



SAJIAN HIDANGAN GASTRONOMI UPACARA ADAT DALAM SIKLUS  
KEHIDUPAN MANUSIA JAWA TIMUR

Oleh

Nurul Farikhatir Rizkiyah<sup>1\*</sup>, Asrul Bahar<sup>2</sup>, Nugrahani Astuti<sup>3</sup>, Andika Kuncoro Widagdo<sup>4</sup>,  
Rendra Lebdoyono<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>S1 Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya, Surabaya,  
Jawa Timur, Indonesia

E-mail: <sup>1\*</sup>[nurulrizkiyah@unesa.ac.id](mailto:nurulrizkiyah@unesa.ac.id), <sup>2</sup>[asrulbahar@unesa.ac.id](mailto:asrulbahar@unesa.ac.id),  
<sup>3</sup>[nugrahaniastuti@unesa.ac.id](mailto:nugrahaniastuti@unesa.ac.id), <sup>4</sup>[andikawidagdo@unesa.ac.id](mailto:andikawidagdo@unesa.ac.id),  
<sup>5</sup>[rendralebdoyono@unesa.ac.id](mailto:rendralebdoyono@unesa.ac.id)

**Abstract**

*Food is a symbol of cultural heritage in a certain area where there are values of belief, religion, economy, and social as well as the identity and characteristics of a region. The rich heritage of food is one of the potentials in Indonesia that differentiates it from other countries. Every food served in a traditional ceremony is not spared from the meaning and prayers contained. In preparing, processing and serve traditional dishes, it must be done by a special person who is really given a trust. This study aims to identify and analyze: 1) traditional ceremonies in the human life cycle; and 2) the presentation of gastronomic dishes of traditional ceremonies in East Java. The type of research used is qualitative. This study uses data collection techniques in the form of literature studies, observations, interviews, and documentation in collecting data which is then analyzed using the Miles and Huberman Technique. The results of the study show that: 1) Traditional ceremonies in the human life cycle of East Java consist of 4 types, namely marriage, pregnancy and birth, growth and development, and death); and 2) Gastronomic dishes in traditional ceremonies of the human life cycle consist of 4 types of dishes that are grouped into rice, side dishes, vegetables, and traditional snacks.*

**Keywords:** *Gastronomic Dishes, Traditional Ceremonies, Human Life Cycle, Traditional Food of East Java*

**PENDAHULUAN**

Indonesia memiliki beragam suku, budaya dan wilayah yang multikultural karena adanya pengaruh upacara adat yang sakral sehingga makanan disajikan beragam (Harsana et al., 2023). Keanekaragaman dipengaruhi oleh letak geografis dan kekayaan alam yang menciptakan berbagai bahan baku serta bumbu dan rempah-rempah (Magetan, 2024). Aneka bumbu dan rempah yang lengkap dan beragam menjadikan makanan tradisional memiliki cita rasa yang unik dan lezat (Setiawan et al., 2022). Makanan adalah identitas setiap suku, dengan pelestarian makanan suku adalah upaya untuk melestarikan budaya suku tersebut

(Ajuar Abdullah, 2024). Makanan khas suatu daerah telah berkembang dalam kehidupan masyarakat Indonesia dan dapat dijadikan daya tarik wisata untuk meningkatkan citra suatu daerah (Saptaningtyas & Indrahti, 2020).

Makanan tradisional merupakan makanan yang dikonsumsi dari generasi ke generasi dan mencakup tradisi dan budaya makan dari berbagai wilayah, serta bagaimana makanan mempengaruhi dan terpengaruh oleh faktor sosial, politik, dan ekonomi (Safitri & Kurniansyah, 2021). Makanan tradisional didefinisikan sebagai makanan yang menunjukkan karakteristik dan nilai yang hanya



dimiliki pada suatu daerah sehingga dapat menjadi ciri khas dan cita rasa makanan yang unik untuk daerah tersebut (Harsana, Minta, Triwidayati, 2020). Hal ini dapat dilakukan mulai dari proses pemilihan bahan baku, bumbu, rempah, alat yang digunakan untuk mengolah, hingga tata cara memasak dan presentasi makanan sesuai dengan budaya yang dimiliki (Suteja, 2019).

Makanan bukan hanya membuat perut menjadi kenyang, namun makanan juga sebagai kebutuhan untuk melanjutkan kehidupan (Mat Yacob et al., 2022). Selain itu makanan sebagai tanda adanya suatu budaya, pengetahuan, sejarah, agama, hubungan sosial, ekonomi bahkan menjadi identitas suatu bangsa atau daerah. Gastronomi merupakan ilmu pengetahuan tentang bahan baku makanan, kebiasaan, dan tata cara makan dalam suatu budaya yang ada pada daerah tertentu (Sari Wiwik Nirmala et al., 2023). Gastronomi mampu menjadikan suatu daerah menjadi wisata kuliner dan dalam memperkenalkan Indonesia secara utuh kepada dunia (Rahman, 2021).

Salah satu masyarakat yang memiliki banyak sajian hidangan tradisional dengan makna mendalam adalah masyarakat suku Jawa. Masyarakat Jawa dikenal sebagai masyarakat yang memiliki tutur kata yang halus dan tingkah laku yang lemah lembut. Masyarakat Jawa menggunakan lambang, simbol atau kiasan yang memiliki makna khusus. Salah satu lambang dan media yang digunakan adalah makanan. Makna berupa ajaran dalam kebaikan pada makanan-makanan tersebut sudah tidak dipahami lagi oleh sebagian masyarakat umum. Provinsi Jawa Timur adalah salah satu provinsi yang memiliki adat istiadat dan kebiasaan makan baik pada acara perayaan maupun suatu upacara keagamaan yang diselenggarakan oleh masyarakat (Rahman, 2019).

Dalam penelitian ini membahas tentang sajian hidangan gastronomi upacara adat dalam siklus kehidupan manusia di provinsi Jawa

Timur. Oleh karena itu dalam penelitian ini mengidentifikasi dan menganalisis: 1) upacara adat dalam siklus kehidupan manusia; dan 2) sajian hidangan gastronomi upacara adat di Jawa Timur. Penelitian ini disusun dikarenakan masih sangat minim referensi terkait dengan buku dan jurnal yang berkaitan dengan sajian hidangan gastronomi pada acara perayaan ataupun upacara keagamaan di Jawa Timur. Selain itu tujuan dalam penelitian ini untuk memberikan pemahaman dan menganalisis tentang konsep sosial budaya masyarakat, sejarah makanan, dan kebiasaan makan pada suatu suku atau adat tertentu.

## 1. METODE PENELITIAN

Penelitian ini termasuk dalam kategori *field research* dengan menggunakan pendekatan kualitatif etnografi. Data dikumpulkan dan dianalisis berdasarkan observasi partisipatif, wawancara, dan studi mendalam selama periode tertentu terhadap subjek dan objek penelitian. Data diperoleh secara langsung dari lokasi upacara adat dan interaksi langsung dengan subjek yang terlibat dalam kegiatan tersebut. Pendekatan etnografi yang digunakan dalam penelitian ini berfokus pada pemahaman mendalam tentang budaya, kebiasaan, dan perilaku suatu kelompok masyarakat (Sari et al., 2023).

Sampel dalam penelitian ini menggunakan *purposive sampling*, dimana sampel yang di ambil harus sesuai dengan variabel yang di teliti yaitu sajian hidangan gastronomi yang ada di Jawa Timur (Isaac, 2023). Teknik pengumpulan data menggunakan: 1) studi pustaka; 2) observasi non partisipan maupun observasi partisipan pada masyarakat di Jawa Timur khususnya yang berpartisipasi melakukan kegiatan memasak dan mempersiapkan sajian makanan tradisional untuk mengungkap makna, pola perilaku, latar budaya termasuk keyakinan yang mempengaruhi hidangan yang disajikan; 3) wawancara terbuka maupun tertutup dan; 4) dokumentasi. Instrumen yang digunakan yaitu



observasi, wawancara, studi literatur dan dokumentasi.

Tabel 2. Teknik Pengumpulan Data

No.	Aspek	Pengumpulan Data				Sumber Data
		P	O	W	D	
1.	Klasifikasi Jenis Upacara Adat	√	√	√	√	Tokoh Masyarakat, Tokoh Adat, Tokoh Agama
2.	Sajian Hidangan Gastronomi	√	√	√	√	Tokoh Adat, Pemilik Acara dan Juru Masak

Informan yang diwawancarai meliputi tokoh adat, penyelenggara acara, dan juru masak yang terlibat dalam kegiatan tersebut. Proses ini mencakup: reduksi data, pengorganisasian data, dan interpretasi. Reduksi data melibatkan aktivitas manipulasi, penggabungan, pengubahan, serta pemberian tanda pada data. Pengorganisasian data terdiri dari pengkategorian informasi yang telah direduksi. Untuk menjaga validitas data hasil wawancara, peneliti menerapkan teknik triangulasi. Triangulasi dilakukan dengan membandingkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi dari berbagai informan, lalu menarik kesimpulan dari setiap variabel yang diteliti.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Gastronomi menghubungkan makanan dengan manusia dan budaya (Tourism Organization, 2021). Kata “gastro” berasal dari “gastros” yang memiliki arti perut dan “gnomos” yang berarti ilmu pengetahuan (Guzel & Apaydin, 2017). Dalam setiap gastronomi makanan terdapat nilai-nilai atau makna yang terkandung bagi dari bahan, teknik pengolahan maupun penyajian makanan tersebut. Gastronomi menggambarkan hubungan yang tidak terbatas pada makan dan minum, tetapi ada hubungan dengan berbagai cabang pengetahuan dan seni (Darwis et al., 2021). Oleh karena itu, gastronomi tidak hanya menawarkan makanan, tetapi juga aktivitas untuk bertemu orang-orang di balik sajian hidangan suatu makanan dan nilai-nilai yang

terdapat dalam setiap hidangan yang disajikan (Ulung, 2023). Selain itu gastronomi memiliki karakteristik bahan, persiapan makanannya, proses metode memasak, sejarah dan unsur budaya dari makanan tersebut, juga melibatkan cara penyajian, dan cara makanan tersebut dimakan .

Jawa merupakan salah satu daerah yang kaya dengan adat istiadat yang dikemas sebagai nilai kebudayaan daerah. Sejak ratusan tahun lalu masyarakat Jawa sudah menjalankan kebudayaan peninggalan leluhurnya sehingga apabila terlewatkan atau tidak dilakukan akan mengurangi nilai sakral yang terkandung didalamnya (Lutfi & Ilham, 2022). Masyarakat Jawa pada umumnya masih melakukan berbagai tradisi adat secara turun temurun dengan menyajikan hidangan dimana setiap hidangan yang disajikan memiliki makna tertentu (Wulandari et al., 2024). Dalam setiap makanan memiliki makna yang mendalam karena sebagai suatu simbol untuk menyampaikan pesan atau nasihat yang bijak. Jika dipelajari dan diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, ajaran-ajaran kebaikan yang disampaikan melalui makanan tradisional akan membawa kebaikan. Masakan daerah tradisional dari seluruh Indonesia merupakan warisan budaya yang kaya yang bertahan hingga saat ini. Salah satu daerah dengan tradisi dan adat istiadat yang terkemuka adalah Jawa Timur. Masyarakat Jawa pada dasarnya masih mempertahankan budaya dan tradisi upacara yang terkemas dalam berbagai ritual. Ritual tersebut diadakan ketika ada peristiwa yang berhubungan dengan siklus kehidupan manusia dengan menyajikan suatu hidangan tradisional (Okki et al., 2024). Meskipun banyak perubahan yang dibawa oleh modernisasi, masyarakat yang mendukung hidangan tradisional tetap



percaya pada pesan simbolis yang disampaikan oleh bentuk dan penyajiannya. Aspek budaya manusia, sistem masyarakat, dan kepercayaan semuanya dapat direpresentasikan melalui simbol. Signifikansi suatu simbol tidak didasarkan pada kualitas intrinsik simbol tersebut tetapi pada makna budaya yang dipelajari yang terkait dengannya (Utami, 2018)



Gambar 1. Konsep Triangle Gastronomi Indonesia

Gastronomi Indonesia sendiri memiliki aspek utama yaitu food (makanan), culture (budaya), history (sejarah) yang kemudian disebut dengan The Triangle Concept of Indonesian Gastronomy (Konsep Segitiga Gastronomi Indonesia). Gastronomi mampu memberikan pengalaman kepada wisatawan bukan hanya sekedar mencicipi, membuat, menyajikan, dan mengetahui bahan dasar suatu2) kuliner tetapi juga membangun kesadaran akan pentingnya warisan budaya suatu daerah khususnya di Indonesia.

### Upacara Adat Dalam Siklus Kehidupan Manusia

Upacara Adat merupakan salah satu wujud dari kebudayaan yang berkaitan dengan makna, nilai, dan simbol dalam siklus kehidupan manusia (Jayadi & Kamarudin, 2021). Masyarakat Jawa dikenal dengan penduduk yang masih memegang teguh tradisi dari nenek moyang atau para leluhur (Yantari, 2023). Upacara daur hidup terbagi menjadi

empat fase utama dalam siklus kehidupan manusia, yakni (1) pernikahan (2) kehamilan dan kelahiran, (3) tumbuh kembang, dan (4) kematian.

#### 1) Pernikahan

Pernikahan tidak hanya dilihat sebagai ikatan antara pria dan wanita, tetapi juga merupakan sarana untuk menjaga hubungan yang baik dengan Tuhan, para leluhur, keluarga dan masyarakat (Fakhria, 2019). Pernikahan adalah suatu upacara adat dalam siklus kehidupan manusia yang harus dilewati untuk melanjutkan keturunan (Husain et al., 2021). Pelaksanaan upacara pernikahan dilakukan di rumah calon mempelai perempuan. Upacara perkawinan tersebut meliputi acara sasharan atau pinangan atau lamaran. Dalam upacara adat ini disertai dengan “peningsetan” yaitu penyerahan barang dari keluarga calon pengantin pria kepada keluarga calon pengantin wanita. Pada acara siraman dan widodaren, pengantin wanita dimandikan dan dicukur bagian rambut-rambut halusya, serta dihias sederhana. Dalam acara siraman dan widodaren juga disediakan sesajen tumpeng robyong, tumpeng gundul, ayam hidup, agar diberikan keselamatan. Pada acara akad nikah dan acara temu manten, biasanya yang memiliki hajat atau punya acara akan memberikan makanan suguhan. Makanan suguhan yang disajikan sangat bervariasi tergantung dari kemampuan keluarga yang memiliki hajatan.

#### Kehamilan dan Kelahiran

Sistem perhitungan kelahiran anak berdasarkan penanggalan Jawa yang tradisional yang disebut dengan wetonan (Aulia & Dora, 2024). Tradisi wetonan ini dipercayai memiliki pengaruh besar dalam menentukan karakteristik, nasib, dan keberuntungan seorang individu sepanjang hidupnya. Dalam pelaksanaan upacara kehamilan bagi masyarakat jawa dikenal dengan serangkaian upacara yaitu: 1) Bedhah kawah dimana upacara selamatn dilaksanakan pada waktu diketahui adanya tanda-tanda kehamilan pada seorang Wanita, khususnya pada kehamilan



pertama. 2) Mapati merupakan upacara selamat pada saat usia kandungan sudah 4 bulan. Pada saat dilaksanakan upacara disajikan juga dengan kenduri dengan mengundang tetangga terdekat untuk menghadiri pelaksanaan upacara tersebut. Ada beberapa makanan yang dibagikan kepada tamu undangan yang hadir untuk dapat dibawa pulang. Makanan ini disebut dengan "berkatan". Bagi tetangga yang tidak dapat hadir biasanya akan dikirim atau diantarkan ke rumah dengan sebutan "ater-ater" atau "gandhulan". 3) Mitoni atau yang disebut dengan tingkeban merupakan upacara selamat pada saat usia kandungan 7 bulan.

Dalam pelaksanaan upacara kelahiran bagi masyarakat Jawa biasanya berupa upacara brokohan, aqiqahan dan selamat atau puputan. 1) Brokohan adalah selamat setelah bayi lahir. Pelaksanaan brokohan menunjukkan sebagai ungkapan rasa syukur dan pemberitahuan kepada warga masyarakat bahwa telah lahir seorang warga baru. 2) Aqiqahan biasanya dilaksanakan sebelum bayi berusia 7 hari. 3) Upacara selapanan dan puputan lazimnya dilaksanakan bersamaan pada waktu bayi berusia 35 hari, upacara puputan dilakukan sebagai tanda tali plasenta telah terlepas dari tubuh si bayi. Pada upacara selapanan makanan yang disediakan sama dengan pada upacara brokohan, hanya ditambah dengan jenang/bubur abang putih untuk anak laki-laki 7 biji dan untuk anak perempuan 4 biji sebagai syarat memberi "tenger".

### Tumbuh Kembang

Upacara masa tumbuh anak-anak biasanya dikenal dengan upacara "tendhak siten", yaitu upacara yang diadakan pada saat usia anak sekitar 7 bulan dimana anak mulai ingin berjalan. Pada pelaksanaan upacara disediakan makanan jadah atau wajik yang dibuat dengan berbagai bentuk sebanyak 7 rupa, tangga dari tebu ireng, kurungan ayam. Untuk laki laki biasanya dilakukan pada usia bayi empat belas tiron sedangkan pada perempuan saat berusia sebelas tiron. Benda yang diambil

oleh sang anak menggambarkan profesi yang ingin dijalani kelak jika sudah dewasa. Upacara masa dewasa yaitu upacara adat yang dilaksanakan pada masa tumbuh kembang anak-anak yang menginjak dewasa. Upacara ini terdiri dari beberapa jenis yaitu: 1) Sunatan/Khitanan/Supitan upacara kedewasaan bagi anak laki-laki. 2) Tetesan adalah upacara yang dilakukan oleh anak perempuan yang sudah menginjak usia 9 tahun.

### Kematian

Tradisi selamat dalam upacara adat kematian adalah suatu bentuk kegiatan untuk mendoakan orang yang sudah meninggal. Keluarga biasanya mengundang warga masyarakat untuk hadir dan ikut serta dalam mendoakan almarhum atau almarhumah agar semua kebaikan yang sudah dilakukan selama di dunia dapat di terima oleh Allah SWT dan semua dosa dapat di ampuni. Ritual adat ini sangat kental dengan keagamaan (religi). Dalam pelaksanaan selamat kematian biasanya dilaksanakan dengan beberapa urutan yaitu: 1) Geblag atau selamat penguburan, 2) Telung dina atau selamat setelah tiga hari kematian, 3) Pitung dina atau selamat setelah tujuh hari kematian, 4) Petang puluh dina atau selamat setelah 40 hari kematian, 5) Nyatus dina atau selamat setelah 100 hari kematian, 6) Mendhak sepisan atau selamat setelah satu tahun kematian, 7) Mendhak pindho atau selamat setelah dua tahun kematian dan 8) Nyewu atau selamat setelah seribu hari kematian.

### Sajian Hidangan Gastronomi Dalam Siklus Kehidupan Manusia

#### Pernikahan

Dalam upacara adat pernikahan disajikan berbagai macam jenis hidangan yang memiliki makna. Sajian dapat dilihat pada tabel 2 dibawah ini.

Tabel 2. Klasifikasi Jenis Sajian Hidangan Gastronomi Upacara Adat Pernikahan Jawa Timur



No	Klasifikasi Jenis Hidangan	Nama Hidangan	Deskripsi Hidangan	Fungsi
1.	Nasi	Tumpeng Robyong	Tumpeng yang diberikan hiasan dari telur, cabe dan aneka jenis daun-daun yang memberikan makna berupa kesuburan dan keberkahan. Disajikan dengan disertai hiasan telur ayam kampung yang ditempatkan di bagian puncak tumpeng	Memperoleh kehidupan dan harapan akan keturunan yang sehat dan baik.
		Tumpeng Asahan	Tumpeng yang berbentuk lebih kecil dan digunakan sebagai bagian dalam upacara adat pernikahan. Tumpeng ini digunakan dalam ritual "Asah-asahan" dimana pengantin pria melakukan pemotongan pertama pada tumpeng	Kesiapan dalam memimpin rumah tangga. Pemotongan ini merupakan komitmen sebagai pasangan pengantin untuk menghadapi kehidupan baru bersama.
		Tumpeng Pungkur	Tumpeng yang memberikan makna "Pisah Pungkur" dimana pengantin pria dan wanita akan berpisah terkait dengan kehidupan dengan keluarga dan orang tua karena akan memulai kehidupan baru bersama.	Nasi putih memberikan simbol keikhlasan dan ridho orang tua kepada anak untuk memulai rumah tangga baru
		Nasi golong	Nasi yang dibentuk bulat	Kedua belah orang tua calon pengantin telah bertekat bulat untuk mengawinkan anak-anaknya.
2.	Lauk-Pauk	Ayam Ingkung Utuh	Ayam kampung utuh lengkap dengan kepala dan bagian ceker. Pernikahan selalu diberkahi, harmonis dan dilindungi oleh Tuhan.	Ayam ingkung memiliki makna kepasrahan dan ketaatan kepada Tuhan, doa untuk kemakmuran dan kesejahteraan, keutuhan dan kesempurnaan pernikahan serta kesatuan keluarga.
		Ayam goreng	Ayam goreng memiliki makna kepemimpinan, tanggung jawab, hingga kemakmuran dan kesetiaan.	Ayam goreng dalam tumpeng mencerminkan doa dan harapan bagi pengantin untuk menjalani kehidupan yang harmonis, penuh rasa syukur dan diberkahi dalam segala aspek kehidupan rumah tangga.
		Sambal goreng kentang	Melambangkan keseimbangan, keberanian, dan keharmonisan.	Sebagai pengingat bagi pasangan pengantin untuk selalu bersiap menghadapi berbagai dinamika kehidupan rumah tangga.
		Telur pindang		Memiliki makna simbolis yang kaya karena kesuburan, kesatuan, hingga ketekunan dalam menjalani kehidupan rumah tangga.
		Serunden g		Melambangkan kesederhanaan, ketekunan, keharmonisan dan ketahanan dalam rumah tangga



3.	Sayuran Urap	Sebagai pengingat akan nilai-nilai penting yang harus dijaga dalam membangun keluarga.	Gudhangan mengajarkan pasangan pengantin untuk hidup sederhana, menjaga keharmonisan	Jenang baro-baro	dan komitmen yang kuat. Memiliki simbol harapan dan doa terhadap pasangan pengantin baru agar dapat memulai kehidupan pernikahan yang baik.
4.	Jajanan Tradisiona l	Jenang alot atau Wajik	Wajik adalah hidangan yang manis dan lezat. Memiliki makna keterikatan karena ketan memiliki sifat yang pulen, kenyal dan lengket.	Kelanggengan dalam berumah tangga dan manisnya wajik memberikan kemanisan, keserhanaan dan kemakmuran dalam menjalani kehidupan bersama.	
	Jaddah		Jadah ini melambangkan agar kedua calon pengantin dengan keluarganya dapat lekat atau lengket menjadi satu, sukar dipisahkan seperti lengketnya jadah.		
	Jenang Abang		Memiliki simbol kekuatan, keberanian dan keberkahan serta penuh pengorbanan dan penghormatan terhadap tradisi atau upacara adat pernikahan.		
	Jenang Putih		Memiliki makna suci, tulus, jujur, serta harapan untuk ketenangan, kesejahteraan dan kesetiaan dalam menjalani kehidupan rumah tangga sehingga memiliki hati yang bersih, niat yang tulus		

### 2) 3) Kehamilan dan Kelahiran

Dalam upacara adat tumbuh kembang disajikan berbagai macam jenis hidangan yang memiliki makna. Sajian dapat dilihat pada tabel 3 dibawah ini.

Tabel 3. Klasifikasi Jenis Sajian Hidangan Gastronomi Upacara Adat Kehamilan dan Kelahiran Jawa Timur

N o	Usia Kehamilan	Jenis Hidangan	Kelengkapan (Uba Rampe)	Makna	Fungsi
1.	1 bulan (ngebro-ebori)		Jenang sum-sum	Kelembutan	Memperingati masa kehamilan masih dalam tahap awal atau belum kuat
2.	2 dan 3 bulan	Nasi	Nasi sayuran (sekul janganan) Tumpeng disertai 5 atau 7 macam sayuran seperti kacang, kecambah, kangkung, lembayung, pepaya muda dicampur kelapa parut dan diberikan bumbu Pelas kedelai Bongko Sambal lempuyang	Kesuburan bumi	Memohon kesejahteraan



	Sambal laos Sambal kedelai Sambal wijen Sambal gepeng Sambal keluwak Gereh pethek dibakar Sebutir telur dibagi menjadi 5 bagian				Nasi sayuran yang dibungkus			
Jenang	Jenang merah Jenang putih Jenang baro-baro	Benih perempuan Benih laki-laki Saudara yang menyertai lahir si bayi	Menghor mati ibu Menghor mati ayah Mengingat kepada benda/saudara yang lahir bersama-sama		3. 4 bulan	Nasi punar (sekul punar) yaitu nasi uduk diberi kunir dan sedikit asam Daging 1 kerbau yang ditambah dengan jeroan dan mata Sambal goreng Kupat sekawan	Pemantapan perkembangan bayi Kekuatan	Bayi ditiupkan roh agar menjadi manusia yang kuat Memohon keselamatan dan maaf atas kesalahan
Jajan Pasar	Kembang boreh Opak angin Pisang pulut Pala kependhem (wigeம்பili kimpul) Ampas kelapa diberi 5 (merah, hitam, kuning, biru dan putih) Carabikang Kupat luwar Empon-empon lengkap (temu, sunthu, kencur, kunyir, lempuyan g, jae, bengle) Ampo	Hubungan antar manusia karena pasar sebagai pusat kegiatan semua orang Nafsu manusia Pemaafan Kesehatan Kesejahteraan	Sedekah untuk keselamatan hidup Manusia mampu mengendalikan 5 macam nafsu Mohon maaf Menjaga Kesehatan tubuh Memperoleh kesejahteraan di dunia		4. 5 bulan	Nasi sayuran Uler-uler 5 warna Ketan 5 warna Enten-enten Rujak crobo	Memperingati usia kehamilan yang memasuki 5 bulan	Bayi dalam kandungan telah memiliki 5 macam nafsu
					5. 6 dan 7 bulan (tingkeban)	Apem kocor Nasi sayuran Jenang merah, jenang baro-baro Sriyatan (Wijen, kedelai, kacang cengkaru k gimbal, di gangsa dengan gula dan	Memperingati usia kehamilan yang 7 bulan bahwa perkembangan bayi sudah dewasa atau seandainya lahir sudah dapat dirawat dengan baik maka diistilahkan tingkeban dan Kesejahteraan dan penghormatan	Menghor mati leluhur Sarana tolak bala Bayi dalam kandungan lahir sesuai waktunya





				N o	Jenis Upacara	Jenis Hidangan	Makna	Fungsi
	bunga padi) Penyon	Usia kehamilan yang sudah waktunya lahir	Dalam kehidupan kelak si bayi dapat hidup berdampingan saling membantu	1.	Upacara Brokohan	. Sega Asah (sega jawa diambeng, diwadahi ing tampah, iwake kebo siji, iwak daging sithik, sarupaning , jerowan sethitik, mata siji . Pecel pitik janggan menir		
	Sampora (tepung dicampur air santan kemudian dicetak seperti tempurung telungkup ) Tumpeng Robyong	Simbol persatuan	Mengingat kan akan kehidupan	2.	Upacara Puput puser	. Sekul Janganan . Jenang abrit . Jenang baro-baro . Jajanan pasar	Kesuburan bumi Benih perempuan laki-laki Hubungan antar manusia	Memohon kesejahteraan Menghormati ibu Menghormati ayah Dapat bersosialisasi dengan sesama manusia
6.	8 Bulan Bulus angrem	Kasih sayang orang tua kepada anaknya	Mengingat kan akan asal mula kehidupan bayi dalam kandungan cepat lahir karena sudah waktunya lahir	3.	Upacara Selapanan	. Tumpeng . Inthuk-inthuk	Mohon keselamatan	Keselamatan Tuhan Keselamatan gangguan makhluk
	Serabi (glepung uwos kaceprot, lajeng dipun olah wonten ing sangan)			4.	Upacara Tedhaksiten (Menapaki tanah)	7 warna jadah (merah, hitam, biru, putih, kuning, ungu lan jambon nasi sayuran)	Tantangan kehidupan	Memohon agar mampu melewati tantangan
7.	9 bulan Jenang ceprot Dawet plencing	Kelancaran dan keselamatan		5.	Upacara 1 tahun dan gaulan	. Tumpeng robyong . Jenang gaul	Kesejahteraan Kelembutan	Melatih anak
				6.	Upacara nyapih	Jamu (kunir tumber trawas sebagai cekok)	Perawatan kesehatan	Anak mau berpisah dengan orang tuanya namun tetap dalam bimbingan keluarga

### Tumbuh Kembang

Dalam upacara adat tumbuh kembang disajikan berbagai macam jenis hidangan yang memiliki makna. Sajian dapat dilihat pada tabel 4 dibawah ini.

Tabel 4. Klasifikasi Jenis Sajian Hidangan Gastronomi Upacara Adat Tumbuh Kembang Jawa Timur

### 4) Kematian

Dalam upacara adat kematian disajikan berbagai macam jenis hidangan yang memiliki makna. Sajian dapat dilihat pada tabel 5 dibawah ini.



Tabel 5. Klasifikasi Jenis Sajian Hidangan  
Gastronomi Upacara Adat Kematian Jawa  
Timur

No	Klasifikasi Jenis Hidangan	Nama Hidangan	Makna	Fungsi
1.	Nasi	Tumpeng Pungkur  Sega asahan (ambeng)  Sekul wuduk atau sega rasul  Nasi Ladha Gurih	Tumpeng yang dibelah menjadi dua dan diletakkan untkur- untkuran atau bertolak belakang. Roh yang telah meninggal tidak lagi memikirkan duniawi dan keluarga. Nasi yang di kemas dengan bentuk bulat seperti bukit yang rendah. Nasi ini dilambangkan sebagai Wanita. Nasi yang diberi garam, nasi gurih, kue apem dan ingkung ayam kampung. Rasul yang sangat tinggi dan luas sehingga sering disebut bahwa orang yang banyak makan garam adalah orang yang berilmu. Nasi yang diberi tambahan santan dan warna kuning keemasan. Warna ini sebagai lambang kemenangan.	Tumpeng pungkur memiliki makna laki- laki, dimana setiap yang meninggal, maka nafsunya sudah tidak ada. Setiap manusia yang meninggal sudah tidak memiliki nafsu. Nasi ini rasanya asin sebagai simbol keilmuan  Anggota keluarga yang telah meninggal dunia kelak mendapatkan kemenangan di akhirat.
2.	Lauk-Pauk	Inkung Ayam	Ayam utuh kampung yang dibentuk seperti posisi Wanita duduk pada sholat.	Perwujudan sikap ahli waris memohon doa agar anggota keluarga yang telah meninggal diampuni

3.	Sayuran	Urap	Lambang sayuran yang digunakan yaitu memberikan makna kesuburan dimana sebagai pengingat bagi yang hidup untuk menjaga hubungan baik dengan alam.	segala dosanya Kuah santan yang berwarna putih melambangkan kesucian dan permohonan maaf. Makna dalam proses pembuatannya yang sangat mudah yaitu keikhlasan dan ketulusan agar mengingat bahwa setiap yang hidup akan mati.
4.	Jajanan Tradisiona l	Kue Apem	Kata apem diyakini berasal dari kata bahasa Arab, yaitu awfan atau affuwun. Artinya adalah maaf atau ampunan.	Apem merupakan simbol permohonan ampun kepada Tuhan atas berbagai kesalahan. Apem berbentuk bulat yang melambangkan sebagai tempat berdoa. Bentuk bulat juga menjadi lambang sarana penghubung dengan Tuhan.

## PENUTUP

### Kesimpulan

Jawa Timur memiliki kekhasan budaya tersendiri yang membedakan dari suku-suku bangsa lainnya di Indonesia dan memberikan karakteristik sebagai identitas suatu kelompok masyarakat yang berbudaya. Kekhasan kebudayaan berada pada upacara adat yang dikemas dalam siklus kehidupan manusia. Siklus kehidupan manusia ini tidak terlepas dari kehidupan manusia yaitu pernikahan, kehamilan dan kelahiran, tumbuh kembang, dan kematian. Upacara siklus kehidupan manusia sebagai aktifitas budaya yang dilatar



belakangi oleh sistem nilai yang hidup dalam alam pikiran mereka.

Beberapa pelaksanaan upacara adat dilakukan dengan urutan dan sajian hidangan yang sedikit berbeda disetiap daerahnya. Perbedaan dipengaruhi karena adanya kerajaan, letak geografis, sumber daya alam dan sumber daya manusia. Sajian hidangan gastronomi dalam upacara adat siklus kehidupan manusia terdiri dari 4 jenis hidangan yang dikelompokkan kedalam nasi, lauk-pauk, sayuran, dan jajanan tradisional. Hidangan ini disiapkan, diolah dan disajikan oleh juru masak yang dipercaya memiliki keahlian bukan hanya dari segi pengolahan saja melainkan doa-doa didalamnya.

Keterbatasan penelitian ini yaitu mendalami lebih lanjut terkait dengan setiap hidangan yang disajikan secara spesifik berkaitan dengan simbol dan makna. Hal-hal tersebut sebaiknya diperdalam dengan melakukan penelitian lebih lanjut agar setiap hidangan dari setiap suku maupun kerajaan yang ada di Jawa Timur dapat menjadi suatu potensi terbentuknya identitas. Selain itu memperdalam terkait dengan persiapan, teknik pengolahan hingga penyajian di setiap hidangan yang disajikan kepada masyarakat.

#### Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya penulis sampaikan kepada Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya, serta para informan penelitian dan seluruh pihak yang turut berkontribusi sehingga terselesaikannya penelitian ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Ajuar Abdullah, L. W. (2024). Gastronomi Sasak-Lombok: Kaya Ragam, Kaya Rasa, Kaya Budaya. *Media Bina Ilmiah*, 18(1978–3787), 4–6.
- [2] Aulia, C., & Dora, N. (2024). 2024 Madani : Jurnal Ilmiah Multidisiplin Tradisi Wetonan Pada Suku Jawa Sebagai Perhitungan Kelahiran Anak di Desa Sei Simujur Kabupaten Batu Bara 2024 Madani : Jurnal Ilmiah Multidisiplin. 1(12), 823–829.
- [3] Darwis, R., Lohjiwa, V., Trihayuningtyas, E., Sophian, T., & Hutahaean, R. (2021). Gastronomy Tourism in Danau Toba, Samosir Regency. *Ntf* 2019, 123–134. <https://doi.org/10.5220/0009882701230134>
- [4] Fakhria, F. B. M. S. (2019). Tinjauan Hukum Islam Terhadap Larangan Pernikahan Adat Jawa Jilu Studi Kasus di Desa Tanggan Kecamatan Gesi Kabupaten Sragen. *Legitima (Jurnal Hukum Keluarga Islam)*, 2(1), 40–58.
- [5] Guzel, B., & Apaydin, M. (2017). Gastronomy Tourism: Motivations and Destinations. *Global Issues and Trends in Tourism*, January, 394–404.
- [6] Harsana, Minta, Triwidayati, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di D.I. Yogyakarta. *Jurnal Universitas Negeri Yogyakarta*, 15, 1–24.
- [7] Harsana, M., Rinawati, W., & Fauziah, A. (2023). Inventarisasi makanan tradisional dalam menunjang pengembangan wisata kuliner. *JPPI (Jurnal Penelitian Pendidikan Indonesia)*, 9(1), 81. <https://doi.org/10.29210/020221974>
- [8] Husain, W., Zahoor, K., & Ijaz, F. (2021). the Levels of Joy in Muslims' Celebrations: a Comparison Between Eid and Weddings. *El-HARAKAH (TERAKREDITASI)*, 23(2), 219–237. <https://doi.org/10.18860/eh.v23i2.14084>
- [9] Isaac, E. (2023). Convenience and Purposive Sampling Techniques: Are they the Same? *Nnovative Social & Science Education Research*, 11(1), 1–7. [www.seahipaj.org](http://www.seahipaj.org)
- [10] Jayadi, U., & Kamarudin, L. (2021). Budaya Bereqe Sasak Lombok Sebagai Upaya Melestarikan Nilai Religius Dan Jati Diri Masyarakat Montong Baan Kecamatan Sikur Lombok Timur. *Berajah*



- Journal, 1(1), 43–49.  
<https://doi.org/10.47353/bj.v1i1.4>
- [11] Lutfi, K., & Ilham, L. (2022). Symbol Analysis of The Wekasan Rebo Tradition and Trust of the Japanese Village Community, Mejobo District, Kudus Regency. *Jurnal Setia Pancasila*, 3(1), 1–10.
- [12] Magetan, W. Di. (2024). Efektifitas Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik. 5(1), 36–42.
- [13] Mat Yacob, S. N. B., Mohd Tohar, S. N. A., & Muda, K. (2022). Pendekatan Ilmu Saintifik dalam Trend Gastronomi Semasa. *Sains Insani*, 7(1), 99–104.  
<https://doi.org/10.33102/sainsinsani.vol7n01.163>
- [14] Okki, S., Rinda, N., Haryati, R. T., & Sulistiyowati, T. I. (2024). Etnokonservasi Jeruk Bali Merah ( *Citrus maxima* ) pada Tradisi Tingkeban Suku Jawa di Nganjuk Jawa Timur. *Seminar Nasional Sains, Kesehatan, Dan Pembelajaran* 3, 137–143.
- [15] Rahman, F. (2019). “Negeri Rempah-Rempah” Dari Masa Bersemi Hingga Gugurnya Kejayaan Rempah-Rempah. *Patanjala : Jurnal Penelitian Sejarah Dan Budaya*, 11(3), 347.  
<https://doi.org/10.30959/patanjala.v11i3.527>
- [16] Rahman, F. (2021). Ihwal awal gastronomi di Indonesia. *Prisma: Jurnal Pemikiran Sosial Ekonomi*, 40(1), 98–108.  
<https://www.primajurnal.com/article/ihwal-awal-gastronomi-di-indonesia/>
- [17] Safitri, H., & Kurniansyah, D. (2021). Analisis Komponen Daya Tarik Wisata di Desa Wisata Cibeusi. *Kinerja* 18, 18(4), 497–501.
- [18] Saptaningtyas, A. I., & Indrahti, S. (2020). Dari Industri Jamu Tradisional ke Industri Jamu Modern: Perkembangan Industri Jamu Sido Muncul dalam Mempertahankan Eksistensi Perusahaan Tahun 1951-2000. *Historiografi*, 1(2), 165–173.
- [19] Sari, M. P., Wijaya, A. K., Hidayatullah, B., Sirodj, R. A., & Afgani, M. W. (2023). Penggunaan Metode Etnografi dalam Penelitian Sosial. *Jurnal Pendidikan Sains Dan Komputer*, 3(01), 84–90.  
<https://doi.org/10.47709/jpsk.v3i01.1956>
- [20] Sari Wiwik Nirmala, Gadu Primus, & Mahsun. (2023). Wisata Gastronomi: Mengenal Budaya Dan Sejarah Melalui Makanan Lokal ‘Sate Rembiga’ Di Mataram. *Media Bina Ilmiah*, 17 no(1978), 2075–2096.
- [21] Setiawan, M., Rahayu, M., Wahyu Ningsih, D. Q., & Arifa, N. (2022). Tumbuhan Rempah dan Masakan Tradisional di Kelurahan Nanggung Mekar, Cibinong, Kabupaten Bogor. *Jurnal Masyarakat Dan Budaya*, 23(3), 337–353.  
<https://doi.org/10.14203/jmb.v23i3.1434>
- [22] Suteja, S. W. (2019). Strategi Pengembangan Potensi Kuliner Lokal Dalam Menunjang Kegiatan Pariwisata Di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika Kabupaten Lombok Tengah. *Binawakarya*, 55(4), 524–530.  
<https://doi.org/10.1134/s0514749219040037>
- [23] Tourism Organization, W. (2021). e-unwto.org/content/w83v37-French version: [www.e-unwto.org/content/t73863-Spanish](http://www.e-unwto.org/content/t73863-Spanish) version: [www.e-unwto.org/content/rn1422-Russian](http://www.e-unwto.org/content/rn1422-Russian) version: [www.e-unwto.org/content/j62835](http://www.e-unwto.org/content/j62835). 19(3), 14–35.
- [24] Ulung, A. K. (2023). Turning Ubud Into Unwto’S Prototype for a World Gastronomic Destination Through Gastrodiplomacy. *Global: Jurnal Politik Internasional*, 25(1), 1–26.  
<https://doi.org/10.7454/global.v25i1.1261>
- [25] Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44.



---

<https://doi.org/10.35814/coverage.v8i2.588>

- [26] Wulandari, H. M., Renanda, J. D., & Sulistiyowati, T. I. (2024). Makanan Olahan Ketan ( *Oryza sativa* L . Var . *Glutinosa* ) dan Maknanya dalam Berbagai Tradisi Adat Jawa Timur untuk Menyambut Kelahiran Bayi. Seminar Nasional Sains, Kesehatan, Dan Pembelajaran 3, 132–136.
- [27] Yantari, D. P. P. H. F. (2023). Nilai Aksiologis Pernikahan Jilu Pada Masyarakat Jawa. *Dialog*, 46(46), 229–242.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN