* dilafalkan dan dirangkai dengan bahasa yang indah, namun pada intinya maksud ikrar tersebut adalah agar orang yang memiliki hajat diberi keselamatan dalam melaksanakan hajat pernikahan dan juga agar kedua pengantin diberi kebahagiaan, keberuntungan, umur panjang menjalani kehidupan rumah tangga. Selain itu, pemimpin upacara juga mendoakan orang yang membantu hajatan tersebut selamat semuanya, sehingga pelaksanaan hajat pernikahanpun dapat berjalan dengan lancar.

Acara yang ketiga yaitu penutup. Acara ini dipimpin oleh Bapak Adi Sudir. Acara tersebut berisi permohonan maaf kepada para *pepunden*, juga permohonan keselamatan kepada keluarga Bapak Paidi. Penutup:

Aturan ingkang nomer kalih. Mekaten anggen kawula ngaturaken minangka sesulhipun Paidi sekaliyan. Ingkang supados ngaturaken hajatipun saha ngaturaken anggen caos sesaji wonten para pepundhen sekaliyan. Kathah kekirangan utawi kalepatan anggen kula ngaturaken, mbok bilih wonten pepundhen ingkang boten katuraken saha mbok bilih wonten kekirangan anggen caos bekti kawula minangka penglantaripun adhek Paidi pribadhi kula sakeluwarga nyuwun pangapunten. Mugya kinalisna ing sambikala, tibehna ing rubeda. Kamulyan, kasarasan ingkang kula suwun. Lepat sakathahing lepat nyuwun pangapunten.

Demikianlah prosesi jalannya upacara *sajen peturon* di desa Rowodadi, Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo yang terbagi dalam beberapa tahap persiapan dan pelaksanaan. Prosesi jalannya upacara selesai dilaksanakan kurang lebih selama 30 menit. Setelah upacara selesai ibu-ibu yang membantu membuat sesaji dan menata sesaji kemudian diperbolehkan untuk menyantap makanan dan minuman.

CATATAN REFLEKSI

1. Pada tanggal 5 April 2010 di rumah Bapak Paidi dilaksanakan upacara *sajen peturon*.
2. Bapak Adi Sudir bertugas menjadi sesepuh desa atau yang memimpin jalannya upacara *sajen peturon*.
3. Sebelum acara dimulai sesaji telah diletakkan di atas meja (di dalam kamar tidur atau *peturon*).
4. Susunan acara upacara *sajen peturon* adalah pembukaan, inti, dan penutup.

CATATAN LAPANGAN OBSERVASI (06)

Hari/tgl : Sabtu, 17 April 2010
 Waktu : 08.00 WIB
 Tempat : Rumah Bapak Wangsit
 Topik : Persiapan upacara *sajen peturon*

Deskripsi

Hari Sabtu, tanggal 17 April 2010 bapak Wangsit akan melaksanakan upacara *sajen peturon*. Satu hari sebelum pelaksanaan upacara *sajen peturon* dimulai ibu-ibu mempersiapkan beberapa bahan-bahan atau bumbu untuk membuat sesaji *sajen peturon*. Siang itu Ibu Jenap bertugas membuat *takir*. *Takir* dibuat sebagai tempat untuk meletakkan sesaji. Pembuatan *takir* ini dilakukan oleh perempuan yang sudah pernah menikah dan sudah tidak menstruasi lagi.

Sebelum membuat *takir* Ibu Jenap mengambil beberapa helai daun pisang kluthuk, lalu menjemurnya ± 15 menit supaya menjadi lentur dan mudah untuk dilipat. Setelah dijemur daun pisang itu disobek-sobek dengan ukuran 15 x 20 m, kemudian dilipat dibentuk *pincuk* (seperti mangkuk) dan kedua ujungnya dikancing menggunakan lidi yang dipotong-potong ± 5 cm dan diruncingkan.

Takir yang dibutuhkan dalam upacara *sajen peturon* sebanyak 4 buah yang mana digunakan untuk meletakkan sesaji seperti telur dan beras, *jenang abang*, *jenang putih*, *jenang ireng*, *gêthik* dan lain-lain.



Gambar 1. *Takir*
(Dok. Romi)

Setelah pembuatan *takir* selesai dilanjutkan dengan pembuatan *samir*. Bahan untuk membuat *samir* pada dasarnya sama dengan *takir* yaitu menggunakan daun pisang. Di Bawah ini disajikan gambar *samir*.



Gambar 2. *Samir*
(Dok. Romi)

Pembuatan *samir* dimulai dengan memetik daun pisang terlebih dahulu, kemudian menjemurnya sampai *alum*, memisahkan daun dari tangkainya. Menyobeknya kira-kira berukuran 25 cm, jangan lupa membersihkan daun dengan kain agar lebih bersih, terakhir meratakan ujungnya menggunakan pisau atau gunting. *Samir* digunakan untuk meletakkan sesaji yaitu *jangan*, *komaran*, dan *iwak goreng*, dan *tumpeng*.

Persiapan berikutnya yaitu membuat *kembang pari*. Pukul 10.00 WIB Ibu Karsidah mencuci beras ketan sampai bersih, kemudian menyangrainya selama $\pm$ 25 menit. Kemudian menumbuk beras ketan tadi hingga agak halus lebih selama $\pm$ 15 menit. Setelah itu mencampurkan beras ketan tersebut dengan parutan kelapa, irisan gula jawa, dan menambahkan sedikit garam, lalu mengepalnya kecil-kecil. Di bawah ini disajikan gambar *kembang pari*.



Gambar 3. *Kembang pari*
(Dok. Romi)

Selesai membuat sesaji *kembang pari* dilanjutkan dengan membuat sesaji *tumpi*. Pembuatan *tumpi* siang itu dikerjakan oleh Ibu Waginah. Bahan-bahan untuk membuat *tumpi* adalah tepung beras dan beras ketan, sedangkan bumbu-bumbunya seperti kunyit, dan garam. Pertama-tama Ibu Waginah menyiapkan tepung beras, kemudian mencampurnya dengan bumbu kunyit dan garam yang sudah dihaluskan. Langkah kedua memasukan santan, kemudian mencampur beras yang telah dicuci ke dalam adonan tepung beras tadi. Langkah terakhir menggorengnya hingga berwarna coklat. Di bawah ini disajikan gambar *tumpi*.



Gambar 4. *Tumpi*
(Dok. Romi)

Pembuatan sesaji berikutnya adalah *srabi*. Sebelum membuat *srabi*, Ibu Sarti menyiapkan tepung beras, santan, kelapa dan garam. Beras dan santan tersebut dicampur. Setelah itu Ibu Sarti mengiris kelapa kecil-kecil dan memasukannya ke dalam adonan beras dan santan. Kemudian mencetaknya dengan lempeng (*lekeh*) kecil selama ± 10 menit. Di bawah ini disajikan gambar *srabi*.



Gambar 5. *Srabi*
(Dok. Romi)

Pukul 09. 00 WIB Ibu Painah, Ibu Surati dan Ibu Karti mulai mempersiapkan bahan-bahan untuk membuat *jangka nginthil*. Adapun bahan-bahan untuk membuat *jangka* dan *nginthil* adalah tepung beras, kelapa, dan gula jawa dan garam. Kali ini Ibu Painah bertugas membuat *jangka*. Sebelum membuat *jangka* Ibu Jumiyati

mencampur tepung beras dengan parutan kelapa, garam, kemudian menyedunya dengan air panas. Setelah semua bahan tercampur, lalu membungkusnya dengan daun pisang yang sudah dibersihkan. Cara membungkus *jangka* cukup sederhana yaitu dengan membentuk daun pisang seperti *conthong* (dengan melipat masing-masing ujungnya hingga berbentuk seperti kerucut, kemudian masing-masing tepi atasnya dilipat) dan dikancing dengan lidi yang dipotong ± 5 cm dan diruncingkan. Setelah itu kukus selama ± 45 menit.

Ibu Painah telah selesai memasak sesaji *jangka*. Ibu Surati dan Ibu Karti bergegas menyiapkan bahan dan bumbu-bumbu untuk membuat *nginthil*. Bahan dan bumbunya adalah tepung beras, parutan kelapa, gula jawa dan garam. Ibu Surati mengambil tepung beras dan parutan kelapa, kemudian menyedunya dengan air panas. Sementara Ibu Karti mengiris gula jawa untuk mengisi adonan *jangka*. Setelah itu membungkusnya dengan daun pisang yang dibentuk seperti *takir*. Adonan *jangka* dimasukkan ke dalam *takir*, kemudian pada bagian tengahnya diberi irisan gula jawa, setelah itu kukus selama ± 45 menit.

Kegiatan selanjutnya membuat *pepes* dan *tuntuman*. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat *pepes* dan *tuntuman* antara lain tepung beras, santan, garam, dan pisang. Setelah itu membuat santan kemudian memasaknya hingga mendidih, lalu membaginya menjadi dua bagian, satu bagian untuk membuat *pepes* ditambah dengan tepung beras dan garam secukupnya. Satu bagian lagi untuk adonan *tuntuman* dicampur dengan tepung beras, garam, dan irisan pisang. Langkah terakhir membungkus kedua adonan dengan daun pisang dan mengukusnya selama kurang lebih satu jam. Di bawah ini disajikan gambar *jangka nginthil*, *pepes*, dan *tuntuman*.



Keterangan :

1. *Pepes*
2. *Tuntuman*
3. *Jangka*
4. *Nginthil*

CATATAN REFLEKSI

1. Selain *ancak* untuk meletakkan sesaji dibutuhkan juga *takir*.
2. Cara membuat *takir* cukup sederhana yaitu dengan menyobek daun pisang dengan ukuran $\pm 15 \times 20$ cm, lalu membentuknya seperti *samir* (daun pisang yang diratakan tepi-tepinya hingga berbentuk bulat), kemudian melipat *samir* tersebut seperti *pincuk* (seperti mangkuk) dan kedua ujungnya dikancing menggunakan lidi yang dipotong ± 5 cm dan diruncingkan.
3. *Kembang pari* merupakan salah satu makanan yang terbuat dari beras ketan yang disangrai, kemudian diberi parutan kelapa, gula jawa, dan garam.
4. *Tumpi* adalah salah satu jenis makanan yang hampir sama dengan *peyek*.
5. Pembuatan *jangka* dan *nginthil* dilakukan oleh Ibu Painah, Ibu Surati, dan Ibu Karti.

CATATAN LAPANGAN OBSERVASI (07)

Hari/tgl : Sabtu, 17 April 2010
Waktu : 08.00 WIB
Tempat : Rumah Bapak Wangsit
Topik : Pembuatan dan penataan sesaji *sajen peturon*

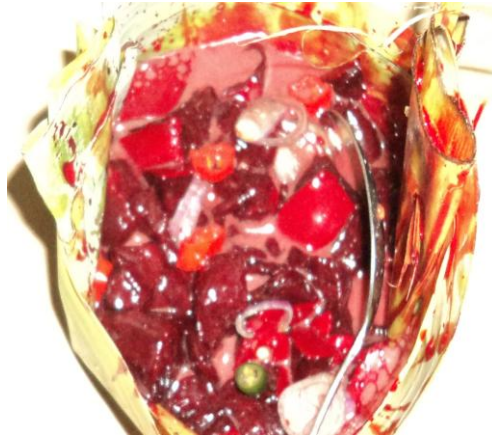
Deskripsi

Sabtu, tanggal 10 April 2010 pukul 19.00 Bapak Wangsit menyembelih ayam jago untuk dibuat *ingkung* dan *gêthik*. Pembuatan *ingkung* dimulai dengan menyiapkan bumbu bawang merah, bawang putih, ketumbar, kunyit, jahe, penyedap rasa, bumbu tersebut dihaluskan dan ditambahkan daun salam, lengkuas, garam, dan gula jawa. Ayam yang sudah dibumbui tersebut direbus menggunakan santan sampai matang.



Gambar 1. *ingkung*
(Dok. Romi)

Setelah itu membuat *gêthik*. Bahan-bahan membuat *gêthik* yaitu darah ayam, bawang merah, cabe rawit, dan santan. Selanjutnya mengiris bawang merah, cabe rawit, dan membuat santan. Lalu masukan irisan bawang merah, cabe rawit, dan santan ke dalam darah ayam, kemudian aduk hingga semua bahan tercampur. Di bawah ini disajikan gambar *gêthik*.



Gambar 2. *Gêthik*
(Dok. Romi)

Pembuatan sesaji berikutnya yaitu membuat *sega lulut*. Bahan-bahan untuk membuat *sega lulut* berupa beras ketan, kacang tanah, kelapa, telur, dan gula jawa. Selanjutnya Ibu Rukiyah mencuci beras ketan, kemudian memasaknya selama kurang lebih 30 menit. Setelah itu, memarut kelapa, kemudian memasukkan parutan kelapa tersebut ke dalam beras ketan, dan memasaknya sampai matang. Setelah itu, membuat telur dadar dan mengirisnya. Tahap selanjutnya menggoreng kacang tanah sampai selama kurang lebih 15 menit. Lalu mengambil irisan kelapa dan gula jawa. Langkah terakhir menata nasi ketan, kacang goreng, telur dadar, kelapa dan gula jawa ke dalam *samir*.



Gambar 3. *Sega lulut*
(Dok. Romi)

CATATAN REFLEKSI

1. *Gêthik* merupakan salah satu sesaji yang terbuat dari darah ayam dengan bahan-bahan santan, bawang merah, dan santan.
2. Dalam pembuatan *sega lulut* ini, yang bertugas untuk membuat adalah Ibu Rukiyah.
3. Pembuatan *gêthik*, *sega lulut*, dan *ingkung* bertempat di rumah Bapak Wangsit.
4. Sesaji yang berupa makanan adalah *sega lulut* dan *ingkung*.

CATATAN LAPANGAN OBSERVASI (08)

Hari/tgl : Sabtu, 17 April 2010
 Waktu : 08.00 WIB
 Tempat : Rumah Bapak Wangsit
 Topik : Persiapan upacara *sajen peturon*

Deskripsi

Pukul 10.00 WIB Ibu Kusmiyati menyiapkan bahan-bahan untuk membuat sesaji. Bahan-bahan tersebut berupa bawang merah, cabe rawit, gula jawa, garam, kecap, tepung, *londo merang*, beras, teh, kopi, gula pasir, santan, kelapa, *degan*, *cengkarok*, dan santan. Selesai menyiapkan bahan-bahan Ibu Rubiyah membuat santan, kemudian memasaknya untuk membuat *jenang putih*, *jenang abang*, dan *jenang ireng*. Setelah itu, menyedu tepung, lalu membaginya menjadi tiga bagian, satu bagian untuk *jenang putih*, satu bagian untuk *jenang abang* ditambah gula jawa, dan satu bagian lagi untuk *jenang ireng* ditambah *londo merang* (dari jerami kering yang dibakar, kemudian diberi air dan disaring airnya). Selanjutnya memasukkan tepung yang telah disedu ke dalam santan, menambahkan sedikit garam, dan memasukkannya sampai matang.



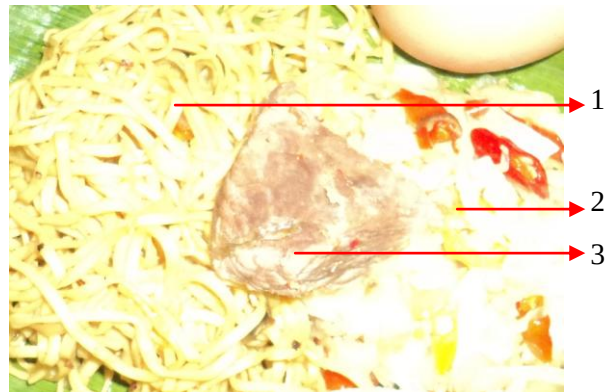
Gambar 1. *Jenang-jenangan*
(Dok. Romi)

Keterangan :

1. *Jenang abang*
2. *Jenang putih*
3. *Jenang ireng*

Selesai membuat *jenang-jenangan* dilanjutkan membuat *oseng mi* dan *oseng kubis*. Selain *jangan-jangan* tersebut ada juga lauk-pauknya yaitu *semur daging*. *Semur daging* dimasak dengan bumbu komplit ketumbar, merica, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, garam, gula, dan daun salam. Bumbu komplit tersebut dihaluskan, kecuali untuk daun salamnya tidak dihaluskan, kemudian bumbu dicampur dengan daging, lalu dimasak sampai empuk. Sembari menunggu daging empuk Ibu Jaenah membuat bumbu semurnya yaitu merica dan bawang putih yang dihaluskan, mengiris bawang merah. Bawang merah ditumis sampai harum, masukan bumbu semur, setelah itu masukan daging dan tambahkan gula jawa, garam, dan penyedap. Masak dagingnya sampai bumbu meresap. Setelah selesai membuat *semur daging*, lalu membuat *oseng mi*, *oseng kubis*, *tumis buncis*, dan *kering kentang*. *Oseng mi* dibuat dengan bahan dasar mi yang diberi bumbu merica, bawang putih yang dihaluskan, bawang merah, garam, gula jawa, dan kecap. Mi direndam dalam air panas, lalu ditiriskan. Selanjutnya menumis bawang merah sampai harum, masukan bumbu yang, masukan mi sambil diaduk-aduk jangan lupa menambahkan garam, gula jawa, dan kecap. Sedangkan *oseng kubis* dibuat bahan dasar kubis yang diberi bumbu bawang merah, bawang putih, dan cabe. Kubis diiris kecil-kecil kemudian, dicuci bersih. Setelah itu tumis bawang merah, bawang putih hingga harum, masukan cabe rawit, lalu masukan kubis tambahkan garam, gula dan penyedap rasa, masak hingga matang.

Jangan yang sudah matang kemudian ditata menggunakan *samir*. Untuk penataannya tidak harus urut, namun bergantung pada jenis sesaji mana yang matang terlebih dulu. Jika *oseng mi* yang matang terlebih dahulu, maka *oseng mi* ditata paling awal, kemudian diikuti oleh *jangan* yang lain, terakhir meletakkan *semur daging* di atas *jangan* tadi. Di bawah ini disajikan gambar *jangan*.



Gambar 2. *Jangan*
(Dok. Romi)

Keterangan:

1. *Oseng mi*
2. *Oseng kubis*
3. *Semur daging*

Pembuatan sesaji ini dilakukan seperti orang memasak pada umumnya. Kegiatan selanjutnya yaitu membuat *tumpeng*. Ibu Kalimah mencuci beras, lalu memasaknya sampai matang. Setelah nasi matang, kemudian dibentuk *tumpeng*, lalu menusukkan bawang merah dan cabe rawit, kemudian ditancapkan di atas *tumpeng*. Dalam pembuatan sesaji makanan ini ada sesuatu yang unik yaitu setiap orang yang memasak tidak boleh untuk makan atau minum sampai proses upacara *sajen peturon* selesai. Karena menurut mereka sesaji yang dihidangkan adalah makanan yang masih utuh (belum dimakan). Di bawah ini disajikan gambar *tumpeng*.



Gambar 3. *Tumpeng*
(Dok. Romi)

Pembuatan *endhog ceplok sambel kecap* dimulai dengan menyiapkan telur, bawang merah, cabe, kecap, dan garam. Setelah itu, *endhog diceplok* sampai matang, lalu mengiris bawang merah, cabe, tambahkan kecap secukupnya di atas irisan bawang merah dan cabe, kemudian tuangkan sambal kecap di atas *endhog ceplok*. Selanjutnya menata *endhog ceplok sambel kecap* dengan *samir*.



Gambar 4. *Endhog ceplok sambel kecap*
(Dok. Romi)

Selanjutnya membuat *iwak goreng* dan *iwak kebo siji*. *Iwak goreng* yang digunakan dalam upacara ini adalah ikan gabus. Namun jika memang tidak ada dapat menggunakan ikan lain misalnya belut, ikan lele yang penting berjenis kelamin jantan dan betina. Bumbu *iwak goreng* yaitu bawang putih, jahe, kunyit, dan garam yang dihaluskan. Ikan dibersihkan, lalu dicuci, campurkan bumbu yang dihaluskan bersama ikan tadi, tunggu sampai meresap, kemudian menggorengnya hingga matang. Setelah matang *iwak goreng* ditata dengan *samir*. Di bawah ini disajikan gambar *iwak goreng*.



Gambar 5. *Iwak goreng* (Dok. Romi)

Sesaji yang dibuat selanjutnya yaitu *iwak kebo siji*. Dinamakan *iwak kebo siji* karena *iwak* tersebut terdiri dari daging, jeroan, babat, *sandung lamur*, *gajih*, tulang, kulit kerbau, atau hampir satu bagian penuh dari kerbau, sehingga masyarakatat Rowodadi menyebutnya *iwak kebo siji*. Semua bagian tersebut dicuci, diberi bumbu ketumbar, bawang putih, jahe, kunyit, dan garam yang dihaluskan. Setelah itu direbus sampai empuk, kemudian digoreng hingga berwarna coklat. Di bawah ini gambar *iwak kebo siji*.



Gambar 6. *Iwak kebo siji*
(Dok. Romi)

Keterangan:

1. *Gajih*
2. *Babat*
3. *Jeroan*

Pembuatan sesaji berikutnya yaitu membuat *wedang warna lima*. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *wedang warna lima* terdiri atas teh, kopi, *degan*, gula pasir, gula jawa, *cengkarok* (beras ketan yang disangrai), dan santan. Setelah itu, menyiapkan tujuh gelas yang diberi air putih, gelas pertama diisi gula yang jawa yang sudah disisir dan sebuah *degan* untuk membuat *rucuh degan*, gelas kedua diisi *cengkarok* (beras ketan yang disangrai), gula jawa untuk membuat *arang-arang kambang*, gelas ketiga diisi kopi untuk membuat *kopi pait*, gelas keempat diisi kopi dan gula untuk membuat *kopi legi*, gelas kelima diisi kopi dan santan untuk membuat *wedang cembawuk*, gelas keenam diisi teh, gula untuk membuat *teh legi*, dan gelas yang terakhir diisi teh untuk *teh pait*.



Gambar 7. *Wedang werna lima*
(Dok. Romi)

Keterangan :

1. *Teh pait*
2. *Kopi pait*
3. *Kopi manis*
4. *Arang-arang kambing*
5. *Rucuh degan*
6. *Teh manis*
7. *Wedang cembawuk*

Sesaji yang selanjutnya yaitu *jajan pasar*. *Jajan pasar* di sini berupa buah-buahan dan *klethikan*. Adapun buah-buahannya adalah *gedhang ambon*, *timun*, *gedhang raja*, *salak*, *jambu*, *bengkuang*. Sedangkan *klethikannya* antara lain *lanthing*, *emping*, dan *kacang goreng*. Di bawah ini disajikan gambar *jajan pasar*.



Gambar 8. *Jajan pasar*
(Dok. Romi)

CATATAN REFLEKSI

1. Ibu Kusmiyati bertugas membuat *jenang putih*, *jenang abang*, dan *jenang ireng*.
2. Sesaji yang dibuat terdiri dari *tumpeng*, *oseng mi*, *oseng kubis*, *endhog ceplok sambal kecap*, *teh pait*, *kopi pait*, *kopi manis*, *arang-arang kambing*, *rucuh degan*, *teh manis*, dan *wedang cembawuk*.
3. Sesaji yang berupa makanan yakni *jenang putih*, *jenang abang*, *jenang ireng*, *tumpeng*, *oseng mi*, *oseng kubis*, dan *endhog cepok sambel kecap*. Sesaji yang berupa minuman yaitu *teh pait*, *kopi pait*, *kopi manis*, *arang-arang kambing*, *rucuh degan*, *teh manis*, dan *wedang cembawuk*.

CATATAN LAPANGAN OBSERVASI (09)

Hari/tgl : Sabtu, 17 April 2010
 Waktu : 11.00 WIB
 Tempat : Rumah Bapak Wangsit
 Topik : Pelaksanaan Upacara *Sajen Peturon* di Desa Rowodadi

Deskripsi

Sekitar pukul 11. 00 WIB Ibu Sawiyah sudah selesai menata sesaji untuk upacara *sajen peturon*. Sesaji yang telah ditata kemudian diletakkan di dalam *peturon*. Siang itu Ibu Rasmi sudah tiba di rumah Pak Wangsit, lalu menuju ke *peturon* untuk memulai upacara *sajen peturon*. Setelah itu, Pak Wangsit memasrahkan kepada Ibu Rasmi untuk memimpin upacara *sajen peturon*.



Gambar 1. Sesaji *sajen peturon*
(Dok. Romi)

Susunan acara pada upacara *sajen peturon* adalah sebagai berikut:

Acara pertama yaitu pembakaran *menyan* dan pembacaan *Basmalah*. Sebelum membuka acara yang pertama Ibu Rasmi melakukan pembakaran *menyan* terlebih dahulu, setelah itu mengucapkan *Basmalah*, kemudian dilanjutkan dengan penghormatan kepada *Gusti Ingkang Maha Kuwaos, pepunden kawula*. Ibu Rasmi juga menyampaikan permohonan dan keselamatan

untuk keluarga Pak Wangsit. Bahasa yang digunakan dalam upacara *sajen peturon* adalah bahasa Jawa *krama inggil*. Berikut pembukaan upacara *sajen peturon*:

Bismillah ... niat ingsun ngobong jati kusuma, panuwun kula sarenga kaliyan kukuse jati kusuma. Kawula matur dhumateng Gusti ingkang Maha Kuwaos, pepundhen kula, Kaki Smara Bumi, Nini Smara Bumi kang nguwaosi bumi sapitu. Bapa Jawa Nabi Khilir seksi kawula Allah Pangeran Pribadhi. Dene benjing dinten Senin Legi kula badhe ngijabaken si jabang bayi anak kawula Wiraswati Puji Rahayu. Mugya Gusti paring barokah saha sih kawelasan dhateng kawula sakaluwarga paringana rahayu wilujeng sapanginggilipun.



Gambar 2. Pembakaran *menyan*
(Dok. Romi)

Berdasarkan doa di atas dapat diketahui bahwa ada unsur agama dan budaya yang hidup berdampingan. Penggunaan doa yang ditujukan kepada Tuhan dan *pepunden* atau *sing mbau reksa* dikarenakan masyarakat Rowodadi adalah orang Islam namun tetap menjadi orang Jawa yaitu percaya kepada keberadaan arwah atau leluhur dan makhluk halus.

Acara kedua atau acara inti upacara *sajen peturon* yaitu ikrar yang ditujukan kepada leluhur, Kanjeng Nabi Muhammad, para leluhur cikal bakal Dusun Rowosari, cikal bakal Desa Rowodadi, Baginda Ilyas, Baginda Khidir, Syech Abdul Kodir Jaelani, Nabi Sulaiman, Malaikat Kasim, *keblat papat lima*

pancer, Nyai Roro Kidul *saha para garwa*, Ki Pujangga Naluri, Ki Empu Suwardi, Ki Ageng Mataram-Ni Ageng Mataram, Ki Smara Bumi-Ni Smara Bumi. Ikrar ini dilafalkan oleh Bapak Adi Sudir. Ikrar tersebut berisi penghormatan kepada Kanjeng Nabi Muhammad, para *pepunden*, para leluhur cikal bakal Dusun Rowosari, cikal bakal Desa Rowodadi dan lain-lain. Selain itu, ikrar tersebut juga berisi permohonan keselamatan kepada *penganten sarimbit*, *sanak kadang*, para tetangga yang membantu hajatan, juga para tamu yang datang. Ikrar dalam upacara *sajen peturon* adalah sebagai berikut:

Ingkang sepisan malih nyuwun caos bekti dhumateng leluhur kula ingkang sampun sumarih, ingkang kerimatan lan boten kerimatan sadaya kula caos bekti menawi wonten kekirangan lan kalepatan nyuwun pangapunten lan mugya mariangan barokah rahayu wilijeng sakaluwarga kula.

Ingkang saperangan kangge caos bekti dhateng pepundhen Kanjeng Nabi Muhammad SAW, pramila ing dinten menika pun caosi bekti. Mugya anggenipun malakramakaken pikantuk safangatipun Kanjeng Nabi Muhammad wiwit awal dumugi akhir wonten ing alam donya ngantos dumugi akherat. Ampun wonten bebaya anggenipun gesang bebrayan, mugya kaparingan kabegjan, kasarasan, lan kamulyan. Mugya kaparingan kawilujengan, kabegjan, kasarasan saterasipun.

Sesaji menika kaatur dhateng para pepundhen, para leluhur ing cikal bakal ing desa Rowodadi mriki saha para danyang alus ingkang salebetipun desa Rowodadi mriki. Ing dinten menika kula caos bekti utawi sesaji, dhedhaharan, unjukan, saha ubarampenipun. Mbok bilih wonten kekirangan utawa kalepatan keluwarga kula saking arah menapa kemawon mugya para leluhur kersa maringi panyekap utawa maringi pangapunten. Sumangga sawontenipun lan mugi kaluwarga kula nyuwun sepindah dipunlenggahi anggenipun babar hajat, kaping kalihipun dipunparingaken barokah dhumateng Gusti Ingkang Maha Kuwaos. Kawilujengan, kasalarasan, lan sapanunggalipun anggenipun nempuh ing bebrayan

agung mugya tansah kinalisna ing sambikala. Mugya tansah pikantuk pangoyamipun Kanjeng Nabi Muhammad.

Ingkang sabagian malih katur dhateng pepundhen Eyang Lurah Rawadimeja saha para punggawanipun sadaya. Ing dinten menika kula caos pasugatan utawi sesaji ingkang sampun karacik, ingkang sampun kaatur wonten ngarsanipun pepundhen Eyang Lurah Rawadimeja. Wontena kekirangan saking menapa kemawon mugya kersa nampi saha kersa paring pangapunten.

Ingkang sabagian malih katur dhateng lurah Rawadimeja sakrabatipun sadaya, Simbah wongso Wirono sekalihan, simbah Partodikromo, Simbah Karyarejo sekalihan. Ing dinten menika kula caos

pasugatan utawi sesaji, dedhaharan, unjukan, saha ubarampenipun. Mbok bilih wonten kekirangan mugya kersa nampi.

Ingkang sabagian malih atur wonten ngarsanipun Baginda Ilyas, Baginda Khidir, Syech Abdul Qodir Jaelani. Baginda Ilyas ingkang nguwaosi dharatan, Baginda Khidir ingkang nguwaosi Toya, Syech Abdul Qodir Jaelani ingkang lenggah wonten ing awang-awang. Mila ing dinten menika kula caos bekti anggenipun dinten Senin Kliwon badhe babar hajat malakramakaken anak kula Wiraswati Puji Rahayu wonten ing mriki. Mugya tansah pikantuka pengayoman, pikantuka barokahipun sadaya para pepundhen ingkang kula sebut kalawau lan anggenipun caos sesaji ingkang awujud toya, ron, sapanunggalanipun. Kathah kekirangan utawi kalepatan mugya para pepundhen Syech Baginda Khidir, Baginda Ilyas, Syech Abdul Qodir Jaelani kersa paring pangapunten lan sadaya ingkang kula suwun kangge damel sesaji menika mugya karilakaken minangka kangge pambukaning kula anggenipun damel kawilujengan utawi sesaji menika, kersa nampi lan kersa paring pangapunten dhateng kula sakaluwarga.

Ingkang sabagian malih katur dhateng Nabi Sulaeman, saha Malaekat Kasim ingkang mengku paring rejeki. Peparangipun Gusti Ingkang Maha Kuwaos saha para ingah-ingahan ingkang kasuwun kangge jangkepi sesaji menika. Mugya kasuwun tansah karilakna saha kersa nyuwun berkahipun mugya tansah lestari wilujeng hajatipun. Malaekat Kasim ingkang maringaken rejeki dhateng keluwarga kula kangge damel kawilujengan utawi kangge damel sesaji menika. Mugya dados rejeki ingkang berkah kangge damel menapa raharjanipun kula sekaliyan saha damel amal sholeh. Nyuwun berkah anggenipun malakramakaken anak kula Wiraswati Puji Rahayu manggiya widodo raharja sapanginggilipun.

Ingkang sabagian malih kangge caos bekti dhumateng keblat papat lima pancer. Panceripun Pak Wangsit ingkang kadadosan saking sekawan perkawis inggih menika mutmainah, supiah, amarah, aluamah gangsalipun suksma ingkang langgeng utawa becik. Mugya panyuwunipun kula sekalihan ing dinten menika anggenipun caos pasugatan utawi sesaji mugya katampi dhateng Gusti Ingkang Maha Kuwaos saha anggenipun badhe ndhatengaken sanak kadang ing dinten Senin Kliwon mugya tansah kinalisna ing sambikala boten wonten alangan setunggal menapa.

Ingkang sabagian malih katur dhateng Nyi Roro Kidul sakrabatipun. Ing dinten menika caos bekti sesaji gandheng kula dinten Senin Legi badhe malakramakaken anak kula Wiraswati Puji Rahayu. Mugya penganten sarimbit saha pangiringipun saking Trimulya dumugi Rowodadi jin, setan ampun anggiri godha. Penganten sarimbit lan kula sakaluwarga manggiya tansah widodo raharja. Wonten kekirangan saking menapa kemawon mugya kersa nampi.

Ingkang sepisan malih caos bekti dhateng Ki Pujangga Naluri ingkang ngrakitaken dinten 7, taun 8, mangsa terus sawindunipun pisan. Pun caosi bekti saha pun caosi sesaji. Mugya tansah kinalisna ing lir

sambikala, tinebihna ing rubeda, kawilujengan, kasaran saterisipun. Manggiya widodo mulya sanginggilipun.

Ingkang sabagian malih katur wonten ngarsanipun Ki Empu Suwardi ingkang ngrakitaken utawi ingkang nguwaosi waja wesi ingkang kangge gegaman dhumateng kula sakawarga. Wiwit ing dinten menika ngantos dumugi sacekapipun babar hajat ngginakaken gegaman kangge makarya menapa kemawon, mugya kula sakulawarga saha ingkang sami biyantu ngginakaken gegaman para sanak kadang, famili, tangga tepalih keparingana rahayu wilujeng boten wonten alangan setunggal menapa.

Ingkang sabagian malih katur dhateng Ki Ageng Mataram-Ni Ageng Mataram. Ki Ageng Mataram ingkang lenggah wonten salebeting griya ingkang kangge ngayom dhumateng kula sakulawarga saha para sanak kadang ingkang sami biyantu makarya anyekapi menapa kabetahanipun saged kaparingan lestari wilujeng boten wonten rubeda saking arah menapa kemawon. Ki Ageng Tarub ing mangkenipun ingkang rumeksa wonten sajawinipun tarub lan salebeting tarub kangge ngayom para sanak kadang, ambiyantu dhateng karepotanipun kula sakawarga lan badhe caos pambiyantu ingkang awujud donya brana. Mugya rejeki ingkang badhe kaparingaken dhumateng keluarga kula dados rejeki ingkang halal saged katampi dados amal ingkang sholeh.

Ingkang sabagian malih kangge caos bekti dhateng keblat papat lima pancer. Panceripun ingkang wonten ing Dusun Roworejo utawi Desa Rowodadi mriki. Gandheng kula ing dinten Senin Kliwon badhe malakramakaken anak kula nyuwun dipunberkahi utawi dipunsengkuyung dening sanak kadang ingkang saking arah kilen, arah ler, wetan, lan kidul sadaya ingkang sami rawuh mugya tinebihna ing sambikala kanalisna ing rubeda kawilujengan, wiwit rawuhipun ngantos dumugi konduripun. Tansah manggiya raharja sanginggilipun.

Ingkang sabagian malih katur dhumateng Ki Smara Bumi-Ni Smara Bumi. Benjing ing dinten Senin Kliwon kula badhe babar hajat wonten sanginggile bumi, sangisore langit. Anggenipun nyuwun tetuwuhun menapa kemawon kangge nyekapi kabetahan utawi kangge sesaji menika kula sakaluwarga mugi tansah kaparingana widodo raharja. Mekaten ingkang kula aturaken, sedaya anggenipun caos bebekti utawi anggen caos sesaji dhumateng para pepundhen mbok bilih wonten kekirangan utawi kalepatan mugya tansah kinabulaken. Manggiya rahayu wilujeng anggenipun babar hajat.



Gambar 3. Ikrar upacara *sajen peturon*
(Dok. Romi)

Ikrar *sajen peturon* dilafalkan dan dirangkai dengan bahasa yang indah, namun pada intinya maksud ikrar tersebut adalah agar orang yang memiliki hajat diberi keselamatan dalam melaksanakan hajat pernikahan dan juga agar kedua pengantin diberi kebahagiaan, keberuntungan, umur panjang menjalani kehidupan rumah tangga. Selain itu, pemimpin upacara juga mendoakan orang yang membantu hajatan tersebut selamat semuanya, sehingga pelaksanaan hajat pernikahanpun dapat berjalan dengan lancar.

Acara yang ketiga yaitu penutup. Acara ini dipimpin oleh Ibu Rasmi. Acara tersebut berisi permohonan maaf kepada para *pepunden*, juga permohonan keselamatan kepada keluarga Bapak Wangsit. Penutup:

Aturan ingkang nomer kalih. Mekaten anggen kawula ngaturaken minangka sesulhipun Pak Wangsit sekaliyan. Ingkang supados ngaturaken hajatipun saha ngaturaken anggen caos sesaji wonten para pepundhen sekaliyan. Kathah kekirangan utawi kalepatan anggen kula ngaturaken, mbok bilih wonten pepundhen ingkang boten katuraken saha mbok bilih wonten kekirangan anggen caos bekti kawula minangka penglantaripun Ibu Wangsit pribadhi kula sakeluwarga nyuwun pangapunten. Mugya kinalisna ing sambikala, tibehna ing rubeda. Kamulyan, kasarasan ingkang kula suwun. Lepat sakathahing lepat nyuwun pangapunten.

Demikianlah prosesi jalannya upacara *sajen peturon* di desa Rowodadi, Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo yang terbagi dalam beberapa tahap persiapan dan pelaksanaan. Prosesi jalannya upacara selesai dilaksanakan kurang lebih selama 30 menit. Setelah upacara selesai ibu-ibu yang membantu membuat sesaji dan menata sesaji kemudian diperbolehkan untuk menyantap makanan dan minuman.

CATATAN REFLEKSI

1. Pada tanggal 17 April di rumah Bapak Wangsit dilaksanakan upacara *sajen peturon*.
2. Ibu Rasmi bertugas memimpin jalannya upacara *sajen peturon*.
3. Sebelum acara dimulai sesaji *sajen* telah diletakkan di dalam kamar atau *peturon*.
4. Susunan upacara *sajen peturon* terdiri dari pembukaan, inti, dan penutup.

CATATAN LAPANGAN OBSERVASI (10)

Hari/tgl : Kamis, 24 April 2010
 Waktu : 08.00 WIB
 Tempat : Rumah Bapak Saring
 Topik : Persiapan upacara *sajen peturon*

Deskripsi

Hari Kamis, tanggal 24 April 2010 bapak Saring akan melaksanakan upacara *sajen peturon*. Satu hari sebelum pelaksanaan upacara *sajen peturon* dimulai ibu-ibu mempersiapkan beberapa bahan-bahan atau bumbu untuk membuat sesaji *sajen peturon*. Siang itu Ibu Painem bertugas membuat *takir*. *Takir* dibuat sebagai tempat untuk meletakkan sesaji. Pembuatan *takir* ini dilakukan oleh perempuan yang sudah pernah menikah dan sudah tidak menstruasi lagi.

Sebelum membuat *takir* Ibu Jenap mengambil beberapa helai daun pisang kluthuk, lalu menjemurnya ± 15 menit supaya menjadi lentur dan mudah untuk dilipat. Setelah dijemur daun pisang itu disobek-sobek dengan ukuran 15 x 20 cm, kemudian dilipat dibentuk *pincuk* (seperti mangkuk) dan kedua ujungnya dikancing menggunakan lidi yang dipotong-potong ± 5 cm dan diruncingkan.

Takir yang dibutuhkan dalam upacara *sajen peturon* sebanyak 4 buah yang mana digunakan untuk meletakkan sesaji seperti telur dan beras, *jenang abang*, *jenang putih*, *jenang ireng*, *gêthik* dan lain-lain.



Gambar 1. *Takir*
(Dok. Romi)

Setelah selesai membuat *takir* dilanjutkan membuat *samir*. Bahan untuk membuat *samir* sama dengan *takir* yaitu menggunakan daun pisang. Di bawah ini disajikan gambar *samir*.



Gambar 2. *Samir*
(Dok. Romi)

Pembuatan *samir* dimulai dengan memetik daun pisang terlebih dahulu, kemudian menjemurnya sampai *alum*, memisahkan daun dari tangkainya. Menyobeknya kira-kira berukuran 25 cm, jangan lupa membersihkan daun dengan kain agar lebih bersih, terakhir meratakan ujungnya menggunakan pisau atau

gunting. *Samir* digunakan untuk meletakkan sesaji yaitu *jangan*, *komaran*, dan *iwak goreng*, dan *tumpeng*.

Persiapan berikutnya yaitu membuat *kembang pari*. Pukul 10.00 WIB Ibu Muntari mencuci beras ketan sampai bersih, kemudian menyangrainya selama ± 25 menit. Kemudian menumbuk beras ketan tadi hingga agak halus lebih selama ± 15 menit. Setelah itu mencampurkan beras ketan tersebut dengan parutan kelapa, irisan gula jawa, dan menambahkan sedikit garam, lalu mengepalnya kecil-kecil.



Gambar 3. *Kembang pari*
(Dok. Romi)

Selesai membuat sesaji *kembang pari* dilanjutkan dengan membuat sesaji *tumpi*. Pembuatan *tumpi* siang itu dikerjakan oleh Ibu Muyek. Bahan-bahan untuk membuat *tumpi* adalah tepung beras dan beras ketan, sedangkan bumbu-bumbunya seperti kunyit, dan garam. Pertama-tama Ibu Muyek menyiapkan tepung beras, kemudian mencampurnya dengan bumbu kunyit dan garam yang sudah dihaluskan. Langkah kedua memasukan santan, kemudian mencampur beras yang telah dicuci ke dalam adonan tepung beras tadi. Langkah terakhir menggorengnya hingga berwarna coklat.



Gambar 4. *Tumpi*
(Dok. Romi)

Pembuatan sesaji berikutnya adalah *srabi*. Sebelum membuat *srabi*, Ibu Binyati menyiapkan tepung beras, santan, kelapa dan garam. Beras dan santan tersebut dicampur. Setelah itu Ibu Binyati mengiris kelapa kecil-kecil dan memasukannya ke dalam adonan beras dan santan. Kemudian mencetaknya dengan lemper (*leyeh*) kecil selama ± 10 menit.



Gambar 5. *Srabi*
(Dok. Romi)

Pukul 10.00. WIB Ibu Maryati, Ibu Nisayah dan Ibu Ratminah mulai mempersiapkan bahan-bahan untuk membuat *jangka nginthil*. Adapun bahan-bahan

untuk membuat *jangka* dan *nginthil* adalah tepung beras, kelapa, dan gula jawa dan garam. Kali ini Ibu Painah bertugas membuat *jangka*. Sebelum membuat *jangka* Ibu Jumiati mencampur tepung beras dengan parutan kelapa, garam, kemudian menyedunya dengan air panas. Setelah semua bahan tercampur, lalu membungkusnya dengan daun pisang yang sudah dibersihkan. Cara membungkus *jangka* cukup sederhana yaitu dengan membentuk daun pisang seperti *conthong* (dengan melipat masing-masing ujungnya hingga berbentuk seperti kerucut, kemudian masing-masing tepi atasnya dilipat) dan dikancing dengan lidi yang dipotong ± 5 cm dan diruncingkan. Setelah itu kukus selama ± 45 menit.

Ibu Maryati telah selesai memasak sesaji *jangka*. Ibu Nisiyah dan Ibu Ratminah bergegas menyiapkan bahan dan bumbu-bumbu untuk membuat *nginthil*. Bahan dan bumbunya adalah tepung beras, parutan kelapa, gula jawa dan garam. Ibu Ratminah mengambil tepung beras dan parutan kelapa, kemudian menyedunya dengan air panas. Sementara Ibu Nisiyah mengiris gula jawa untuk mengisi adonan *jangka*. Setelah itu membungkusnya dengan daun pisang yang dibentuk seperti *takir*. Adonan *jangka* dimasukkan ke dalam *takir*, kemudian pada bagian tengahnya diberi irisan gula jawa, setelah itu kukus selama ± 45 menit.

Kegiatan selanjutnya membuat *pepes* dan *tuntuman*. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat *pepes* dan *tuntuman* antara lain tepung beras, santan, garam, dan pisang. Setelah itu membuat santan kemudian memasaknya hingga mendidih, lalu membaginya menjadi dua bagian, satu bagian untuk membuat *pepes* ditambah dengan tepung beras dan garam secukupnya. Satu bagian lagi untuk adonan *tuntuman* dicampur dengan tepung beras, garam, dan irisan pisang. Langkah terakhir membungkus kedua adonan dengan daun pisang dan mengukusnya selama kurang lebih satu jam.



Gambar 6. sesaji sajen peturon
(Dok. Romi)

Keterangan :

1. *Pepes*
2. *Tuntuman*
3. *Jangka*
4. *Nginthil*

CATATAN REFLEKSI

1. Selain *ancak* untuk meletakkan sesaji dibutuhkan juga *takir*.
2. Cara membuat *takir* cukup sederhana yaitu dengan menyobek daun pisang dengan ukuran $\pm 15 \times 20$ cm, lalu membentuknya seperti *samir* (daun pisang yang diratakan tepi-tepinya hingga berbentuk bulat), kemudian melipat *samir* tersebut seperti *pincuk* (seperti mangkuk) dan kedua ujungnya dikancing menggunakan lidi yang dipotong ± 5 cm dan diruncingkan.
3. *Kembang pari* merupakan salah satu makanan yang terbuat dari beras ketan yang disangrai, kemudian diberi parutan kelapa, gula jawa, dan garam.

CATATAN LAPANGAN OBSERVASI (11)

Hari/tgl : Kamis, 24 April 2010
Waktu : 19.00 WIB
Tempat : Rumah Bapak Saring
Topik : Pembuatan dan penataan sesaji *sajen peturon*

Deskripsi

Sabtu, tanggal 24 April 2010 pukul 19.00 WIB Bapak Saring menyembelih ayam jago untuk dibuat *ingkung* dan *gêthik*. Pembuatan *ingkung* dimulai dengan menyiapkan bumbu bawang merah, bawang putih, ketumbar, kunyit, jahe, penyedap rasa, bumbu tersebut dihaluskan dan ditambahkan daun salam, lengkuas, garam, dan gula jawa. Ayam yang sudah dibumbui tersebut direbus menggunakan santan sampai matang.



Gambar 1. *Ingkung*
(Dok. Romi)

Setelah itu membuat *gêthik*. Bahan-bahan membuat *gêthik* yaitu darah ayam, bawang merah, cabe rawit, dan santan. Selanjutnya mengiris bawang merah, cabe rawit, dan membuat santan. Lalu masukan irisan bawang merah, cabe rawit, dan santan ke dalam darah ayam, kemudian aduk hingga semua bahan tercampur.



Gambar 2. *Gêthik*
(Dok. Romi)

Pembuatan sesaji berikutnya yaitu membuat *sega lulut*. Bahan-bahan untuk membuat *sega lulut* berupa beras ketan, kacang tanah, kelapa, telur, dan gula jawa. Selanjutnya Ibu Sutarsih mencuci beras ketan, kemudian memasaknya selama kurang lebih 30 menit. Setelah itu, memarut kelapa, kemudian memasukkan parutan kelapa tersebut ke dalam beras ketan, dan memasaknya sampai matang. Setelah itu, membuat telur dadar dan mengirisnya. Tahap selanjutnya menggoreng kacang tanah sampai selama kurang lebih 15 menit. Lalu mengambil irisan kelapa dan gula jawa. Langkah terakhir menata nasi ketan, kacang goreng, telur dadar, kelapa dan gula jawa ke dalam *samir*.



Gambar 3. *Sega lulut*
(Dok. Romi)

CATATAN REFLEKSI

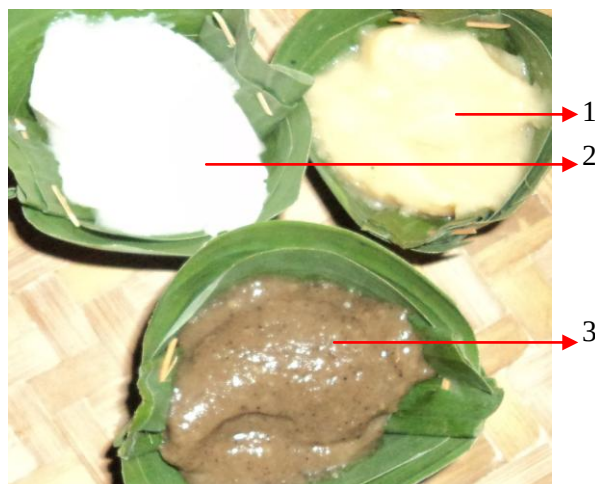
1. *Gêthik* merupakan salah satu sesaji yang terbuat dari darah ayam dengan bahan-bahan santan, bawang merah, dan cabe rawit.
2. Dalam pembuatan *sega lulut* ini, yang bertugas untuk membuat adalah Ibu Sutarsih.
3. Pembuatan *gêthik*, *sega lulut*, dan *ingkung* bertempat di rumah Bapak Wangsit.
4. Sesaji yang berupa makanan adalah *sega lulut* dan *ingkung*.

CATATAN LAPANGAN OBSERVASI (12)

Hari/tgl : Sabtu, 24 April 2010
Waktu : 08.00 WIB
Tempat : Rumah Bapak Saring
Topik : Persiapan upacara *sajen peturon*

Deskripsi

Pukul 09.00 WIB Ibu Lestari menyiapkan bahan-bahan untuk membuat sesaji. Bahan-bahan tersebut berupa bawang merah, cabe rawit, gula jawa, garam, kecap, tepung, *londo merang*, beras, teh, kopi, gula pasir, santan, kelapa, *degan*, *cengkarok*, dan santan. Selesai menyiapkan bahan-bahan Ibu Lestari membuat santan, kemudian memasaknya untuk membuat *jenang putih*, *jenang abang*, dan *jenang ireng*. Setelah itu, menyedu tepung, lalu membaginya menjadi tiga bagian, satu bagian untuk *jenang putih*, satu bagian untuk *jenang abang* ditambah gula jawa, dan satu bagian lagi untuk *jenang ireng* ditambah *londo merang* (dari jerami kering yang dibakar, kemudian diberi air dan disaring airnya). Selanjutnya memasukkan tepung yang telah disedu ke dalam santan, menambahkan sedikit garam, dan memasukkannya sampai matang



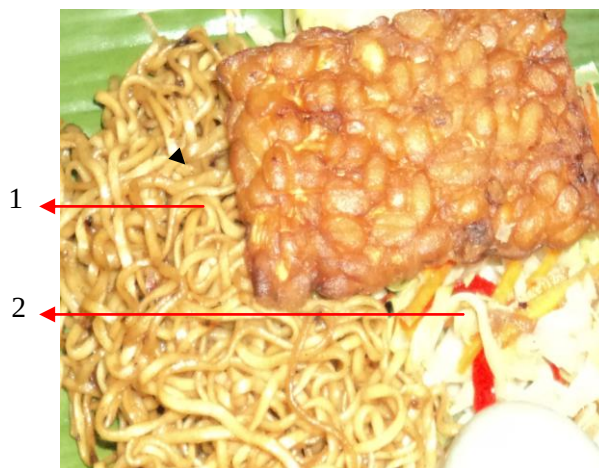
Gambar 1. *Jenang-jenangan*
(Dok. Romi)

Keterangan :

1. *Jenang abang*
2. *Jenang Putih*
3. *Jenang ireng*

Selesai membuat jenang-jenang tersebut dilanjutkan membuat *oseng mi* dan *oseng kubis*. *Oseng mi* dibuat dengan bahan dasar mi yang diberi bumbu merica, bawang putih yang dihaluskan, bawang merah, garam, gula jawa, dan kecap. Mi direndam dalam air panas, lalu ditiriskan. Selanjutnya menumis bawang merah sampai harum, masukan bumbu yang, masukan mi sambil diaduk-aduk jangan lupa menambahkan garam, gula jawa, dan kecap. Sedangkan *oseng kubis* dibuat bahan dasar kubis yang diberi bumbu bawang merah, bawang putih, dan cabe. Kubis diiris kecil-kecil kemudian, dicuci bersih. Setelah itu tumis bawang merah, bawang putih hingga harum, masukan cabe rawit, lalu masukan kubis tambahkan garam, gula dan penyedap rasa, masak hingga matang.

Jangan yang sudah matang kemudian ditata menggunakan *samir*. Untuk penataannya tidak harus urut, namun bergantung pada jenis sesaji mana yang matang terlebih dulu. Jika *oseng mi* yang matang terlebih dahulu, maka *oseng mi* ditata paling awal, kemudian diikuti oleh *janagan* yang lain, terakhir meletakkan *semur daging* di atas *janagan*.



Gambar 2. Sesaji sajen peturon
(Dok. Romi)

Keterangan :

1. *Oseng mie*
2. *Oseng kubis*

Pembuatan sesaji ini dilakukan seperti orang memasak pada umumnya. Kegiatan selanjutnya yaitu membuat *tumpeng*. Ibu Komariyah mencuci beras, lalu memasaknya sampai matang. Setelah nasi matang, kemudian dibentuk *tumpeng*, lalu menusukkan bawang merah dan cabe rawit, kemudian ditancapkan di atas *tumpeng*. Dalam pembuatan sesaji makanan ini ada sesuatu yang unik yaitu setiap orang yang memasak tidak boleh untuk makan atau minum sampai proses upacara *sajen peturon* selesai. Karena menurut mereka sesaji yang dihidangkan adalah makanan yang masih utuh.



Gambar 3. *Tumpeng*
(Dok. Romi)

Pembuatan *endhog ceplok sambel kecap* dimulai dengan menyiapkan telur, bawang merah, cabe, kecap, dan garam. Setelah itu, *endhog diceplok* sampai matang, lalu mengiris bawang merah, cabe, tambahkan kecap secukupnya di atas irisan bawang merah dan cabe, kemudian tuangkan sambal kecap di atas *endhog ceplok*. Selanjutnya menata *endhog ceplok sambel kecap* dengan *samir*.



Gambar 4. *Endhog ceplok sambel kecap*
(Dok. Romi)

Selain sesaji di atas masih ada sesaji lain yang dibuat yaitu *iwak goreng*, *iwak kebo siji*, dan *wedang werna lima*. *Iwak goreng* yang digunakan dalam upacara ini adalah ikan gabus. Jika memang tidak ada diperbolehkan untuk menggunakan ikan lain misalnya belut, ikan lele, yang penting ikan tersebut berjenis kelamin jantan dan betina. Bumbu *iwak goreng* yaitu bawang putih, jahe, kunyit, dan garam yang dihaluskan. Ikan dibersihkan, lalu dicuci, campurkan bumbu yang dihaluskan bersama ikan tadi, tunggu sampai meresap, kemudian menggorengnya hingga matang. Setelah matang *iwak goreng* ditata dengan *samir*. Di bawah ini disajikan gambar *iwak goreng*.



Gambar 5. *Iwak goreng*
(Dok. Romi)

Sesaji yang dibuat selanjutnya yaitu *iwak kebo siji*. Dinamakan *iwak kebo siji* karena *iwak* tersebut terdiri dari daging, jeroan, babat, *sandhung lamur*, *gajih*, tulang, kulit kerbau, atau hampir satu bagian penuh dari kerbau, sehingga masyarakat Rowodadi menyebutnya *iwak kebo siji*. Semua bagian tersebut dicuci, diberi bumbu ketumbar, bawang putih, jahe, kunyit, dan garam yang dihaluskan. Setelah itu direbus sampai empuk, kemudian digoreng hingga berwarna coklat. Di bawah ini gambar *iwak kebo siji*. Berikut ini disajikan gambar *iwak kebo siji*.



Gambar 6. *Iwak kebo siji*
(Dok. Romi)

Keterangan:

1. *Gajih*
2. *Jeroan*
3. *Babat*

Pembuatan sesaji berikutnya yaitu membuat *wedang werna lima*. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *wedang werna lima* terdiri atas teh, kopi, *degan*, gula pasir, gula jawa, *cengkarok* (beras ketan yang disangrai), dan santan. Setelah itu, menyiapkan tujuh gelas yang diberi air putih, gelas pertama diisi gula yang jawa yang sudah disisir dan sebuah *degan* untuk membuat *rucuh degan*, gelas kedua diisi *cengkarok* (beras ketan yang disangrai), gula jawa untuk membuat *arang-arang kambang*, gelas ketiga diisi kopi untuk membuat *kopi pait*, gelas keempat diisi kopi dan gula untuk membuat *kopi legi*, gelas kelima diisi kopi dan santan untuk membuat *wedang cembawuk*, gelas keenam diisi teh, gula untuk membuat *teh legi*, dan gelas yang terakhir diisi teh untuk *teh pait*.



Gambar 7. *Wedang warna lima*
(Dok. Romi)

Keterangan :

1. *Teh pait*
2. *Kopi pait*
3. *Kopi manis*
4. *Arang-arang kambing*
5. *Rucuh degan*
6. *Teh manis*
7. *Wedang cembawuk*

Sesaji yang selanjutnya yaitu *jajan pasar*. *Jajan pasar* di sini berupa buah-buahan dan *klethikan*. Adapun buah-buahannya adalah *gedhang ambon*, *timun*, *gedhang raja*, *salak*, *jambu*, *bengkuang*. Sedangkan *klethikannya* antara lain *lanthing*, *emping*, dan *kacang goreng*. Di bawah ini disajikan gambar *jajan pasar*.



Gambar 8. *Jajan pasar*
(Dok. Romi)

Keterangan:

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. <i>Gedhang ambon</i> | 6. <i>Bengkuang</i> |
| 2. <i>Timun</i> | 7. <i>Lanthing</i> |
| 3. <i>Gedhang raja</i> | 8. <i>Kacang goreng</i> |
| 4. <i>Salak</i> | 9. <i>Emping</i> |
| 5. <i>Jambu</i> | |

CATATAN REFLEKSI

1. Ibu Lestari bertugas membuat *jenang putih*, *jenang abang*, dan *jenang ireng*.
2. Sesaji yang dibuat terdiri dari *tumpeng*, *oseng mi*, *oseng kubis*, *endhog ceplok sambel kecap*, *teh pait*, *kopi pait*, *kopi manis*, *arang-arang kambing*, *rucuh degan*, *teh manis*, *wedang cembawuk*.
3. Sesaji yang berupa makanan yakni *jenang putih*, *jenang abang*, *jenang ireng*, *tumpeng*, *oseng mi*, *oseng kubis*, dan *endhog ceplok sambel kecap*. Sesaji yang berupa minuman yaitu *teh pait*, *kopi pait*, *kopi manis*, *arang-arang kambing*, *rucuh degan*, *teh manis*, dan *wedang cembawuk*.

CATATAN LAPANGAN OBSERVASI (13)

Hari/tgl : Sabtu, 24 April 2010
Waktu : 09.00 WIB
Tempat : Rumah Bapak Saring
Topik : Pelaksanaan upacara *sajen peturon* di Desa Rowodadi,
Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo

Deskripsi

Sekitar pukul 11. 00 WIB Ibu Marsiyah sudah selesai menata sesaji untuk upacara *sajen peturon*. Sesaji yang telah ditata kemudian diletakkan di dalam *peturon*. Sore itu Bapak Untung sudah tiba di rumah Bapak Saring, lalu menuju ke *peturon* untuk memulai upacara *sajen peturon*. Setelah itu, Bapak Saring memasrahkan kepada Bapak Untung untuk memimpin upacara *sajen peturon*.



Gambar Sesaji *sajen peturon*

(Dok. Romi)

Susunan acara pada upacara *sajen peturon* adalah sebagai berikut:

Acara pertama yaitu pembukaan oleh Bapak Untung. Ia mengucapkan *Basmallah*, kemudian dilanjutkan dengan penghormatan kepada *Gusti Inkgang Maha Kuwaos, pepunden kawula*. Bapak Untung juga menyampaikan permohonan dan keselamatan untuk keluarga Bapak Saring. Bahasa yang digunakan dalam upacara *sajen peturon* adalah bahasa Jawa *krama inggil*. Berikut pembukaan upacara *sajen peturon*:

Assalamu alaikum waroh matullllah hiwabarokatuh

Bismillah alhamdulillah, washola tuwassola mu'ala asrofil ambiya iwal mursalin, wa'ala alihi wasohbihi ajma'in.

Keparenga dhateng para pepundhen, para sepuh, sesepuh, pinisepuh ingkang saget kula pundhi, keparenga dhateng sedayanipun anggennipun warga Rowodadi mriki badhae ngawiontwnnakwen walimahan hajatan inggih menika bdahe mantu sadaya hikmah meenika sgd dioppun tampi ngarsa dalem Allah SWT terutama ingkang kangge memetri dhateng para pepunden kula ingkang sampun mungkuli ingkang sampun kapundhut dhateng Gusti mugya tansah paring pangapunten sadaya kalepatanipun. Mugi saget dipunpangapunten dhateng ngarsa Allah SWT sadaya kalepatanipun terutama menika kangge bekti cikal bakal Rowodadi ingkang dipunbekteni dhateng para warganipun tansah paring pangapunten lan sadaya pangyomanipun.

Berdasarkan doa di atas dapat diketahui bahwa ada unsur agama dan budaya yang hidup berdampingan. Penggunaan doa yang ditujukan kepada Tuhan dan *pepunden* atau *sing mbaureksa* dikarenakan masyarakat Rowodadi adalah orang Islam namun tetap menjadi orang Jawa yaitu percaya kepada keberadaan arwah atau leluhur dan makhluk halus

Acara kedua atau inti upacara *sajen peturon* yaitu ikrar yang ditujukan kepada leluhur, Kaki Smara Bumi, Nyai Smara Bumi, Kanjeng Nabi Muhammad, Nabi Sulaiman, Malaikat Kasim, Ki Ageng Tarub, Ni Ageng Tarub, Nabi Khilir, Nabi Ilyas, Dewi Siti Fatimah. Ikrar dilafalkan oleh Bapak Untung. Adapun isi ikrar tersebut adalah penghormatan kepada Kanjeng Nabi Muhammad, leluhur desa Rowodadi, dan lain sebagainya. Berikut ini ikrar upacara *sajen peturon*:

Ingkang sabagian malih kangge memetri luhuripun Pak Saring sakaluwarga ingkang wonten papan palengghanipun tansah paring pangapunten dhateng Allah mug i saget dados amal ingkang sae lan saget dipuntampi dhateng Allah SWT.

Ingkang sabagian malih ingkang baku kangge memetri Kaki Smara Bumi Nyai Smara Bumi ingkang dipunbekteni tansah ngayomi dhateng para warga Rowodadi sadaya.

Ingkang sabagian malih menika wontenipun tumpeng ingkang baku menika kange memetri inggih menika Kanjeng Nabi Muhammad, malaekat rosul ingkang dipunbekteni tansah ngayomi lan tansah paring iman saha islamipun.

Ingkang sabagian malih kangge memetri kanjeng terutama Nabi Sulaeman, Malaekat Kasim ingkang tansah andom rejeki dhateng para warga. Mugya dados rejeki ingkang halal.

Ingkang sabagian malih kangge memetri ugi bebekti Ki Ageng Tarub, Ni Ageng Tarub inkang mapan wonten ing tarub ingkang tansah ngayomi dhateng keluwarga ingkang badhe mantu.

Ingkang sabagian malih kangge bebekti Nabi Khilir, Ilyas ingkang maringi lan nyukani toya dharatan saha saisinipun. Mugya tansah paringana keslametan.

Dene ingkang sepisan menika kangge bekti kaliyan Dewi Siti Fatimah ingkang mengkoni para putri lan mug-mugi dados kaluwarga ingkang sakinah lan tansah paring kaslametan.

Dene menika walimahan, temtunipun ugi sadaya saking arah menapa kemawoningkang langkung saged nampi menapa kekirangnipun lan ugi kkekiran kel mriki nyuwun pangpunten nyuwun pangpunten kel mriki. Mug-mugisaget nampi menapa kekiranganipun kaluwarga mriki. Mug kaluwargamenika tansah paringana pangapunten lan kangge anjang bekti wontenipun walimahan menika sedaya kula aturaken dhateng sing Maha Kuwaos mugya saget katampi. Mugya tansah dipuntampi dhateng Allah.

Ikrar sajen peturon dilafalkan dan dirangkai dengan bahasa yang indah, namun pada intinya maksud ikrar tersebut adalah agar orang yang memiliki hajat diberi keselamatan dalam melaksanakan hajat pernikahan dan juga agar kedua pengantin diberi kebahagiaan, keberuntungan, umur panjang menjalani kehidupan rumah tangga. Selain itu, pemimpin upacara juga mendoakan orang yang

membantu hajatan tersebut selamat semuanya, sehingga pelaksanaan hajatan pernikahanpun dapat berjalan dengan lancar.

Acara yang ketiga yaitu penutup. Acara ini dipimpin oleh Bapak Untung. Acara tersebut berisi permohonan maaf kepada para *pepunden*. Di bawah ini penutup dalam upacara *sajen peturon*:

Kula kinten menika ingkang saget kula andharaken namung ngaten kalepatipun kawula nggenipun ngaturaken temtunipun kathah sanget kekiranganipun mugi-mugi sadaya inggih menika tansah wonten manfaatipun. Mugi-mugi kaluwarga mriki tansah mriki tansah paring kaslametan, kasarasan, boten wonten alangan setunggal menapa.

Kula kinten namung ngaten rumiyin. Awit saking kawula nyuwun panganipun kalepatanipun. Nuwun.

Demikianlah prosesi jalannya upacara *sajen peturon* di desa Rowodadi, Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo yang terbagi dalam beberapa tahap persiapan dan pelaksanaan. Prosesi jalannya upacara selesai dilaksanakan kurang lebih selama 30 menit. Setelah upacara selesai ibu-ibu yang membantu membuat sesaji dan menata sesaji kemudian diperbolehkan untuk menyantap makanan dan minuman.

CATATAN REFLEKSI

1. Pada tanggal 24 April 2010 di rumah Bapak Saring dilaksanakan upacara *sajen peturon*.
2. Bapak Untung bertugas menjadi sesepuh desa atau yang memimpin upacara *sajen peturon*.
3. Sebelum upacara dimulai sesaji diletakkan di dalam *peturon*.
4. Susunan upacara *sajen peturon* adalah pembukaan, inti, dan penutup.

CATATAN LAPANGAN WAWANCARA (01)

Nama : S. Adi Sucipto
Umur : 65 tahun
Pekerjaan : Tani
Alamat : Rowodadi
Hari/tanggal : Rabu, 7 April 2010
Tempat : Rumah Bapak Adi
Waktu : 09.00 WIB

1. Pertanyaan tentang asal-usul sajen *peturon* di Desa Rowodadi.

- Romi : *Bapak kadospundi asal-usul utawi sejarahipun sajen peturon?*
- Pak Adi : *Nalika sek cilik bocah rak ana sing njaga mbak, sing jenennge Nyai Brayut utawa nek ing agama Islam jenenge Dewi Mariyam.*
- Romi : *Dewi Brayut lan Dewi Mariyam menika sinten pak?*
- Pak Adi : *Dewi kuwi mau sing njaga ning peturon. Lha gandheng wis dhewasa rak bakal omah-omah, dimantukke.*
- Romi : *Kenging menapa kedah nganakaken sajen peturon pak?*
- Pak Adi : *Mula kuwi kanggo ngomati sing njaga kuwi digawekke sajen sing didelehke peturon supaya mujekke ben slamet.*
- Romi : *Lajeng sinten ingkang sepisan ngadani upacara menika bapak?*
- Pak Adi : *Ki Pujangga kalih pinisepuh.*
- Romi : *Upacara sajen peturon menika tujuanipun menapa bapak?*
- Pak Adi : *Tujuane nyuwun slamet karo sing paring gesang, para Nabi, para malaekat, lan para leluhure.*
- Romi : *Wekdalipun upacara sajen peturon kapan bapak?*
- Pak Adi : *Wektune ya dina sadurunge (ha min satu) nganti tekan telung dina utawa sarampunge.*
- Romi : *Kinten-ninten wiwit taun kapan upacara sajen menika dipunwiwiti?*
- Pak Adi : *Wis awit aku durung ana, wiwit kaki buyut ana (kanggo desa kene sekitar taun 1800 an).*

Romi : Bapak nderek nindakake upacara sajen peturon (dados tiyang ingkang pasrah) kawit taun pinten?

Pak Adi : Wiwit taun 1994 dumugi samenika.

Romi : Papan kangge upacara sajen peturon wonten pundi bapak?

Pak Adi : Ya kur ning kamar sing biasa nggo turu. Ya pokoke kur sebute sajen peturon, pokoke ya mung ning kamar sing resik, suci.

Romi : Kenging menapa kamar menika kedah resik, suci bapak?

Pak Adi : Merga arep dienggo rawuh para leluhur lan pepundhen.

Romi : Sesaji sajen peturon wiwit rumiyin dumugi samenika wonten perubahanipun menapa boten pak?

2. Pertanyaan tentang jenis sesaji yang terdapat dalam upacara sajen peturon

Romi : Jenising sesaji wonten sajen peturon menapa kemawon bapak ?

Pak Adi : Senajan ora urut niku gampang sega salawuhe, jangan lawuhi dikumpliti, njuk onten iwak kebo siji, njuk iwak loh (iwak banyu lanang-wadon), kembang kalih menyan, njuk ketan abang-putih, kupat lepet, jongko nginthil, tumpi, srabi, cucur, kembang pari, gula kalapa, jajan pasar, ceplok endhog, wedang-wedang wernane lima teh anyep-legi, kopi anyep - legi, rucuh degan, arang-arang kembang. Bangsane palawija gedhang ambon, raja, lajeng ganyong, irut, gedhang mentah sing dibakar, njuk tempe bakar, njuk diarani tela, tela wonten sing dibakar, njukang klasa bangka, kendhi klawah, diyan blencong saka lengo jawa sing diwadhahi krambil njuk delese nggo lawe wenang nika diarani diyan blencong, gêthik.

Romi : Srabi menika raosipun kadospundi pak?

Pak Adi : Srabi kuwi rasane ya gurih mbak.

Romi : Menapa damelipun inggih kedah gurih pak?

Pak Adi : Ya iya mbak.

Romi : Kenging menapa kok kedah gurih pak?

Pak Adi : Rasa gurihe kuwi rak merga mbah-mbah buyut kene mbiyen senengane dhahar panganan sing gurih.

Romi : Lha damelipun kadospundi pak?

- Pak Adi : *Nek bahane kuwi nganggo beras, santen, uyah, karo krambil.*
- Romi : *Lajeng kelanipun menika menapa mawon bapak?*
- Pak Adi : *Oseng-oseng mie, oseng kubis, tumis buncis, kering kentang.*
- Romi : *Menapa kedah ngginakaken kelan menika pak?*
- Pak Adi : *Nek jangane saanane dhik, nek bisa lengkap ya lengkap, nek pancen ora ana ya mung lara utawa telu macem ora masalah. Sing jenenge wong slametan kuwi rak samampune.*
- Romi : *Nalika masak menika pareng dipuncicipi mboten pak?*
- Pak Adi : *Nek pas masak mboten kena diicipi ngantos upacarene cekap, nyamikan sing dingge sajen ugi kedah wutuh. Sing nggo sajen niku cidhukan sing sepisan. Lha niku minangka wujud ngormati tiyang sepuh.*
- Romi : *Jajan pasar menika menapa mawon bapak?*
- Pak Adi : *Bangsane kacang, emping, lanthing, buah-buahan kayata jambu, salak, gedhang lan liya-liyane.*
- Romi : *Lajeng menawi tumpeng menika menapa pak? anggenipun damel menika kadospundi?*
- Pak Adi : *Tumpeng menika pun damel saking beras. Saderenge berase didang riyin njuk bare niku dicetak ngangge plastik utawa godhong sing bentuk kaya krucut nek wis dadi dhuwure dihias brambang karo lombok.*
- Romi : *Kejawi tumpeng wonten sesaji sanesipun mboten pak?*
- Pak Adi : *Wonten, kaya ta lawuh, jangan, jajan pasar.*
- Romi : *Lawuh menika jenisipun menapa mawon pak?*
- Pak Adi : *Lawuhe ana telu, endhog ceplok sambel kecap, iwak kebo siji, njuk iwak goreng. Endhog ceplok sambel kecap digawe saka endhog diceplok sek, diwei sambel kecap*
- Romi : *Menapa sesajinipun kedah komplit pak?*
- Pak Adi : *Iya mbak.*
- Romi : *Menawi wonten ingkang kirang kadospundi pak?*

- Pak Adi : *Bisa ndadekke musibah. Winginane wis tau ana sing kesurupan mbak, mergane sajene ora komplit. Barang digoleki ternyata durung ana kacang karo emping. Bar digoleki kurangane kuwi njuk mari.*
- Romi : *Sasampunipun upacara menika cekap, dhaharan menika lajeng dipunbucal menapa kadospundi bapak?*
- Pak Adi : *Nggih tetep dipunpasang ngantos dumugi sacekape hajatan menika cekap. Menawi sampun lajeng dipunbucal. Sesaji ingkang saged dipuntedhi menawi boten dipunbucal.*

3. Pertanyaan tentang makna sesaji sajen peturon.

Romi : *Sesaji-sesaji menika maknanipun menapa bapak?*

Bapak Adi : *Maknanipun menika*

Iwak kebo siji : *iwak kebo siji kuwi ana kulit, balung, jeroan kuwi kumplit kuwi karepe manungsa kuwi kesenengane warna-werna.*

Sayur saklawuhe : *wong dhahar kuwi rak kudu komplit nek ning slametan padha karo mumileh Kanjeng Nabi sak garwa, sokabat, lan keluwargane.*

Tumpeng: *saka tembung tumpenging rosa sing temen/rasa niku sing temen, niku sing dipundhi Sing Maha Kuwasa.*

Iwak goreng (lanang, wadon) : *wong urip nang ngalam donya kuwi ana lanang-wadon, ana bumi ana langit, ana awan ana bengi, karang jodhon-jodhon.*

Ingkung: *Ingkung niku saking tembung manekung, tegese manungsa niku kedah manekung karo sing gawe urip inggig menika Gusti.*

Jenang bonang-baneng : *tegesipun ening utawa mantep panuwune. Menawi nyuwun ya sing mantep supaya panuwune kabul.*

Endhog ceplok sambel kecap: *karepe niku manunggaling cipta, rasa, lan karsa.*

Kembang pari : *caos dhateng Dewi Sri ingkang momong rejeki saking pari utawi ingkang wujudipun pari.*

Tumpi : maksude panyuwune iku ditunda-temendha (ora mung sepisan), yen durung diparingi kuwi ya nyuwun terus.

Cucur : maksude padha karo tutur. Cucur saka tembung tutur ‘swara’. Swara sing ditokke kuwi sing apek. Dadi nyuwun karo Gusti Allah ya sing apek. Makane dijenengi cucur.

Jajan pasar : nika nek cara jajan pasar warna-werna bangsane gedhang ambon, gedhang raja, salak, ana kacang, emping, lan liya-liyane. Kuwi mau nggambarake kehidupan sosial ana sing sugih, sedheng, lan mlarat.

Wedang warna lima : niku kanggo nyuguh utawa ngaweruhi para leluhur.

Gedhang ambon, gedhang raja : gedhang saka tembung gegetahing rasa men padhang tegese padha karo wong urip rak dhahar ngaweruhi ibu pertiwi, padha karo bekti marang sing maringi asil bumi.

Jenang ireng : Jenang ireng minangka lambang saking tolak balak.

Kembang pari : niku caos dhateng Dewi Sri ingkang momong rejeki saking utawi wujudipun pari.

Menyan : panyuwune kuwi kanthi barang kemukus utawa sing dhuwur dhewek yaiku Gusti Allah.

Jangka nginthil : Jangka nginthil saka tembung panjangka tegese karep, lan nginthe saka tembung inthil kuwi padha wae cita-cita. Sakabehe karep kuwi kudu diinthe supaya tekan.

Godhong sewu utawa godhong tawa : wonten samubarang menapa kemawon saged tawar. Godhong sewu tegese slametan niku wujudé wonten sewu, tujuane supados slamet.

Gêthik : gêthik niku saking darah ayam, niku kangge bekti kaliyan mbah buyut kula Mbah Mandra Busana sing mbau reksa Rowodadi.

Komaran : niku sing dicaosi Nabi Sulaeman kalih sedaya malaikat ingkang asih.

Kembang telon : niku tegese telung perkara, dadi niku jane telu, ana abang, ijo, karo putih. Putih nglambangake suci, abang nglambangake keberanian, ijo hawa napsu. Nek wis wani aja wedi-wedi, nek wedi aja wani-wani.

Rokon dan kinang : niku kangge para leluhur. Nek cara wong mbiyen rak ngaten nek wong wadon kuwi nginang, nek wong lanang rokok. Dadi ya padha kebutuhane wong lanang karo wadon.

Unjukan : unjukan niku werni-werni. Menawi tegesipun minangka ngormati dhateng para leluhur.

Romi : Kenging menapa Nabi Sulaeman pak?

Pak Adi : Mergane Nabi Sulaeman kuwi sing mbage rejeki mbak. Kanthi upacara kuwi rejekine warga kene bisa tutug.

4. **Pertanyaan tentang persiapan upacara sajen peturon.**

Romi : Saderengipun upacara menika dipun-lampahi persiapan menapa ingkang kedah wonten ing upacara menika?

Pak Adi : Nggih jane wonten, persiapane kuwi sing disenengi disenengi utawa dikarapake apa. Persiapan liyane olah-olah utawa gawe sesaji sing arep nggo upacara kuwi.

Romi : Menapa wonten persiapan khususipun bapak?

Pak Adi : Ora ana.

5. **Pertanyaan tentang prosesi upacara sajen peturon.**

Romi : Kadospundi prosesi upacara sajen peturon menika bapak?

Pak Adi : Sadurunge upacarane dimulai sesepuh desa utawa wong sing masrahke takon karo sing kagungan hajat mantu, menawa sajen wis ora ana sing kurang upacarane langsung diwiwiti. Menawi upacaranipun nggih kados dene wong ujud-ujud utawa masrahke utawa atur dunung karo para leluhur lan para pepundhen. Kaya

mudhi karo Kanjeng Nabi Muhammad SAW, Baginda Khilir, Baginda Sulaeman, Ilyas, lan liya-liyane.

Romi : *Susunan acaranipun kadospundi bapak?*

Pak Adi : *Susunan acarane wonten pambuka kuwi maca bismilah, ikrar, njuk penutup. Sadurunge pambuka ngobong menyan ben dongane tekan karo Gusti Allah. Pambuka tumujune karo Gusti Allah, lajeng para leluhur lan pepundhen. Nomer lara donga jawa maksude ujud-ujud/masrahake. Sing keru dhewe donga panutup ya mung nganggo Alhamdulillah.*

Romi : *Lajeng ingkang mimpin upacaraipun sinten bapak?*

Pak Adi : *Nek acarane sing mimpin pertama tekan keru dhewe mung wong siji inggih menika para sesepuh. Nek ning kene aku, Bu Rasmi, lan sanesipun sing ngertos bab sajen peturon.*

Romi : *Lafalalipun pambuka kadospundi bapak?*

Pak Adi : *Bismillah hirrohman nirrokhim, ya Allah niat ingkun caos bekti wonten ngarsa para pepundennipun Bapak Wangsit, Gusti Inggang Maha Kuwaos kawula minangka sulih aturipun Bapak Wangsit. Wiwit dinten menika Senin dumugi Senin Kliwon, Jumat dumugi Jumat Wage Wangsit badhe babar hajat inggih menika malakramakaken anakipun jaler Triyono pikantuk pawastri saking Banjarnegara. Panuwunipun Wangsit kaliyan anggenipun malakramakaken anakipun tansah keparingana rahayu wilujeng boten manggih rubeda saking menapa kemawon. Dinten menika Wangsit caos bekti dening para pepundhen sadaya ingkang awujud sesaji, dhaharan, lan saperanganipun. Mugya panuwunipun Bapak Wangsit kaliyan tansah kinabulna dhumateng Gusti Inggang Maha Kuwaos.*

Romi : *Posisinipun tiyang ingkang pasrah menika bebas menapa kedah sami kaliyan tiyang sholat pak?*

Pak Adi : *Posisine madhep ngulon. Nek cara Islam kuwi nek wong donga kuwi rak kiblate ka'bah njuk tangane sedhakep niku padha karo sungkem,*

padha karo wong ngibadah. Nek wong arep matur kuwi rak kudu sing rapi, kudune sungkem.

Romi : *Menapa sajenipun kedah jangkep bapak?*

Pak Adi : *Nggih, nek ora disiapke kala-kala rapati kepenak. Nek jaman biyen sok wonten kesurupan.*

6. Pertanyaan tentang fungsi upacara sajen peturon.

Romi : *Manfaat menapa ingkang saged dipunpendhet saking upacara menika?*

Pak Adi : *Nggih nyuwun niki sepisan tujuane dikabulke njuk slamet, ngilangaken pagebluk. Dadi tujuane wis kabul njuk tujuane slamet. Gampange ora ana godha saking napa mawon.*

Romi : *Fungsi sanesipun kangge menapa malih pak?*

Pak Adi : *Fungsipun kangge nguri-uri kabudayan ingkang turun-temurun saking luhure kita, saged kangge sarana gotong royong, kerukunan warga.*

CATATAN REFLEKSI

1. Asal-usul *sajen peturon* di Desa Rowodadi, Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo adalah dari cerita Nyai Brayut dan Dewi Mariyam yang bertugas menjaga anak-anak ketika bayi.
2. Sesaji yang terdapat dalam upacara *sajen peturon* yakni *sega salawuhe*, *oseng mie*, *oseng kubis*, *tumis buncis*, *kering kentang*, *iwak kebo siji*, *iwak banyu*, *kembang menyan*, *kupat*, *lepet*, *ketang abang-putih*, *cucur*, *tumpi*, *kembang pari*, *gula klapa*, *jajan pasar (kacang, lanthing, emping)*, *endhog ceplok*, *wedang warna lima*, *gedhang ambon*, *gedhang raja*, *ganyong*, *irut*, *gedhang bakar*, *tempe bakar*, *tela*, *klasa bangka*, *kendi klawah*, *diyan blencong*, dan *gêthik*.
3. Susunan acara pada upacara *sajen peturon* terdiri dari pembukaan, inti, dan penutup.
4. Upacara *sajen peturon* dilaksanakan satu hari sebelum ha sampai dengan tiga hari atau sampai dengan upacara manten selesai.
5. Fungsi upacara *sajen peturon* adalah untuk meminta keselamatan, *nguri-uri kabudayan*, sarana gotong royong.
6. Pembuka upacara *sajen peturon* adalah *Bismillahirrohman nirrohim ... ya Allah niat ingsun ... ya Allah niat ingsun caos bekti dhateng Gusti Allah, para pepundhen, para leluhur. Mugya hajat menika tansah keparingan rahayu wilujeng boten manggih rubeda saking menapa kemawon.*

CATATAN LAPANGAN WAWANCARA (02)

Nama : Susilo S.K
Umur : 45 tahun
Pekerjaan : Seniman (dalang)
Alamat : Rowodadi
Hari/tanggal : Rabu, 7 April 2010
Tempat : Rumah Bapak Susilo
Waktu : Pukul 11.00 WIB

1. Pertanyaan tentang asal-usul upacara sajen *peturon*.

Romi : *Kadospundi asal-usulipun sajen peturon wonten desa Rowodadi bapak?*

Pak Susilo : *Geh menika pertama adat istiadat Rowodadi yang termasuk dalam budaya. Masalah sajen terutama sajen peturon di Rowodadi termasuk adat-istiadat yang tidak bisa ditinggalkan pada saat ini. Sesaji niku jane saka para Sunan, Wali. Mbah kula lan jenengan nilu lak ana sejak jaman Hindhu.*

Romi : *Menawi sajen peturon piyambak asal-asalipun kados pundi pak?*

Pak Susilo : *Menika saking cariyos Nyai Brayut dan Dewi Mariyam.*

Romi : *Dewi menika sinten pak?*

Pak Susilo : *Kuwi sing njaga ning peturon, nalika bocah sek cilik.*

Romi : *Lajeng sinten ingkang sepisan ngadani?*

Pak Susilo : *Yang pertama mengadakan itu tidak tahu. Itu sudah menjadi tradisi yang diuri-uri di Rowodadi.*

Romi : *Tradisi menika tujuanipun menapa gih pak?*

Pak Susilo : *Secara simbolik sesaji itu memiliki tujuan yang pertama bekti kepada Allah. Sesaji itu adalah wujud bekti kepada Allah. Yang kedua bekti kepada orang tua. Yang terakhir bekti kepada Rosul dan guru kita. Makna sesaji itu bukan untuk sing mbaureksa, namun sebagai wujud bekti kepada Allah SWT.*

Romi : *Wekdalipun sajen peturon kapan pak?*

Pak Susilo : Misal besok siang *manten*, malemnya sudah siapkan sajen *peturon*. Kalau sesudah itu ada yang namanya *kenduren*.

Romi : *Sajen menika dipunpasang pinten dinten pak?*

Pak Susilo : *Ya biasane saka nganu ... biasane ya sedina sewengi.*

Romi : *Tempat pelaksanani pun sajen peturon wonten pundi pak?*

Pak Susilo : *Bisanipun wonten kamar utawi peturon. Geh jane ning kamar penganten. Peturon menika lak papan kangge sare.*

Romi : *Sesaji sajen peturon wiwit rumiyin dumugi samenika wonten perubhanipun menapa boten pak?*

Pak Susilo : Kalau untuk di Rowodadi tidak ada perubahan. Kalau ada mungkin dalam hal makanan saja.

Romi : *Tuladhanipun menapa pak?*

Pak Susilo : Kalau dulu mungkin belum ada *pukis*, sekarang sudah ada. Kalau sekarang belum ada *apem*, dulu belum ada. Kalau sekarang itu dicari simpelnya *dhek*.

Romi : *Lajeng sasampunipun kangge sajen, dhaharan menika dipunbucal menapa kados pundi pak?*

Pak Susilo : *Nek cara wonge niku nggih digaok sapa sing ana ning kana. Dadi ora mubajir, apa sing bisa didhahar didhahar.*

2. Pertanyaan tentang macam-macam sesaji

Romi : *Sesaji ingkang dipunginakaken wonten upacara menika menapa kemawon pak?*

Pak Susilo : Pisang ambon, pisang raja biasanya itu *lepet*, *kupat*, yang dimasak pada saat itu seperti nasi, sayur, terus *lawuh*, terus telur, terus ya ada *degan*, *jongko nginthil*, *kembang telon*, *ketan abang-putih*, *jenang abang-putih*, *wedange arang-arang kembang*, *kopi manis-pahit*, *teh manis-pahit*, *rucuh degan*, *cembawuk*, *gelas dikei banyu karo kembang* (*jenang bonang-baneng*, *kembang menyan*, *tela bakar*, *gedhang bakar*, *tempe bakar*, *sega ditumpeng*, *tumpi*, *cucur*, *sabi*, *degan*).

Romi : *Kelanipun menapa mawon pak?*

- Pak Susilo : *tumis buncis, oseng mie, oseng kubis, lan sapanunggalane.*
- Romi : *Menapa kedah ngginakaken kelan menika pak?*
- Pak Susilo : *Ya ora dhek, nek ora ana ya saolah, saanane. Sifatipun menyesuaikan apa sing diolah.*
- Romi : *Lajeng nalika masak menika pareng dipuncicipi mboten pak?*
- Pak Susilo : *Mboten kena diicipi ngantos upacaraene cekap, nyamikan sing dingge sajen ugi kedah wutuh. Sing nggo sajen niku cidhukan sing sepisan. Lha niku minangka wujud ngormati tiyang sepuh*
- Romi : *Wujudipun kembang telon menapa mawon pak?*
- Pak Susilo : *Mawar, kenanga, kanthil.*
- Romi : *Menapa sifatipun wajib pak?*
- Pak Susilo : *Sifatipun wajib, kembang niku rak wewangian.*
- Romi : *Lajeng menawi jajan pasar menika menapa mawon pak?*
- Pak Susilo : *Sawernane napa mawon sing teng pasar bangsane gethuk, kacang, kriyik, lan liyane.*
- Romi : *Kejawi jajan pasar kodosipun wonten ingkung inggih pak?*
- Pak Susilo : *Iya ana.*
- Romi : *Inkung menika damelipun kadospundi pak?*
- Pak Susilo : *Inkung kae le nggawe saka ayam. Nek ora nganggo ayam jenenge udu ingkung. Bumbune tumbur, brambang, bawang, kunir, jahe diuleg nganti alus. Bar kuwi bumbune dicampur karo ayame dimasak karo santen ditambahi laos, uyah, lan gula*
- Romi : *Menawi pas masak sesaji sajen peturon pareng dipuncicipi menapa boten pak?*
- Pak Susilo : *Nek pas masak boten kena diicipi ngantos upacaraene cekap, nyamikan sing dingge ugi kedah wutuh. Sing dinggo sajen niku cidhukan sing sepisan.*
- Romi : *Menawi ngginakaken cidhukan ingkang boten pisanan kados pundi pak? Pareng menapa boten?*
- Pak Susilo : *Ya ora oleh. Lha kuwi rak minangka ngormati tiyang sepuh.*
- Romi : *Wonten sesaji sanesipun mboten pak?*

Pak Susilo : *Ana ingkung, jenang bonang-baneng, godhong tawa, godhong sewu.*

Romi : *Inkung menika menapa pak? damelipun ugi kadospundi?*

Pak Susilo : *Inkung kae le nggawe saka ayam. Nek ora nganggo ayam jenenge udu ingkung. Bumbune bangsane tumber, brambang, bawang, kunir, jahe diuleg nganti alus. Bar kuwi bumbune dicampur karo ayame dimasak karo santen ditambahi laos, uyah, lan gula.*

Romi : *Menawi jenang bonang-baneng menika menapa pak?*

Pak Susilo : *Jenang bonang-baneng kuwi kayane kaya jenang dhek ning sajane udu. Jenang bonang-baneng kuwi saka banyu sing dewei kembang mawar, melathi, kanthil.*

Romi : *Jenang menika dipunwadhai menapa pak?*

Pak Susilo : *Diwadhai gelas ben ora wutah mergane rak beda karo jenang abang putih.*

3. Pertanyaan tentang makna sesaji

Romi : *Tegesipun sesaji kala wau menapa pak?*

Pak Susilo : *Tegesipun menika*

Wedang (kopi pahit-manis, teh pahit-manis): dalam kehidupan tidak selalu pahit, kadang-kadang pahit dan kadang-kadang manis.

Rucuh degan : *rujak niku rak saking macem-macem woh-wohan artinya disatukan segala macam yang ada di kehidupan itu diharapkan untuk dapat bahagia, kalau diartikan dalam kehidupan ini dalam kehidupan nanti bisa bahagia, bisa mati secara khusnul khotimah.*

Jenang bonang-banéng : *niku karepe sing éning utawa mantep panuwune utawa karepe moga-moga ora nlisir utawa menggok. Panuwune karo sing gawe urip kabul.*

Kembang telon: *kembang telon niku wonten mawar, melathi, kenanga. Maknane wonten tiga perkawis abang artine keberanian, putih kesucian, ijo nganu ... hawa nepsu.*

Menyan : sing ana kebule maknane kobul. Kukusan iku kabul, artinya segala keinginan bisa terkabul.

Godhong dhahap dan **godhong sewu**: godhong dhadhap dalam hal panuwunan umpama ana sadaya alangan niku saged tawar, sami, sami kaliyan tolak balak.

Rokok lan kinang: rokok dan kinang itu smacam kebutuhan laki-laki dan perempuan. Nek dimaknani suruh niku nek digeget beda, nek dirasakke padha. Sing maksute ngumpulke karep utawa kersa, panuwunan antarane wong lanang wedok nek bisa didadekke siji.

Jangka nginthil : jangka saka tembung jangka (karep). Inthil padha wae cita-cita. Sakabehe karep kuwi kudu diinthil supaya tekan.

Gêthik : kanggo bekti kaliyan Mbah Mandra Busana sing truka Rowodadi.

Endhog ceplok sambel kecap: endhog niku tiga saing didadekna siji inggih menika kulit, kuning, lan putih yaiku cipta, rasa, dan karsa. Maksute manunggaling cipta, rasa lan karsa mung sajoga minta Gusti. Ketgia hal tersebut harus disatukan agar semuanya seimbang.

Ketan abang-putih : hormat marang bapa lan ibu pertiwi.

Jenang abang-putih : ngormati marang sedulur enom lan tuwa.

Jenang ireng : ireng niku wulung, niku nebehke saking tolak balak.

Iwak kebo siji : Tegese manungsa niku senenge werna-werna, ora kur siji mbak.

Kopi pait, kopi manis, teh pait, dan teh manis : Dalam kehidupan tidak selalu manis, ada kalanya pahit dan juga manis seperti rasa kopi pait, kopi manis, teh manis, dan teh pait kuwi mau.

Tumpeng : tumpeng rak wujud kerucut. Maknane menawi manungsa niku kedah manembang marang Gusti Allah.

Nasi, sayur : sebagai pelengkap ugi wujud rasa syukur, ben slamet kabeh wong karang jenenge slametan ya sing disuwun slamet.

Romi : *Kadosipun kok wonten jajan pasar nggih pak?*

Pak Susilo : *Iya dhek wonten.*

Romi : *Maknanipun jajan pasar menapa pak?*

Pak Susilo : *Napa nggih? ... Ngaten dhek jajan pasar niku nggambarake kehidupan sosial. Nang pasar kuwi kabeh rak ketemu, kumpule kabeh kelas, ana sing sugih, sedheng, lan ora nduwe, sapa sing butuh lan mbutuhake.*

Romi : *Lajeng jajan pasar ingkang dipunparingaken wonten plastik lan samir tegesipun sami menapa boten pak?*

Pak Susilo : *Jajan pasar yang dibungkus plastik dan samir sama saja maknanya. Jaman riyin jajan pasar dereng diwadhahi palstik kayata kacang nek jaman mbiyen diconthong.*

Romi : *Wiwit taun pinten jajan pasar dipunwadhahi ngginakaken plastik pak?*

Pak Susilo : *Pada waktu plastik sudah masuk ke desa-desa, karena daun-daun susah dicari jadi diganti dengan plastik. Karena kalau menggunakan daun itu tidak simpel.*

4. Pertanyaan tentang persiapan upacara sajen peturon.

Romi : *Menapa wonten persiapan-persiapan menawi badhe nindakaken upacara sajen peturon pak?*

Pak Susilo : *Ya nek biasane mung resik-resik kamar utawa peturon, lan nyiapake meja nggo deleh sesaji sing wis di tata.*

Romi : *Menawi persiapan khususipun menapa pak?*

Pak Susilo : *Nek persiapan khusus ora ana dhik.*

5. Pertanyaan tentang prosesi upacara sajen peturon.

Romi : *Kadospundi prosesi upacara sajen peturon pak?*

Pak Susilo : *Boten wonten prosesi upacarane dhik. Sajen sing wis dimasak ditata, ning ibu-ibu sing wis sepuh. Nek wis rampung biasane langsung diujud utawa dipasrahke.*

Romi : *Lajeng ingkang masrahaken sinten pak?*

Pak Susilo : *Biasane wong sing wis sepuh sing ngerti bab sajen kayata Pak Adi Sudir, Pak Mantan (Wangsit).*

Romi : *Susunan acara pelaksanaanipun kadospundi pak?*

Pak Susilo : *Kuwi ya mung diserahke ning ibu-ibu sing sepuh. Boten wonten susunan acara ingkang khusus.*

6. Pertanyaan tentang fungsi sesaji sajen peturon.

Romi : *Kegunaan sesaji menika menapa pak?*

Pak Susilo : *Sing jenenge slametan rak minangka wujud raos syukur dhumateng Gusti, kanggo ngormati cikal bakal desa kene, ugi nyuwun keslametan anggenipun mbabar hajat manten. Wongkarang tujuane kabul dadai ben slamet ya njuk kuwi mau padha nganakake slametan. Gampange ora ana godha saking napa mawon. Upacara menika salah satunggaling wujud budaya jawi ingkang adi luhung, dados kedah dipunlestatunaken.*

CATATAN REFLEKSI

1. Pak Adi Sudir, Pak Mantan (Wangsit) bertugas memimpin atau memasrahkan upacara *sajen peturon*.
2. *Sajen* yang sudah dimasak kemudian ditata oleh ibu-ibu yang sudah *sepuh* lalu lalu *diujudke*.
3. Sesaji terdiri dari pisang ambon, pisang raja *lepet*, *kupat*, saat itu seperti nasi, sayur, terus *lawuh*, terus telur, *degan*, *jangka nginthil*, *kembang telon*, *ketan abang-putih*, *jenang abang-putih*, *wedange arang-arang kembang*, *kopi manis-pahit*, *teh manis-pahit*, *rucuh degan*, *cembawuk*, *klasa bangka*, *beras dikei endhog njuk diwadhai taker*, *gelas dikei banyu karo kembang (jenang bonang-baneng, kembang menyan, tela bakar, gedhang bakar, tempe bakar, sega ditumpeng, tumpi, cucur, srabi, degan*.
4. Makna *klasa bangka (tilam lampus) bangka* itu mati, artinya manusia itu tidak akan hidup terus suatu saat pasti akan mati atau meninggal dunia, *tumpeng* yang berbentuk kerucut bermakna manusia harus menyembah kepada Gusti Allah.

CATATAN LAPANGAN WAWANCARA (03)

Nama : Mardi Suwito
Umur : 62 tahun
Pekerjaan : Tani
Alamat : Rowodadi
Hari/tanggal : Kamis, 8 April 2010
Tempat : Rumah Bapak Mardi
Waktu : 10.00 WIB

1. Pertanyaan tentang asal-usul sajen *peturon*.

- Romi : *Kadospundi asal-usulipun sajen peturon mbah?*
- Mbah Mardi : *Nalika bocah sek cilik ana sing njaga jenenge Dewi Brayut utawa Nek cara Islam jenenge Dewi Mariyam.*
- Romi : *Dewi-dewi menika sinten pak?*
- Mbah Mardi : *Dewi-dewi kuwi mau sing njaga ning peturon. Bocah tambah taun rak tambah gedhe njuk dhewasa banjur arep omah-omah.*
- Romi : *Kenging menapa kedah nganakaken sajen peturon mbah?*
- Mbah Mardi : *Kanggo ngormati dewi kuwi mau. Mula dijenengke sajen peturon.*
- Romi : *Lajeng sajen menika sinten ingkang pisanan ngadani mbah ?*
- Mbah Mardi : *Sing ngadani ya mbah buyute dhewe.*
- Romi : *Wekdalipun sajen peturon kapan mbah?*
- Mbah Mardi : *Awal badhe tepuk damel utawa kagungan hajat umpane Jumat awit Rebo utawa Kemis sajene wis dipasang.*
- Romi : *Kinten-kinten wiwit taun kapan upacara sajen peturon dipunwiwiti mbah?*
- Mbah Mardi : *Kinten-kinten saderenge masehi, boten saged diomongke niku. Tak kira wiwit manungsa Jawa ana, wiwit gelaring jagat. Dadi saderenge masehi.*
- Romi : *Upacara sajen peturon tujuanipun menapa mbah?*
- Mbah Mardi : *Nggih tujuane mung kangge mbingkas tolak balak, mugi caket dhateng karahayon.*

Romi : *Simbah nindakake upacara menika wiwit kapan?*

Mbah Mardi : *Kawit tahun 2000 an, wiwit aku mantokke ana kula.*

2. Pertanyaan tentang persiapan upacara sajen peturon.

Romi : *Persiapan ingkang wonten ing upacara sajen peturon menapa mawon mbah?*

Mbah Mardi : *Ya paling nyiapake klasa bangka, nata kenap/meja sing arep dienggo deleh sajen peturon.*

Romi : *Lajeng persiapan khususipun wonten boten mbah?*

Mbah Mardi : *Boten wonten.*

3. Pertanyaan tentang prosesi upacara sajen peturon.

Romi : *Prosesi upacara sajen peturon kadospundi mbah?*

Mbah Mardi : *Ya mung nek wis rampung nata dipasrahke utawa diujudke.*

Romi : *Sinten ingkang masrahaken mbah?*

Mbah Mardi : *Sing duwe hajat nek ora ya wong sing sepuh-sepuh.*

Romi : *Menawi tiyang sepuh menika sinten mawon mbah?*

Mbah Mardi : *Pak Adi Sudir karo Pak Mantan (Wangsit).*

Romi : *Lajeng susunan acaranipun sajen peturon kadospundi mbah?*

Mbah Mardi : *... Biasane ngobong menyan njuk bismilah, ikrar/pasrah, njuk penutup.*

Romi : *Acara sepisan dumugi ingkang pungkasan sinten ingkang mimpin mbah?*

Mbah Mardi : *Acara pertama tekan keru dhewe sing mimpin mung wong siji.*

Romi : *Menawi ingkang mimpin acara menika biasane sinten mbah?*

Mbah Mardi : *Para sesepuh kaya Pak Adi Sudir, Bu Rasmi, lan sanesipun sing ngertos bab sajen peturon.*

4. Pertanyaan tentang fungsi upacara sajen peturon.

Romi : *Manfaat ingkang saged dipunpendhet saking upacara sajen peturon menapa mawon mbah?*

Mbah Mardi : *Supados slamet sedaya anggenipun mbabar hajat., ngilangken pagebluk. Fungsi liyane nganu ... ngge kegotong*

royongan. Karo solidaritas, niku katingal pas damel lan nata sajen. Nek kompak njuk direngga bareng rak cepet rampung.

5. **Pertanyaan tentang macam-macam sesaji sajen peturon.**

Romi : *Jenising sesaji sajen peturon menapa mawon mbah?*

Mbah Mardi : *Niku tumpeng, gedhang ambon, ingkung, jenang abang-putih, arang-arang kambing, kopi pait-legi, teh pait-legi, wedang putih, rucuh degan, ketan abang-putih, jajan pasar bangsane cucur, tumpi, jongko nginthil, krupuk, lanting, kacang goreng, emping, kupat-lepet, rokok, kinang, godhong towo, candu, godhong towo, godhong sewu, rokok, kinang.*

Romi : *Wonten sesaji ingkang sanesipun boten mbah?*

Mbah Mardi : *Boten wonten, ya mung kuwi thok.*

6. **Pertanyaan tentang makna sesaji.**

Romi : *Tegesipun sesaji kala wau menapa mbah?*

Mbah Mardi : *Tegesipun menika*

Tumpeng : *lancip ndhuwure, tanda eling dhateng Panguwase Gusti .*

Inkung : *Kangge memetri kanjeng Nabi Muhammad.*

Jenang abang-putih : *Nglambangake asa-usule manungsa inggih menika saking tiyang sepuh. Werna putih nglambangake bapak, nek abang ibu.*

Kembang pari : *kangge memuli dhateng Dewi Sri sing paring rejeki wujudipun pari.*

Rucuh degan, cembawuk, karo arang-arang kambing : *minangka wujud penghormatan dhateng para leluhur.*

Rokok : *nggambarake priyayi kakung.*

Kinang : *nggambarake priyayi putri.*

Godhong tawa lan godhong sewu: *wonten samubarang menapa kemawon saged tawar. Slametan menika wujud wonten sewu, tujuane supados slamet.*

CATATAN REFLEKSI

1. Upacara *sajen peturon* diadakan pertama kali oleh mbah buyut desa Rowodadi.
2. Tujuan upacara *sajen peturon* adalah untuk bingkis tolak balak, memperoleh keselamatan.
3. Susunan acara upacara *sajen peturon* terdiri dari pembukaan, ikarar atau pasrah dan panutup.
4. *Ingkung* memiliki makna sebagai wujud penghormatan kepada Nabi Muhammad SAW, *jenang abang-putih sing dipepetri sedulur enom* dan *sedulur tuwa*.

CATATAN LAPANGAN WAWANCARA (04)

Nama : Wangsit Prawiro Sugondo
Umur : 64 tahun
Pekerjaan : Tani
Alamat : Rowodadi
Hari/tanggal : Kamis, 8 April 2010
Tempat : Rumah Bapak Wangsit
Waktu : 14.00 WIB

1. Pertanyaan tentang asal-usul *sajen peturon*.

- Romi : *Kadospundi asal-usulipun sajen peturon bapak?*
- Pak Wangsit : *Kula dhewe ora ngerti, kula nirokke tiyang riyin. Nggih saking naluri tiyang riyin.*
- Romi : *Lajeng sajen peturon menika sinten ingkang sepisan ngadani?*
- Pak Wangsit : *Sedinga tiyang sing ajeng badhe kagungan hajat.*
- Romi : *Tujuanipun sajen peturon menapa pak?*
- Pak Wangsit : *Mencari keselamatan, wong niku nek ora disajeni ora slamet tenan.*
- Romi : *Bapak nderek nindakake utawi dados tiyang ingkang pasrah boten?*
- Pak Wangsit : *Nggih derek.*
- Romi : *Wiwit kapan pak?*
- Pak Wangsit : *Niku duka taun pinten, wiwit mbah buyut ana tekan saiki.*
- Romi : *Wekdalipun sajen peturon kapan pak?*
- Pak Wangsit : *Setiap mau hajatan, dadi malam hajatan. Kalau hajatan Sabtu ya malam Sabtu.*
- Romi : *Sesaji sajen peturon wiwit rumiyin dumugi samenika wonten perubhanipun menapa mboten pak?*
- Pak Wangsit : *Sesajinipun tetep, mboten wonten perubahan amargi menawi kirang wonten ingkang kesurupan.*
- Romi : *Kesurupan ingkang kadospundi pak?*
- Pak Wangsit : *Kesurupane inggih umpamane nyuwun kekiranganane. Nggih niki umpamane nyuwun rucuh degan. Nggih kekirangane napa mangke kedah dituruti utawi dipadosi napa sing disuwun.*

2. Pertanyaan tentang persiapan upacara sajen peturon.

Romi : *Persiapan ingkang wonten ing upacara menika menapa mawon pak?*

Pak Wangsit : *Ora ana mbak, paling masak sing arep nggo upacara sajen peturon.*

Romi : *Lajeng persiapan khususipun menapa pak?*

Pak Wangsit : *Mboten wonten mbak.*

3. Pertanyaan tentang prosesi upacara sajen peturon.

Romi : *Kados pundi prosesipun upacara sajen peturon pak?*

Pak Wangsit : *Prosesi upacarane ora ana.*

Romi : *Lajeng susunan acara pelaksanaanipun kadospundi pak?*

Pak Wangsit : *Tidak ada susunan acaranya.*

Romi : *Lajeng sinten ingkang masrahaken pak?*

Pak Wangsit : *Sing masrahke ya dhewe utawa ibu-ibu sing wis sepuh sing biasane ngerti bab sajen. Biasane nek wong kene wong tuwa sing masrahke, wong tuwa sing dipercaya karo sing duwe gawe.*

Romi : *Ikrar pasrahipun kadospundi pak?*

Pak Wngsit : *Tergantung sing masrahke sinten, sangertine kula ngaten Bismillahirrohman nirrohim ... dhumateng cikal bakal Roworejo ugi pekasan mriki ingkang wekdal kula kagungan hajat badhen nikahaken ana kula ... nyuwun doa restunipun kaliyan cikal bakal kekalihipun. Manggiya keselamatan saking arah menapa kemawon.*

Romi : *Menapa sajenipun kedah jangkep pak?*

Pak Wangsit : *Nggih, nek ora dianani ana bencana khusus untuk keluarga itu.*

Romi : *Pagebluk menika awujud menapa pak?*

Pak Wangsit : *Bencana awujud sesakit njuk setres.*

4. Pertanyaan tentang fungsi upacara sajen peturon

Romi : *Manfaat ingkang saged dipunpendhet saking upacara sajen peturon menapa pak?*

Pak Wangsit : *Keselamatan dan mudah dalam mencari rejeki. Untuk melestarikan budaya yang ada.*

5. Pertanyaan mengenai macam-macam sesaji

Romi : *Sesaji ingkang wonten ing upacara sajen peturon menapa mawon pak?*

Pak Wangsit : *Lha niku wonten butuh kaya brambang, bawang, kubis, emplok sing isine beras, miri, jenang abang, jenang putih, jenang ireng, jenang palang (jenang putih palang abang, ireng), godhong tawa, godhong kelor dikasih air yang ditaro dalam gelas, sega tumpeng, ingkung ayam, sega dikenong lawuh sakumplite, ketan abang, ketan putih, kupat, lepet, jajan pasar, emping, lanthing, kacang, tela godhok, tela bakar, gedhang bakar, tempe bakar, gethok tepo, sambel pecel, pisang ambon dan pisang raja masing-masing satu sisir, gêthik (darah ayam sing wutuh diwei santen, lombok rawit, brambang), endhok ceplok sambel kecap, rokok, kinang, wedang putih, teh pait, teh legi, kopi pait, kopi legi, arang-arang kambang (beras ketan, gula jawa, wedang jarang), rucuh degan (degan dikeruk ditambah gula jawa), cembawuk (kopi diwei santan), degan dipares dikei gula jawa, iwak banyu (lanang, wadon), iwak kebo siji, godhong towo lan godhong sewu, menyan dibakar.*

Romi : *Sayur ingkang dipunginakaken menapa mawon pak?*

Pak Wangsit : *Nggih le olah napa mawon, dipunpendhet sekedhik-sekedhik.*

Romi : *Menapa awit jaman rumiyin dumugi samenika ngginakaken sayur mie mawon pak?*

Pak Wangsit : *Nggih awit rumiyin, awit pertama.*

Romi : *Menawi dipungantos sayur sanesipun kadospundi pak? Pareng menapa boten?*

Pak Wangsit : *Nggih kenging, tapi saumpamane ra ana ya kudu digolekke. Niku saumpamane karmane kula sayur mie, sayur kermo, nggih sanyuwune leluhure mbiyen.*

Romi : *Kadosipun kalau wau wonten komaran nggih pak? Komaran menika menapa pak?*

Pak Wangsit : *Bangsane kembang pari, ketan abang, ketan putih, tumpi, cucur, jangka nginthil, sega lulut, kupat, lepet, ganyong, tela godhok, gedhang bakar, tempe bakar, tela bakar mula dijenenge komaran.*

Romi : *Lajeng menawi jajan pasar menika menapa mawon pak?*

Pak Wangsit : *Jajan pasar ya bangsane gedhang ambon, gedhang raja, ana salak, timun, jambu, bengkuang. Kejaba kuwi ana klethikane lanthing, emping, kacang goreng*

Romi : *Sasampunipun upacara menika cekap, dhaharan menika lajeng dipunbucal menapa kadospundi pak?*

Pak Wangsit : *Mboten mangke ngentosi hajat mantunipun cekap. Menawi sampun cekap dipunbucal sing saged digunakake ditedhi, menawi mboten saged dipunbucal.*

Romi : *Sasampunipun dipunpasrahaken (kangge sajen) dhaharan menika dipunbucal menapa kadospundi pak?*

Pak Wangsit : *Nggih dipunbucal mangke nek le masrahke wis rampung.*

6. **Pertanyaan tentang makna sesaji**

Romi : *Tegesipun sesaji-sesaji menika menapa pak?*

Bapak Wangsit : *Tegesipun menika:*

Teh pait, teh legi, kopi pait, kopi legi, wedang putih : *wong urip niku ora mung seneng mbak, kadang ya susah. Kaya ban kae rak muter kadang nang ndhuwur kadang nang ngisor. Seneng lan susah kuwi digambarke kaya rasane wedang ana sing legi karo pait.*

Ingkung ayam : *Sing jelas sing caosi niku Kanjeng Nabi Muhammad SAW.*

Iwak goreng: *niku sing dicaosi Nabi Khidir sing nguwasani banyu saisine.*

Endhog ceplok sambel kecap: *Endhok ceplok sambel kecap niku manunggaling cipta, rasa, lan karsa*

Ketan abang, ketan putih, lanthing, emping kacang, srabi utawa komaran: niku sing caosi Nabi Sulaeman kalih sadaya malaikat ingkang asih.

Romi : Kenging menapa Nabi Sulaeman pak?

Pak Wangsit : Mergane nabi kuwi sing mbage rejeki mbak. Supaya rejekine bisa tutug.

Jenang abang, jenang putih : lambang asal-usule manungsa kuwi saka bapak lan ibu. Jenang putih nglambangake bapak, nek abang nglambangake ibu.

Jenang ireng : jenang ireng minangka lambang saking tolak balak.

Iwak Banyu (lanang-wadon) : Niku sing dicaosi Nabi Khilir/Khidir sing nguwasani banyu saisine.

Godhong tawa lan godhong kelor : Samubarang sajawa kang ala bakar. Sewuning panggodha kang leburing panggodha kalih Sinta ingkang dipun suwun Naga Gini (Garwa Naga Pratala).

Menyan dibakar : alat penghubung kangge pinyuwun kangge sinten mawon ingkang badhe dipunsuwuni.

Romi : Lajeng jajan pasar ingkang dipunparingaken wonten plastik lan samir tegesipun sami menapa mboten pak?

Pak Wangsit : Ya padha wae. Nek jaman mbiyen jajan pasar diwadhai klaras bangsane lanthing, emping diconthong. Nek srundeng, krupuk, peyek diwdhahi samir.

CATATAN REFLEKSI

1. Asal-usul upacara *sajen peturon* adalah dari *naluri* orang dulu.
2. *Sajen peturon* diadakan setiap mau hajatan tepatnya malam menjelang hajatan.
3. Fungsi upacara *sajen peturon* adalah untuk keselamatan dan mudah dalam mencari rejeki, dan melestarikan tradisi atau budaya yang ada.
4. Sesaji yang terdapat dalam upacara *sajen peturon* harus lengkap karena jika tidak akan mendatang bencana yaitu sakit kemudian stres.
5. Ikrar pasrah dalam upacara *sajen peturon* yakni *Bismillahirrohman nirrohim ... dhumateng cikal bakal Roworejo ugi pekasan mriki ingkang wekdal kula kagungan hajat badhen nikahaken ana kula ... nuwun doa restunipun kaliyan cikal bakal kekalihahipun. Manggiya keselametan saking arah menapa kemawon.*
6. *Komaran* memiliki makna *niku sing caosi Nabi Sulaeman kalih sadaya malaikat ingkang asih, Iwak Banyu (lanang-wadon) niku sing dicaosi Nabi Khilir/Khidir sing nguwasani banyu saisine.*

CATATAN LAPANGAN WAWANCARA (05)

Nama : Padmorejo
Umur : 67 tahun
Pekerjaan : Tani
Alamat : Rowodadi
Hari/tanggal : Jumat, 9 April 2010
Tempat : Rumah Bapak Padmorejo
Waktu : 09.00 WIB

1. Pertanyaan tentang asal-usul *sajen peturon*.

- Romi : *Kadospundi asal-usulipun sajen peturon mbah?*
- Mbah Padmo : *Kula mboten ngertos, nggih niku naluri riyin, napa nadare disajeni.*
- Romi : *Lajeng sajen peturon menika sinten ingkang sepisan ngadani?*
- Mbah Padmo : *Mbah buyut-mbah buyut biyen.*
- Romi : *Tujuanipun sajen peturon menapa mbah?*
- Mbah Padmo : *Tujuanipun supados slamet.*
- Romi : *Tempat pelaksanaanipun wonten pundi mbah?*
- Mbah Padmo : *Teng peturon.*
- Romi : *Wekdalipun sajen peturon kapan mbah?*
- Mbah Padmo : *Umpami nadaripun dinten napa, lajeng dalunipun dipundamel sajen peturon.*
- Romi : *Simbah derek nindakake upacara sajen peturon wiwit kapan?*
- Mbah Padmo : *Menika sampun dangu wiwit aku ngijabke anakku kira-kira taun 1990 an.*

2. Pertanyaan tentang persiapan upacara *sajen peturon*.

- Romi : *Kadospundi persiapan wonten upacara sajen peturon?*
- Mbah Padmo : *Gampile menawi benjing badhe mantu, siang lan dalunipun olah-olah kanggo gawe sesaji utawa sajen, bar ngana ditata juk glethakke klasa bangka, ya kaya niku.*
- Romi : *Menapa wonten persiapan ingkang khusus mbah?*
- Mbah Padmo : *Mboten wonten.*

3. Pertanyaan tentang prosesi upacara sajen peturon.

Romi : *Kadospundi prosesi upacara sajen peturon mbah?*

Mbah Padmo : *Gampile nek wis rampung nata dipasrahke kalih bakal luhur sing saka kalurahan, kalih akal bakal sing nggenggoni pekarangane piyambak-piyambak.*

Romi : *Susunan acaranipun wonten upacara sajen peturon kados pundi mbah?*

Mbah Padmo : *Sing pertama pambuka kuwi maca Bismillah, nomer lara ikrar utawa pasrah, sing nomer telu panutup maca Alhamdulillah.*

4. Pertanyaan tentang fungsi upacara sajen peturon.

Romi : *Fungsi utawi manfaat ingkang saged dipunpendhet saking upacara sajen peturon menapa mbah?*

Mbah Padmo : *Fungsipun menika nyuwun dhumateng Gusti supados wilujeng, slamet anggenipun nglaksanakaken hajat manten. Sanese kanggi nguri-nguri kabudayan, tiru-tiru mbah buyut mbiyen.*

5. Pertanyaan tentang macam-macam sesaji sajen peturon.

Romi : *Sesaji ingkang wonten ing upacara sajen peturon menapa mawon mbah?*

Mbah Padmo : *Niku gampile olah napa diwratani sekul salawuhe lajeng teh manis, teh pait, wedang putih, kopi manis, kopi pait, arang-arang kambing, rucuh degan, sekar sumpeng (kembang menyan), pisangipun saepok ambon kalih raja, jenang abang-putih, gêthik, kebo siji, ketan abang-putih, jajan pasar bangsane kupat, lepet, cucur, tumpi, peyek, kacang, lanthing, emping sarwa rokok-kinang, candu (perasan air tape ketan), tumpeng.*

6. Pertanyaan tentang makna sesaji sajen peturon.

Romi : *Tegesipun sesaji ingkang dipunsebut menapa mbah?*

Mbah Padmo: *Tegesipun menika :*

Tumpeng : *kangge memuli Kanjeng Nabi Muhammad.*

Wedang inggih menika teh pait, teh manis, putih, kopi manis, kopi pait, arang-arang kambang, rucuh degan : kangge nyaosi cikal bakal luhure dusun mriki.

Jenang abang putih: lambang asal-sule manungsa saka bapak lan ibu.

Jajan pasar : nggambarake kehidupan sosial masyarakat kene.

Rokok lan kinang : kangge ngormati luhure piyambak.

Komaran : Njuk niku sing mateng wonten ketan abang, ketan putih, kupat, lepet, cucur, srabi, tumpi, sega lulut, ganyong, tela godhok, njuk ana tela bakar, gedhang bakar, tempe bakar

Ketan abang-putih: kangge ngormati luhure piyambak.

Romi : Mbah lajeng napa malih sesajinipu?

Mbah Padmo : Niku njuk wonten sing mateng ana ketan abang, ketan putih, kupat, lepet, cucur, srabi, tumpi, sega lulut, ganyong, irut, njukan tela godhok, gedhang bakar, tela bkar, tempe bakar.

CATATAN REFLEKSI

1. Persiapan upacara *sajen peturon* jika besok *mantu* siang dan malamnya membuat sesaji kemudian ditata dan diletakkan di atas *klasa* bangka.
2. Sesaji terdiri dari *sekul salawuhe lajeng* teh manis, teh pait, *wedang* putih, kopi manis, kopi pait, arang-arang kambang, rucuh degan, *sekar sumpeng* (kembang menyan), *pisangipun saepek ambon kalih raja,* jenang abang-putih, *gêthik, kebo siji,* ketan abang-putih, *jajan pasar* bangsane kupat, lepet, cucur, tumpi, peyek, kacang, lanthing, emping sarwa rokok-kinang, *candu* (perasan air tape ketan), *tumpeng*.
3. Susunan acara upacara *sajen peturon* yaitu pembukaan, ikrar atau pasrah dan penutup.

CATATAN LAPANGAN WAWANCARA (06)

Nama : Paidi
Umur : 45 tahun
Pekerjaan : Tani
Alamat : Rowodadi
Hari/tanggal : Sabtu, 10 April 2010
Tempat : Rumah Bapak Paidi
Waktu : 15.30 WIB

1. Pertanyaan tentang asal-usul upacara sajen *peturon*.

Romi : *Kadospundi asal-usulipun upacara sajen peturon pak?*

Pak Paidi : *Oh niku kula boten saged ... duka saking sinten. Kula inggih namung ngikuti adat. Cara niki kula mung derek tradhisi mriki.*

Romi : *Wekdalipun sajen peturon kapan pak?*

Pak Paidi : *Bakda Mulud, 5 April 2010, dina Senin Pon. Sing jelas saderenge Ijab.*

Romi : *Papan panggenan utawi tempat pelaksanaanipun wonten pundi pak?*

Pak Paidi : *Nggih sukae nggen meja napa teng amben. Gon sing rada singkur, boten pati kambah tiyang utawa teng kamar.*

Romi : *Lajeng Sinten ingkang sepisan ngadani upacara menika pak?*

Pak Paidi : *Mboten ngertos dik, kula namung ndherek nenek kula.*

2. Pertanyaan tentang persiapan upacara sajen *peturon*.

Romi : *Kadospundi persiapan wonten upacara sajen peturon pak?*

Pak Paidi : *Nggih paling masak niku ... juk mangke ditata nek sampun rampun sedaya.*

Romi : *Menawi persiapan ingkang khusus wonten menapa mboten pak?*

Pak Paidi : *Ora ana mbak.*

3. Pertanyaan tentang prosesi upacara sajen *peturon*.

Romi : *Kadospundi prosesi upacara sajen peturon pak?*

Pak Paidi : *Inggih ming biasa mawon ... sing gadhah hajat masrahke dhateng Pak Adi Sudir. Lajeng Pak Adi Sudir mangke ingkang dunungke utawi*

masrahke acara niku. Njuk mangke Pak Adi Sudir sing dunungke piyambak dumugi cekapipun.

Romi : *Kadospundi susunan acaranipun pak?*

Pak Paidi : *Mboten ngertos mbak, sampun kula pasrahke Pak Adi Sudir.*

4. Pertanyaan tentang macam-macam sesaji dalam upacara sajen peturon.

Romi : *Jenising sesaji menapa mawon pak?*

Pak Paidi : *Nggih werna-werna banget kayata wedang werna pitu yaiku teh anyep, teh legi, kopi anyep, kopi legi, wedang cembawuk, arang-arang kembang, rucuh degan, ya godhong tawa, godhong sewu, degan, pari. Juk nek sing mateng ana ketan abang-putih, kupat, lepet, jangka nginthil, cucur, srabi, kembang pari, tumpi, jenang abang, jenang putih, jenang ireng, endhog ceplok samel kecap, endhog godhok, oseng mi, oseng kubis, tumis buncis, kering kentang, jangan tege utawa bening jawa, tumpeng, sega lulut, ganyong, irut, tela godhok, gedhang bakar, tela bakar, tempe bakar, beras disukae klowoh, candu, gêthik, pisang ambon, pisang raja, klasa bangka, kembang setaman disukae gen gelas, ingkung, rokok, kinang, rokok uraian, klembak, bako, garet. Sing mentah ana gula, teh, kopi, krambil, uyah, lombok, brambang.*

Romi : *Wedang cembawuk menika damelipun kadospundi pak?*

Pak Paidi : *Carane nika wedang jarang ditambahi kopi lajeng ditambahi santen.*

Romi : *Lajeng kadospundi anggenipun damel arang-arang kembang pak?*

Pak Paidi : *Carane sing sepisan beras ketan dicengkarok, lajeng nyiapaken gelas sing diparingi wedang jarang. Nek sampun cengkarok wau dipuncampur kalih wedang jarang lan ditambahi gendhis jawi.*

CATATAN REFLEKSI

1. Upacara *sajen peturon* di tempat bapak Paidi dilaksanakan pada bulan Bakdo Mulud, Senin Pon 5 April 2010.
2. Persiapan upacara *sajen peturon* meliputi memasak sesaji, menatanya, membersihkan kamar yang akan digunakan untuk upacara *sajen peturon*.
3. Sesaji terdiri dari *wedang werna pitu* yaitu *teh anyep, teh legi, kopi anyep, kopi legi, wedang cembawuk, arang-arang kambang, rucuh degan, godhong tawa, godhong sewu, degan, pari, ketan abang-putih, kupat, lepet, jangka nginthil, cucur, srabi, kembang pari, tumpi, jenang abang, jenang putih, jenang ireng, endhog ceplok sambel kecap, endhok godhok, oseng mi, oseng kubis, tumis buncis, kering kentang, jangan tege utawa bening jawa, tumpeng, sega lulut, ganyong, irut, tela godhok, gedhang bakar, tela bakar, tempe bakar, beras disukae klowoh, candu, gêthik, pisang ambon, pisang raja, klasa bangka, kembang setaman disukae gen gelas, ingkung, rokok, kinang, rokok uraian, klembak, bako, garet. Sing mentah ana gula, teh, kopi, krambil, uyah, lombok, brambang.*
4. *Wedang cembawuk* adalah *wedang* yang dibuat dari kopi dicampur santan. *Arang-arang kambang* terbuat dari beras ketan yang *dicengkarok* dicampur dengan gula jawa.

CATATAN LAPANGAN WAWANCARA (07)

Nama : Ibu Rasmi
Umur : 64 tahun
Pekerjaan : Tani
Alamat : Desa Rowodadi
Hari/tanggal : Minggu, 11 April
Tempat : Rumah Ibu Rasmi
Waktu : pukul 09.00 WIB

1. Pertanyaan tentang asal-usul sajen *peturon*

- Romi : *Kadospundi asal-usulipun sajen peturon bu?*
- Bu Rasmi : *Niku saking critane Dewi mariyam lan Nyai Brayut.*
- Romi : *Dewi Mariyam lan Nyai Brayut menika sinten bu?*
- Bu Rasmi : *Sing njaga peturon nalika bocah cilik utawa sek bayi mbak.*
- Romi : *Lajeng sinten ingkang sepisan ngadani bu?*
- Bu Rasmi : *Kula mboten ngertos mbak.*
- Romi : *Tujuanipun sajen peturon menapa bu?*
- Bu Rasmi : *Nyuwun dhateng Gusti supados pinaringan wilujeng saderengipun lan sacekapipun hajat.*
- Romi : *Kinten-kinten wiwit taun kapan upacara sajen peturon dipunwiwiti?*
- Bu Rasmi : *Wiwit kula dereng wonten, wiwit kaki buyut wonten (kinten-kinten taun 1800 an).*
- Romi : *Tempat pelaksanaanipun wonten pundi bu?*
- Bu Rasmi : *Ning kamar utawi peturon.*
- Romi : *Wekdalipun sajen peturon kapan bu?*
- Bu Rasmi : *Saben badhe ngawontenaken hajat, dadi malem hajatan, umpami hajatipun minggu gih damele malem minggu.*
- Romi : *Panjenengan nindakaken upacara menika wiwit kapan?*
- Bu Rasmi : *Wiwit kula mantukke anak kula, kinten-kinten taun 1900an.*

2. Pertanyaan tentang persiapan upacara sajen *peturon*

- Romi : *Persiapan ingkang wonten ing upacara sajen peturon menapa mawon bu?*
- Bu Rasmi : *Peturon utawi kamar ingkang badhe dipunginakaken disapu, lajeng nata meja lan digelari klasa bangka.*
- Romi : *Lajeng persiapan khususipun menapa bu?*
- Bu Rasmi : *Mboten wonten mbak. Ya mung niku mawon.*

3. Pertanyaan tentang prosesi upacara sajen *peturon*

- Romi : *Kadospundi prosesi upacara sajen peturon bu?*
- Bu Rasmi : *Ora ana prosesine mbak. Pokoke nek sampun rampung masak sajen-sajene ditata dipunbeta teng kamar lajeng dipunpasrahaken.*
- Romi : *Susunan acaranipun kadospundi bu?*
- Bu Rasmi : *Maca Bismillah, dipasrahke, njuk penutup.*
- Romi : *Ikrar pasrahipun kadospundi bu?*
- Bu Rasmi : *Mboten ngertos mbak, ya kor niku.*

4. Pertanyaan tentang fungsi sesaji upacara sajen *peturon*

- Romi : *Fungsi utawa manfaat upacara sajen peturon kangge menapa bu?*
- Bu Rasmi : *Sarana gotong royong masyarakat, nguri-nguri kabudayan sing wis ana ket biyen, pados keselamatan boten kenging bencana.*

5. Pertanyaan tentang macam-macam sesaji sajen *peturon*

- Romi : *Jenising sesaji menapa mawon bu?*
- Bu Rasmi : *Bangsane nika sega, janganan, kembang pari, cucur, tumpi, tempe bakar, gedhang bakar, tela bakar, ganyong, irut, tela, kupat, lepet, jangka nginthil, jajan pasar (kacang, emping, lanthing), wedhang (kopi anyep, kopi manis, teh anyep, teh manis, arang-arang kembang, cembawuk, rucuh degan, degan wutuhan), tumpeng, gethik, candu (banyu tape sing diperes), ingkung, kendi klawoh, kembang menyan, ketan abang-putih,*

jenang abang-putih, gedhang raja, gedhang ambon, godhong tawa, godhong sewu, rokok, kinang, klasa bangka.

Romi : *Kelanipun menapa mawon bu?*

Bu Rasmi : *Oseng kubis, tumis buncis, oseng mie.*

Romi : *Menapa kedah ngginakaken kelan menika bu?*

Bu Rasmi : *Geh boten, nek pas mboten wonten saontene mawon, saolahe.*

Romi : *Kembang pari menika menapa Bu?*

Bu Rasmi : *Kembang pari menika dipundamel saking uwos ketan sing disangan, lajeng dibebek dipuncampur gula jawa njuk, parudan njuk dikepli cilik-cilik.*

Romi : *Lajeng kalawau wonten tumpi geh bu?*

Bu Rasmi : *Iya ana.*

Romi : *Tumpi menika menapa bu?*

Bu Rasmi : *Tumpi niku kados dene peyek.*

Romi : *Kadospundi anggenipun damel bu?*

Bu Rasmi : *Nek peyek kae isine diparingi kacang, ebi, utawa dele. Lha nek tumpi nika isine digantos uwos ketan lajeng dipuntambahi sareng lan kunir. Lega gawe nganggo glepung beras. Adonane persis kaya peyek njuk bumbu kunir karo uyah dicampurke nang gon adonane bare beras ketane dicemplungke diudhek nganti nyampur.*

Romi : *Ingkang damel sesaji menika sinten mawon bu?*

Bu Rasmi : *Ibu-ibu sing dha lagan mbak.*

Romi : *Sesaji sanesipun kejawi tumpi menapa malih bu?*

Bu Rasmi : *Jangka nginthil, sega lulut, ingkung, tumpeng, jenang abang putih, jenang ireng, lan sanesipun.*

Romi : *Kula badhe nyuwun pirsu damelipun jangka nginthil lan sega lulut kadospundi bu?*

Bu Rasmi : *Jangka nginthil digawe saka glepung beras, parudan, gula jawa, uyah. Jangka kuwi rasane gurih digawe saka glepung*

beras, parudan, lan uyah. Nek nginthil saka glepung beras, parudan, gula jawa mula kuwi rasane legi.

Romi : *Kadospundi damelipun sega lulut menika bu?*

Bu Rasmi : *Sega lulut saka beras ketan, kacang, parudan, gula jawa. Sepisan beras ketane dipususi sek njuk didang, bar kuwi dikaru parudane dicampurke karo ketane, bar kuwi kacange digoreng, endhoge digoreng njuk dirajangi. Nek ketane wis mateng ditata ning gon samir ndhuwure dikei irisan endhog, kacang goreng, gula karo klapane diwehke sisihe*

Romi : *Kadospundi damelipun jenang abang, jenang putih, lan jenang ireng bu?*

Bu Rasmi : *Jenang abang, jenang putih, lan jenang ireng digawe saka glepung beras, santen, uyah, gula jawa. Nek jenang ireng sek ditambahi londo merang, supaya warnane dadi ireng*

Romi : *Kelan ingkang dipun masak menapa mawon bu?*

Bu Rasmi : *Jangane niku wonten oseng mi, oseng kubis, tumis buncis, kering kentang njuk niku ditambahi lawuh.*

Romi : *Lawuhipun menapa mawon bu?*

Bu Rasmi : *Napa mawon sing diolah nek wonten geh iwak.*

Romi : *Inkang masak utawi damel sajen sinten mawon bu?*

Bu Rasmi : *Ya wong akeh mbak. Wong karang dimek bareng. Kabeh gawean direngga bareng, ben cepet rampung. Nek kabeh ngemek lhak ora ana sing iri, dadi bisa rampung kebeh. Ana sing marut, ngulek bumbu.*

Romi : *Inkang blanja kangge kabutuhan damel sesaji menika sinten bu?*

Bu Rasmi : *Sing blanja niku wong sing dipercaya karo sing duwe gawe lan saora-orane wis tau mantu, merga nek durung tahu mantu kuwi ya ora ngerti apa-apa mbak*

Romi : *Kok mboten ingkang kagungan hajat mawon bu?*

- Bu Rasmi : *Ora mbak, ya wis ana dhewek. Nek biasane wong sing wis sepuh, njuk pengalaman kerep mbalanjake wong duwe gawe.*
- Romi : *Lajeng sasampunipun sesaji mateng ingkang nata sinten bu?*
- Bu Rasmi : *Sing nata sajen ya ana ana jenenge penjodhi.*
- Romi : *Ngengingi bab nata sesaji menika kedah ngginakaken aturan ingkang baku menapa boten bu?*
- Bu Rasmi : *Nata sajen kuwi ora ana aturan sing baku dhek, ende sing mateng lan cedhak karo tangan kuwi sing ditata sek. Ning natane ya nyesuekke karo jenise sajene, nek kaya jangan utawa panganan kuwi nganggo samir, nek bangsane klethikan kaya kacang, emping nganggo plastik ben ora ames.*
- Romi : *Menawi kados gêthik lan jangka menika dipunwadhahi menapa bu?*
- Bu Rasmi : *Gêthik karo jangka diwehke utawa diwadhahi takir mbak, ben ora wutah wong karang loro-lorone kuwi rak bentuke kaya banyu. Gêthik saka getih pitik dadi rak encer, nek jangka ya ngana padha wae encere.*
- Romi : *Tuntuman kaliyan pepes menika menapa bu?*
- Bu Rasmi : *Pepes karo tuntuman kuwi meh padha. Sing mbedakke mung rasane karo le mbungkus. Pepes rasane gurih, nek tuntuman legi. Pepes lan tuntuman digawe saka glepung beras, santen, uyah, njuk gedhang. Pepes ora dikei gedhang mbak, makane rasane dadi gurih, nek tuntuman rak dikei gedhang. Lajeng nek tuntuman niku le mbungkus ditum, nek pepes inggih dipepes*
- Romi : *Lajeng menawi unjukan-unjukan menika wadhahipun menapa?*
- Bu Rasmi : *Lha nek wedang-wedang kae ya diwadhahi nganggo gelas.*
- Romi : *Kenging menapa kedah ngginakaken gelas bu?*
- Bu Rasmi : *Supaya aman, dadi ora wutah.*

6. Pertanyaan tentang makna sesaji sajen peturon

- Romi : *Tegesipun sesaji menika menapa bu?*

- Bu Rasmi : *Tegesipun menika*
Wedang (kopi anyep, kopi manis, teh anyep, teh manis, arang-arang kambang, cembawuk, rucuh degan, degan wutuhan) : kangge memuli para leluhur.
Tumpeng : Kangge memetri kanjeng Nabi Muhammad.
Cucur : saka tembung tutur, artine swara. Wong kuwi kudu ngetokke swara sing apik. Apa maneh nek pas nyuwun karo Gusti yang kudu sing apik.
Jajan pasar : kangge memuli leluhur.
kembang pari, cucur, tumpi, tempe bakar, gedhang bakar, tela bakar, ganyong, irut, tela, kupat, lepet, jangka nginthil : kangge ngormati leluhur.
Gêthik : Gethik niku saking darah ayam, niku kanggo bekti kaliyan mbah buyut Mbah Mandra Busana sing mbau reksa desa kene.
- Romi : *Lajeng wonten jangan utawi kelanipun boten bu?*
- Bu Rasmi : *Ana mba. Jangane niku wonten oseng mi, oseng kubis, kering kentang, njuk niku ditambahi lawuh napa mawon sing diolah nek wonten iwak nggih iwak.*
- Romi : *Tegesipun inggih menapa bu?*
- Bu Rasmi : *Niku nggih mung nglengkapi sega karo tumpeng, nek liyane nggo slametan ben slamet kabeh.*

CATATAN REFLEKSI

1. *Sajen peturon* di Desa Rowodadi dilaksanakan setiap ada hajatan *mantu*.
2. Susunan acara *sajen peturon* adalah membaca *Basmalah*, ujud-ujud atau pasrah, dan penutup (membaca *alhamdulillah*)
3. Fungsi upacara *sajen peturon di desa Rowodadi* adalah untuk sarana gotong royong, *nguri-uri kabudayan*, mencari keselamatan, menjauhkan dari bencana.
4. *Kembang pari* dibuat dari beras ketan yang disangrai, ditumbuk kemudian dicampur gula jawa dan *dikepli*.
5. *Tumpi* adalah sejenis makanan yang hampir sama dengan *peyek* perbedaannya terletak pada kacangnya yang diganti dengan beras ketan.

HASIL KERANGKA ANALISIS

UPACARA SAJEN PETURON

A. Deskripsi *Setting* Penelitian

Upacara *sajen peturon* di Rowodadi diadakan ketika seseorang akan menikahkan putra-putrinya yang dimulai pukul 07.30 WIB sampai selesai. Upacara tersebut dilaksanakan di dalam kamar (*peturon*) yang akan digunakan oleh calon pengantin. Para pelaku upacara *sajen peturon* yaitu Bapak Paidi, Bapak Saring, Bapak Wangsit dan sesepuh desa Rowodadi. Urutan upacara *sajen peturon* antara lain pembukaan terdiri dari pembakaran *menyan* dan pembacaan *Basmalah*; ikrar; penutup terdiri dari permohonan maaf kepada leluhur.

B. Asal-usul Upacara *Sajen Peturon*

Berasal dari Cerita Nyai Brayut dan Dewi Mariyam.

C. Prosesi Upacara *Sajen Peturon*

1. Persiapan

- a. Pembuatan *wadhah* sesaji
- b. Pembuatan sesaji
 1. *Gêthik*
 2. *Inkung*
 3. Lauk-pauk
 - *Endhog ceplok sambel kecap*
 - *Iwak kebo siji*
 - *Iwak banyu goreng*
 - *Semur daging*
 4. *Jenang-jenangan*
 - *Jenang putih*
 - *Jenang abang*
 - *Jenang ireng*

5. *Komaran*

- *Kembang pari*
- *Srabi*
- *Tumpi*
- *Cucur*
- *Nginthil*
- *Jangka*
- *Sega lulut*
- *Ketan abang*
- *Ketan putih*
- *Kupat*
- *Lepet*
- *Ganyong*
- *Irut*
- *Tela godhok*
- *Gedhang bakar*
- *Tempe bakar*
- *Tela bakar*

6. *Jangan*

- *Oseng mi*
- *Oseng kubis*
- *Tumis buncis*
- *Kering kentang*

7. *Jajan pasar*a. *Buah-buahan*

- *Gedhang ambon*
- *Gedhang raja*
- *Salak*
- *Jambu*
- *Bengkuang*
- *Timun*

b. *Klethikan*

- *Kacang goreng*
- *Lanthing*
- *Emping*

8. Minuman

- *Rucuh degan*
- *Arang arang kambang*
- *Kopi pait*
- *Kopi manis*
- *Cembawuk*
- *Teh pait*
- *Teh manis*

2. Pelaksanaan Upacara Sajen Peturon

Acara pelaksanaan terdiri dari:

a. Pembukaan

Meliputi acara:

- 1) Pembakaran menyan
- 2) Pembacaan Basmalah

b. Inti

Acara Inti:

Ikrar

c. Penutup

Acara penutup:

Permintaan maaf kepada leluhur

D. Makna Simbolik

1. *Gêthik*
2. *Ingkung*
3. *Tumpeng*
4. *Jenang-jenangan*
5. *Kembang pari*
6. *Cucur*

7. *Jangka nginthil*
8. *Komaran*
9. *Kelan*
10. *Endhog ceplok sambel kecap*
11. *Iwak kebo siji*
12. *Iwak banyu goreng*
13. *Jajan pasar*
14. *Rucuh degan, arang-arang kambang, dan cembawuk*
15. *Kopi pait, kopi manis, teh pait, dan teh manis.*

E. Fungsi Upacara *Sajen Peturon*

1. Fungsi Religi
 - Ungkapan rasa syukur
 - Mendapatkan keselamatan
2. Fungsi Sosial
 - Mempertebal perasaan solidaritas
3. Fungsi Budaya
 - Pelestarian tradisi leluhur

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : S. ADISUCIPTO
 Umur : 65 th.
 Agama : ISLAM
 Pendidikan : SD
 Jenis Kelamin : LAKI LAKI
 Pekerjaan : TANI
 alamat : ROWODADI RT. 02/II

Dengan ini menyatakan bahwa, saya sungguh-sungguh telah diwawancarai oleh saudari Romi Taufiqoh untuk memperoleh data guna menyusun tugas akhir yang berjudul '**Makna Simbolik dan Fungsi Sesaji Sajen *Peturon* dalam Upacara Manten di Desa Rowodadi, Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo**'.

Demikian surat pernyataan ini saya buat, semoga dapat digunakan sebagaimana mestinya dan harap dijadikan maklum adanya. Terima kasih.

Purworejo, April 2010

Yang membuat pernyataan

Tanda tangan



(S. ADISUCIPTO)

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : **SUSILO . S K .**
Umur : **45 TAHUN**
Agama : **ISLAM**
Pendidikan : **SLTA**
Jenis Kelamin : **LAKI-LAKI**
Pekerjaan : **SENIMAN (DALANG)**
alamat : **DS. ROWODADI, KEC. GRABAG, PURWOREJO**

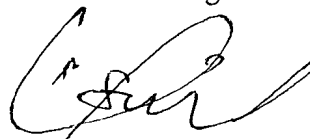
Dengan ini menyatakan bahwa, saya sungguh-sungguh telah diwawancarai oleh saudari Romi Taufiqoh untuk memperoleh data guna menyusun tugas akhir yang berjudul '**Makna Simbolik dan Fungsi Sesaji Sajen Peturon dalam Upacara Manten di Desa Rowodadi, Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo**'.

Demikian surat pernyataan ini saya buat, semoga dapat digunakan sebagaimana mestinya dan harap dijadikan maklum adanya. Terima kasih.

Purworejo, April 2010

Yang membuat pernyataan

Tanda tangan



(**SUSILO . S K .**)

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Hardisuwito
Umur : 62 th
Agama : ISLAM
Pendidikan : S k t p
Jenis Kelamin : Laki - laki
Pekerjaan : Tani
alamat : Rowodadi Rt 02 / 01.

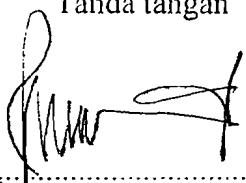
Dengan ini menyatakan bahwa, saya sungguh-sungguh telah diwawancarai oleh saudari Romi Taufiqoh untuk memperoleh data guna menyusun tugas akhir yang berjudul '**Makna Simbolik dan Fungsi Sesaji Sajen *Peturon* dalam Upacara Manten di Desa Rowodadi, Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo**'.

Demikian surat pernyataan ini saya buat, semoga dapat digunakan sebagaimana mestinya dan harap dijadikan maklum adanya. Terima kasih.

Purworejo, April 2010

Yang membuat pernyataan

Tanda tangan


.....
(Hardisuwito)

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Wangsit Prawirosugondo.
 Umur : 64 th.
 Agama : Islam.
 Pendidikan : S. M. P.
 Jenis Kelamin : Laki-laki
 Pekerjaan : Tani.
 alamat : Ds. Rowodadi Rt 01/Rw I

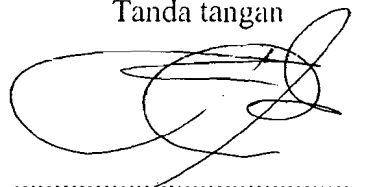
Dengan ini menyatakan bahwa, saya sungguh-sungguh telah diwawancarai oleh saudari Romi Taufiqoh untuk memperoleh data guna menyusun tugas akhir yang berjudul '**Makna Simbolik dan Fungsi Sesaji Sajen Peturon dalam Upacara Manten di Desa Rowodadi, Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo**'.

Demikian surat pernyataan ini saya buat, semoga dapat digunakan sebagaimana mestinya dan harap dijadikan maklum adanya. Terima kasih.

Purworejo, April 2010

Yang membuat pernyataan

Tanda tangan



(Wangsit Prawirosugondo

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : *Padmorejo*
 Umur : *67 tahun*
 Agama : *Islam*
 Pendidikan : *SD*
 Jenis Kelamin : *Laki-laki*
 Pekerjaan : *Tani*
 alamat : *Rowodadi RT01/RW01*

Dengan ini menyatakan bahwa, saya sungguh-sungguh telah diwawancarai oleh saudari Romi Taufiqoh untuk memperoleh data guna menyusun tugas akhir yang berjudul '**Makna Simbolik dan Fungsi Sesaji Sajen *Peturon* dalam Upacara Manten di Desa Rowodadi, Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo**'.

Demikian surat pernyataan ini saya buat, semoga dapat digunakan sebagaimana mestinya dan harap dijadikan maklum adanya. Terima kasih.

Purworejo, April 2010

Yang membuat pernyataan

Tanda tangan

Padmorejo
 (*Padmorejo*)

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : *Paidi*
Umur : *45 tahun*
Agama : *Islam*
Pendidikan : *SD*
Jenis Kelamin : *Laki-laki*
Pekerjaan : *Tani*
alamat : *Rowodadi RT 02 / RW 01*

Dengan ini menyatakan bahwa, saya sungguh-sungguh telah diwawancarai oleh saudari Romi Taufiqoh untuk memperoleh data guna menyusun tugas akhir yang berjudul '**Makna Simbolik dan Fungsi Sesaji Sajen *Peturon* dalam Upacara Manten di Desa Rowodadi, Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo**'.

Demikian surat pernyataan ini saya buat, semoga dapat digunakan sebagaimana mestinya dan harap dijadikan maklum adanya. Terima kasih.

Purworejo, April 2010

Yang membuat pernyataan

Tanda tangan



(*Paidi*)

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : *Rasmi*

Umur : *64 tahun*

Agama : *Islam*

Pendidikan : *SMP*

Jenis Kelamin : *l*

Pekerjaan : *Tani*

alamat : *Ds. Rowodadi, RT 01. RW 01, Dukuh Roworejo, Kec. Grabag
Kab. Purworejo*

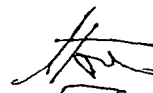
Dengan ini menyatakan bahwa, saya sungguh-sungguh, telah diwawancarai oleh saudari Romi Taufiqoh untuk memperoleh data guna menyusun tugas akhir yang berjudul '**Makna Simbolik dan Fungsi Sesaji Sajen *Peturon* dalam Upacara Manten di Desa Rowodadi, Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo**'.

Demikian surat pernyataan ini saya buat, semoga dapat digunakan sebagaimana mestinya dan harap dijadikan maklum adanya. Terima kasih.

Purworejo, April 2010

Yang membuat pernyataan

Tanda tangan



(*Rasmi*)

FRM/FBS/34-00
31 Juli 2008

Nomor : 78/H.34.12/PBD/III/10
Lampiran : Proposal
Hal : Permohonan Izin Penelitian

Yogyakarta, 24 Maret 2010

Kepada Yth.
Dekan
u.b. Pembantu Dekan I
Fakultas Bahasa dan Seni UNY

Bersama ini kami kirimkan nama mahasiswa FBS UNY Jurusan Pendidikan Bahasa Daerah Prodi Pendidikan Bahasa Jawa yang mengajukan permohonan izin penelitian untuk keperluan penyusunan Tugas Akhir lengkap dengan deskripsi keperluan penelitian tersebut sebagai berikut:

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Nama | : Romi Taufiqoh |
| 2. NIM | : 06205244055 |
| 3. Jurusan/Program Studi | : Pendidikan Bahasa Daerah / Pendidikan Bahasa Jawa |
| 4. Alamat Mahasiswa | : Samirono CT VI No. 061, Catur Tunggal Depok Sleman |
| 5. Lokasi Penelitian | : Dusun Ruwosari, Desa Rowadadi Rt 02 RW 03 |
| 6. Waktu Penelitian | : April 2010 – Mei 2010 |
| 7. Tujuan dan maksud Penelitian | : Pengambilan data untuk penulisan Skripsi |
| 8. Judul | : Makna Simbolik Dan Fungsi Sajen Peturon Dalam Upacara Manten Di Desa Rowodadi Kec. Grabag Kab. Purworejo |
| 9. Pembimbing | : 1. Prof. Dr. Suharti
2. Suwardi, M.Hum. |

Demikian permohonan izin tersebut untuk dapat diproses sebagaimana mestinya.

Ketua Jurusan

Prof. Dr. Endang Nurhayati
NIP. 19571231 198303 2 004



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS BAHASA DAN SENI

Alamat: Karangmalang, Yogyakarta 55281 ☎ (0274) 550843, 548207 Fax. (0274) 548207
http: //www.fbs.uny.ac.id//

FRM/FBS/35-00
31 Juli 2008

Nomor : 473/H.34.12/PP/III/2010
Lampiran : --
Hal : Permohonan Izin Penelitian

24 Maret 2010

Kepada Yth.

Kepala
Badan Kesatuan Bangsa dan Perlindungan Masyarakat
(Badan Kesbanglinmas)
Jl. Jendral Sudirman no. 5 Yogyakarta 55233

Diberitahukan dengan hormat bahwa mahasiswa dari Fakultas kami bermaksud akan mengadakan penelitian untuk memperoleh data penyusunan tugas akhir skripsi, dengan judul :

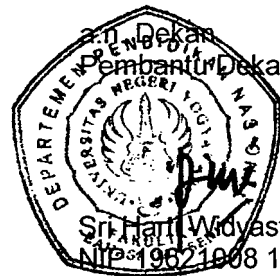
Makna Simbolik dan Fungsi Sajen Peturon dalam Upacara Manten di Desa Rowodadi Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo

Mahasiswa dimaksud adalah :

Nama : ROMI TAUFIQOH
NIM : 06205244055
Jurusan/ Program Studi : Pendidikan Bahasa Jawa
Lokasi Penelitian : Desa Rowodadi Kecamatan Grabag, Kabupaten Purworejo
Waktu Penelitian : Bulan April s.d. Mei 2010

Untuk dapat terlaksananya maksud tersebut kami mohon izin dan bantuan seperlunya.

Atas izin dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.



Sri Harti Widayastuti, M.Hum.
NIP. 19621908 198803 2 001



PEMERINTAH PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA 46
BADAN KESATUAN BANGSA DAN PERLINDUNGAN MASYARAKAT
(BADAN KESBANGLINMAS)

Jl Jenderal Sudirman No 5 Yogyakarta - 55233
Telepon (0274) 551275, 551136, Fax (0274) 551137

Yogyakarta, 25 Maret 2010

Nomor : 074/0292/Kesbang/2010
Perihal : **Rekomendasi Penelitian**

Kepada Yth :
Gubernur Jawa Tengah
Cq. Kepala Badan Kesabangpol dan Linmas
Provinsi Jawa Tengah
Di
SEMARANG

Memperhatikan Surat :

Dari : Dekan Fakultas bahasa dan Seni UNY Yogyakarta
Nomor : 473/H.34.12/PP/III/2010
Tanggal : 24 Maret 2010
Perihal : Permohonan Izin Penelitian

Setelah mempelajari surat pemberitahuan dan proposal yang diajukan, maka dapat diberikan surat rekomendasi tidak keberatan untuk melaksanakan penelitian/riset dengan judul “ **MAKNA SIMBOLIK DAN FUNGSI SAJEN *PETURON* DALAM UPACARA *MANTEN* DI DESA ROWODADI KECAMATAN GRABAG, KABUPATEN PURWOREJO** ”,
kepada :

Nama : ROMI TAUFIQOH
NIM : 06205244055
Fakultas : Bahasa dan Seni UNY
Lokasi : Desa Rowodadi Kecamatan Grabag Kab. Purworejo
Waktu : April s.d. Mei 2010

Yang bersangkutan berkewajiban menghormati dan mentaati peraturan dan tata tertib yang berlaku di wilayah penelitian.

Demikian untuk menjadikan maklum.

An. KEPALA

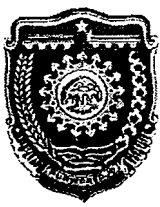
BADAN KESBANGLINMAS PROVINSI DIY
Kepala Bidang Kesatuan Bangsa




Drs. Gusnur Suseno Wahyu Purwanto
No. 19541024 198303 1 004

Tembusan Kepada Yth.

1. Gubernur DIY (sebagai laporan)
2. Dekan Fakultas Bahasa dan Seni UNY;
3. Yang bersangkutan



247

PEMERINTAH KABUPATEN PURWOREJO
KANTOR PELAYANAN PERIZINAN TERPADU (KPPT)

Jl. Jend. Urip Sumoharjo No. 6 Telp. (0275) 325202 Fax. (0275) 321666
Purworejo 54111

IZIN RISET / SURVEY / PKL

NOMOR : 072/095/2010

- I. Dasar : Peraturan Daerah Kabupaten Purworejo Nomor 14 Tahun 2008 tentang Organisasi dan Tata Kerja Perangkat Daerah Kabupaten Purworejo (Lembaran Daerah Kabupaten Purworejo Tahun 2008 Nomor 11).
- II. Menunjuk : Surat Izin Penelitian dari Kepala Kesbangpol Dan Linmas Prop. Jawa Tengah No.070/0479/2010 Tanggal 30 Maret 2010
- III. Bupati Purworejo memberi Izin untuk melaksanakan Riset / Survey / PKL / KKN dalam Wilayah Kabupaten Purworejo kepada :

- ❖ Nama : Romi Taufiqoh
- ❖ Pekerjaan : Mahasiswa
- ❖ NIM/NIP/KTP/ dll. : 06205244055
- ❖ Jurusan : Pendidikan Bahasa Daerah Fak. Bahasa dan Seni Universitas Negeri Yogyakarta
- ❖ Program Studi : S.1
- ❖ Alamat : Dusun Tanggulangin Rt.01/01 Desa Tamansari Kec. Butuh
- ❖ No. Telp. : 081392204213
- ❖ Penanggung Jawab : Prof. Dr. Suharti
- ❖ Maksud / Tujuan : Penelitian
- ❖ Judul : Makna Simbolik Dan Fungsi Sajen Peturon Dalam Upacara Manten Di Desa Rowodadi Kecamatan Grabag Kabupaten Purworejo
- ❖ Lokasi : Desa Rowodadi
- ❖ Lama Penelitian : 3 Bulan
- ❖ Jumlah Peserta : -

Dengan ketentuan - ketentuan sebagai berikut :

- a. Pelaksanaan tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu stabilitas daerah.
- b. Sebelum langsung kepada responden maka terlebih dahulu melapor kepada :
 1. Kepala Kantor Kesbangpolinmas Kabupaten Purworejo
 2. Kepala Pemerintahan setempat (Camat, Kades / Lurah)
- c. Sesudah selesai mengadakan Penelitian supaya melaporkan hasilnya Kepada Yth. Bupati Purworejo Cq. Kepala KPPT, dengan tembusan BAPPEDA Kab. Purworejo

Surat Ijin ini berlaku tanggal 31 Maret 2010 sampai dengan tanggal 01 Juni 2010.

Tembusan , dikirim kepada Yth :

1. Ka. Bappeda Kab. Purworejo;
2. Ka. Kantor Kesbangpolinmas Kab. Purworejo;
3. Ka. Dinas Pendidikan & Kebudayaan Kab. Purworejo
4. Camat Grabag;
5. Ka. Desa Rowodadi;
6. Dekan Fak. Bahasa Dan Seni UNY

Dikeluarkan di : Purworejo
Pada tanggal : 31 Maret 2010

a.n. BUPATI PURWOREJO
KEPALA KANTOR

PELAYANAN PERIZINAN TERPADU
BUPATI PURWOREJO



BAGAN ANALISIS UPACARA SAJEN PETURON DI DESA ROWODADI KECEMATAN GRABAG KABUPATEN PURWOREJO

