

USAHA PELESTARIAN MAKANAN TRADISIONAL JENANG DODOL SEBAGAI HIDANGAN KHAS IDUL FITRI DI KEMIRI, KULON PROGO, D.I YOGYAKARTA

Nugraha

Pendidikan Sejarah, FPIPS, IKIP PGRI Wates

Jl. KRT Kertodiningrat, Gn . Gondang, Margosari, Kec. Pengasih, Kab. Kulon Progo,
Daerah Istimewa Yogyakarta

Abstrak

Makanan-makanan tersebut menjadi simbol untuk menyampaikan nasihat-nasihat bijak. Jika dipelajari dan diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, ajaran-ajaran kebaikan yang disampaikan melalui makanan tradisional akan membawa kebaikan. Salah satu masyarakat yang memiliki banyak makanan tradisional dengan makna mendalam adalah masyarakat Jawa. Masyarakat Jawa dikenal sebagai masyarakat yang halus budi bahasanya. Masyarakat tradisional Jawa memiliki kebiasaan menyampaikan suatu nasihat tidak secara langsung. Mereka menggunakan lambang-lambang atau kiasan-kiasan. Salah satu lambang tersebut adalah makanan. Jenang dodol adalah salah satu makanan tradisional Jawa yang identik rasa manis.

Kata kunci: *Makanan Traditional, Jenang dodol.*

Latar Belakang

Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang mencirikan kedaerahan, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Secara geografis suatu daerah sangat berpengaruh akan ketersediaan bahan baku untuk olahan makanan tradisional. Makanan mempunyai fungsi untuk mempertahankan hubungan antar manusia, simbol identitas suatu masyarakat tertentu, dan dapat juga sebagai promosi untuk menunjang pariwisata yang dapat mendukung pendapatan suatu daerah (Endang, dkk, 2013). Gaya hidup generasi saat ini sering kali mengubah kebiasaan dan tradisi dalam berperilaku. Hal ini bisa dilihat dari sisi pola makanan. Makanan yang dianggap sebagai salah satu bentuk identitas sebuah daerah ternyata tidak menutup kemungkinan mengalami pergeseran nilai yang ada. Seperti fenomena yang ada saat ini generasi muda /kaum milenial cenderung lebih menyukai makanan cepat saji daripada makanan tradisional. Hal ini terlihat di *outlet* makan, *food court* kaum milenial lebih memilih makanan cepat saji.

Indonesia merupakan negara yang mempunyai banyak keragaman. Salah satu keberagaman yang dimiliki oleh Indonesia dalam hal makanan. Setiap daerah yang di

Indonesia mempunyai berbagai jenis makanan dan minuman tradisional yang berbeda. (Suhardja: 1993) membedakan antara makanan yang sudah diolah/dimasak dan siap santap, dengan bahan makanan, termasuk pangan mentah atau setengah jadi yang perlu dimasak. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa pengertian makanan tradisional tidak terbatas pada makanan yang dikonsumsi, tetapi juga meliputi bahan untuk membuat makanan. Bahan makanan tersebut sangat dipengaruhi lingkungan dan teknologi yang dikuasai oleh masyarakat. sebagai contoh singkong yang dianggap kurang digemari oleh sebagian masyarakat, setelah dibuat criping, diberi rasa tertentu menjadi makanan yang menarik. Tepung tapioka berasal dari singkong, setelah dibuat kue misalnya kue marie menjadi makanan yang banyak digemari oleh masyarakat. Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti mempunyai keinginan untuk mengkaji terkait usaha pelestarian jenang dodol sebagai hidangan khas Kulon Progo.

Metode

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif dengan Strategi studi kasus, menurut Burton (2000:218) menyatakan bahwa studi kasus adalah salah satu metode atau cara yang bisa digunakan ilmuwan ketika meneliti sebuah penelitian ilmiah yang tujuannya adalah sebagai dasar dalam membangun serta mengkoleksi data- data yang ada. Studi kasus juga merupakan salah satu metode penelitian ilmu-ilmu sosial, secara umum merupakan strategi yang cocok untuk menjawab pertanyaan mengapa dan bagaimana.

Data digali dari berbagai sumber yakni Cucu dari, sumber data lain diperoleh melalui web site. Dalam penelitian ini digunakan jenis wawancara dan teknik observasi untuk menggali data dari sumber yang berupa peristiwa, tempat atau lokasi, dan benda, serta rekaman. Bentuk penelitian ini adalah deskriptif yaitu menekankan pada masalah proses dan makna sesuai dengan bentuk aslinya seperti waktu dicatat (H. B. Sutopo 2006. 40).

Jenis penelitian ini merupakan penyajian temuan dalam bentuk deskriptif kalimat yang rinci, lengkap dan mendalam serta menggambarkan situasi yang sebenarnya guna mendukung penyajian data. Data yang dikumpulkan berupa kata-kata,

kalimat, rekaman, video (youtube) atau gambar yang dimiliki atau lebih bermakna. Selain dari itu, semua yang dikumpulkan akan berkemungkinan menjadi kunci terhadap apa yang sudah diteliti (Lexi. J. Moleong, 2002: 11).

Pembahasan

Indonesia memiliki kekayaan budaya yang sangat beragam. Bahkan, Indonesia menjadi salah satu negara dengan keragaman budaya terbanyak di dunia. Bentuk-bentuk budaya bangsa Indonesia, antara lain seni tari, seni pertunjukan, upacara adat, bahasa daerah, dan pakaian tradisional. *Kuliner* atau makanan merupakan elemen budaya dari suatu bangsa yang sangat mudah dikenali sebagai identitas suatu masyarakat. Makanan tradisional menjadi bagian dari budaya suatu masyarakat, sebagai contohnya rendang. Rendang merupakan makanan khas masyarakat Minang yang dikenal oleh seluruh lapisan masyarakat bahkan dunia, Gudeg tidak dapat dilepaskan dari budaya masyarakat Yogyakarta (Dawud Achroni, 2017: 1). Masih banyak contoh lain. Budaya masyarakat yang beragam menjadikan makanan tradisional Indonesia juga sangat banyak. Banyak makanan tradisional yang memiliki makna mendalam. Makanan-makanan tersebut menjadi simbol untuk menyampaikan nasihat-nasihat bijak. Jika dipelajari dan diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, ajaran-ajaran kebaikan yang disampaikan melalui makanan tradisional akan membawa kebaikan. Salah satu masyarakat yang memiliki banyak makanan tradisional dengan makna mendalam adalah masyarakat Jawa. Masyarakat Jawa dikenal sebagai masyarakat yang halus budi bahasanya. Masyarakat tradisional Jawa memiliki kebiasaan menyampaikan suatu nasihat tidak secara langsung. Mereka menggunakan lambang-lambang atau kiasan-kiasan. Salah satu lambang tersebut adalah makanan.

Jenang dodol adalah salah satu makanan tradisional Jawa yang identik rasa manis. Pengertian dodol menurut Suprapti (2005:19), dodol termasuk produk olahan setengah basah (*Intermediate moistured foods*), berbentuk seperti bubur manis yang padat, kenyal dan kering. Produk sejenis yang dibuat secara tradisional disebut jenang. Jenang mempunyai tekstur yang lebih lembek daripada dodol, agak basah berminyak, masing-masing dibungkus dengan plastik atau kertas roti, dan di kemas dalam dus, Bahan makanan yang diizinkan diantaranya essence atau perasa makanan, yang

biasanya digunakan pada kelompok dodol berbahan dasar tepung beras ketan. Dodol mempunyai tekstur lunak pada bagian dalamnya, mempunyai sifat elastis, dapat langsung dimakan, dan tahan lama selama penyimpanan (Astawan dan Wahyuni, 1991).

Hari raya idhul fitri merupakan momentum besar, dimana hari itu digunakan ajang berkumpul keluarga, sanak saudara, tetangga, teman, dan kerabat. Di setiap rumah banyak yang menyediakan hidangan yang khas, contoh ketupat sayur, opor ayam, dan ada juga yang dalam setiap tahunnya membuat jenang dodol. Keluarga bapak Untoro salah satunya. Pak Un yang sering kita kenal adalah warga Pedukuhan Kemiri, Kelurahan Margosari, Kapanewon Pengasih, Kabupten Kulon Progo, yang dalam tiap tahunnya membuat makanan khas jenang dodol. Ia memperoleh resep dari keluarga besarnya dan dilestarikan hingga saat ini. Resep tersebut Ia peroleh dari sang kakek yang bernama Jabar Sastro Sentono. Semasa mbah Sastro dalam kesehariannya membuat berbagai makanan jajan pasar, dan paling berkesan ketika menjelang Lebaran Mbah Sastro membuat jenang dodol, Mbah Sastro Kelahiran sekitar tahun 1922, dan dalam semasa mudanya terkenal sebagai pembuat jenang dodol (wawancara tanggal 20 Maret 2022 dengan Bapak Asmadi, cucu Mbah sastro).

Mbah Sastro merupakan salah satu tokoh yang berprofesi sebagai pedagang makanan jajan, makanan yang diperjual belikan tersebut merupakan makanan yang dibuat langsung oleh mbah Sastro. Salah satu makanan yang masih di pertahankan hingga saat ini ialah jenang dodol. Beliau menjajakan makanan jajan pasar ini dari sejak waktu muda yakni era kolonial. Resep tersebut diteruskan oleh anaknya salah satunya yang bernama mbah Muji. Beliau adalah ibu dari Pak Un, yang juga berprofesi sebagai pembuat makanan. Resep turun temurun sebagai penjual makanan terus diteruskan oleh keponakannya dan anaknya. Namun, hanya Pak Un yang meneruskan sebagai pembuat jenang dodol dan Ia hanya membuat ketika menjelang hari raya Idul Fitri.

Jenang dodol buatan Pak Un banyak diminati sebagai Camilan yang ada di meja saat hari raya lebaran. *Biasane Sekali gawe mulai seko jam 8 esuk tekan jam 4 sore nganggone bahan dasar beras ketan 4 kg, karo bahan tambahane, Gula, Kelapa, Vanili, ora nganggo bahan kimia. Santen, Peresan Pisanan dicampur vanili, gulo, tepung ketan, santen peresan ke 2, njuk digeneni bar kui di jereng nang tampah diameter 50 cm jumlah e 2 kui iso bertahan tekan sesasi ora tengik*, Biasanya dalam sekali buat di mulai

jam 8 pagi sampai jam 4 sore, menggunakan bahan dasar beras ketan 4 kg, dengan tambahan gula, tepung ketan, santen perasan pertama di campur vanili, gula, tepung ketan, santen perasan ke 2, terus di masak sampai matang dan di gelar di 2 tampah yang diameternya 50 cm dan itu bisa bertahan sampai 1 bulan tidak basi (wawancara dengan pak Un tanggal 20 maret 2022).

Usaha yang dilakukan Pak Untoro dari waktu muda hingga saat ini, tetap melestarikan makanan tersebut dengan cara tetap membuat jika ada pesanan dari tetangga sekitar, namun untuk Lebaran tahun ini Pak Un berusaha mengkomersilkan jenang dodol tersebut lewat anak nya yang menggunakan media sosial berupa *Whats up*. Dari pertengahan bulan ramadhan Lantip anak dari Pak Un berusaha mengiklankan dagangan tersebut alhasil menjelang hari raya keluarga ini mendapatkan pesanan lebih dari 20 kg. Keluarga ini bertekat akan terus berusaha melestarikan makanan khas yang diwariskan turun temurun, resep dari sang kakek yang sangat melegenda sangat ditunggu ketika hari raya itu tiba (wawancara dengan pak Un tanggal 20 maret 2022).

Kesimpulan

Hari raya Idul Fitri adalah hari yang sangat dinantikan karena berkumpulnya sanak saudara, tetangga dan dijadikan ajang silaturahmi. Dalam budaya Lebaran yang saling berkunjung dari rumah satu kerumah yang lain membuat suasana kekeluargaan semakin erat. Makanan-makanan banyak dihidangkan dari masing-masing rumah. Mereka menghidangkan makanan-makanan andalan dari keluarga tersebut. Jenang dodol adalah salah satu makanan khas jawa dan merupakan salah satu andalan dari keluarga Pak Un sebagai hidangan di rumahnya. Jenang dodol yang dibuatnya adalah resep dari turun temurun dari sang kakek yang bernama Mbah Sastro. Mbah Sastro muda membuat jenang dodol dari sejak kecil dari sejak era kolonial. Resep tersebut diwariskan turun temurun hingga saat ini. Pak Un sebagai penerus yang meneruskan hingga saat ini untuk tetap *konsisten* melestarikan pembuatan jenang dodol tersebut.

Daftar Pustaka

- Achroni, Dawud, (2017), *Belajar Dari Makanan Tradisional Jawa*, Jakarta Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Burton, Dawn, (2000), *“The Use Of Case Studies In Sosial Science Research”*, London: SAGE publications
- Moleong, Lexy J., (1988), *Metode Penelitian Kualitataif*. Bandung : PT Remaja Rosdakarya
- Suharjo, (1993), *Traditional dalam Rangka Penganekaragaman penyediaan Pangan Traditional*. Jakarta: Kantor Menteri Urusan Pangan.
- Suprpti, L, (2005), *Awetan Kering dan Dodol Waluh*. Yogyakarta : Kanisius
- Supoto, (2006), *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Surakarta: UNS Pres
- Irawati, R. (2001). “Pembuatan Dodol waluh (Kajian Penambahan Tepung Ketan dan Terigu Serta Gula Pasir) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik”, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.

Wawancara

- Bapak Untoro (Cucu mbah Sastro) Warga Pedukuhan kemiri, Margosari, Pengasih, Kulon Progo. 20 Maret 2022
- Bapak Asmadi (Cucu mbah Sastro) Warga Pedukuhan kemiri, Margosari, Pengasih, Kulon Progo. 20 Maret 2022
- Lantip (Buyut mbah Sastro) Warga Pedukuhan kemiri, Margosari, Pengasih, Kulon Progo. 20 Maret 2022