LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
Jl. Pawiyatan Luhur IV/1 Bendan Duwur Semarang 50234
Telp. (024) 8441555,8505003 (ext.1461,1462), Fax.(024) 8445265
e-mail: lppm@unika.ac.id, lppm.unikasmg@gmail.com
http://www.unika.ac.id

Unika SOEGIJAPRANATA

SURAT TUGAS

Nomor : 00804/H.9.6/ST-LPPM/VII/2018

Kepala Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang dengan ini memberikan tugas kepada :

Nama	:	**Terlampir**
Status	:	Staf Edukatif Universitas Katolik Soegijapranata Semarang
Tugas	:	Panitia Penyusun Buku "050 Fakta Jawa"
Waktu	:	15 April – 15 Juli 2018
Tempat	:	Unika Soegijapranata
Lain – lain	:	Harap melaksanakan tugas dengan sebaik – baiknya dan penuh tanggung jawab serta memberikan laporan setelah selesai melaksanakan tugas.

Demikian surat tugas ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 18 Juli 2018
a.n. Ka. LPPM
Sekretaris,

UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Dr. Heny Hartono, SS. M.Pd.
NPP : 058.1.1998.221

LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
Jl. Pawiyatan Luhur IV/1 Bendan Duwur Semarang 50234
Telp. (024) 8441555,8505003 (ext.1461,1462), Fax.(024) 8445265
e-mail: lppm@unika.ac.id, lppm.unikasmg@gmail.com
http://www.unika.ac.id

Unika SOEGIJAPRANATA

Panitia Penyusun Buku "050 Fakta Jawa"

Pelindung	: Rektor Unika Soegijapranata (Prof. Dr. F. Rdwan Sanjaya, MS. IEC.) Ka LPPM (Dr. Berta Bekti Retnawati, MSi.)
Chief editor	: Dr. Dra. Ekawati Marhaenny Dukut, M.Hum.
Cover Designer	: Gustav Anandhita, ST, MT
Editor & Layout	: Gustav Anandhita, ST, MT & Maya Putri Utami, SSn. MSn
Penulis	: Dr. Rr. MI Retno Susilorini, ST, MT Dr. Ir. Lindayani, MP Dr. Ir. Christiana Retnaningsih, MP Drs. Antonius Suratno, MA, PhD Dr. Widuri Kurniasari, MSi Dra. Laksmi Hartayanie, MP B. Retang Wohangara, SS, Mhum Meiliana, SGz, MS Dr. Dra. Ekawati Marhaenny Dukut, M.Hum.

Semarang, 18 Juli 2018
a.n. Ka. LPPM
Sekretaris,

Dr. Heny Hartono, SS. M.Pd.
NPP : 058.1.1998.221

050 fakta jawa

The Java Institute

Unika Soegijapranata

050 Fakta Jawa

© 2018
The Java Institute, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang

Pelindung : Rektor &
Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat

Chief Editor : Dr. Dra. Ekawati Marhaenny Dukut, MHum
Cover Designer : Gustav Anandhita, ST, MT
Editor & Layout : Gustav Anandhita, ST, MT & Maya Putri Utami, SSn, MSn

Penulis : Drs. Antonius Suratno, MA, PhD
B. Retang Wohangara, SS, MHum
Dr. Ir. Christiana Retnaningsih, MP
Dr. Dra. Ekawati Marhaenny Dukut, MHum
Dra. Laksmi Hartayanie, MP
Dr. Ir. Lindayani, MP
Meiliana, SGz, MS
Dr. Rr. MI Retno Susilorini, ST, MT
Dr. Widuri Kurniasari, MSi

ISBN : 9-786026-865564

Edisi : Pertama, 2018
Penerbit : Unika Soegijapranata
Jl. Pawiyatan Luhur IV/1, Bendan F=Dhuwur, Semarang, 50234

Kata Pengantar

The Java Institute (TJI) adalah salah satu pusat kajian di Universitas Katolik (Unika) Soegijapraanata yang mempunyai program kerja untuk menggali, mendalami dan menyebarluaskan hasil penemuan-penemuan tentang pulau Jawa dari segala aspek kehidupan di Indonesia maupun seluruh dunia. Berdasarkan hal tersebut maka TJI mempunyai maksud untuk menyebarluaskan informasi dari beberapa hal unik dari pulau Jawa melalui buku pertamanya, yang berjudul "050 Fakta Jawa". Dengan visualisasi dan keterangan yang padat tentang berbagai macam keunikan dari pulau Jawa yang dikontribusi oleh peneliti-peneliti Unika Soegijapranata dari bidang ilmu Budaya, Bahasa, Seni, Arsitektur, Desain, Teknik Sipil, dan Teknologi Pangan maka para peneliti yang bergabung dalam pusat kajian ini dapat mengejawantahkan fakta-fakta unik tentang pulau Jawa ke seluruh penjuru dunia.

Semoga buku ini bermanfaat bagi para pembaca dan dapat menyemangati pembaca untuk melakukan kajian yang lebih mendalam sehingga hal-hal yang istimewa dari pulau Jawa dapat terpromosikan secara lebih luas.

Semarang, 13 Juli 2018

Ekawati Marhaenny Dukut
(Ketua TJI Unika Soegijapranata)

Daftar isi

Kata Pengantar i
Daftar Isi ii
Asal usul orang Jawa (AS) 1
Weton (AS) 2
Nyadran (AS) 3
Ruwatan (AS) 5
Sunatan (AS) 6
Ngenger (AS) 7
Nontoni (AS) 8
Danyang (AS) 9
Punden (AS) 11
Punjungan (AS) 12
Nyumbang (AS) 13
Tarub (AS) 14
Bleketepe (AS) 15
Miwiti (AS) 16
Mitoni (AS) 17
Blangkon (AS) 18
Kemben (AS) 19
Jarik (AS) 20
Roh yang terbang - Tedak Siten (BRW) 21
Padi - Seksualitas Manusia dan Hasil Panen (BRW) 22
Asal-usul nama pulau Jawa (BRW) 25
Legenda di Jawa - Cerita Etiologis (BRW) 27
Sebutan Kakek dan Nenek dalam Bahasa Jawa (EMD) 28
Empat macam trah Jawa keluarga Jawa (EMD) 31
Pengaruh budaya Kraton dalam masyarakat Jawa (EMD) 32
Parem beras kencur (EMD) 34
Masker beras kencur (EMD) 35
Manfaat ciplukan (EMD) 38
Manfaat cermai (EMD) 40
Manfaat lerak (EMD) 42
Manfaat jeruk nipis (EMD) 44
Tradisi dugderan Semarang (EMD) 48
Tempe (LH) 52
Jenang durian (LY) 54
Wajik (ML) 56
Garang asem Semarang (CHR) 58
Tahu pong Semarang (CHR) 60
Jalan Daendeles – infrastruktur Jawa masa Hindia-Belanda (MRS) 62
Bendung Walahar – Karawang (MRS) 64
Waduk Jatiluhur – Purwakarta (MRS) 66
Pabrik gula Gondang baru – Klaten (MRS) 68
Gedung Lawang Sewu – Semarang (MRS) 71
Filosofi Pandawa Lima (EMD) 74
Filosofi gunungan (EMD) 78
Mi ongklok – Wonosobo (CHR) 80
Brem – Jawa Tengah dan Jawa Timur (CHR) 81
Lontong Balap - Jawa Timur (CHR) 84
Rujak cingur – Jawa Timur (CHR) 88
Mbak Sinta amis pisan euy – Jawa Barat (BRW) 89
Jawa dan Sumba (BRW) 90
Asal-usul nama Semarang (BRW) 91
Tumplak punjen (WK) 92
Siraman (WK) 94
Referensi 96

ASAL USUL ORANG JAWA

Suku Jawa adalah suku bangsa terbesar yang tinggal di Indonesia, yang kurang lebih merupakan 45% populasi penduduk Indonesia. Mereka tidak hanya tinggal di pulau Jawa, tetapi juga menyebar ke seluruh pelosok Indonesia, terutama semenjak program transmigrasi diluncurkan pemerintahan Orde Baru. Konon menurut babad Jawa diceritakan bahwa seorang pangeran dari kerajaan Kling bersama para pengikutnya tersisih akibat perebutan kekuasaan. Mulailah mereka berkoloni membentuk sebuah kerajaan dan membangun peradabannya sendiri yang kemudian dikenal dengan nama Javaceckwara. Namun ini hanyalah satu dari versi cerita tentang asal muasal orang Jawa. (AS)

WETON

Weton (netu) ditetapkan berdasarkan lima hari pasaran pada penanggalan Jawa, yaitu Legi, Pahing, Pon, Wage, dan Kliwon. Dalam kasanah budaya Jawa penanda lahir tidak didasarkan pada kalender masehi melainkan pada hari pasaran Jawa dengan perhitungan netu, karena itulah penanda kelahiran disebut weton. Weton bukan hanya sebagai penanda hari lahir akan tetapi juga menandai sifat, karakter dan nasib seseorang, bahkan berfungsi sebagai penentu perhitungan masa tanam dan panen, meramal kecocokan jodoh, ataupun untuk meramalkan hari baik untuk tujuan tertentu seperti bepergian, membangun rumah, dan sebagainya. Jika seseorang lahir pada hari Sabtu bertepatan dengan hari pasaran Pon, maka dia punya weton Sabtu Pon, begitu pula Minggu Legi, atau Rabu Pahing. Orang Jawa percaya bahwa weton akan berdampak pada nasib seseorang. Terdapat keyakinan bahwa masing-masing orang karena netunya mempunyai hari pantangan karena bersifat naas bila dilanggar atau diabaikan, misalnya seseorang dengan weton Minggu Kliwon tidak boleh menikah dengan seseorang yang wetonnya Senin Kliwon. Ini semua karena setelah dihitung nasibnya, jumlah weton dua orang ini akan membawa kecelakaan dalam pernikahan. Pantangan semacam itu berlaku juga untuk hal-hal seperti hari pembangunan rumah, hari pindahan rumah, bahkan kadang hari keluar dari rumah sakit juga. Weton juga dipercaya membawa rezekinya masing-masing. (AS)

NYADRAN

Tradisi Nyadran atau biasa disebut dengan Sadranan adalah sebuah tradisi yang sudah dilakukan secara turun temurun oleh masyarakat Jawa. Nyadran berasal dari bahasa sansekerta Sraddha yang berarti Keyakinan. Dalam bahasa Jawa nyadran berasal dari kata Sadran yang artinya ruwah, syakban. Tradisi nyadran atau sadranan biasanya dilakukan untuk menyambut datangnya bulan Ramadhan, yakni berupa seranngkaian upacara Ziarah kubur, berseh atau membersihkan makam dan mendoakan arwah leluhur atau kerabat yang sudah meninggal. Ritual nyadran atau sadranan biasanya diakhiri dengan Selamatan atau Kenduri yang dilakukan oleh masyarakat dalam suatu wilayah dusun, desa atau kelurahan, dimana dalam acara ini semua warga masyarakat makan bersama di area sekitar makam, setelah mereka selesai melakukan kegiatan ziarah kubur, membersihkan makam dan mendoakan arwah leluhur atau kerabat yang sudah meninggal dan dimakamkan di makam tersebut. (AS)

wego.co.id

RUWATAN

Ruwatan adalah sebuah tradisi upacara adat yang masih dilestarikan dan dimanfaatkan sebagai ritual penghalau petaka atau bencana dalam kehidupan. Berasal-usul dari kata ruwat yang berarti membuang sial atau menyelamatkan orang dari gangguan tertentu pada diri sesorang, keluarga, atau bahkan masyarakat. Ritual ruwatan diyakini dapat melepaskan mereka dari nasib sial atau kondisi psikologis yang anomali.

Menurut tradisi, kondisi yang harus diruwat antara lain apabila satu keluarga memiliki hanya seorang anak perempuan atau laki-laki yang biasa disebut sebagi ontang-anting. Alasan rasionalnya bukan karena dia merupakan satu-satunya putra penerus generasi, melainkan karena sebab lain seperti harapan perlindungan keselamatan dalam hidup si anak. Dalam keyakinan Jawa anak tunggal dianggap anak sukerta yang diyakini sebagai anak yang dicari Betara Kala yang membuatnya terancam jiwanya sehingga perlu diruwat atau disucikan untuk menghindari ancaman tersebut. Anak lima berjenis kelamin sama, anak dua berjenis kelamin sama juga dianggap sukerta sehingga harus diruwat. (AS)

SUNATAN

Sunat atau sirkumsisi (dalam bahasa Inggris circumcision) adalah tindakan memotong atau menghilangkan sebagian atau seluruh kulit penutup depan dari penis. Sunatan bagi anak laki-laki memiliki beberapa dimensi. Pertama, dari sudut pandang medis, sunat merupakan tindakan operasi kecil dengan memotong kulup alias kulit penutup alat kelamin pria untuk tujuan kebersihan alat vital. Keberadaan kulub dianggap menyimpan bakteri bila proses pembersihan alat vital setelah kencing tidak bersih. Kedua, tradisi ini juga memiliki dimensi lain yakni mewisuda anak ke jenjang kedewasaan. Ketika anak laki-laki meginjak usia akil balik, maka anak harus disunat dengan harapan anak akan segera tumbuh lebih besar secara fisik dan lebih dewasa secara mental. (AS)

NGENGER

Dalam tradisi Jawa dikenal sebuah tradisi yang lazim disebut sebagai “ngenger”, sebuah tradisi unik yang tidak dimiliki budaya atau adat lain di Nusantara. Berdasarkan falsafah Jawa, kesuksesan seseorang dalam karir kehidupan hanya bisa diperoleh melalui proses belajar dari orang yang terlebih dulu berhasil pada bidangnya. Pada masa lalu tradisi ini banyak dikaitkan dengan ngangsu kawruh kanuragan atau kesaktian dalam konteks perguruan seperti ilmu kanuragan, ketabiban, dll. Di kemudian hari tradisi ini bergeser kepada ngangsu kawruh atau ilmu kepandaian dalam bidang-bidang yang akan ditekuni oleh orang dengan cara belajar dari orang lain yang menguasai suatu bidang atau pintar di bidangnya.

Untuk itulah mengapa pada jaman dulu, bila ingin sukses dalam karir hidupnya, orang-orang Jawa akan ngenger pada keluarga orang lain dengan harapan, kelak akan bisa mengikuti kesuksesan orang yang ”disuwitani”, yang hidup di keluarga tempat dia ngenger, meski tidak jarang dia diperlakukan sebagai seorang pembantu di keluarga tersebut. Dalam artian yang lebih ektrim, hubungan meraka layaknya majikan dan pembantu dimana dia harus taat dan patuh, serta setua kepa tuanya agar tumbuh kecintaan tuannya dengan imbalan ilmu yang diwariskan kepadanya. Tradisi semacam ini tergambar di dalam cerita-cerita Jawa seperti Damarwulan, yang menjalani laku ngenger kepada Patih Majapahit atau Jaka Tingkir yang ngenger kepada Sultan Trenggana. Belakangan Jaka Tingkir berhasil bertahta di kesultanan Pajang sebagai Sultan Hadiwijaya. Kisah-kisah seperti ini memberi inspirasi kepada orang-orang jawa di kampung, yang ingin meraih sukses, untuk melakukan ngenger. (AS)

NONTONI

Nontoni adalah tradisi dimana seorang pria dewasa melihat calon pasangan yang akan dinikahinya. Di masa lalu orang yang akan nikah biasanya belum kenal satu dengan yang lainnya. Jenjang pernikahan dimulai dengan perjodohan atau saling dikenalkan melalui proses saran, nasihat, atau petuah orang tua untuk melihat seorang calon pasangan dengan cara mengunjungi rumah orang yang akan dinikahinya, meskipun tidak berarti calon pasangan belum saling ketemu satu sama lain. Agar ada gambaran siapa jodohnya nanti maka diadakan tata adat nontoni sebagai wahana mempertemukan kedua calon pasangan dengan maksud untuk mengetahui lebih dekat. Adat ini juga menjadi sarana mengukur dan menyelidiki bibit, bebet, bobot si calon. Proses penyelidikan pasangan yang diperjodohkan menyampaikan hasil penyelidikannya tentang keadaan si gadis dan keluarganya. Penyelidikan itu dinamakan dom sumuruping banyu atau penyelidikan secara rahasia. Setelah hasil nontoni ini memuaskan, dan si perjaka sanggup menerima pilihan orang tuanya, maka diadakan musyawarah diantara orang tua/ pinisepuh si perjaka untuk menentukan tata cara lamaran. (AS)

DANYANG

Mbah Danyang (Dhanyang) dalam kepercayaan masyarakat jawa adalah makhluk halus yang berasal dari roh para leluhur maupun berasal dari makhluk halus yang menaungi suatu bangunan, tempat, pohon besar, wilayah, atau kawasan, seperti gunung, laut, sungai, hutan maupun sebuah desa. Dhanyang yang menaungi sebuah desa biasanya dianggap berasal dari tokoh penting atau orang yang dituakan di desa itu semasa hidupnya, misalnya orang yang merintis keberadaan sebuah desa, tokoh adat, dan sebagainya. Biasanya dalam acara hajatan, selamatan, maupun acara-acara tradisional masyarakat setempat, Dhanyang disebut di dalam untaian doa adat. Sebagai penanda dimulainya hajatan-hajatan besar masyarakat Jawa seperti mantu, atau sunatan, keluarga yang punya hajat akan berkirim doa ke Dhanyang lengkap dengan sesaji berupa beragam jenis makanan dan bunga. Adat budaya ini sangat dipengaruhi oleh kepercayaan animisme dan dinamisme masyarakat Jawa di masa lalu yang kuat memandang alam tempat tinggal yang erat berkait dengan leluhur atau penguasa gaib alam yang menaungi lingkungan tempat tinggal. (AS)

thejakartapost.com

PUNDEN

Punden dalam tradisi budaya Jawa merujuk pada suatu tempat yang dianggap keramat karena kesejarahan atau karena di tempat tersebut disemayamkan barang pusaka atau jazat leluhur yang dianggap memiliki pengaruh mistis terhadap masyarakat di sekitarnya. Kata punden erat berkait dengan kata benda pepundèn yang berarti tempat atau objek pemujaan serupa dengan konsep kabuyutan pada masyarakat Sunda. Dalam punden berundak, konsep dasar yang dipegang adalah para leluhur atau pihak yang dipuja berada pada tempat-tempat tinggi. Punden berarti tempat terdapatnya makam orang yang dianggap sebagai cikal bakal masyarakat desa yang dikeramatkan karena aura mistisnya. Dengan pegangan konsep semacam itu menjadikan punden sebagi tempat atau obyek yang dipelihara dan dihormati. (AS)

PUNJUNGAN

Punjungan merupakan tradisi memberikan makanan berupa nasi dan lauk pauk kepada keluarga dan tetangga dekat menjelang acara hajatan besar seperti pernikahan atau sunatan berlangsung. Punjungan dianggap sebagai tradisi mulia membagi makanan sebagai ungkapan memohon restu untuk keselamatan atau kelancaran hajatan sekaligus bermakna sebagai undangan untuk hadir pada saat hari hajatan tiba. Banyak desa di Jawa dihuni oleh orang – orang yang memiliki ikatan kekerabatan yang dekat sehingga hajatan menjadi sarana para kerabat yang hadir untuk menyaksikan merayakan kegembiraan. Betapapun sederhananya suatu hajatan dilakukan tradisi punjungan tetap dilaksanakan meski dalam sekala kecil. Punjungan biasanya dilaksanakan sebelum waktu menyiapkan makan bagi keluaga tiba sehingga keluarga yang dikirim punjungan tidak perlu memasak. (AS)

NYUMBANG

Dalam kehidupan masyarakat Jawa, nyumbang sudah lama menjadi tradisi yang berlangsung turun-temurun. Tradisi semacam ini bersifat timbal balik, dimana orang atau keluarga yang menerima sumbangan karena sedang menyelenggarakan hajatan, di lain kesempatan akan datang memberi sumbangan kepada sanak kerabat yang memiliki hajatan serupa. Setiap individu akan berada dalam posisi sebagai pemberi di suatu saat dan kemudian menjadi penerima sumbangan di kesempatan yang berbeda. Prinsip take and gave dan fairness berlaku dalam tradisi ini, artinya sumbangan akan berlaku adil bagi diri sendiri dan yang lainnya, dimana tidak ada yang mengambil keuntungan dari pihak yang lain. Besar kecil atau jenis sumbangan banyak ditentukan oleh kesepakatan dan kelaziman yang berlaku di lingkungan masyarakat yang bersangkutan. Terdapat aspek negatif dalam kelangsungan tradisi ini karena tidak jarang warga yang tidak mampu secara ekonomi terpaksa meminjam uang atau menjual barang demi menjaga hubungan baik atau takut dipermalukan karena tidak mampu memberi sumbangan. (AS)

TARUB

Tarub dalah sebutan atau nama lain dari hiasan yang dipasang di tepi tratag di area hajatan jawa berlangsung. Tarub umumnya dipasang sebelum acara utama hajatan pernikahan dilangsungkan, biasanya dipersiapkan dan dipasang bersamaan dengan acara siraman calon pengantin, yakni hari midodareni, satu hari sebelum pernikahan itu dilaksanakan. Masyarakat jawa terbiasa dengan jarwo dhosok (permainan kata) dan tarub bermakna ditata dimen murub artinya rumah kediaman pemangku hajat dihias sedemikian rupa agar tampak lebih indah sebagai cerminan kebahagiaan pemangku hajat. Hiasan tarub diwujudkan dalam warna hiasan seperti bleketepe, janur kuning, dan tumbuh-tumbuhan, bahkan buah-buahan. (AS)

BLEKETEPE

Bleketepe, salah satu jenis tarub, adalah anyaman silang daun pohon kelapa yang masih hijau segar. Bleketepe memiliki dua makna, selain sebagai peneduh, secara filosofis bleketepe bermakna ajakan orangtua kepada mempelai untuk menyucikan diri dari kotoran yang melekat pada jiwa dan raga. Pemasangan bleketepe oleh orang tua mempelai menandai dimulainya pemasangan tarub.

Bleketepe yang dipasang mengelilingi area pernikahan dimaknai sebagai upaya menjadikan tempat perhelatan sebagai suatu tempat yang disucikan layaknya tempat para dewa tinggal. Itulah kenapa disebut bleketepe yang sebenarnya kependekan dari Bale Katapi. Balai berarti tempat dan ketapi yang berarti bersih dari segala kotoran-kotoran sehingga memperoleh arti baru tempat yang disucikan. (AS)

MIWITI

Ritual miwiti merupakan sebuah tradisi sebagai wujud ungkapan stukur dan terima kasih atas kemurahan yang diberikan bumi sebagai sedulur sikep, dan Dewi Sri (Dewi Padi) yang mereka percaya menumbuhkan padi dan panenan bulir padi yang berlimpah. Wiwitan berasal dari kata dasar wiwit yang memiliki arti mulai, penanda dimalainya aktivitas memanen padi. Upacara adat ini ditandai dengan peletakan sesaji berupa makanan, perlengkapan (uba rampe) upacara, dan pendarasan doa dilangsungkan, biasanya di tempat tertentu di area persawahan dimana rumpun padi tua berbulir lebat yang secara simbolis dipotong dan diboyong ke rumah petani dan ditempatkan di senthong, sebuah ruangan penyimpanan padi yang disucikan. Bumi dianggap sebagai sedulur sikep karena bagi orang Jawa bumi dianggap sebagai saudara manusia yang harus dihormati, dijaga dan dilestarikan untuk kehidupan agar lestari memelihara kelangsungan kehidupan manusia selanjutnya. Ritual wiwitan ini biasanya tidak dilakukan oleh sembarang orang melainkan oleh tetua atau kaum agama. (AS)

MITONI

Mitoni merupakan tradisi yang berkaitan dengan satu tahapan kehamilan seorang ibu. Di dalam tradisi jawa usia kehamilan yang memasuki bulan ke 7 sebagai tahapan penting yang harus dirayakan sekaligus didoakan. Pada usia itu umumnya janin yang ada di dalam rahim ibu sudah hampir sempurna dan menjelang lahir dari rahim ibu. Upacara ini diselenggarakan dengan maksud memanjatkan doa dan harapan bagi keselamatan dan kebaikan sang ibu saat melahirkan dan kesempurnaan bayi yang akan dilahirkan. Bahkan melihat sarana (uba rampe) kelapa kuning gadhing muda (cengkir) yang dilukis dua gambar kesatria Pandawa Janaka dan Srikandi, dua tokoh pewayangan mengandung harapan agar bila bayi lahir laki-laki akan tampan, dan bila perempuan akan cantik serupa kedua tokoh wayang tersebut ada beberapa benda lain yang diperlukan sebagai sarana, yaitu seperti bubur 7 warna, ketan atau jadah 7 rupa, tumpeng bonceng yang berbentuk kerucut kecil, procotan yakni hidangan yang dibungkus dengan daun pisang, rujak, aneka jajan pasar, pisang emas, jarum, bendera dan berbagai perlengkapan lainnya, tentu dengan maknanya masing-masing. Dalam menggelar prosesi mitoni, meski ada beragam variasi, terdapat beberapa ritual yang umumnya dilakukan secara berurutan, mulai dari sungkeman, siraman, ngrogon, brojolan atau brobosan, membelah cengkir, pantes-pantesan, angkrem, potong tumpeng, pembagian takir pontang, jualan dawet dan rujak. (AS)

BLANGKON

Blangkon adalah tutup kepala yang dibuat dari batik dan digunakan oleh kaum pria sebagai bagian dari pakaian tradisional Jawa. Menurut wujudnya, blangkon dibagi menjadi 4 macam. Yang pertama, yaitu blangkon Ngayogyakarta. Kedua, blangkon Surakarta. Ketiga, blangkon Kedu, dan keempat Blangkon Banyumasan. Asal muasal mengapa orang Jawa menggunakan ikat sebagai alat penutup kepala sulit dilacak. Ikat sudah pernah disebut dalam legenda Aji Saka sekitar 20 abad yang lalu. Dalam legenda itu Aji Saka berhasil mengalahkan Dewata Cengkar dengan menggelar kain ikat kepala yang kemudian mampu menutup seluruh tanah Jawa. Namun ada juga yang beranggapan bahwa budaya ikat merupakan pengaruh dari Hindu dan juga Islam. Misalnya para pedagang Gujarat yang selalu menggunakan sorban yang kemudian menginspirasi orang Jawa untuk menggunakan penutup kepala juga. (AS)

KEMBEN

Kemben merupakan jenis pakaian, berupa kain pembalut tubuh, yang menjadi bentuk dan model dasar busana tradisional Jawa dan Bali, baik untuk pria maupun wanita, dari segala jenis usia dan kasta. Bagi wanita, kemben bukanlah penutup dada, tetapi lebih berfungsi sebagai penyangga payudara, sehingga keindahan bentuknya tetap terjaga. Pada masa lalu, bepergian ataupun beraktivitas tanpa penutup dada pada masyarakat, termasuk kaum wanitanya adalah hal yang biasa. Meskipun demikian pada situasi-situasi tertentu mereka acap kali mengenakan kemben sebagai penutup dada. Fungsi lain dari kemben adalah sebagai pengikat jarik (kain panjang) agar tidak melorot sehingga berfungsi seperti stagen, atau berfungsi seperti ikat pinggang. (AS)

JARIK

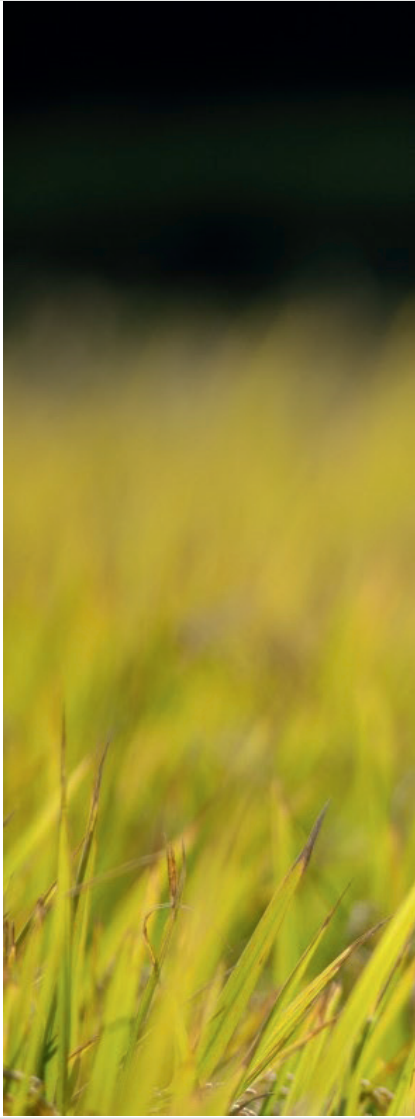
Jarik adalah kain panjang yang dikenakan untuk menutupi tubuh sepanjang kaki. Kata jarik sering dimaknai “aja serik” (jawo dhosok dalam permainan kata Jawa) yang berarti jangan mudah iri terhadap orang lain, karena iri hati hanya akan menimbulkan rasa emosional atau grusa–grusu dalam menanggapi segala masalah. Wanita yang mengenakan jarik akan dipaksa untuk berjalan dengan pelan dan hati-hati, menghasilkan langkah kaki yang lembut dan beraturan. Degan begitu tindak tanduk orang yang memakainya akan serba tertata, hati-hati dan tidak terburu-buru. Seiring waktu, jarik juga sering digunakan sebagai alat bantu gendong bayi atau perlengkapan busana tari, upacara-upacara adat tertentu, bahkan dalam acara-acara perhelatan penting masyarakat Jawa, bahkan nasional yang mengambil inspirasi Kejawen. (AS)

ROH YANG TERBANG - TEDAK SITEN

Dalam banyak kebudayaan tradisional, roh manusia diyakini mampu membebaskan diri dari raga melalui mulut atau lubang hidung. Sebagai contoh dari kebudayaan barat, ada kepercayaan bahwa roh meninggalkan tubuh sementara waktu ketika seseorang bersin. Karena itu, ucapan “bless you” (Inggris) atau “gesundheit” (Jerman) dimaksudkan untuk menjaga roh dari pengaruh yang jahat saat meninggalkan tubuh. Di budaya lain, roh manusia diandaikan sebagai burung yang dapat terbang setiap saat. Beras dipercaya dapat mencegah “roh” agar tidak terbang. Dalam tradisi Jawa seorang anak yang menginjak tanah untuk pertama kalinya akan ditempatkan dalam sangkar ayam, dan ibunya akan membuat suara-suara seolah-olah sedang memanggil ayam. Kepercayaan ini tampaknya telah berkembang menjadi apa yang sekarang dikenal dengan ritual tedak siten. (BRW)

PADI - SEKSUALITAS MANUSIA DAN HASIL PANEN

Kegiatan seksual manusia sering dikaitkan dengan kesuburan tanah dan kelimpahan hasil panen. Di beberapa bagian pulau Jawa masa lalu, ketika tanaman padi sudah hampir berbunga, suami dan isteri akan mengunjungi sawahnya di malam hari dan melakukan hubungan badan. Tindakan seksual ini dipercaya dapat merangsang pertumbuhan bulir-bulir padi. (BRW)



ASAL USUL NAMA PULAU JAWA

Ada berbagai versi mengenai asal-usul nama pulau Jawa. Dalam bukunyaThe History of Java, Thomas Stamford Raffles menduga bahwa kata “jawa” berasal entah dari kata jau/jauh atau yava (bahasa Sansekerta yang merujuk pada sejenis tanaman gandum). Kata “java” juga muncul dalam ceritera epik Ramayana yaitu Yavadwipa (dwipa berarti pulau). Ke Javadwipa-lah Rama mengirim tentaranya untuk mencari isterinya, yang telah diculik, Sinta. Dalam sebuah buku Jawa kuno, Serat Mahapatra, yang ditulis penyair Empu Satya di tahun 879 SM, tertulis, “Suatu ketika, para dewa yang turun dari kayangan melihat sebuah pulau yang membentang panjang dari Sumatra sampai Bali, dan menamai pulau itu dava (panjang). Beberapa saat kemudian, Raja Aji Saka dari India yang dikirim ke pulau ini dari India, sedang berjalan-jalan dan membuktikan sendiri bahwa pulau ini memang panjang. Pada saat yang sama, sang raja juga melihat tanaman jawawut yang tumbuh di banyak tempat. Aji Saka menamai pulau tersebut Java yang mengadung dua makna: ukurannya yang panjang dan dimana terdapat banyak tanaman jawawut. (BRW)

LEGENDA DI JAWA - CERITA ETIOLOGIS

Ceritera etiologis (etiological tales) adalah kisah yang mencoba menjelaskan asal muasal sesuatu, baik fenomena alam maupun sosial. Banyak ceritera rakyat di Indonesia seperti Malin Kundang dari Sumatra Barat- yang bersifat etiologis. Ceritera tersebut dihubungkan dengan “Batu Malin Kundang” di Pantai Air manis, Padang. Ceritera Rawa Pening menjelaskan asal usul danau Rawa Pening di Salatiga, Jawa Tengah. Ceritera Roro Jongrang menjelaskan arca Roro Jongrang di kompleks Candi Prambanan. Ceritera Sangkuriang dan Dayang Sumbi menjelaskan keberadaan gunung Tangkuban Perahu di Jawa Barat. Kepercayaan untuk tidak menggunakan pakaian berwarna hijau di pantai Parang Tritis, misalnya, dikaitkan dengan ceritera Nyi Roro Kidul. Dipercaya bahwa warna favorit ratu pantai Selatan ini adalah hijau dan dia “marah” bila ada yang memakai pakaian dengan warna tersebut. Ada juga yang percaya bahwa sang ratu akan “mengajak” mereka yang berpakaian warna hijau ke dunia gaibnya. Anda masih berani memakai pakaian berwarna hijau di pantai Parang Tritis? (BRW)

SEBUTAN KAKEK DAN NENEK DALAM BAHASA JAWA

Dalam keluarga Jawa biasanya anak menyebut orang tuanya dengan sebutan Bapak dan Ibu. Orang tua Bapak dan Ibu disebut Eyang (Kakek/Nenek dlm bhs Indonesia). Bagaimana menyebutkan orang tua-nya Eyang dan seterusnya? Berikut adalah istilah untuk level keturunan (ke bawah) dan level leluhur (ke atas) sampai rutan ke-18 dalam Bhasa Jawa.

Foto: worldcometomyhome

URUTAN KE ATAS:
Moyang ke-18. Eyang Trah Tumerah
Moyang ke-17. Eyang Menyo-menyo
Moyang ke-16. Eyang Menyaman
Moyang ke-15. Eyang Ampleng
Moyang ke-14. Eyang Cumpleng
Moyang ke-13. Eyang Giyeng
Moyang ke-12. Eyang Cendheng
Moyang ke-11. Eyang Gropak Waton
Moyang ke-10. Eyang Galih Asem
Moyang ke-9. Eyang Debog Bosok
Moyang ke-8. Eyang Gropak Senthe
Moyang ke-7. Eyang Gantung Siwur
Moyang ke-6. Eyang Udeg-udeg
Moyang ke-5. Eyang Wareng
Moyang ke-4. Eyang Canggah
Moyang ke-3. Eyang Buyut
Moyang ke-2. Eyang
(kakek/nenek dlm bhs Indonesia)
Moyang ke-1. Bapak/Ibu

DILIHAT DARI POSISI KITA:
Urutan ke bawah:
Keturunan ke-1. Anak
Keturunan ke-2. Putu
Keturunan ke-3. Buyut
Keturunan ke-4. Canggah
Keturunan ke-5. Wareng
Keturunan ke-6. Udeg-udeg
Keturunan ke-7. Gantung siwur
Keturunan ke-8. Gropak Senthe
Keturunan ke-9. Debog Bosok
Keturunan ke-10. Galih Asem
Keturunan ke-11. Gropak waton
Keturunan ke-12. Cendheng
Keturunan ke-13. Giyeng
Keturunan ke-14. Cumpleng
Keturunan ke-15. Ampleng
Keturunan ke-16. Menyaman
Keturunan ke-17. Menyo2
Keturunan ke-18. Tumerah

EMPAT MACAM TRAH KELUARGA JAWA

Perkumpulan trah keluarga Jawa memiliki tujuan untuk mempererat hubungan kekerabatan diantara keluarga. Dalam masyarakat Jawa kegiatan kumpul-kumpul dengan trah keluarga dikenal dengan istilah 'ngumpulake balung pisah' yang berarti mengumpulkan sanak saudara dalam satu leluhur. Kegiatan perkumpulan trah ini biasanya diselenggarakan dengan melakukan arisan yang dibarengkan dengan acara tahunan seperti pada saat lebaran, natalan, pesta perkawinan, dan lain-lain. Macam sebutan trah dan sejarah permulaan sebutan trah itu adalah sebagai berikut:

a. Trah Ningrat = Pada tahun 1951, di kota DIY berdiri trah yang anggotanya adalah keturunan Raja Hamengkubuwono I.

b. Trah Priyayi = yang berasal dari orang-orang birokrat seperti Ikatan Keluarga Djojodiningrat. Yang didirikan pada tahun 1938, yang anggotanya merupakan keturunan dari Bupati Kab. Karanganyar, Jawa Tengah, Raden Mas Ario Adipati Djojodiningrat.

c. Trah Santri = kaum muslim juga membentuk trah bernafas islami yang dikenal dengan sebutan Bani. Di Jawa Timur misalnya, terdapat Bani kyai Abdul Djabar yang terbentuk pada 1972.

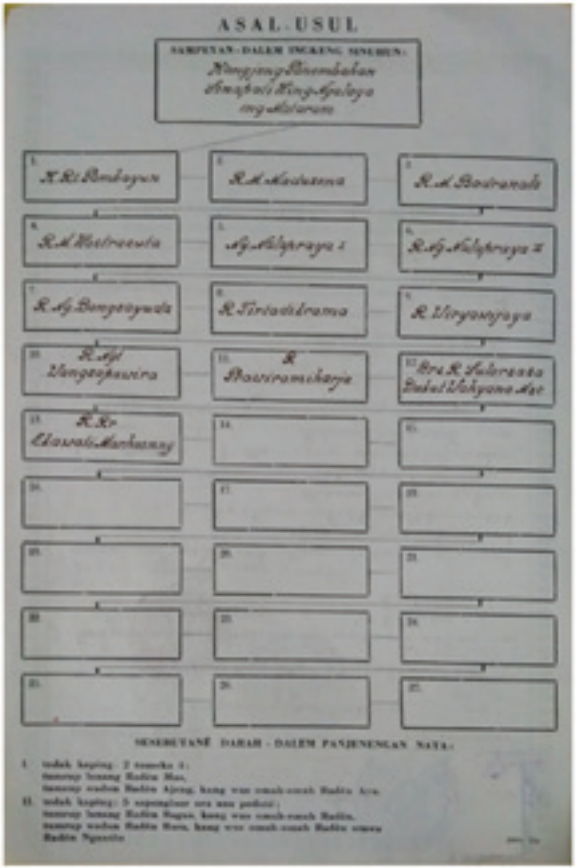
d. Trah Wong Cilik = untuk Wong Cilik ini sendiri berasal dari keturunan kalangan petani dan buruh. Trah Cokrodiryan yang berdiri pada 1968 adalah salah satu trah wong cilik, yaitu berasal dari Cokrodiryo yang seorang mandor pabrik gula di kota DIY. (EMD)

PENGARUH BUDAYA KRATON DALAM MASYARAKAT JAWA

Kehidupan masyarakat Jawa dipengaruhi oleh kehidupan kraton yang bermula pada kekuasaan pemerintahan tanah Jawa oleh kerajaan Majapahit pada 1478 M. Tradisi model kehidupan seperti waktu itu masih kental dijalankan oleh Keraton Surakarta dengan penguasanya Pakubuwono XIII maupun oleh Keraton Ngayogyokarta dengan Hamengkubuwono X. Budaya hidup jaman ini yang meniru kehidupan Keraton adalah adanya dua macam lapisan masyarakat Jawa:

a.Wong ningrat yang terdiri dari keturunan keluarga keratin atau pejabat keratin (yang mendapatkan gelar kebangsaw anan dari kerajaan).

b. Wong cilik yang adalah keturunan rakyat jelata atau kebanyakan.



Sebagai wong ningrat, biasanya akan terlihat secara nyata pada gelar kebangsawanan yang disandang oleh mereka-mereka yang mempunyai gelar di depan namanya seperti: BPH (Bendoro Pangeran Haryo), RM (raden Mas), KRT (Kanjeng Raden Tumenggung), R Ng (Raden Ngabehi), R (Raden), dan sebagainya. Dalam menjaga trahnya, wong ningrat itu mempunyai silsilah keluarga tersendiri yang dikenal sebagai layang kakancingan. Salah satu contoh tampilan silsilah dari Kanjeng Panembahan Senapati Hing Ngalaga ing Mataram yang dapat diurus di Kawedanan Hageng Panittrapura, Teaps Darah Dalem, Kraton Ngatogyakarta Hadiningrat adalah sebagai berikut:
(EMD)

PAREM BERAS KENCUR

Budaya Jawa banyak mengenal obat-obatan yang diramu dari berbagai rempah-rempahan. Salah satu yang masih sering digunakan untuk menghilangkan rasa letih yang dikarenakann kaku atau membengkaknay otot adalah dengan mengoleskan ramuan yang disebut parem beras kencur. Parem beras kencur ini setara dengan obat thrombopop gel yang dapat dibeli di apotik, yang bahkan aman untuk dioleskan kepada bayi. Fungsi utamanya obat oles ini adalah untuk melancarkan darah, melemaskan otot-otot yang kaku dan mengembalikan kekebalan tubuh. Jika dioleskan, badan akan berasa hangat.

Bahan: tepung beras 2 gelas, kencur 2 ons, jahe 2 ons, lempuyang 1 ons, temu giring 1 ons, bunga cengkeh 1 ons, biji pala 1 ons, kayu manis 1 ons, adas pulowaras 1 ons, minyak gondopuro 10 cc, air secukupnya.
Cara membuat:
a. Kupas, jemur dan keringkan kencur, jahe, lempuyang, temu giring, bunga cengkeh, biji pala, kayu manis dan daun adas pulowaras;
b. Haluskan semua bahan yang tersebutkan tadi untuk kemudian dicampurkan dengan tepung beras;
c. Ambil minyak gondopuro dan air supaya semua bahan dapat dilumatkan menjadi bola-bola seukuran ibu jari;
d. Bulatan kemudian di pipihkan dan dijemur hingga kering;
e. Borehkan ke bagian badan yang terasa pegal, lebam atau keseleo dengan cara mengoleskan bahan tersebut dengan sedikit air. (EMD)

MASKER BERAS KENCUR

Ramuan beras kencur tidak hanya cocok sebagai penghangat tubuh yang dioleskan tetapi juga untuk diminum dengan menambahkan gula jawa pada campuran beras yang telah direndam, disangrai, dan dihaluskan kemudian disaring dengan parutan kencur yang telah ditumbuk halus dan direbus dengan air minum sesuai selera, tetapi ramuan beras kencur juga dapat dijadikan masker pada wajah seseorang.

Foto: motivasinews.com

Untuk masker wajah diperlukan bahan: beras, kencur, air atau madu atau zaitun sebagai pengganti air biasa.

Cara membuat:
a. Rendam beras selama semalam, haluskan denagn cara menumbuknya sampai lembut untuk kemudian dikeringkan dengan dijemur di bawah matahari dan menjadi serupa tepung beras
b. Parut kencur kemudian haluskan
c. Campur tepung beras dan kencur dengan air untuk dioleskan di wajah sebagai masker
d. Diamkan masker sampai mengering
e. Bersihkan wajah dari masker beras kencur
f. Cuci wajah dengan air mawar

Foto: herbadrinknatural.com

Masker beras kencur memiliki manfaat :

a. Memutihkan wajah

b. Membersihkan wajah dari jerawat karena khasiat maskernya dapat mengempiskan jerawat dan mengurangi kelebihan minyak di wajah

c. Mengencangkan kulit sehingga dapat menjadi bahan anti-aging karena beras mempunyai kandungan vitamin B1, C, E, asam ferulic dan alantonin yang sifatnya sebagai anti-inflamasi; dan kencur yang mengandung sineol, penta dekaan, etil ester, asam sinamat, kampane, borneol dapat melawan penuaan dini. (EMD)

MANFAAT CIPLUKAN

Ciplukan adalah tumbuhan asli Amerika yang telah tersebar secara luas di daerah tropis di dunia. Di Jawa, buah ini tumbuh secara liar di kebun, tegalan, tepi jalan, kebun, semak, hutan ringan, tepi hutan. Ciplukan biasa tumbuh di daerah dengan ketinggian antara 1-1550 m dpl.

Buah ciplukan mempunyai berbagai manfaat:
a. Akar tumbuhan ciplukan pada umumnya digunakan sebagai obat cacing dan mengobati kencing manis (akar dan batang direbus kemudian airnya diminum 3x sehari)
b. Daun ciplukan dapat digunakan untuk penyembuhan sakit persendian (hancurkan daun yang dicampur dengan kapur sirih untuk dioleskan pada bagian yang sakit), busung air, bisul, borok atau kurap (ambil daun ciplukan, hancurkan, dan oleskan pada bagian kulityang terkena kurap), keseleo, nyeri perut, kencing nanah,

Foto: https://static.breakingnews.co.id/

asma (daun dicampur dengan kapur sirih dan hancurkan dengan kedua telpak tangan, kemudian buat gumpalan dengan menambahkan air. Air yang berwarna hijau keputihan yang mengeluarkan buih itu dapat dioleskan di dada, perut dan punggung), dan penguat jantung (40 helai daun & air 1 gelas di jus)

c. Buah ciplukan sendiri dapat dimakan untuk menurunkan demam, mengobati epilepsi, mengobatitidak dapat kencing, anemia (rebus batang dari buah ciplukan untuk menambah darah), dan penyakit kuning (jemur buah ciplukan, hancurkan dan campurkan dengan air untuk mandi).

Nama Ciplukan (Indonesia), Physalis angulate (Latin) Morel berry (Inggris), Ceplukan (Jawa), Cecendet (Sunda), Yor-yoran (Madura), Lapinonat (Seram), Angket, Kepok-kepokan, Keceplokan (Bali), Dedes (Sasak), Leletokan (Minahasa). (EMD)

MANFAAT CEREMAI

Nama ceremai (Indonesia) Phyllanthus acidus (latin), otaheite gooseberry, malay gooseberry (Inggris), Cermai (Melayu), Ma-yom (Thailand).

Buah cermai atau cermei banyak ditemukan di kawasan Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Pohon buah ini cenderung menghasilkan banyak buah. Kandungan nutrisi dalam buah cermai cukup lengkap karena mengandung kalori, mineral, karbohidrat, kalsium, serat, zat besi, fosfor, riboflavin, dan juga thiamine. Khususnya pada daun, kulit batang, dan kayu ceremai secara khusus mengandung saponin, flavonoid, tanin, dan polifenol. Sedangkan pada akar ceremai mengandung saponin, asam galus, zat samak, dan zat beracun. Buahnya mengandung vitamin C yang dapat menjadi anti oksidan dalam mencegah penuaan dini.

Pohon ceremai dapat mengobati berbagai penyakit. Buahnya dapat mengatasi asma (ambil buahnya, di jus dengan gula jika perlu, dan dikonsumsi setiap hari), menguatkan tulang dan mun tubuh. Daunnya berkhasiat sebagai peluruh dahak, pencahar (purgatif), mual, kanker, dan sariawan. Kulitnya berkhasiat mengatasi sakit kulit agar tidak terlihat kusam. Kulit akar dan buahnya berkhasiat sebagai pencahar. Bijinya dapat mengobati sembelit dan mual. (EMD)

MANFAAT LERAK

Di Jawa, ada buah yang tidak dikonsumsi dengan cara dimakan, namun buahnya justru berguna untuk industri kerajinan dan tekstil. Buah yang dimaksud adalah buah lerak. Buah lerak memiliki nama ilmiah Sipindus rarak. Pohon lerak yang besar dan berkayu tebal memiliki kualitas kayu yang setara dengan kayu pohon jati dan memiliki nilai ekonomis tinggi, sehingga dapat dimanfaatkan untuk bahan dasar pembuatan meubel. Bentuk daun pohon lerak yang menyerupai bentuk bulat telur namun agak sedikit rata, bertangkai pendek dan berwarna hijau. Sedangkan, biji lerak terbungkus kulit yang cukup keras dan bulat seperti kelereng. Jika sudah cukup masak maka warnanya akan berubah menjadi coklat kehitaman dengan permukaan buah yang licin serta mengkilat. Buahnya yang bundar dan berwarna hitam inilah yang biasa dimanfaatkan oleh banyak orang.

Selama ini buah lerak dipopulerkan sebagai buah yang dapat dipakai untuk mencuci kain batik, atau di Jawa istilahnya jarik, terutama yang kainnya masih baru.

Lerak dipercaya dapat mengawetkan warna yang ada pada kain batik itu, sehingga tidak akan terlalu cepat berubah warna yang menguning. Caranya adalah dengan merendam kain batik itu selama minimal dua malam.

Rendaman air lerak yang menyerupai air sabun ternyata juga mampu membersihkan pisau dan peralatan masak seperti penggorengan dan bagian bawah panci yang menghitam.

foto: https://thumb.saliha.id

Selain alat dapur, rendaman airnya dapat mencerahkan kembali barang-barang antik yang terbuat dari besi, tembaga ataupun kuningan. Jika barang antik tersebut sudah berkarat, menghilangkan karatnya dapat dengan cara merendamnya selama 10 menit dalam air lerak. Khususnya untuk perhiasan, terutama yang terbuat dari emas, rendaman airnya dapat membuatnya tetap mengkilat dan bersinar.

Sebagian masyarakat belum tahu kalau buah lerak mempunyai kandungan saponin yang mampu digunakan sebagai obat pembasmi serangga dan nyamuk yang ramah lingkungan dengan cara menyemprotkan air rendaman buah lerak. Selain itu, rendaman air buah lerak juga dapat membasmi cacing yang seringkali mengganggu kebun tanaman. Hal lain yang cukup menarik adalah pemanfaatan dari lendir buah lerak yang berguna sebagai pelumas engsel pintu dan jendela rumah. (EMD)

MANFAAT JERUK NIPIS

Orang Jawa telah mempunyai resep turun temurun untuk menyembuhkan penyakit batuk yang masih dalam tahap awal, yaitu mencampurkan air perasan 1 sampai 2 buah jeruk nipis dengan 1 sendok makan kecap. Rasa campuran tersebut seperti minum obat pabrik, OBH (obat batuk hitam). Kecap biasanya digunakan untuk menghilangkan rasa asam dari jeruk nipis. Campuran jeruk nipis dan kecap juga dipercaya dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh sehingga terhindar dari penyakit penyakit seperti malaria, pneumonia, dan infeksi saluran kencing atau kemih akrena dapat mengeluarkan racun dalam tubuh.

Selain manfaat vitamin C dalam jeruk nipis mengandung senyawa flavonoid yakni limonoid seperti limonin glukosida yang memiliki manfaat sebagai antioksidan, anti karsinogenik, antibiotic, dan detoksifikasi. Sesudah menyantap berbagai makanan tinggi lemak dan kolesterol seperti gorengan, gulai, kari dan sebagainya, jeruk nipis perlu dikonsumsi dua kali sehari secara teratur untuk menghambat zat apo B yang biasanya menaikkan kolesterol dan berat badan tubuh manusia.

foto: https://resepkoki.co.id

Meminum air perasan jeruk nipis tanpa apa-apa, bahkan air sekalipun, setelah bangun tidur, dapat menyembuhkan penyakit maag yang seringkali kambuh. Biasanya setelah meneguk 1 sendok makan air jeruk nipis yang mengnadung polisakarida non pati itu, perut akan terasa dingin. Dalam jeruk nipis mengandung asam yang bereaksi dengan cairan pada lambung dan menghasilkan reaksi alkali. Flavonoid dan reaksi alkali inilah yang merangsang proses penyembuhan tukak lambung dan ulkus, sehingga air perasan jeruk nipis menjadi solusi penyakit maag dan berbagai masalah perut lainnya, seperti rasa sembelit. Bagian kulit jeruk nipis yang di ekstrak juga mengandung flavonoid tinggi dan bisa digunakan sebagai obat anti kongestif seperti balsem dan inhaler sebab mengandung kaempherol. Menghirup aroma dari ekstrak kulit jeruk nipis ini sangat baik untuk mengatasi hidung tersumbat dan juga rasa mual dalam waktu yang cepat.

Perasan air jeruk nipis mengurangi kadar minyak pada rambut dan juga bagus untuk mencuci wajah, atau dijadikan masker dengan mencampuri madu yang baik untuk menghilangkan jerewat, menegcilkan pori-pori wajah, membersihkan sel kulit mati, memutihkan dan membunuh bakteri dan meratakkan warna kulit akibat noda. (EMD)

foto: familinia

TRADISI DUGDERAN SEMARANG

Dugderan terdiri dari kata dug (suara beduk masjid), dan der (suara dentuman meriam atau suara petasan yang disulut bersamaan dengan tabuhan beduk). Selain suara dari petasan, suara "der" juga berasal dari bleduran yan terbuat dari bongkahan batang pohon yan dilubangi bagian tengahnya yang diberi karbit dan disulut api. Tradisi dugderan adalah perpaduan dari budaya Arab (alat beduk), Cina (budaya sulut petasan) dan Jawa (proses ritual dan tarian Jawa) yang biasanya diselenggarakan di Semarang sebagai tanda datangnya Ramadhan. Dugderan dirayakan dengan cara arak-arakan seperti karnival dari masyarakat berkostum yang berjalan dari Pasar Johar menuju Masjid Kauman dan diteruskan ke Masjid Agung Jawa Tengah. Dugderan telah dijadikan ajang pesta rakyat Semarang yang diresmikan oleh Walikotanya dengan menabuh beduk. Acara pawai atau karnival itu, biasanya dimeriahkan oleh drumband dari apparat kepolisian, tarian Gambang Semarang, aksi barongsai dari boneka Warak Ngendok, prajurit berkuda, dan bendi yang dikendarai para camat dan pejabat daerah lainnya.

foto: beritajateng.net

Tarian Gambang Semarang biasanya tersaji dengan iringan alat musik dari suling, kendang, boning, kempul, gong dan kecrek yang biasa terdapat pada Gamelan Jawa yang disebut oleh orang Semarang sebagai gambang. Sebagai hasil dari akulturasi budaya Tionghoa dan Jawa, alat musik dari Cina, yaitu alat gesek konghayan dan tohyan juga dipakainya. Lagu yang dilantunkan seringkali adalah yang berjudul Empat Penari yang diciptakan oleh Oei Yok Siang. Jenis tarian ini merupakan tarian yang kreatif karena dalam gaya tariannya sering diiringi dengan lawakan yang ringan. Salah satu ciri khasnya adalah adanya gerakan telapak kaki yang berjungkit-jungkit mengikuti alunan irama musik yang mengharuskan para penari bergerak secara dinamis dan lincah.

foto: gpswisataindonesia.info

Menarik bahwa barongsai yang dipakai bukan gambaran macan biasa tetapi adalah seekor Warak Ngendog yang merupakan perpaduan gambaran seekor binatang berkaki empat dengan kepala singa dan berbadan langsing. Tubuhnya biasa diberi kertas warna-warni dan kakinya diberi roda agar dapat ditarik. Kata warak dalam Bahasa Jawa sebetulnya berarti badak.

Namun, dalam Bahasa Arab, warak berarti suci, dan kata ngendhog yang dalam Bahasa Jawa berarti telur, sebetulnya adalah symbol dari pahala yang seseorang bisa dapatkan jika pada bulan Ramadhan menjaga kesuciannya sampai pada akhir bulan sehingga dapat merayakan hari Lebaran dengan suka cita.

foto: merahputih.com

TEMPE

Tempe merupakan makanan fermentasi berbahan dasar kedelai. Proses fermentasi meningkatkan nilai gizi kedelai. Dengan proses fermentasi terjadi peningkatan nilai cerna protein kedelai. Kandungan asam amino sistein dan metionin meningkat. Biasanya tempe digoreng terlebih dahulu sebelum dimakan. Tempe goreng dimakan dengan sambal terasi dan nasi panas, nikmatnya tiada tara. Namun, proses penggorengan merusak sebagian besar komponen gizinya terutama asam amino sistein dan metionin gone.

Untuk mendapatkan manfaat maksimal, tempe dimakan segar. Tempe segar dimakan dengan sambal terasi ndak kalah enaknya dengan tempe goreng. Masalahnya, yakinkah anda bila tempe segar tersebut higienis?

Proses pembuatan tempe secara higienis terdiri dari 8 tahap, yaitu: pencucian, perendaman, pengupasan kulit, perebusan, pendinginan, pemberian ragi dan pembungkusan, dan fermentasi.

Pencucian biji kedelai bertujuan untuk menghilangkan kotoran dan debu. Setelah dicuci biji kedelai direndam selama 8 – 12. Tahap perendaman bertujuan untuk membuat biji kedelai lebih lunak dan kulit ari kedelai mudah dipisahkan. Pada tahap pengupasan, biji kedelai dikupas kulit arinya dengan cara diremas. Biji yang sudah bersih direbus selama 20 menit. Proses perebusan bertujuan untuk melunakkan bji kedelai dan membunuh mikroorganisme perusak. Setelah direbus, biji kedelai ditiriskan dan didinginkan. Setelah dingin diberi ragi tempe 1 sdt untuk tiap 1 kg kedelai. Kedelai yang sudah diberi ragi dibungkus dengan daun pisang atau kantung plastik yang sudah dilubangi. Bungkusan kedelai susun di rak atau tampah dan difermentasi selama 36 – 48 jam. (LH)

foto: rasanakmasak

JENANG DURIAN

Durian, tidak hanya dijadikan buah santapan tetapi dapat dijuga dimanfaatkan sebagai bahan utama untuk membuat jenang (jenang durian). Di wilayah Sumatera, Kalimantan, jenang durian umumnya populer dengan nama lokal “lempok”. Terdapat kemiripan dengan proses pengolahan jenang yang ada di Jawa. Perbedaan terletak pada bahan utamanya. Jika di Jawa bahan utama jenang dapat berupa tepung ketan atau tepung beras tetapi jenang durian bahan utamanya durian. Belum banyak yang mengetahui bahwa jenang durian dapat dikonsumsi sebagai pengisi roti tawar menggantikan jam nanas, strawberry, kacang, blueberry.

Jenang durian dibentuk kotak lalu dibuat irisan tipis dan diletakkan diantara dua keping irisan roti tawar. Siap dikonsumsi, jenang durian mengandung energi 320 kkal. Kadungan karbohidrat jenang durian sekitar 63,7 gram, jenang durian juga mengandung lemak (5,7 gram), protein (3,5 gram), sejumlah kalsium (190 mg) dan fosfor (93 mg), mengandung vitamin B1 dalam jumlah 0,05 mg. Mengetahui jumlah energi dan karbohidrat yang terkandung dalam jenang durian mengingatkan bahwa kita tidak dianjurkan untuk mengkonsumsi jenang durian berlebihan. Sejauh ini belum ditemukan bukti akurat dampak negattivenya tetapi perlu diwaspadai terhadap efek samping yang dapat menambah berat badan. Untuk penyimpanannya, jenang durian dapat tahan lama jika disimpan dalam refrigerator dan dikemas menggunakan plastik polypropelene (PP). (LY)

foto: mykitchen101

WAJIK

Wajik merupakan jajanan pasar yang manis, bertekstur agak kasar di permukaan, kenyal, agak lengket, dan terbuat dari ketan. Ada jenis wajik yang menggunakan gula pasir dan gula jawa. Wajik dengan gula jawa biasanya berwarna kecoklatan.

Tidak diketahui secara pasti tempat asal pangan tradisional ini. Beberapa informasi menuliskan bahwa wajik adalah panganan khas Malaysia, panganan khas Indonesia yang berasal dari Jawa, atau dari Tiongkok. Wajik telah tersohor di beberapa bagian dari Asia, terutama Asia Timur. Di Jawa Tengah, wajik adalah panganan yang wajib dihidangkan saat ada hajatan atau kenduri warga setempat. Saat ini, wajik juga dijual ditoko oleh-oleh di kota besar untuk buah tangan para pengunjung dari tempat lain, biasanya di wilayah Jawa Tengah bagian selatan dan Jogja.

Wajik adalah salah satu ragam kekayaan kuliner di Indonesia. Kue wajik memiliki beberapa sebutan yang berbeda-beda di setiap tempat. Nama wajik sendiri lebih terkenal di daerah Jawa Tengah. Kue wajik di Sumatera disebut pulut manis. Wajik yang berasal dari ketan juga disebut dengan istilah ketan wajik. Selain memiliki sebutan yang berbeda-beda, Indonesia juga memiliki bermaca-macam jenis wajik. Wajik yang paling dikenal adalah wajik ketan yaitu wajik yang berasal dari beras ketan.

foto: resepkoki.id

Bahan yang dibutuhkan untuk membuat wajik:

- ½ kg beras ketan putih. pilih yang super(bagus)
- 350 gr gula merah (pilih gula merah yang enak (gula aren))
- 50 gr gula pasir
- 1½ gelas Santan (bisa di ambil dari 1 - 2 butir kelapa)
- 1/4 sdt garam
- 2 atau 3 lembar daun pandan
- 3 lembar daun jeruk purut.
- 200 ml air

Cara Membuat Kue Wajik:

1. Mula mula cuci bersih beras ketan, rendam beras sampai terendam selama 2-3 jam, tiriskan.
2. Panaskan kukusan/ dandang dan kukus beras ketan selama 40 menit hingga 3/4 matang.
3. Ambil panci tersendiri masak air 200 ml hingga mendidih.
4. Kemudian masukkan beras ketan yang sudah 3/4 matang ke dalam 200 ml air mendidih. Aduk rata hingga air tereserap dan meresap ke beras ketan. Diamkan dulu.
5. Di sela-sela waktu silakan masak santan, gula merah, gula pasir, garam, daun pandan dan daun jeruk hingga mendidih dan kental (sebaiknya menggunakan wajan penggorengan besar dan lumayan tebal untuk menghindari kemungkinan cepat gosong).
6. Lalu masukkan adonan ketan masak hinggga santan dan gula terserap habis oleh ketan. Aduk-aduk selama proses santan terserap. Masak terus hingga kering dan berwarna coklat mengkilap.
7. Lalu angkat, panas-panas tuang ke dalam baki atau loyang ratakan sambil di tekan-tekan. Dinginkan.
8. Kemudian potong-potong sesuai selera, hias dengan potongan daun pandan dan siap disajikan.

GARANG ASEM AYAM SEMARANG

Garang Asem termasuk makanan yang mempunyai kadar lemak yang sedikit karena proses memasaknya dengan cara mengukus. Sesuai dengan namanya, garang asem memiliki cita rasa yang khas, yaitu rasa masam dan gurih. Rasa masam dihasilkan oleh belimbing wuluh maupun tomat yang digunakan sebagai bumbu utama. Garang Asem ini banyak ditemui baik di Semarang, Demak, Kudus, Pati, dan Pekalongan. Dibawah ini ada resep pembuatan Garang Asem khas Jawa Tengah dan gambar sajian Garang Asem Ayam yang banyak ditemui di Jawa Tengah.

Ayam yang digunakan pada proses pembuatan Garang Asem adalah ayam kampong, yang dikenal juga sebagai ayam buras atau ayam sayur. Ayam kampung mempunyai daging yang lebih gurih, rendah kandungan lemak, dan aroma yang khas, sehingga ternak ini banyak digemari oleh masyarakat. Ayam mempunyai kandungan gizi yang lengkap seperti protein hewani, air, kalori, vitamin dan mineral, sehingga kecukupan gizi dapat dipenuhi. Adapun setiap 100 gram berat ayam pada umumnya memiliki 302 kalori, 18.2 gram protein, 25 gram lemak (ayam kampung memiliki kandungan lemak lebih rendah), dan nutrient mikro lainnya.

Belimbing wuluh selain memberikan rasa masam dan segarpada Garang Asem, buah ini juga mengandung senyawa anti radang seperti flavon, kemudian kandungan kalsium untuk melancarkan keluarnya air seni, dan menurunkan tekanan darah. Kandungan zat asam kalium akolat juga berperan untuk hipertensi, diabetes, jerawat, sariawan, dll. Selain itu belimbing wuluh juga memiliki kandungan vitamin yang bervariasi dan mempunyai kandungan fosfor yang tinggi dalam 100 gram bahannya yaitu sebesar 11,1 mg, lalu juga terdapat kalsium dan besi. Selain itu belimbing wuluh per 100 gram berat juga memberikan kalori sebanyak 32 kalori, 7 gram karbohidrat, dan 0,4 protein.

Umumnya dari daging ayam kampung. Ayam kampung mempunyai daging yang lebih gurih, rendah kandungan lemak, dan aroma yang khas dibandingkan ayam ras/ broiler. Garang asem ayam memiliki cita rasa yang khas, yaitu rasa asam dan gurih. Hampir semua rasa garang asem ayam ini bercampur jadi satu seperti rasa asam dari buah belimbing wuluh yang membuat rasa masakan menjadi lebih segar, rasa pedas dari cabai hijau dan merah yang menambah gairah untuk makan, dan rasa gurih yang berasal dari santan yang menambah nikmat masakan.

Rasa asam dihasilkan oleh belimbing wuluh dan tomat yang digunakan sebagai bumbu. Belimbing wuluh mengandung zat aktif saponin, flavonoid, tanin, glukosida, asam sitrat, asam format, dan beberapa mineral, terutama kalium dan kalsium serta beberapa vitamin yaitu vitamin A, B, dan C yang sangat bermanfaat untuk kesehatan. Masakan garang asem tersebut banyak ditemukan di kota Semarang, Demak, Kudus, Pati dan Surakarta. (CHR)

foto: resepkoki.id

TAHU PONG SEMARANG

Tahu Pong Semarang adalah salah satu kudapan khas kota Semarang merupakan produk pangan inkulturasi dengan budaya Cina. Tahu pong mulai dikenal di Semarang pada tahun 1930-an. Kata “pong” pada makanan ini memiliki dua arti, dalam bahasa Jawa, kata “pong” berarti kopong atau kosong, sedangkan dalam bahasa Mandarin, kata “pong” berasal dari kata ”phong” berarti menggelembung. Pada penyajian tahu pong sering ditambahkan petis, cabe rawit atau sambal kecap dan acar lobak sebagai pelengkap sehingga diperoleh kandungan gizi lebih baik, dan rasa yang lezat. Kandungan gizi dalam 100 gram tahu pong goreng terdapat protein sebanyak 9,7 gram, lemak sebanyak 8,5 gram, karbohidrat sebanyak 2,5 gram, kalsium sebanyak 229 miligram dan total kalori sebesar 115 kkal. (CHR)

foto: resepkoki.id

JALAN DAENDELES – INFRASTRUKTUR JALAN TERPENTING DI PULAU JAWA MASA HINDIA-BELANDA

Infrastruktur transportasi di Pulau Jawa masa lampau mulai dibangun pada abad ke-17 pada masa penjajahan Belanda. Pada tahun 1809 – 1810 dibangun "Jalan Daendels", di bawah perintah Gubernur Jenderal Belanda bernama Herman Willem Daendels yang berkuasa pada tahun 1808-18011. "Jalan Daendels" terbentang dari Anyer (Banten) sampai Panarukan (Jawa Timur) sejauh 1000 km, melalui garis pantai dari Batavia menuju Carita, Caringin, menembus Gunung Pulosari, Jiput, Menes, Pandeglang, Lebak hingga Jasinga (Bogor). Pembangunan "Jalan Daendels" bertujuan untuk mempercepat tibanya surat-surat yang dikirim antar Anyer hingga Panarukan atau sebagai jalan pos. Dalam perkembangannya, sesuai perkembangan jaman dan kehidupan masyarakat sekitarnya, "Jalan Daendels" berubah fungsi menjadi jalan ekonomi atau jalan umum (MIRS)

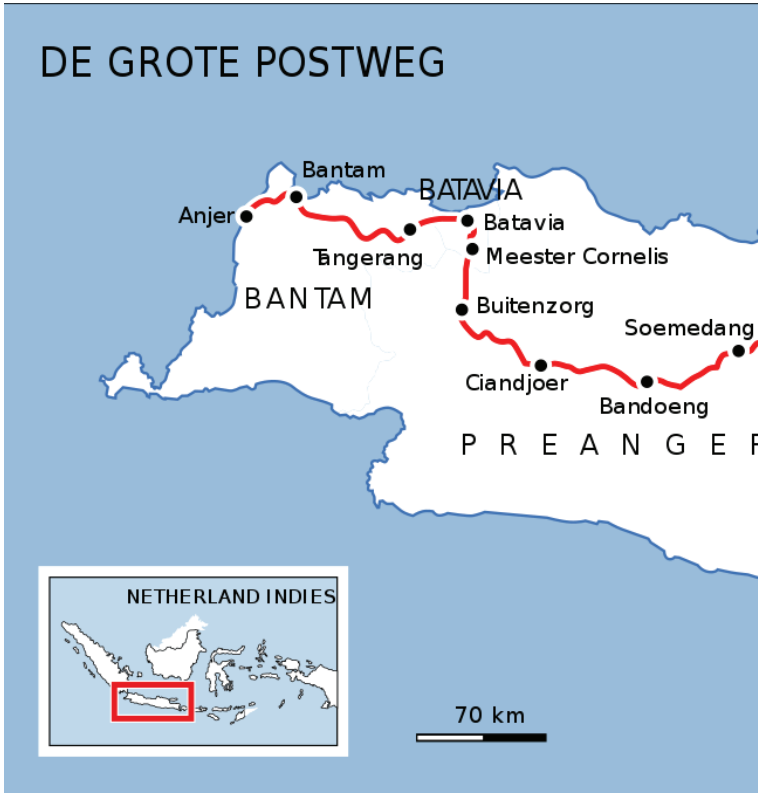


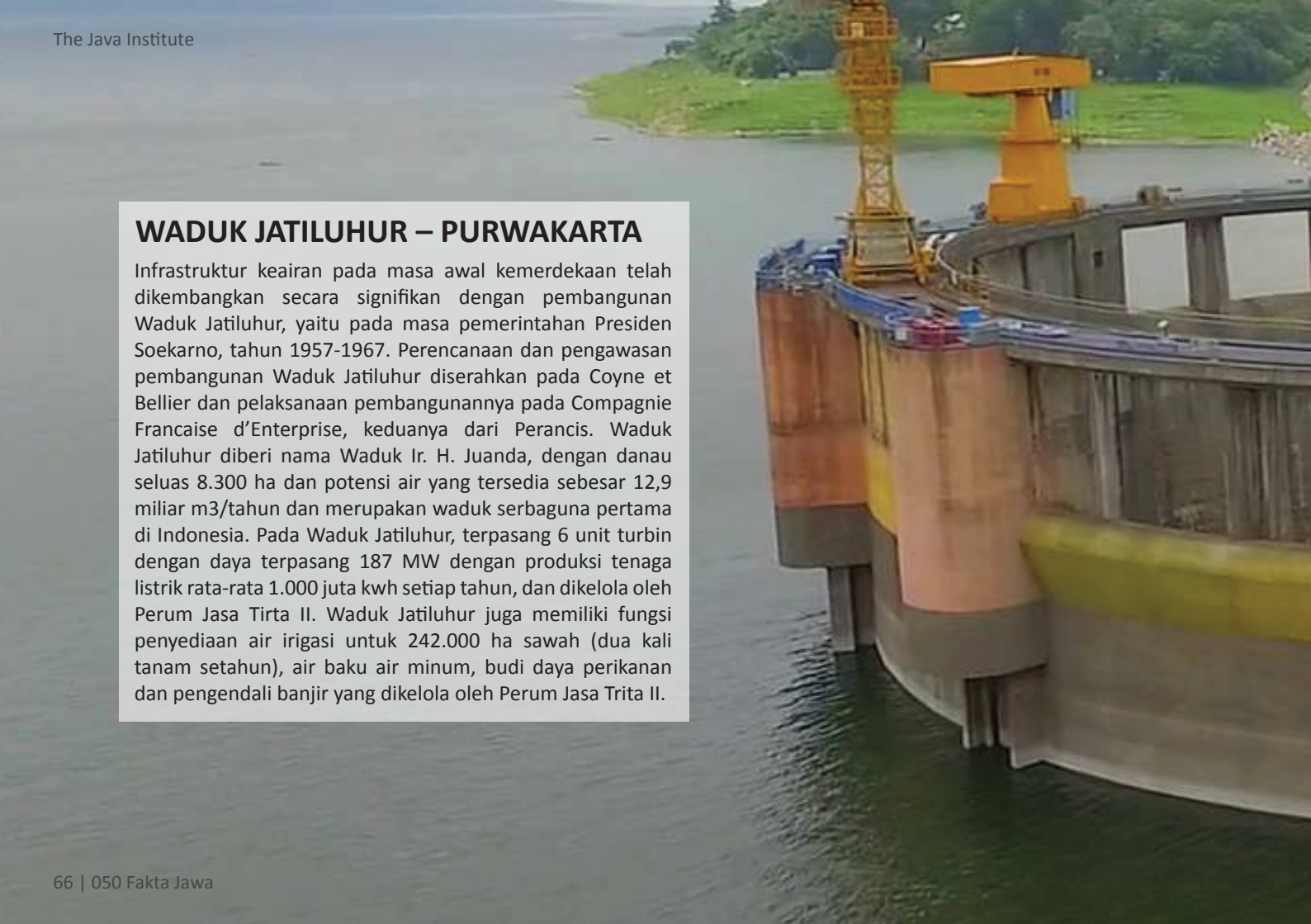
foto: wikimedia

N
Cheribon
Pacoalongan
Tagal
Candaal
Samarang
Damak
Rembang
Lassum
Toeban
Grissee
Soerabaja
MADOERA
CHERIBON
JAVA
Souracarta
VORSTENLANDEN MATARAM
Djioedjoecarta
Pasoeroean
Probolinggo
Panaroecan
MALANG
BALAMBANGAN
OOST HOEK

BENDUNG WALAHAR - KARAWANG

Pada masa penjajahan Belanda, infrastruktur keairan dibangun untuk kepentingan irigasi, di antaranya Bendung Walahar, yang dibangun mulai tahun 1918 dan selesai serta mulai beroperasi pada tahun 1925. Bendung Walahar yang dulu dikenal dengan nama Parisdo, terletak di Desa Walahar, Kecamatan Klari, Kabupaten Karawang. Tujuan utama pembangunan bendungan ini untuk menunjang sistem irigasi bagi ribuan hektar persawahan di daerah Karawang yang merupakan pemasok utama kebutuhan beras di Indonesia pada saat itu. (MIRS)

Foto: wikipedia



WADUK JATILUHUR – PURWAKARTA

Infrastruktur keairan pada masa awal kemerdekaan telah dikembangkan secara signifikan dengan pembangunan Waduk Jatiluhur, yaitu pada masa pemerintahan Presiden Soekarno, tahun 1957-1967. Perencanaan dan pengawasan pembangunan Waduk Jatiluhur diserahkan pada Coyne et Bellier dan pelaksanaan pembangunannya pada Compagnie Francaise d'Enterprise, keduanya dari Perancis. Waduk Jatiluhur diberi nama Waduk Ir. H. Juanda, dengan danau seluas 8.300 ha dan potensi air yang tersedia sebesar 12,9 miliar m3/tahun dan merupakan waduk serbaguna pertama di Indonesia. Pada Waduk Jatiluhur, terpasang 6 unit turbin dengan daya terpasang 187 MW dengan produksi tenaga listrik rata-rata 1.000 juta kwh setiap tahun, dan dikelola oleh Perum Jasa Tirta II. Waduk Jatiluhur juga memiliki fungsi penyediaan air irigasi untuk 242.000 ha sawah (dua kali tanam setahun), air baku air minum, budi daya perikanan dan pengendali banjir yang dikelola oleh Perum Jasa Trita II.

Foto: NR_Aerial

PABRIK GULA GONDANG BARU – KLATEN

Pembangunan infrastruktur pabrik gula menjadi salah satu kegiatan penting pada masa penjajahan Belanda. Pada masa penjajahan Belanda, gula merupakan komoditas ekspor yang sangat penting, bahkan pemerintah Hindia Belanda merupakan salah satu negara pengekspor gula terbesar di dunia saat itu. Salah satu pabrik gula dari 95 pabrik gula di Jawa dan 9 pabrik gula di Jawa Tengah adalah Pabrik Gula Gondang Baru, yang terletak di Kabupaten Klaten. Pabrik Gula Gondang Baru semula dinamakan Pabrik Gula Gondang Winangoen, yang didirikan tahun 1860 oleh N.V. Klatensche Cultur Maatschappij yang berkedudukan di Amsterdam Belanda. Pada masa awal berdirinya Pabrik Gula Gondang Baru, operasional dilakukan oleh keluarga Jongkhervan der Wijk dan dilanjutkan oleh N.V Mirrandolle Voute & Co yang berkedudukan di Semarang. Nama pabrik gula Gondang Winagoen diambil dari nama Kawedanan tempat pabrik didirikan. Pada masa penjajahan Jepang (1942-1945), pimpinan pabrik dipegang oleh orang Jepang, Niskia dan Inogaki, tetapi masih dibantu oleh MFN Breemers.

Foto: Kebudayaan.kemdikbud.go.id

Setelah Indonesia merdeka, pabrik gula ini menjadi milik pemerintah Republik Indonesia. Pengelolaannya diserahkan kepada Badan Penyelenggara Perusahaan Negara (BPPGN). Pada tahun 1957, Pabrik Gula Gondang Winangoen diubah namanya menjadi Pabrik Gula (PG) Gondang Baru dengan bentuk Perseroan Terbatas (PT), yang dikuasai dan diawasi oleh PPN Unit Semarang. Berdasarkan Peraturan Pemerintah (PP) No. 164 tanggal 1 Juli 1964, PT. PG Gondang Baru dimasukkan ke dalam PPN Jateng V di Solo, selanjutnya diubah namanya menjadi PG Gondang Baru. Pada perkembangannya, dengan terbitnya PP No. 14 tanggal 13 April 1968,maka PPN Jateng V dibubarkan dan dibentuk Perusahaan Negara Perkebunan (PNP) XVI yang berkedudukan di Solo, di mana PG Gondang Baru termasuk ke dalam wilayah ini. Kemudian dengan adanya PP No. 11 tanggal 1 April 1981 PNP XVI dibubarkan dan digabungkan ke dalam PTP XV-XVI (Persero) yang berkedudukan di Solo. Sejak 9 Mei 1994 PTP XV-XVI (Persero) dikelola oleh PTP XXI-XXII dan selaku direksi berkedudukan di Surabaya, dan pada tahun 1996 PG Gondang Baru masuk PT. Perkebunan Nusantara IX (Persero) hingga saat ini.

Pabrik Gula Gondang Baru menyimpan sejarah dan keunikan tersendiri, maka didirikanlah Museum gula atas prakarsa Bapak Soepardjo Roestam (Gubernur Jawa Tengah) dan Bapak Ir. Waryatmo (Dirut PTP XV-XVI) yang diresmikan pada 11 September 1982 dalam rangka menyambut kongres International Society of Sugar Cane Technology XIX (ISSCT XIX) yang anggotanya terdiri dari ahli gula seluruh dunia di Pasuruan (22 Agustus 1986). Museum ini didirikan di sebuah gedung kuno bekas tempat tinggal di sebelah barat Pabrik Gula Gondang Baru. Bangunan museum berada di areal seluas 1.261,20 meter persegi dengan luas bangunan 240 meter persegi yang terdiri dari ruang pameran tetap, perpustakaan, dan musholla, serta dilengkapi dengan tambahan ruang auditorium seluas 753 meter persegi. Pengelolaan museum diserahkan kepada PTP. XV – XVI (Persero) yang berkedudukan di Surakarta dan Pabrik Gula Gondang Baru. (MIRS)

GEDUNG LAWANG SEWU - SEMARANG

Infrastruktur gedung perkantoran pada masa penjajahan Belanda di Semarang adalah gedung Lawang Sewu. Kata Lawang Sewu berasal dari bahasa Jawa, yang jika diartikan ke dalam Bahasa Indonesia memiliki arti “seribu pintu”. Sebutan sewu (seribu dalam bahasa Jawa), merupakan penggambaran masyarakat atas jumlah pintu yang dimiliki Lawang Sewu, yang sangat banyak, sehingga diibaratkan sejumlah seribu pintu, meski dalam kenyataannya hanya terdapat 429 buah pintu. Kesan banyaknya jumlah pintu tersebut juga diakibatkan oleh jumlah jendela yang tinggi dan lebar yang membuat jendela tersebut nampak seperti pintu.

Pada awalnya, gedung Lawang Sewu merupakan kantor pusat dari NIS (Het Hoofdkantoor Van de Nederlandsch – Indische Spoorweg Maatscappij, NIS). NIS adalah perusahaan kereta api swasta di masa Belanda yang pertama kali membangun jalur kereta api di Indonesia, dengan trayek kereta untuk menghubungkan Semarang dengan Surakarta dan Yogyakarta (Vorstenlanden) pada tahun 1867.

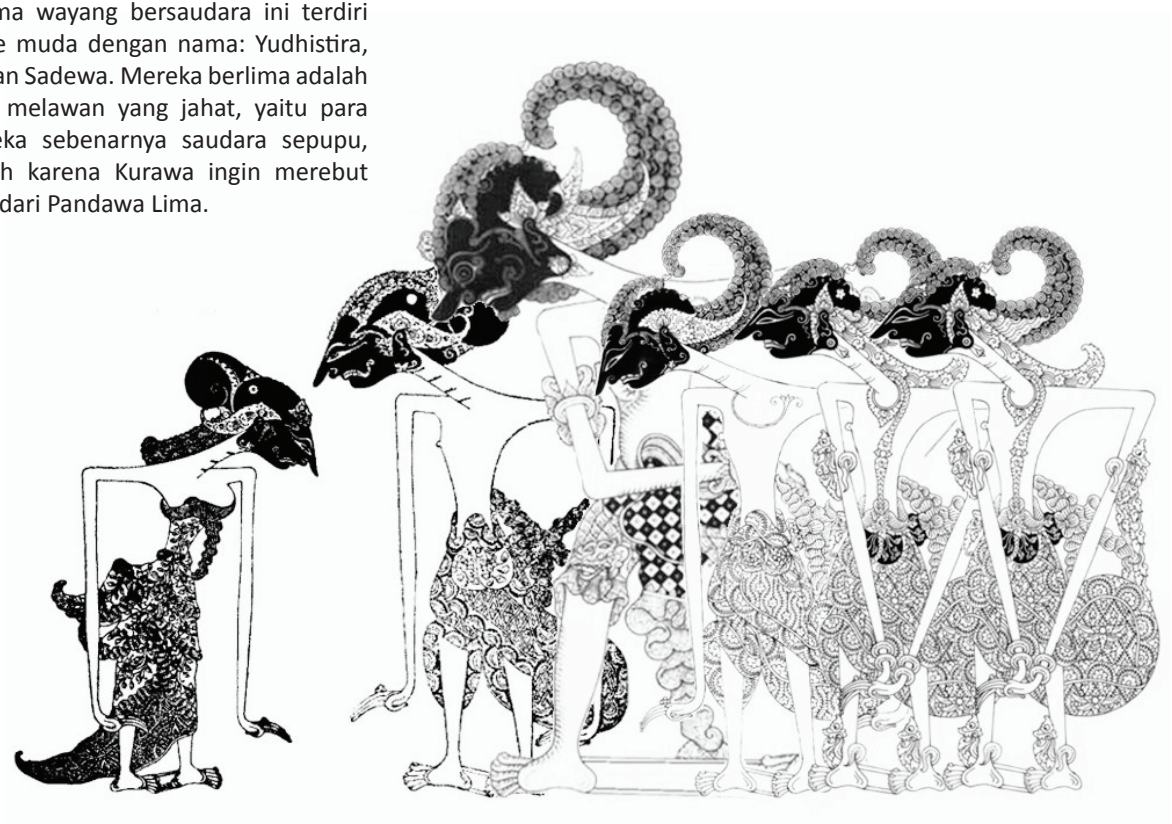
Pembangunan gedung Lawang Sewu dimulai pada Februari 1904 dan selesai di tahun 1907. Bangunan yang dikerjakan pertama kali adalah rumah penjaga dan percetakan, diteruskan dengan bangunan utama. Kantor pusat NIS yang dikenal saat ini sebagai gedung Lawang Sewu merupakan bangunan besar berlantai 2 yang berbentuk L, sebagai karya arsitek dari J.F Klinkhamer dan Ouendag dengan gaya Renaissance Revival. Setelah digunakan beberapa tahun, perluasan kantor dilaksanakan dengan membangun gedung tambahan pada tahun 1916 – 1918.

Setelah ditinggal oleh NIS, bangunan ini difungsikan oleh penjajah Belanda dan Jepang sebagai penjara. Setelah Proklamasi Kemerdekaan, gedung Lawang Sewu menjadi saksi mata atas peristiwa Pertempuran Lima Hari di Semarang (14 Oktober – 19 Oktober 1945) antara pemuda AMKA atau Angkatan Muda Kereta Api melawan Kempetai dan Kidobutai dari tentara Jepang.

Oleh sebab itu, Pemerintah Kota Semarang dengan Surat Keputusan Wali Kota Nomor 650/50/1992 memutuskan bahwa gedung Lawang Sewu dimasukkan dalam 102 bangunan kuno bersejarah di Kota Semarang yang wajib dilindungi. Dalam perkembangannya, gedung Lawang Sewu juga pernah digunakan sebagai kantor dari Djawatan Kereta Api Repoeblik Indonesia atau yang sekarang dikenal sebagai PT. Kereta Api Indonesia. Setelah beberapa waktu gedung Lawang Sewu terbengkelai, tidak terurus, kotor, dan mulai ada kerusakan, PT. KAI mulai melakukan pemugaran bangunan. Pemugaran gedung Lawang Sewu selesai pada bulan Juni 2011 dan kembali dibuka untuk masyarakat umum pada tanggal 5 Juli 2011. Saat ini Gedung Lawang Sewu menjadi destinasi pariwisata dan juga bangunan bersejarah yang ada di kota Semarang, ibukota Provinsi Jawa Tengah. (MIRS)

FILOSOFI PANDAWA LIMA

Pandawa lima adalah tokoh wayang yang selalu digambarkan bersama dan saling mendukung dalam cerita Mahabarata. Lima wayang bersaudara ini terdiri dari yang paling tua ke muda dengan nama: Yudhistira, Bima, Arjuna, Nakula dan Sadewa. Mereka berlima adalah tokoh yang baik yang melawan yang jahat, yaitu para raksasa Kurawa. Mereka sebenarnya saudara sepupu, namun menjadi musuh karena Kurawa ingin merebut kerajaan Hastina putra dari Pandawa Lima.



Nama dari tokoh2 wayang ini ternayata mempunyai makna tersendiri:

1. Yudhistira atau Puntadewa adalah kakak tertua. Dalam jari manusia, yang paling besar bentuknya adalah ibu jari. Sebagai yang tertua, Yudhistira atau jempol jari Jawa yang biasanya dipakai untuk mempersilahkan oarng dengan mengatakan “monggo” menjadi contoh agar manusia bertingkah laku sopan dan mempunyai karakter yang mau menerima keadaan apapun, termasuk adanya kehidupan yang susah.

2. Bima atau Werkudoro digambarkan sebagai jari telunjuk. Ia bertubuh tinggi besar dan wajah yang menakutkan namun mempunyai sifat yang ramah dan lurus pemikirannya. Seperti jari telunjuk yang lurus, jika ingin melakukan sesuatu, Bima tidak mau diganggu karena akan mengerjakan tugasnya sampai tuntas. Walau garang wajahnya, kepalanya lebih sering menunduk sebagai simbol bahwa ia menghormati sesamanya.

3. Arjuna atau Janaka disamakan dengan jari tengah. Sebagai yang ditengah, ia digemari oleh banyak tokoh di sekitarnya. Ia dikenal sebagai tokoh yang mempunai wajah yang tampan dan menjadi idaman banyak wanita , terutama dikarenakan ia dapat menyenangkan hati para wanita dengan cara bicaranya yang lembut.

4. Nakula dan Sadewa adalah tokoh wayang yang kembar. Nakula adalah yang menjadi kakak dari si kembar. Sadewa digambarkan sebagai tokoh yang dermawan dan selalu berpenampilan yang rapi. Hal ini sesuai dengan julukan jari keempat manusia, yaitu jari manis. Ia sebenarnya juga lebih tampan daripada Arjuna yang berjambang. Sebagai smbol tokoh yang manis, Nakula juga mempunyai sifat yang suka memberi keharmonisan kehidupan. Itulah antara lain mengapa cincin pernikahan juga dikenakan di jari manis.

5. Sadewa adalah kembaran Nakula yang dianggap sebagai yang termuda dari keluarga wayang Pandawa. Ia juga tampan dan rapi selain menjadi anggota keluarga yang memberi kestabilan dalam hidup. Dalam tangan manusia, Sadewa adalah jari kelingking. Oleh karena menjadi yang terakhir, ia biasa diberi tugas untuk membersihkan. Dalam cerita wayang Jawa, Sadewa adalah tokoh yang mampu membersihkan Bethari Durga yang jahat untuk kembali menjadi Dewi Uma yang baik hati kembali

Seperti tangan manusia yang hanya dapat bekerja dengan baik apabila kelima jarinya utuh untuk dapat bekerjasama melakukan sesuatu yang baik, maka inilah sebabnya tokoh wayang Pandawa Lima selalu bersatu untuk memberikan yang terbaik bagi kehidupan manusia. Angka lima menjadi angka yang istimewa bagi rakyat Indonesia karena bergantung pada kelima sila Pancasila yang adalah pedoman bagi kehidupan manusia yang baik dan saling menghormati satu sama lain. (EMD)

FILOSOFI GUNUNGAN

Gunungan Jawa biasanya digunakan oleh seorang dalang Jawa untuk membuka dan menutup pagelaran wayang, misalnya dalam wayang purwa, wayang gedog, wayang krucil, wayang golek, dan wayang suluh. Selain membuka dan menutup, juga dipakai sebagai tanda untuk pergantian babak dan menggambarkan adanya pohon, angin, samudra, gunung, halilintar dan efek alam lainnya untuk menjadi media perubahan bentuk karakter-karakter yang ada di wayang. Tidak banyak yang mengetahui bahwa ada dua jenis gunungan, yaitu Gunungan Blumbangan (perempuan) dan Gunungan Gapuran (laki-laki). Gunungan Jawa biasanya digunakan dalam sebuah pagelaran dan terbuat dari kulit kerbau. Gunungan tidak hanya mempunyai macam warna yang indah namun memuat juga ukiran-ukiran yang kompleks serta adanya berbagai simbol maupun karakter hewan yang mengandung makna filosofis yang unik.

Bentuk gunungan meruncing seperti bentuk gunung sungguhan. Bentuk meruncingnya ke atas adalah juga pengakuan bahwa manusia dapat hidup karena mempunyai Tuhan Allah yang dapat dituju di atas. Gunung adalah simbol asal muasal kehidupan manusia yang harus mempunyai tiga tingkatan, yaitu adanya pohon, hewan dan pintu gapura. Pohon yang dimaksud adalah pohon sumber kehidupan. Hewan yang ada di gunungan mempunyai arti tertentu, yaitu antara lain, ada kerbau (pemalas), monyet (serakah), ular (licik), banteng (lambang roh kekuatan nafsu), harimau (lambang roh emaosional/ pemarah), naga (lambag roh kekuatan nafsu Sufiah), burung garuda (lambang roh kekuatan nafsu Muhmainah). Pintu gapura adalah simbol pintu untuk menuju ke surga. Untuk ke pintu itu, manusia harus melewati 7 anak tangga yang mempunyai pitutur atau nasehat bahwa yang hidup pasti mati. Dalam menuju puncak kehidupan, seseorang perlu mendapatkan pitulungan untuk melalui 4 cabang pohon yang melambangkan berbagai bentuk nafsu manusia.

Gunungan diibaratkan juga sebagai hutan rimba-nya manusia yang dihidupi oleh binatang burung dan ular. Burung adalah simbol langit dan maskulinitas, sedangkan ular adalah simbol bumi dan feminitas. Oleh karena itu, di dalam gunungan ke dua hewan ini diperlihatkan dan dikawinkan agar bumi menjadi tempat yang subur bagi kehidupan manusia. (EMD).

MIE ONGKLOK - WONOSOBO

"Mi Ongklok" adalah makanan khas Wonosobo dan sekitarnya yang berasal dari kependekan kata "bakmi' ongklok". Mi rebus tersebut dibuat dengan racikan khusus menggunakan kubis/kol (Brassica oleracea), potongan daun kucai (Allium tuberosum) serta kuah kental terbuat dari tepung kanji/tapioka yang disebut"loh". Perebuan mi menggunakan keranjang kecil yang terbuat dari anyaman bambu yang distilahkan dengan 'ongklok'. Mi ongklok ini banyak dijual di berbagai warung dan rumah makan di kota Wonosobo. Penyajian mi ongklok biasaya disertai makanan pendamping lain seperti sate sapi, tempe mendoan/tempe kemul, serta keripik tahu. Makanan penyerta tersebut selain menambah nikmat rasa mi ongklok juga meningkatkan kandungan gizi makanan tersebut. (CHR)

BREM - JAWA TENGAH DAN JAWA TIMUR

"Brem' adalah produk pangan fermentasi, dapat berupa makanan padat yang berasal dari pemekatan dan pengeringan cairan tape ketan, namun ada juga brem dalam bentuk cair. Brem terbagi menjadi 3 jenis, yaitu Brem Madiun yang memiliki warna putih kekuningan dengan rasa yang manis-asam (Gambar 1). Kemudian ada Brem Wonogiri yang berwarna putih dengan rasa manis dan sangat mudah larut, bentuknya bulat tipis (Gambar 2). Ketiga adalah Brem Bali yang berupa minuman beralkohol dari air tape ketan yang kemudian diperam selama beberapa waktu supaya kadar alkoholnya meningkat (Gambar 3).

Gambar 2. Brem padat wonogiri

Gambar 1. Brem padat madiun

Gambar 3. Brem cair Bali

Tabel 1. Kandungan gizi pada 100 gram brem padat

Berat (per 100 gram)	Kalori	Karbo (g)	Protein (g)	Lemak (g)
Brem	249	58	3,4	0,4

Bahan dan cara pembuatan Brem padat
Bahan:
Beras ketan
Ragi (1%)
Gula pasir ±30%

Keterangan
Presentase ragi dari berat ketan yang telah dikukus
Presentase gula pasir dari berat cairan yang digunakan untuk brem
Cara membuat
a. Rendam beras ketan dalam air selama 12 jam.
b. Bilas dengan air hingga bersih
c. Masak beras ketan dengan perbandingan air (1:2) hingga semua air terserap. Kukus hingga matang, angkat, dan angin-anginkan hingga dingin.
d. Taburi ketan dengan ragi bubuk Saccharomyses cerevisiae, letakkan dalam wadah yang tertutup rapat.
e. Simpan selama 5-6 hari (diperam).
f. Pres tape ketan yang sudah masak untuk memisahkan air dengan ampasnya.
g. Tambahkan gula dalam cairan ketan, masak hingga mendidih dan kental. Angkat dan letakkan dalam wadah dengan cetakan persegi atau bulat, diatur dengan ketebalan 1 cm dan dibiarkan selama semalam. Kemudian dikeringkan di bawah sinar matahari supaya benar-benar kering sehingga punya umur simpan yang panjang. (CHR)

Sumber : Good Indonesian Food

LONTONG BALAP – JAWA TIMUR

Lontong balap adalah makanan khas dari Surabaya, Jawa Timur. Sajian ini terdiri dari beberapa potong lontong, lentho (perkedel dari singkong dan kacang tolo yang digoreng), tahu goreng kering, dan taoge yang kemudian disiram dengan kuah. Sajian tersebut akan lebih nikmat jika dihidangkan dengan sate kerang. Sate kerang ini terbuat dari kerang rebus yang kemudian diolah dengan bumbu sate dan disajikan dengan tusuk sate.

Penamaan "Lontong Balap" ini cukup unik karena menggunakan kata "balap". Nama tersebut berasal dari gaya jualan para pedagang makanan tersebut di masa lalu. Saat berjualan mereka menggunakan pikulan besar untuk menampung dua kuali tanah liat yang berat (berisi kuah dan bahan-bahan yang digunakan). Karena beban yang dipikul berat, para pedagang mempercepat dalam berjalan agar cepat sampai tujuan sehingga terlihat seolah seperti "balapan" (saling mendahului) sehingga disebutlah "Lontong balap". Namun saat ini sudah jarang ditemui penjual lontong balap yang masih menggunakan pikulan karena para pedagang lontong lebih senang memilih menetap dalam berjualan.

Tabel 1. Kandungan gizi pada per porsi lontong balap

	Kalori	Karbo	Protein	Lemak
total per porsi	**266**	**48**	**15**	**4**

http://catatanwanita.com/diet-pengganti-nasi/

Bahan dan cara pembuatan “lontong balap”:
Bahan:
5 buah lontong
1 buah (400 gram) tahu putih, digoreng, dipotong-potong
1 batang daun bawang, diiris halus
1 sdm bawang merah goreng untuk taburan
300 g taoge

Bahan Lentho:
150 gram singkong parut
15 gram kacang tolo, direbus
1 batang daun bawang, diiris halus
½ sdt garam
1 siung bawang putih, digoreng, dihaluskan
¼ sdt ketumbar bubuk
¼ sdt sendok teh gula pasir
Minyak untuk menggoreng

Bahan Kuah:
2 siung bawang putih, diiris tipis
3 butir bawang merah, diiris tipis
1 lembar daun salam
1 cm lengkuas, dimemarkan
2 cm jahe, dimemarkan
1 sdm kecap manis
1 sdt garam
¼ sdt merica bubuk
¼ sdt gula pasir
300 ml air kaldu ayam (dari rebusan tulang ayam)
1 sdm minyak untuk menumis

Bahan Sambal Petis (dihaluskan):
6 buah cabai rawit merah, direbus
2 ½ sdt petis udang
1 sdm kecap manis
1 siung bawang putih, direbus
1 sdt air

Cara membuat:
a.Lentho: aduk rata singkong, kacang tolo, daun bawang, garam, bawang putih, ketumbar bubuk, dan gula pasir. Bentuk bulat pipih. Goreng sampai matang.
b.Kuah: panaskan minyak. Tumis bawang putih, bawang merah, daun salam, lengkuas, dan jahe sampai harum. Masukkan air kaldu ayam, kecap manis, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak sampai mendidih.
c.Sajikan lontong, tahu goreng, dan lentho yang sudah dipotong-potong, taoge lalu disiram dengan kuah panas lalu taburi daun bawang dan bawang merah goreng serta diberi sambel petis.
Keterangan : resep di atas dapat digunakan untuk 5 porsi (CHR)

RUJAK CINGUR - JAWA TIMUR

Rujak cingur salah satu makanan popular dari Surabaya dan dikenal luas di Jawa timur. Makanan tersebut menggunakan kata “rujak” dan “cingur’, karena kandungan bahan-bahan yang digunakan. “Cingur” dalam bahasa Jawa kasar berarti “mulut” dari kata “congor’. Pada rujak cingur digunakan irisan mulut atau moncong sapi yang direbus dan dicampurkan ke dalam hidangan. Penggunaan kata “rujak” karena dalam hidangan tersebut juga ditambahkan irisan beberapa jenis buah seperti timun, kerahi (krai, yaitu sejenis timun khas Jawa Timur), bengkuang, mangga muda, nanas dan kedondong. Penyajian rujak cingur juga ditambahkan lontong, tahu, tempe, serta sayuran seperti kecambah/taoge, kangkung, dan kacang panjang.

Semua bahan tadi dicampur dengan saus atau bumbu yang terbuat dari olahan petis udang, air matang untuk sedikit mengencerkan, gula/gula merah, cabai, kacang tanah yang digoreng, bawang goreng, garam, dan irisan tipis pisang biji hijau yang masih muda (pisang klutuk).

Saus/bumbu dicampur dengan cara diulek kemudian ditambahkan aneka buah, sayuran serta irisan cingur sehingga menjadi hidangan rujak cingur dengan rasa menyatu dan lezat. Untuk menambah rasa nikmat dalam menyantap rujak cingur maka dilengkapi dengan kerupuk. (CHR)

MBAK SINTA AMIS PISAN EUY

Menurut Kamus Besar bahasa Indonesia (KKBI), homonim adalah kata yang memiliki ejaan dan pengucapan yang sama namun memiliki makna berbeda. Perbedaan makna ini dapat terjadi karena kata tersebut berasal dari sumber yang berbeda. Sepuluh (10) kata berikut ini nampaknya merupakan contoh homonim dalam bahasa Jawa dan bahasa Sunda. (BRW)

No	Kata	Bahasa Jawa	Bahasa Sunda
1	Amis	Berbau anyir	Manis
2	Angel	Sulit	Bantal
3	Atos	Keras	Sudah
4	Cokot	menggigit	Mengambil
5	Gedhang	Pisang	Papaya
6	Kasep	Terlanjur/terlambat	Ganteng
7	Pisan	Sekali	Sangat
8	Sangu	Bekal/uang saku	nasi
9	sampeyan	Kamu/anda	kaki
10	Urang	Udang	Saya/aku

JAWA DAN SUMBA

Hubungan paling awal Jawa dan Sumba, sebuah pulau di Provinsi Nusa Tenggara Timur, tidak diketahui dengan pasti, namun seperti yang dicatat oleh de Roo (1906), kerajaan Majapahit, pada abad ke 14, menganggap pulau Sumba sebagai salah satu wilayah kekuasaannya. Yang jelas saat ini pengaruh Jawa dapat dijumpai pada nama orang Sumba (misalnya Maramba Jawa, yang secara harafiah berarti bangsawan dari Jawa). Juga ada tempat di Sumba Timur yang bernama Mau Jawa (tempat tinggal/naungan orang Jawa). Sebenarnya kata Jawa tidak hanya merujuk pada orang Jawa semata tetapi juga pada orang “luar Sumba.” Orang “bule” misalnya disebut tau jawa bara (orang Jawa putih). (BRW)

ASAL-USUL NAMA SEMARANG

Paling tidak ada 2 versi asal usul nama Semarang. Konon pada akhir abad ke 15, Ki Ageng Pandan Arang, seorang pangeran dari Kesultanan Demak, ke daerah Bergota untuk menyebarkan agama Islam. Sultan Pandan Arang lalu mendirikan pesantren di daerah tersebut dimana tumbuh pohon asam (asem) namun dalam jumlah yang tidak banyak, alias jarang (arang-arang). Lama kelamaan, daerah tersebut dinamakan Semarang yang berarti "asamnya jarang-jarang" (asem arang-arang). Versi lain mengungkapkan bahwa nama Semarang berasal dari kata "Sam Bao Long," sebuah nama yang diberikan oleh orang Cina Muslim. Seiring waktu, penduduk setempat menyederhanakannya dengan ucapan "Semarang." (BRW)

TUMPLAK PUNJEN

Tumplak Punjen artinya semua anak dipunji semua setelah dimantukan, upacara ini dilakukan oleh mantu terakhir oleh orang tua mempelai wanita dengan cara menumpahkan punjen. Tujuannya adalah menyampaikan syukur karena telah dapat menuntaskan kewajiban orang tua untuk menikahkan putri-putrinya telah selesai. Punjen berisi uang, beras kuning, dan bumbu dapur atau rempah-rempah boleh juga ditambah dengan hadiah/parsel yang lebih berharga lainya (Joko Hardoyo, 2018). Punjen merupakan simbol dari harta benda hasil jerih payah orang tua dari sejak berumah tangga dulu. Tumplak Punjen di laksanakan sebelum acara mapag besan / metuk besan (menjemput besan).

Acara ini dimulai dengan cara Salah seorang anak yang mewakili menyampaikan pernyataan atau sambutan yang ditujukan kepada bapak dan ibunya. Kemudian dilaksanakan sungkem di mulai dari anak yang tertua hingga pengantin (anak yang terakhir), suami istri (semua mantu cucu dan cicit).

Kemudian diberikan bingkisan punjen. Hal ini menandakan teladan orang tua berupa kerelaan, adil dan bersyukur. Setelah itu bapak ibu seperti menyebar udhik-udhik dan semua anak, mantu dan cucu, serta hadirin boleh berebut mengambil sebaran undhik-undhik tersebut, dan bapak ibu harus menyisakan isi bokor atau undhik-undhik di dalam bokor sebagai syarat tumplak punjen untuk anak terakhir. Acara ini menandakan bahwa selesai sudah tugas sebagai orang tua dan kini mereka akan menjalani kehidupan baru minandhita yaitu tempat untuk memberikan petunjuk tentang kehidupan. (WK)

SIRAMAN

Siraman adalah upacara adat ritual yang dilakukan sebelum upacara pernikahan adat Jawa. Makna siraman sendiri agar para calon pengantin membersihkan diri dan hati sehingga semakin mantap untuk melangsung pernikahan. Siraman sendiri memiliki arti "memandikan", yang dipercaya sebagai simbol membersihkan diri agar bersih dan suci secara lahir dan batin sebelum menjalani hidup rumah tangga. Orang yang "memandikan" pun hanya orang yang dituakan, yang sudah memiliki putra dan mempunyai budi pekerti yang dapat dijadikan teladan karena akan diminta berkahnya. Jumlah orang yang akan memandikan ditetapkan pitu (tujuh) yang berarti pitulungan. Siraman ini akan diakhiri oleh sesepuh (orang yang dituakan) dengan memecah kendi/klenthing dari tanah liat

Perlengkapan acara Siraman terdiri dari air yang berasal dari 7 sumber mata air, gayung siraman, untaian padi kuning keemasan yang menyertai gayung tersebut melambangkan merunduk dan mengayomi keluarga. Bubur Sengkolo memiliki arti sebagai penolak bencana sehingga semua dapat berjalan lancar (Sri Hartatiek, 2018). Sesaji yang disiapkan berupa rebusan umbi umbian yang tumbuh dalam tanah dimaknakan agar rumah tangga yang nanti akan dibina oleh sang pengantin akan mempunyai pondasi yang kuat. Tumpeng Robyong yang bermakna harapan akan keselamatan, kesuburan dan kesejahteraan; Kreweng,yaitu uang dari tanah liat yang akan digunakan untuk membeli cendol dalam acara "dodol dawet". Selain itu, disiapkan mangkuk air bunga dan gunting untuk upacara potong rambut setelah siraman, serta sekop mini penggali lubang untuk upacara tanam rikmo (tanam rambut). (WK)

REFERENSI:

Alamsyah, Y. (2006). Kue Basah dan Jajan Pasar. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Cahyono, A. (2006). Seni Pertunjukan Arak-arakan dalam Upacara Tradisional dugdheran di Kota Semarang. Harmonia Jurnal Pengetahuan dan Pemikiran Seni, VII (3), September- Desember , https://media.neliti.com/media/publications/66475-EN-seni-pertunjukan-arak-arakan-dalam-upaca.pdf

Daftar Komposisi Bahan Makanan (1990). Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

Setiawan, D. (2007). Atlas Tumbuhan Obat Indonesia 4. Jakarta: Puspa Swara.

De Roo Anderwerelt (1906) dalam Forth, G. (1981). Rindi: An Ethnographic Study of a Traditional Domain in Eastern Indonesia. The Hague: Martinus Nijhoff.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (1996).

Frazer, J.G. (1994). The Golden Bough- A New Abridgement. Oxford: Oxford University Press, p. 99

Hidayat, H. (2016) Bab III DEskripsi Filosofis Wayang Gunungan, Digilib UIN Sunan Amel Surabaya. http://digilib.uinsby.ac.id/6366/7/Bab%203.pdf

Iguchi, M. 2014. Java Essay: The History and Culture of a Southern Country. Troubador Publishing, Ltd.

Kushendrawati, S.M. (2016). Wayang dan Nilai-nilai Etis: Sebuah Gambaran Sikap Hidup Orang Jawa. Paradigma, Jurnal Kajian Budaya, paradigma.ui.ac.id/index.php/paradigma/article/download/21/pdf

Laksana, C.A. (2016) 66 II. Tinjauan Pustaka A. Jamu Beras Kencur Definisi. e-journal.uajy.ac.id/10370/3/2BL01222.pdf

Nasution, A.W.Z. (2018). Pandawa Lima: Game Pewayangan Legenda Mahabharata untuk Pengenalan Budaya Indonesia. Universitas Telkom. http://openlibrary,telkomuniversity.ac.id/pustaka/-files/102351/jurnal_eproc/pandawa-lima-game-pewayangan-legenda-mahabhrata-untuk-pengenalan-budaya-indonesia.pdf.

Prastiwi, S.S. & Ferdiansyah, F. (2018). Review Artikel: Kandungan dan Aktivitas Farmakologi Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia S.) Farmaka, Supolemen 15 (2). jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/download/12964/pdf

Rahmani, A.N.S. (2016). Bab I Pendahuluan A. Latar Belakang Penggunaan obat herbal. eprints.ums.ac.id/42315/6/BAB%20I.pdf

Selpiana, Ulfa, A., & Maryam, M. (2015) Pemanfaatan Sari Buah Ceremai (Phyllanthus Acidus) sebagai Alternatif Koagulan Lateks. Jurnal Teknik Kimia, 2a (1), Januari. jtk.unsri.ac.id/index.php/jtk/article/download/196/199

Supriyadi, S. (2018). Pemanfaatan Tanaman Lerak sebagai Zat Adiktif pada Sabun. bp2sdm.menlhk.go.id/emagazine/.../114/Sabun%20Lerak%20.pd

Wardani, L.K. (2012). Pengaruh Pandangan Sosio-Kultural Sultan Hamengkubuawana IX terhadap Eksistensi Keraton Yogyakarta. Jurnal Masyarakat dan Kebudayaan Politik, 25 (1). http://repository.petra.ac.id/16087/2/Publikasi2_00011_920.pdf

Website:

http://3.bp.blogspot.com/-u5aCJRVaMBM/VTc1ctFk-JUI/AAAAAAAAAMA/UqnKa-2nptY/s1600/gambang%2Bsemarang.jpg

http://antarinformasi.blogspot.com/2012/11/asal-usul-nama-semarang.html;

http://catatanwanita.com/diet-pengganti-nasi/

http://ccrc.farmasi.ugm.ac.id/?page_id=116; https://www.khasiat.-co.id/buah/cermai.html

http://ccrc.farmasi.ugm.ac.id/?page_id=193

http://facebumen.com/sejarah-lawang-sewu-semarang/

http://id.wikipedia.org/wiki/Berkas:Brem_Madiun.JPG

http://nulis.co.id/?p=10364

http://sejarahlengkap.com/bangunan/sejarah-lawang-sewu

http://sejarahri.com/sejarah-waduk-jatiluhur/

http://semarang.kotamini.com/lawang-sewu-bangunan-bersejarah-di-kota-semarang/

https://7bd86aba206a59981820-a1471e32c826f82a376e3a3b16604284.ssl.cf6.rackcdn.com/2015/08/LawangSewu.jpg

https://dokter.in/manfaat-jamu-beras-kencur-bagi-kesehatan/

https://duniasejarah.com/sejarah-waduk-jatiluhur/

https://en.wikipedia.org/wiki/File:Lawang_Sewu_DYK_edit.jpg

https://goo.gl/images/WD6ypD

https://id.pinterest.com/pin/530510031084835344/?lp=true

https://id.pinterest.com/pin/547117054707242937/?lp=true

https://id.wikipedia.org/wiki/Berkas:Patung_Warak_Ngendog_Semarang.jpg

https://kidemangsodron78.wordpress.com/acara-khusus/tumplak-punjen/

https://klatenqta.wordpress.com/dulu-dan-kini/pabrik-gula-gondang-baru/

https://klinikkecantikan.co.id/perawatan/kulit/manfaat-masker-beras-kencur

https://kumparan.com/joko-parwata/gondang-winangoen-sejarah-gula-di-tanah-jawa

https://manfaat.co.id/manfaat-buah-lerak
http://masterplesir.blogspot.co.id/2016/05/informasi-terbaru-wisata-bendungan.html
http://mbahbuyut.blogspot.co.id/2008/05/trah-dalam-tradisi-masyarakat-jawa.html
https://sandraproject.wordpress.com/2012/03/09/upacara-siraman-adat-jawa/
https://semarangcityheritage.wordpress.com/nederlandse-tij-d/herman-willem-daendels/
http://wanua.blogspot.co.id/2010/02/bendungan-walahar-di-masa-lalu.html
https://warjipermana3215.blogspot.co.id/2011/09/sejarah-bendungan-walahar.html
http://www.berberita.com/2016/04/sejarah-asal-usul-nama-kota-semarang-jawa-tengah.html
https://www.google.co.id/search?q=gambar+masker+wajah+beras+kencur&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=vO269cD2Xe2aAM%253A%252C2o1Dxc0koh33cM%252C_&usg=__0L-Gbb7U-DMNZnzXnslyXRD85XE%3D&sa=X&ved=0ahUKEwiUo7Oox9LaAhVJrY8KHW8_DMgQ9QEILTAC#imgrc=SjnOfd4qmTvCVM
https://www.google.com/search?biw=1468&bih=697&tbm=isch&sa=1&ei=KVT-WqiIIsfdvASepa6QDQ&q=gambar+tahu+pong&oq=gambar+tahu+pong&gs_l=img.3..0i19k1.8494.20188.0.21862.72.30.0.2.2.0.493.3739.8j10j1j3j1.23.0....0...1c.1.64.img..52.20.2281.0..0j0i67k1j0i30k1j0i8i30k1j0i8i30i19k1.0.9F7-9t4U9n8#imgrc=-2nHRk_XXEAuuM):
https://www.google.com/search?q=gambar+rujak+cingur&client=firefox-b&tbm=isch&source=iu&ictx=1&fir=1PvhbwuVuASHBM%253A%252C0aOgaUt7ESAqkM%252C_&usg=__3kE9dA1kOVI0kvsUHCQFxAS8YOY%3D&sa=X&ved=0ahUKEwiC28eLydTbAhXTTn0KHb0tAZUQ9QEIKzAB#imgrc=bMbrscpKGdhV5M
https://www.google.com/search?q=lontong+balap,+wikipedia&client=firefox-b&tbm=isch&tbs=rimg:CXDwMIfXH0fMIjjUd2JiMwRJ0zkCWiIAkCCttTVWtT_1OcGA1Fd-XO4yDx5s8YNKXhdFaHaa-SM-NOBzDSS4Xf4_19LSoSCdR3YmIzBEnTESq1kuJKSiruKhIJOQJaIgCQIK0RIlgdddRG1fIqEgm1NVa1P85wYBHQccUdKm-2pioSCTUV35c7jIPHEWyX6xMRmOGrKhIJmzxg0peF0VoRLEXT5_11cGj0qEgkdpr5Iz404HBF0yjKdz8ZhPioSCcNJLhd_1j_10tEZwXrCasF7LU&tbo=u&sa=X&ved=2ahUKEwjT7ISEwp7bAhXDWysKHW-lA8gQ9C96BAgBEBg&biw=1468&bih=697&dpr=0.7#imgrc=Haa-SM-NOBxVfM
https://www.google.com/search?q=masakan+garang+asem+ayam&client=firefox-b&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwiL4v3v-ovbAhWFbysKHTcLAu4Q_AUICigB&biw=1468&bih=697#imgrc=WjH7Jozg7F3AqM)
https://www.google.com/search?q=mie+ongklok+wonosobo&client=firefox-b&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwii852j2I7bAhUDSo8KHX1VAfMQ_AUICigB&biw=1468&bih=644#imgrc=uLB2gW7HxXNkhM
https://www.google.com/search?q=pembuatan+brem+wonogiri&client=firefox-b&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwj5zer8hqXbAhVaXn0KHR7DCI4Q_AUICigB&biw=1468&bih=697#imgrc=PevMllj4bKTEIM
https://www.google.com/search?q=pembuatan+brem+wonogiri&client=firefox-b&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwj5zer8hqXbAhVaXn0KHR7DCI4Q_AUICigB&biw=1468&bih=697#imgdii=1RmtN3xkjxiKUM:&imgrc=2YXF2HI7w0OsJM
http://www.gurupantura.com/2014/03/sama-kata-beda-arti-bahasa-jawa-sunda.html
https://www.herbaltv.co.id/ternyata-jeruk-nipis-dan-kecap-tidak-sembuhkan-batuk/; https://manfaat.co.id/manfaat-jeruk-nipis-dan-kecap; https://manfaat.co.id/manfaat-jeruk-nipis-untuk-diet-alami; https://manfaat.co/masker-madu-dan-jeruk-nipis.html
https://www.kompasiana.com/efendirust/tumplak-punjen-purna-tugas-sebagai-orang-tua_551259bba333118256ba8315
https://www.kompasiana.com/hariakbar/di-balik-cerita-mistis-lawang-sewu_56169b81139773b90dfd0997
http://wartabepe.staff.ub.ac.id/files/2012/12/Kandungan-Gizi-Ceremai.pdf
https://wisnuwidiarta.com/2013/08/12/accidentally-in-vacation-part-deux-hotel-puri-kiic-walahar-dam-karawang/#jp-carousel-4684
http://www.albert-gieseler.de/dampf_de/firmen5/firmadet54078.shtml
https://www.brilio.net/creator/masker-beras-kencur-untuk-jerawat-092770.html
https://www.brilio.net/kesehatan/tak-disangka-ciplukan-adalah-buah-sakti-punya-16-manfaat-luar-biasa-160111o.html
http://www.egyankosh.ac.in/bitstream/123456789/39142/1/Unit-1.pdf
http://www.kulitcantik.com/cara-membuat-masker-beras-kencur-untuk-wajah-berjerawat/
http://www.organisasi.org/1970/01

http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandun-
gan-gizi-kue-brem-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html#.WwrNy_VQjMw
http://www.mediasemarang.com/2014/06/dugderan-pesta-men-
jelang-ramadhan.html
http://www.pondoksalam.co.id/waduk-jatiluhur-purwakarta/
http://www.ryan-isra.net/lerak-kelerak-werek-rerek-lamu-
ran-manfaat-kegunaan/;https://gpswisataindonesia.wordpress.com/2015/07/
30/lerak/
http://www.seputarpernikahan.com/prosesi-siraman-dalam-per-
nikahan-adat-jawa/
https://www.tokopedia.com/mendutart/wayang-kulit-pandawa-lima-kualitas-i
https://www.wongcungkup.com/satu-kata-tapi-beda-arti/

Buku ini adalah buku terbitan pertama dari The Java Institute (TJI), Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Buku ini mengulas berbagai macam informasi yang unik dari pulau Jawa. Sengaja buku olahan TJI ini dikemas dengan ukuran yang kecil dengan visualisasi yang menarik, dengan informasi teks yang ringan agar dapat menjadi teman obrolan selagi menikmati secangkir kopi atau teh kental dari pulau Jawa.

Fakta-fakta dari pulau Jawa yang patut diketahui dan disebarluaskan telah diejawantahkan secara menarik di buku ini oleh tim TJI. Pembaca tidak hanya disuguhi dengan informasi tentang asal-usul dan adat istiadat orang Jawa, namun juga tentang macam makanan dan rempah-rempah yang biasa dipakai sebagai obat alternatif. Tidak hanya itu, budaya peninggalan dari Arab, Belanda, Cina, dan India yang telah mempengaruhi bentuk bangunan maupun hasil karya tari dan filosofi penduduk jawa juga diulas di buku ini.

Buku ini dapat memperkaya pembaca dengan keunikan yang ada pada pulau Jawa yang mungkin tidak akan didapatkan pada buku yang lain. Selamat Membaca!

ISBN 978-602-6865-56-4

9 786026 865564