

# KEBUDAYAAN, IDEOLOGI, REVITALISASI, DAN DIGITALISASI SENI PERTUNJUKAN JAWA DALAM GAWAI



Editor: Ekawati Marhaenny Dukut  
Desain: Maya Putri Utami



The Java Institute  
Unika Soegijapranata



**KEBUDAYAAN, IDEOLOGI,  
REVITALISASI DAN DIGITALISASI  
SENI PERTUNJUKAN JAWA  
DALAM GAWAI**

**Editor:  
Ekawati Marhaenny Dukat**

**UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA**

# Kebudayaan, Ideologi, Revitalisasi dan Digitalisasi Seni Pertunjukan Jawa dalam Gawai

Pelindung	: Rektor Unika Soegijapranata
Penanggungjawab	: Ka. LPPM Unika Soegijapranata
Editor	: Ekawati Marhaenny Dukut
Cover designer	: Maya Putri Utami
Layouter	: Timothy Androsio Estevanus
Reviewer	: Christin Wibhowo Cecilia Titiek Murniati Ekawati Marhaenny Dukut Hendra Prasetya Lindayani Sentot Suciarto Tjahjono Rahardjo V.G. Sri Rejeki
Penerbitan buku	: Eko Budi Setiono
ISBN	: 978-623-7635-09-3
Edisi	: Ke-1, 2020
Penerbit	: Unika Soegijapranata, Jl. Pawiyatan Luhur IV/1, Bendan Dhuwur, Semarang, 50234
Tilpun	: 024-8441555 (hunting)
Email	: ebook@unika.ac.id

Buku ini menerbitkan makalah-makalah terpilih yang telah dipresentasikan di acara Seminar Nasional TJI (The Java Institute) 2019.  
Buku ini tidak boleh diedit, ditiru, dan diperbanyak oleh siapapun kecuali oleh ijin tim penulis dan penerbit.

## Kata Pengantar

TJI (The Java Institute) adalah sebuah Pusat Studi yang bernaung di bawah LPPM (Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat) di Universitas Katolik Soegijapranata di Semarang yang memiliki perhatian atas studi dan kajian tentang Pulau Jawa. Kegiatan penelitian, pengabdian masyarakat dan publikasi yang diadakan oleh TJI sifatnya multidisiplin karena merangkul para akademisi dari lintas bidang ilmu. Hasil kegiatan TJI diharapkan bermanfaat bagi masyarakat lokal yang tinggal di Pulau Jawa dan masyarakat global yang mempunyai perhatian khusus terhadap fenomena yang berlangsung di Pulau Jawa.

Dalam rangka menambahkan hasil publikasi tentang Pulau Jawa, TJI berkesempatan untuk menggelar Seminar Nasional yang ke-1 dengan tema: **"Kebudayaan, Ideologi, Revitalisasi dan Digitalisasi Seni Pertunjukan Jawa dalam Gawai"**. Rasional penyelenggaraan seminar nasional ini didasari oleh keadaan masyarakat yang mengalami revolusi industry 4.0 yang menitik beratkan pada produk-produk yang berhubungan dengan teknologi, dan atas masuknya masyarakat 5.0 yang menitikberatkan pada sumber daya manusia. Dengan mempunyai masyarakat dimana seni pertunjukan di Pulau Jawa yang tadinya di lapangan terbuka telah berkembang ke lapangan yang tertutup dan lebih sempit yaitu di dalam gawai atau alat teknologi yang ada di dalam tangan kita, budaya dan ideologi masyarakat disinyalir telah mengalami beberapa perubahan yang disadari secara langsung dan tidak langsung, sehingga masyarakat harus pandai untuk mengatur teknologi itu daripada diatur olehnya.

Buku ini yang mempunyai judul yang sama dengan tema Seminar Nasional TJI ke-1, dan telah memilih beberapa makalah untuk diterbitkan dengan mengakomodasi tiga macam topik sebagai bahan diskusi, yaitu:

1. Simbolisasi pesan, makna, dokumentasi, karya sastra, pertunjukan seni Jawa tradisional dan kontemporer dalam teknologi digital,
2. Ideologi pertunjukan seni Jawa yang ditinjau dari dampak globalisasi, lingkungan, sosial, budaya, agama, psikologi, serta politik regulasinya, dan
3. Bisnis dan manajemen revitalisasi seni pertunjukan Jawa melalui inovasi bangunan, packaging, desain, branding dan visualisasi dari generasi X,Y,Z

Semoga diskusi-diskusi yang dipaparkan dalam bentuk makalah di buku ini bermanfaat bagi semua pembaca.

Ekawati Marhaenny Dukut  
Editor

## Daftar Isi

Kata Pengantar .....	i
Daftar Isi .....	ii

### SENI PERTUNJUKAN WAYANG JAWA

Formasi & Transformasi Wayang Jawa dari Masa Lampau sampai Era Digital - Sumarsam .....	1
Wayang Kapsul: Wawasan Budaya Bangsa untuk Kaum Muda - A Arif Setiawan .....	21
Pagelaran Wayang Kulit Sebagai Sarana Pembentukan Karakter Bangsa - Bernadeta Resti Nurhayati & Val. Suroto .....	29
Tinjauan Desain Pada Wayang Superhero Karya Is Yuniarto Sebagai Upaya Meningkatkan Minat Generasi Muda Akan Desain Wayang - Maya Putri Utami .....	50

### SENI PERTUNJUKAN JAWA DALAM MEDIA DIGITAL

Hibrida Budaya dan Manajemen Ruang Seni Pertunjukan Gamelan dalam <i>Youtube</i> - Yosaphat Yogi Tegar Nugroho	71
Viral Sebagai Capaian Baru Estetika Pedalangan Masa Kini - Wejo Seno Yuli Nugroho .....	106
<i>Spirit</i> Seni Pertunjukan Tradisional Jawa dalam Media Digital yang Bersifat <i>Mobile</i> - Arwin Purnama .....	119

Pembentukan Makna Seni Pertunjukan oleh Penikmat Karya  
Seni: Studi kasus *Instagram Location* ISI Solo - Alfons  
Christian Hardjana & Bayu Widianoro ..... 139

## PERAN TEKNOLOGI DALAM SASTRA & BUDAYA DI JAWA

*Piwulang Sastra Jawa Klasik: Modal Konten Update Status yang  
lebih Bermartabat dalam Sosial Media* - Yusro Edy Nugraha  
..... 163

Peran Teknologi dalam Meningkatkan Minat Baca terhadap  
Sastra Jawa Moderen: Sebuah Tinjauan Kritis - Yosep  
Bambang Margono-Slamet ..... 189

Peran Teknologi Digital terhadap Kondisi Psikologis - Christin  
Wibhowo ..... 211

Peranan Generasi Muda dalam Merevitalisasi Sopan Santun  
Jawa Melalui e-Book - Ekawati Marhaenny Dukut..... 220

Perubahan Sajjian Tumpeng Masa Kini di Kota Semarang -  
Lindayani, Laksmi Hartayanie, Sumardi, Miranti Aprodia &  
Fanny Owela ..... 242

Digitalisasi Arsitektur yang Lebih Meng-Indonesia: Kasus  
Pendopo - Ch. Koesmartadi & Gustav Anandhita ..... 262

Bentuk Aransemèn Lagu Ilir-Ilir dalam Lomba Vocal Grup  
Tingkat Nasional FLS2N SMP Tahun 2013 di Medan -  
Gita Surya Shabrina, Slamet Haryono, Widodo ..... 286

Seni Peram Lintas Gender dalam Pertunjukan Tradisional Jawa  
- Nugrahanstya Cahya Widyanta ..... 305

Indeks subyek ..... 322

## Perubahan Sajian Tumpeng Masa Kini di Kota Semarang

Lindayani, Laksmi Hartayanie, Sumardi, Miranti Aprida,  
dan Fanny Owela

lindayani@unika.ac.id; laksmi.hartayanie@unika.ac.id;  
sumardi@unika.ac.id

<sup>1,2,3</sup>Dosen dan <sup>4,5</sup>Mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas  
Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata,  
Semarang

**Abstrak** – Tumpeng merupakan sajian berupa nasi berbentuk kerucut yang ditata pada wadah beralaskan daun pisang dengan kelengkapan lauk-pauk yang bervariasi seperti, ikan, daging, telur, tempe, sayur dan buah. Tumpeng sangat populer di kalangan masyarakat dan umumnya disajikan sebagai hidangan utama serta sebagai salah satu syarat dalam upacara-upacara yang berkaitan dengan daur kehidupan, syukuran, perayaan, maupun ungkapan permohonan. Sebagai salah satu kekayaan kuliner tradisional khususnya daerah Jawa Tengah dan Yogyakarta, maka diperlukan adanya penelitian untuk mendalami perkembangan nasi tumpeng pada masa *modern* saat ini. Penelitian ini bertujuan untuk melakukan identifikasi terhadap kepedulian dan pengetahuan masyarakat mengenai jenis nasi tumpeng, tujuan penggunaan, cara mendapatkan serta teknis pewarisannya di wilayah Kota Semarang. Kegiatan *survey* dan pengambilan data menggunakan metode *snowball sampling* dan *convenience random sampling*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat Kota Semarang kurang paham terkait dengan jenis nasi tumpeng, penggunaan dalam acara serta variasi penggunaan lauk-pauk pelengkapannya. Mayoritas masyarakat Semarang (50%) mendapatkan nasi tumpeng untuk suatu acara dengan membuat sendiri. Dalam upaya pewarisan budaya penggunaan dan pembuatan nasi tumpeng, keluarga masih memegang peranan penting.

**Kata kunci**– tumpeng, kuliner, tradisional, budaya, masa kini

## PENDAHULUAN

Tumpeng merupakan makanan tradisional Indonesia yang banyak digunakan pada saat acara, upacara dan kegiatan seperti hajatan, peresmian, pernikahan dan ucapan syukur. Sajian makanan berupa nasi yang berbentuk kerucut, ditata beralaskan daun pisang dengan kelengkapan lauk-pauk yang bervariasi. Tradisi penggunaan nasi tumpeng sebagai syarat dalam upacara yang berkaitan dengan daur kehidupan, syukuran, perayaan, maupun ungkapan permohonan masih sangat kental di masyarakat Jawa terutama daerah Jawa Tengah dan Yogyakarta. Tradisi tumpengan rutin dilakukan baik di kalangan masyarakat maupun kalangan pemerintahan yang bersifat keagamaan ataupun budaya. Sebagai upaya mempertahankan tradisi, Pemerintah Kota Semarang menyelenggarakan acara tahunan yaitu perayaan sesaji rewanda dengan mengarak tumpeng mengelilingi Gua Kreo. Kegiatan ini dilakukan untuk mengikuti jejak Sunan Kalijaga yang mencari berkah melalui tumpengan sekaligus sebagai bukti bahwa masyarakat setempat menjaga tradisi turun-temurun (Pemerintah Kota Semarang, 2013).

Budaya tumpengan telah ada di Indonesia sejak jaman kerajaan, hal tersebut tertulis dalam Serat Centhini tahun 1814. Berikut adalah cuplikan isi Serat Centhini yang menyebutkan tradisi tumpengan: “*Tumpêng mégana nèng têngah (Nasi tumpeng ada di tengah-tengah); pisang kèpèl balimbing nganan ngering (Pisang kepel belimbing mengelilingi); kinubêng rampadanipun (Dipenuhi aneka macam dedaunan) ulam mawarna-warna (Ikan aneka macam jenisnya); brambang bawang timun sumêrit kinêcut (Bawang merah, bawang putih, dan timun melengkapi); lalaban kêmani cambah (Lalapan daun kemangi kecambah) sambèl ulèg pécèl pitik. (Sambel uleg pecel ayam)*”

Penggunaan tumpeng sebagai simbol atas permohonan-permohonan dibedakan menjadi empat aspek yaitu, penggunaan dalam lingkaran kehidupan, sesaji untuk keselamatan di lingkungan kerabat dan keraton Yogyakarta, berbagai keperluan keluarga dan berbagai kegiatan masyarakat (Gardjito & Erwin, 2010). Beragamnya acara dan upacara yang menggunakan nasi tumpeng sebagai syarat, menyebabkan beragam jenis nasi tumpeng sesuai dengan tujuan penggunaannya.



Berkembangnya jaman di era *modern* ini, tradisi tumpengan masih dilakukan namun tentu saja ada beberapa perubahan dan penyesuaian yang dilakukan oleh penyelenggara acara. Fenomena perubahan dan perkembangan nasi tumpeng di era moden ini sangat menarik untuk diteliti. Dalam penelitian ini akan dilakukan survei terhadap pelaku tradisi tumpengan untuk mengetahui jenis nasi tumpeng, variasi lauk-pauk, penggunaannya dalam suatu acara serta bagaimana tradisi tersebut diwariskan dalam ruang lingkup masyarakat di Kota Semarang.

## TINJAUAN PUSTAKA

Tumpeng merupakan sarana yang penting dalam perayaan maupun upacara yang diselenggarakan oleh masyarakat Jawa. Mulai dari perayaan kelahiran, berbagai ungkapan syukur serta kematian. Tumpeng berasal dari sebuah singkatan '*yen metu kudu mepeng*' berarti '*ketika keluar harus sungguh-sungguh semangat*' Tumpeng sebagai wujud dari keikhlasan, toleransi, dan kebesaran jiwa serta kekaguman atas kebesaran Tuhan sang maha pencipta.

Tumpeng sebagai sajian penuh makna, tidak hanya disimbolkan dari bentuk nasinya yang kerucut namun berdasarkan warna nasi, dan lauk pauknya. Walaupun diselenggarakan pada kegiatan/acara yang serupa, perbedaan nasi tumpeng yang digunakan masih terlihat antara satu tumpeng dengan tumpeng lainnya. Variasi dan kreatifitas dalam berbagai jenis nasi tumpeng mencirikan adanya pandangan yang tidak seragam mengenai makna dalam penggunaannya yang disebut sebagai persepsi masyarakat terhadap sesuatu.

### A. Nasi Tumpeng dan Makna Simbolisnya

Tumpeng memiliki bentuk yang khas berupa kerucut meruncing ke atas, menyerupai gunung. Berdasarkan mitologi Hindu, gunung dipercaya sebagai awal kehidupan karena dari Gunung Mandara (dari kisah Mahabarata) mengalir air kehidupan (Amerta), barangsiapa minum air tersebut akan memperoleh keselamatan. Selain itu bentuk tersebut dikhususkan meniru bentuk Gunung Mahameru yang dipercaya merupakan tempat bersemayamnya Dewa-Dewi.

Selain dari sisi bentuknya, tumpeng yang digunakan acara atau upacara biasanya memiliki dua warna yaitu warna putih dan kuning. Nasi tumpeng berwarna putih memiliki makna simbolis sebagai penggambaran Dewa Matahari dari ajaran agama Hindu. Penggambaran warna putih juga memiliki simbol cahaya matahari sebagai sumber kehidupan. Warna kuning pada nasi tumpeng kuning melambangkan emas. Warna kuning emas memiliki arti rejeki, kelimpahan, dan kemakmuran (Hadiastuti, 2012).

Gardjito & Erwin (2010) menjelaskan bahwa nasi yang dibentuk mengerucut menjulang keatas melambangkan keagungan Tuhan Yang Maha Esa sebagai pencipta alam dan segala isinya, sedangkan lauk pauk merupakan simbol dari isi alam. Dalam penyajian, lauk-pauk pelengkap nasi tumpeng berjumlah 7 macam yang memiliki arti dalam bahasa jawa “*pitu*” yang bermakna *pitulungan* (pertolongan). Hal ini merupakan simbol yang menggambarkan permohonan-permohonan peggunganya.

## **B. Jenis Nasi Tumpeng**

Penggunaan nasi tumpeng dalam berbagai acara atau upacara erat kaitannya dengan makna yang terkandung di dalamnya, baik nasi tumpeng maupun pelengkapannya. Berdasarkan Gardjito & Erwin (2010) ragam tumpeng berdasarkan susunan, kelengkapan dan makna yang terkandung di dalamnya dikelompokkan menjadi 16 jenis yang dijabarkan sebagai berikut:

1. *Tumpeng Adhem-adheman* atau **Arep-Arepan**: Tumpeng ini terbuat dari nasi putih yang dibentuk kerucut dengan bagian lereng tumpeng dikalungi sobekan daun pisang. Tumpeng ini memiliki makna pengharapan agar makhluk halus yang menghuni Keraton dan sekitarnya memberikan suasana tenang serta tidak mengganggu kegiatan yang sedang berlangsung.
2. *Tumpeng Among-among*. Nasi tumpeng putih yang disekelilingnya diberi sayur rebus seperti bayam, kacang panjang, tauge dan kangkung dengan bumbu megana atau gudhangan. Makna dari tumpeng among-among adalah menunjukkan hormat pada pamomong (roh gaib) di sekitar kehidupan manusia.

3. *Tumpeng Alus*. Tumpeng berupa nasi putih dengan kelengkapan tergantung dari keperluan pemangku hajat dan ketersediaan bahan. Tumpeng ini memiliki makna ketulusan dari pemangku hajat. Tumpeng ini sering digunakan dalam upacara nyadran (membersihkan makam), tandur (menanam padi), mengolah tanah, labuh/wiwit (memetik padi pertama kali), serta upacara bersih desa.
4. *Tumpeng Blawong*. Nasi tumpeng putih yang dilengkapi dengan gudhangan, dendeng daging, kacang tolo hitam goreng, tempe bacem, dendeng age, bumbu pelas, empal dan telur pindang.
5. *Tumpeng Duplak*. Tumpeng ini memiliki ciri khas puncaknya tidak runcing karena diberi sebutir telur rebus yang masih lengkap dengan kulitnya. Tumpeng ini dilengkapi dengan berbagai lauk pauk seperti sambal goreng, semur daging, telur pindang/telur mata api, capcai, perkedel, acar mentimun, kerupuk udang/*rempeyek kacang*.
6. *Tumpeng Kapuranto*. Nasi tumpeng berwarna biru yang berasal dari bunga telang sebagai pewarna alami. Tumpeng ini dilengkapi dengan tujuh macam lauk seperti sambal goreng daging, urap/gudhangan, bakmi, capcai, telur, semur daging, perkedel, acar, dan kerupuk. Tumpeng ini merupakan lambang dari permintaan maaf.
7. *Tumpeng Kendhit*. Nasi tumpeng terbuat dari nasi putih yang diberi nasi kuning mengelilingi bagian tengah tumpeng. Tumpeng kendhit digunakan oleh pemilik hajat untuk memohon jalan keluar dari gangguan, kesulitan hidup, dan keselamatan dari ancaman roh jahat. Tumpeng kendhit dilengkapi dengan lauk pauk di sekelilingnya berupa sambal goreng daging, capcai, acar, semur daging, terik daging, telur ceplok, perkedel, kerupuk udang, dan rempeyek kacang.
8. *Tumpeng Megana*. Tumpeng ini menggunakan nasi putih dan bagian puncaknya ditutup daun pisang serta dilengkapi dengan sayuran rebus seperti kol, kacang panjang, kangkung dan tauge.

Tumpeng megana digunakan untuk merayakan tujuh bulanan atau kelahiran. Nasi berwarna putih menjadi simbol kesucian dan sayur merupakan lambang pengharapan doa bagi kehidupan sang anak kelak.

9. *Tumpeng Ponco Warno*. Tumpeng ini terdiri dari lima macam warna nasi yaitu merah, biru, kuning, hijau dan coklat. Tumpeng ini sebagai simbol keselarasan alam gaib dan alam nyata. Tumpeng ini dilengkapi dengan buah-buahan muda (rujukan), irian ubi jalar, ubi kayu, empon-empon dan bunga setaman.
10. *Tumpeng Punar*. Tumpeng ini menggunakan nasi kuning cerah yang menjadi simbol kehidupan yang bersinar terang dan cerah. Tumpeng ini biasa digunakan untuk menyambut kehadiran anak.
11. *Tumpeng Pungkur*. Nasi tumpeng putih yang penataannya dibuat saling membelakangi atau punggung-punggung, melambangkan perbedaan antara kehidupan dan kematian. Tumpeng ini melambangkan duka, umumnya digunakan saat kematian seorang wanita atau pria yang masih lajang. Di sekeliling tumpeng berisikan lauk pauk sayuran, ketan kolak dan apem.
12. *Tumpeng Pustoko*. Nasi tumpeng ini memiliki bentuk kerucut di bagian tengah yang melambangkan keyakinan masyarakat dalam mengejar ilmu pengetahuan dengan menyerahkan semua hasilnya pada kekuasaan Yang Maha Kuasa. Di bagian kanan-kiri terdapat nasi putih yang dibentuk setengah kerut melambangkan masyarakat yang diapit oleh Yang Maha Kuasa dan Raja. Lauk yang disajikan adalah tiga buah tempe karena tempe melambangkan jiwa yang rendah hati menerima kritikan dan tiga buah cabai yang melambangkan kehidupan yang penuh dengan kritikan.
13. *Tumpeng Robyong* dibuat dari nasi putih yang pada bagian puncaknya ditutup dengan telur dadar/telur rebus dan

diberikan lidi sepanjang 20 cm serta ditutup dengan kapas pada bagian ujung lidi tersebut. Selain pada bagian ujung atas tumpeng, sisi badan tumpeng juga diberikan lidi yang ujung atasnya ditutup dengan kapas sebagai lambang empat arah mata angin. Permohonan yang ingin disampaikan melalui tumpeng robyong yaitu agar pembuat ataupun penerima tumpeng selalu dikelilingi saudara dan para tetangga disekitarnya. Biasanya tumpeng ini digunakan pada rangkaian acara pernikahan adat Jawa.

14. *Tumpeng Ropoh* dibuat dari nasi putih dengan lauk pauk berupa sambal goreng daging, capcai, semur, telur pindang/telur ceplok, perkedel, acar, dan gorengan. Selain itu juga disertai pisang raja pulut, abon, jambu, kedondong, bengkuang, dan “kembang sunduk”. Tumpeng ini umumnya untuk menyatakan rasa kebersamaan dan untuk memelihara perasaan senasib sepenanggungan.
15. *Tumpeng Seremonial/Modifikasi* tidak selalu terkait dengan filosofi yang ada dibalik penggunaan tumpeng itu sendiri. Tumpeng modifikasi yang juga disebut tumpeng “suka-suka” merupakan tumpeng tanpa aturan baku tersebut, yaitu tumpeng dibuat tidak dengan aturan yang baku atau dapat dibuat sesuai dengan selera, baik lauk maupun jenis nasi yang digunakan sebagai tumpeng.
16. *Tumpeng Rasulan*. Tumpeng ini menggunakan nasi gurih atau nasi uduk yang disertai dengan pelengkap berupa ayam ingkung bumbu areh, lalapan, rambak goreng dan gorengan kedelai hitam. Umumnya digunakan dalam acara peringatan Maulud Nabi Muhammad SAW.

Selain jenis tumpeng yang sudah disebutkan oleh Gardjito & Erwin (2010), masih banyak jenis tumpeng lainnya akan tetapi tidak memiliki catatan yang jelas mengenai isi tumpeng tersebut. Masyarakat pada umumnya membagi nasi tumpeng menjadi dua, yaitu nasi tumpeng kuning dan nasi tumpeng putih. Tumpeng jenis lainnya yang pernah

digunakan masyarakat Jawa yaitu tumpeng Urubing Damar, tumpeng Sewu, tumpeng Yuswa, dan tumpeng Saka Guru (Sumarsih *et al.*, 1989).

## **METODOLOGI**

### **A. Jenis Penelitian**

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kajian budaya (*cultural studies*). Kajian budaya dapat dipahami seiring dengan perubahan perilaku dan struktur masyarakat. Dalam hal ini, budaya yang dimaksudkan adalah budaya penggunaan tumpeng dalam kegiatan atau acara. Metode penelitian yang dipilih adalah deskriptif analisis. Metode deskriptif analisis dipilih untuk memberikan gambaran terhadap objek yang diteliti melalui data serta hasil yang terkumpul dan membuat kesimpulannya.

### **B. Jumlah responden**

Berdasarkan Endraswara (2006), penelitian berbasis budaya, jumlah responden tidak dibatasi, sehingga dalam penelitian ini, tidak ada penentuan awal jumlah untuk responden atau subyek penelitian. Pemilihan subyek dimulai dari para pelaku usaha catering, pengamat budaya hingga masyarakat umum pelaku tradisi tumpengan, terutama yang melakukan tradisi tumpengan minimal dalam dua tahun terakhir. Untuk membatasi banyaknya data untuk analisa dan interpretasi data, maka data dinyatakan jenuh ketika responden atau subyek penelitian telah mencapai 30 orang.

### **C. Lokasi penelitian**

Pemilihan subyek dilakukan berdasarkan pelaksanaan tradisi tumpeng di wilayah Kota Semarang. Subyek penelitian merupakan warga masyarakat yang tinggal di Kota Semarang. Pengambilan data dilakukan dengan cara mengunjungi lokasi subyek penelitian dan beberapa tempat umum di Kota Semarang.

#### **D. Teknik pengambilan data**

Data yang dikumpulkan merupakan data primer dan data sekunder. Data primer didapatkan dari proses wawancara langsung dengan subyek penelitian yang dipilih secara acak, mulai dari ahli, pengamat maupun pelaku tradisi tumpengan. Subyek penelitian atau responden dalam penelitian diperoleh dengan menggunakan teknik sampling non-probabilitas yaitu *convenience random sampling* dan *snow-ball sampling*.

Subjek awal dipilih dengan metode *convenience random sampling* kepada subyek yang bersedia diwawancarai mengenai data yang dibutuhkan. Proses wawancara dilakukan dengan durasi antara 30 hingga 60 menit. Pemilihan subyek selanjutnya dengan metode *snow-ball sampling* dimana subyek selanjutnya berdasarkan arahan dari subyek pertama dan demikian seterusnya.

Data sekunder didapatkan melalui studi literatur terkait hal-hal yang berhubungan dengan budaya penggunaan tumpeng di masyarakat.

#### **E. Cara Menganalisis dan Menginterpretasi Data**

Metode analisis data dalam penelitian kualitatif berupa analisis interaktif yang terdiri atas pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Sampel awal yang didapatkan dalam penelitian ini adalah 30 subjek yang terdiri dari berbagai jenis usia, pekerjaan, dan tingkat pendidikan. Berdasarkan 30 subjek yang sudah diwawancarai, subjek akhir yang digunakan berjumlah 20 subjek. Proses reduksi terjadi karena terdapat subjek yang tidak menjawab dengan lengkap pertanyaan yang menjadi pokok/kunci penelitian. Informasi dari 20 subjek yang dipilih dianggap mampu mewakili aspek-aspek yang dibutuhkan untuk diidentifikasi karena memiliki variasi yang tinggi dan sudah menjawab seluruh pertanyaan pokok yang dibutuhkan.

Pada penelitian kualitatif, dibutuhkan kuesioner/panduan wawancara yang layak dan respon yang konsisten. Keduanya diuji dengan menggunakan uji validitas dan uji reliabilitas. Uji validitas dilakukan dengan melakukan teknik triangulasi, sedangkan pada uji reliabilitas, teknik yang umum digunakan yaitu teknik ulang (*test re-test*). Teknik ulang dilakukan dengan menggunakan pertanyaan yang

serupa dalam satu kuesioner/wawancara yang dilakukan. Reliabilitas yang stabil akan dilihat dari pemberian jawaban yang sama/mempertahankan asumsi awal ketika dihadapkan pada pertanyaan yang sama. Data yang merupakan dianggap ekstrim berdasarkan hasil wawancara terhadap masing-masing subjek diuji dengan menggunakan teknik triangulasi.

Data yang didapatkan dari 20 subjek yang digunakan dikumpulkan berdasarkan jenisnya. Data yang bersifat terukur dibentuk dalam tabel dan grafik, sedangkan data yang bersifat informasi disajikan dalam bentuk penjelasan. Keseluruhan data yang didapat merupakan data yang tingkat variansinya tinggi sehingga setiap aspek tidak dilakukan analisa statistika.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Alasan Penggunaan Nasi Tumpeng

Berdasarkan data yang diperoleh dari 20 responden dalam penelitian, didapatkan bahwa terdapat tiga faktor yang menjadi latar belakang penggunaan tumpeng dalam acara yang diselenggarakan. Sebaran data dapat dilihat pada Gambar 1. Penggunaan nasi tumpeng oleh masyarakat Kota Semarang dilatar-belakangi oleh faktor sebagai simbol, syarat, dan/atau makna dengan persentase sebesar 50%, karena kepercayaan dan adat dengan persentase 45% dan karena tinggal di wilayah Jawa sebesar 5%.

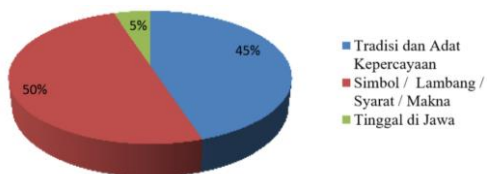
Sebanyak sembilan responden menyatakan alasan penggunaan tumpeng karena telah menjadi tradisi dan adat kepercayaan. Menurut responden, tumpengan merupakan tradisi/adat yang harus dilestarikan, yang menjadi kebiasaan yang diturunkan ke generasi selanjutnya. Pernyataan ini selaras dengan pendapat Sularto (1980) bahwa upacara adat dan kelengkapannya masih dilaksanakan terus-menerus dan menjadi bagian penting yang tidak dapat ditinggalkan bagi masyarakat Indonesia, khususnya masyarakat Jawa.

Sepuluh responden lainnya menyatakan bahwa tumpeng sebagai simbol/syarat/lambang ucapan syukur kepada Tuhan. Tumpeng dianggap sebagai ungkapan doa dan permohonan dari pemilik acara



kepada Tuhan Yang Maha Esa. Umumnya acara akan diawali dengan doa bersama berupa permohonan dari pemilik acara kemudian dilanjutkan dengan pemotongan tumpeng dan makan bersama.

Berdasarkan wawancara dengan pengamat budaya di Kota Semarang, Bapak Soetikno dan Bapak Jongkie, penggunaan nasi tumpeng sebagai ungkapan penghormatan kepada roh-roh leluhur khususnya masyarakat Jawa yang mengikuti ajaran Hindu. Di kalangan masyarakat masih mempercayai keberadaan roh-roh halus yang hidup berdampingan dengan manusia. Bentuk nasi tumpeng merupakan simbol gunung yang dipercaya merupakan tempat bersemayamnya roh leluhur serta Dewa-Dewi yang mereka hormati. Perbedaan informasi yang didapatkan dari pelaku tradisi tumpengan dengan pengamat budaya menunjukkan penurunan tradisi tumpengan tidak disertai informasi mengenai makna dari simbol atau tradisi tersebut. Hal ini didukung dengan hasil wawancara terhadap empat belas subyek pelaku tradisi tumpengan bahwa nasi tumpeng memiliki simbol tertentu yang diyakini baik namun tidak mengerti asal-usul maknanya. Walaupun demikian, mereka masih menggunakan nasi tumpeng beserta kelengkapannya minimal dua kali dalam setahun untuk berbagai keperluan dan acara. Responden lainnya menyatakan alasan penggunaan nasi tumpeng karena berdomisili atau tinggal di wilayah Jawa. Walaupun proses penggunaan nasi tumpeng sifatnya tidak wajib dan tidak diketahui secara jelas makna/symbolnya namun terus dilestarikan penggunaannya. Hal tersebut dilakukan karena sudah menjadi kebiasaan oleh masyarakat.



Gambar 1. Alasan Penggunaan Nasi Tumpeng

## B. Penggunaan Nasi Tumpeng pada berbagai Acara

Ragam acara yang menggunakan nasi tumpeng yang diselenggarakan perlu diketahui untuk dapat melihat kesesuaiannya

dengan jenis tumpeng yang digunakan. Berdasarkan hasil wawancara terhadap responden, didapatkan bahwa penggunaan nasi tumpeng dalam berbagai acara, dapat dikelompokkan menjadi 5 kelompok acara yaitu perayaan, syukuran, daur kehidupan, permohonan, dan tradisi lainnya. Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat bahwa kelompok acara daur kehidupan sebesar 37.65%, kelompok acara syukuran sebesar 22.35%, kelompok acara perayaan 18.82%, kelompok acara permohonan sebesar 12.94%, dan kelompok acara tradisi lainnya sebesar 8.23%.

Tabel 1. Acara yang menggunakan Nasi Tumpeng

No	Kelompok Acara	Acara	Respon den (orang)	Presentase (%)
1		Ulang Tahun	14	14,89
2		Pernikahan	12	12,77
3	Daur Kehidupan	Masa hamil hingga anak dapat berjalan	3	3,19
4		Khitatan	1	1,06
5		Kematian	3	3,19
6		Weton	1	1,06
7	Perayaan	Hari Kemerdekaan Indonesia	17	18,09
8		Syukuran/Slamatan	15	15,96
9	Syukuran	Panen	2	2,13
10		Bangun/Pindah Rumah	5	5,32
11	Tradisi Lainnya	Suro	7	7,45
12		Supranatural/Kejawen	3	3,19
13	Permohonan	Pembukaan/Peresmian Usaha/Tempat umum	11	11,70

Berdasarkan kelima kelompok acara tersebut, kelompok acara yang paling sering menggunakan nasi tumpeng yaitu pada kelompok acara daur kehidupan. Penggunaan nasi tumpeng pada kelompok acara daur kehidupan menurut Gardjito & Erwin (2010) masih erat kaitannya dengan tradisi dalam budaya Jawa sehingga pelaksanaannya masih tetap dijalankan secara turun-temurun oleh masyarakat dari dahulu kala. Upacara yang berkaitan dengan daur kehidupan biasanya bersifat ritual yang memiliki tata cara dan kelengkapan khusus yang salah satunya menghadirkan tumpeng sebagai makna simbolik.

Setelah mengetahui acara yang menggunakan nasi tumpeng, responden diminta menentukan jenis nasi tumpeng yang digunakan dengan acara yang dilaksanakan. Data penggunaan jenis nasi tumpeng dan kelompok acara disampaikan pada Tabel 2 berikut :

Tabel 2: Jenis Nasi Tumpeng dan Acara

No	Jenis Nasi Tumpeng	Kelompok Acara
1	Tumpeng among-among	1. Daur kehidupan 2. Perayaan 3. Syukuran 4. Tradisi lainnya
2	Tumpeng blawong	1. Daur kehidupan 2. Perayaan 3. Syukuran 4. Permohonan
3	Tumpeng Duplak	Syukuran
4	Tumpeng Kendhit	
5	Tumpeng Megana	1. Daur Kehidupan
6	Tumpeng Robyong dan Robyong Gundul	2. Syukuran
7	Tumpeng pungkur	Daur Kehidupan
8	Tumpeng punar	1. Daur Kehidupan
9	Tumpeng Seremonial/tumpeng modifikasi	2. Perayaan 3. Syukuran 4. Tradisi Lainnya
10	Tumpeng ropoh	5. Permohonan

Berdasarkan data pada Tabel 2, didapatkan bahwa dari enam belas jenis tumpeng, hanya sepuluh yang saat ini masih sering digunakan pada berbagai acara. Enam jenis tumpeng lainnya tidak digunakan lagi yaitu tumpeng adhem-adhem/asrep-asrep, tumpeng alus, tumpeng kapuranto, tumpeng ponco warno, tumpeng rasulan, dan tumpeng pustoko.

Acara serta jenis nasi tumpeng yang digunakan oleh responden beragam, tetapi responden tidak mengetahui kesesuaian jenis nasi tumpeng dengan acara sehingga pada acara yang sama tiap responden menggunakan jenis nasi tumpeng yang berbeda. Perbedaan jenis tumpeng yang digunakan dalam kelompok acara, dijelaskan oleh Bapak Soetikno (2015) bahwa masyarakat saat ini menggunakan nasi tumpeng bukan berdasarkan patokan jenis nasi tumpeng dengan acara tetapi masyarakat lebih memaknai penggunaan nasi yang berbentuk kerucut sebagai lambang kehidupan manusia yang seharusnya semakin naik dan memuncak. Hal serupa juga dikemukakan Bapak Jongkie (2015), penggunaan nasi tumpeng didasari oleh makna simbolik yang terkandung dalam nasi tumpeng, nasi pada tumpeng dibentuk kerucut sebagai lambang kebesaran Tuhan sehingga lauk yang digunakan menyesuaikan dengan nasi yang digunakan.

### C. Jenis Nasi Tumpeng dan Variasi Lauk-Pauk

Dalam penyajian nasi tumpeng, selalu dilengkapi dengan lauk-pauk yang disusun mengelilingi nasi. Perlu diketahui variasi dari lauk-pauk yang digunakan dibandingkan dengan jenis nasi tumpeng. Data varian lauk pauk dengan jenis nasi tumpeng disampaikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Jenis Nasi Tumpeng Beserta Lauk-Pauk

No	Jenis Nasi Tumpeng	Versi Lauk-Pauk
1	Tumpeng Among-among	5
2	Tumpeng megana	2
3	Tumpeng blawong	1
4	Tumpeng duplak	
5	Tumpeng kendhit	
6	Tumpeng robyong dan robyong gundhul	1

7	Tumpeng pungkur	2
8	Tumpeng punar	9
9	Tumpeng ropoh	
10	Tumpeng seremonial/tumpeng modifikasi	14

Pada jenis nasi tumpeng yang sama tiap responden menggunakan keragaman lauk yang berbeda. Terdapat 5 keragaman lauk-pauk pada tumpeng among-among. Pada tumpeng blawong terdapat 2 keragaman lauk-pauk. Pada tumpeng megana terdapat 2 keragaman lauk-pauk. Pada tumpeng kendhit, tumpeng pungkur, dan tumpeng robyong dan robyong gundul terdapat 1 keragaman lauk-pauk. Pada tumpeng seremonial/tumpeng modifikasi terdapat 14 keragaman lauk-pauk, dan pada tumpeng punar terdapat 9 keragaman lauk-pauk.

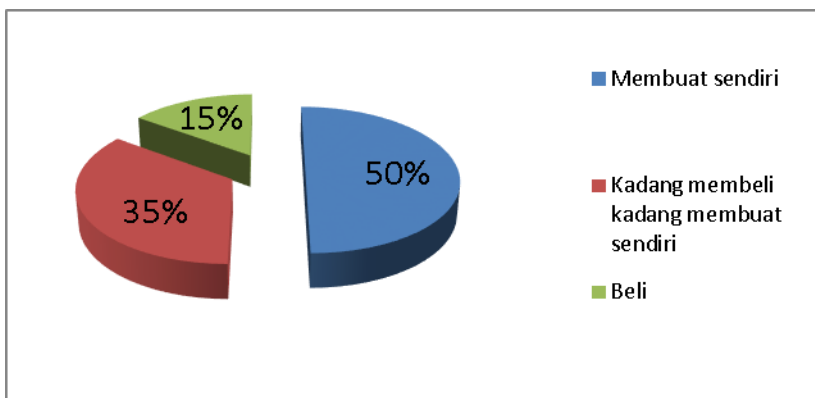
Selain ketidaksesuaian penggunaan jenis nasi tumpeng dengan acara, responden juga tidak memahami kesesuaian penggunaan nasi tumpeng dengan kelengkapan lauk pauk, sehingga tiap responden menggunakan lauk-pauk berbeda pada jenis nasi tumpeng yang sama. Menurut Gardjito & Erwin (2010), responden kini menghadirkan nasi tumpeng dalam beragam bentuk, kelengkapan, serta variasi yang banyak diciptakan sesuai perkembangan jaman. Sumber acuan dalam menghadirkan nasi tumpeng yang beragam menyebabkan responden tidak memiliki acuan pasti dalam penyajian nasi tumpeng.

Hubungan antara jenis nasi tumpeng, variasi lauk-pauk, dan acara yang menggunakan nasi tumpeng sangat erat kaitannya tetapi responden tidak memahami kesesuaiannya. Ketidaksesuaian tersebut disebabkan adanya perbedaan tujuan, pemaknaan, dan perbedaan permintaan oleh tiap responden pada tradisi tumpengan, hal ini dikemukakan Rondhi (1990), adanya perbedaan penggunaan nasi tumpeng dalam berbagai kegiatan dikarenakan adanya tujuan yang berbeda dalam melaksanakan acara tumpengan. Selain itu ketidaksesuaian jenis nasi tumpeng, variasi lauk-pauk, serta acara yang digunakan dapat terjadi karena perbedaan proses pewarisan pengajaran mengenai nasi tumpeng dari generasi sebelumnya yang dapat membentuk persepsi yang berbeda pada masing-masing responden.

#### D. Transfer Budaya Nasi Tumpeng

Untuk melihat pelestarian budaya tumpengan di masyarakat, khususnya yang tinggal di Kota Semarang, diperlukan data cara mendapatkan nasi tumpeng, teknik pewarisan serta hubungannya keduanya dengan keduanya. Data yang diperoleh berasal dari cara responden memperoleh nasi tumpeng, data digunakan untuk mengetahui seberapa banyak responden yang dapat membuat nasi tumpeng sendiri dan yang tidak dapat membuat nasi tumpeng sendiri.

Pada Gambar 2, dapat diketahui cara responden memperoleh nasi tumpeng, sebanyak 50% responden membuat sendiri nasi tumpeng yang akan digunakan, sebesar 39% responden mendapat nasi tumpeng dengan membeli maupun membuat sendiri, dan sebanyak 11% responden memperoleh nasi tumpeng dengan cara membeli.

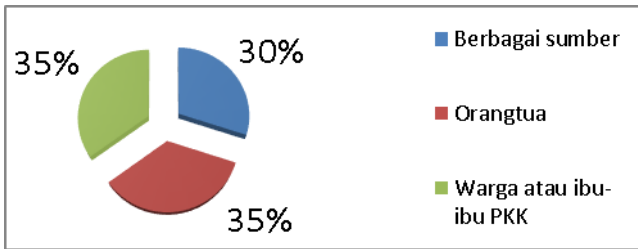


Gambar 2. Cara Mendapatkan Nasi Tumpeng

Cara responden mendapatkan nasi tumpeng berpengaruh pada jenis nasi tumpeng yang disediakan, variasi kelengkapan lauk-pauk pada nasi tumpeng, serta transfer budaya responden mengenai nasi tumpeng. Menurut Jongkie (2015) tidak ada aturan khusus pada acara

bahwa tumpeng yang dihadirkan harus dibuat sendiri atau dibeli. Responden dapat membuat sendiri maupun membeli nasi tumpeng yang akan digunakan. Responden yang dapat membuat sendiri nasi tumpeng yang akan digunakan tetapi lebih memilih membeli nasi tumpeng yang akan digunakan biasanya ditentukan dari tingkat kerepotan acara.

Transfer budaya cara pengolahan nasi tumpeng merupakan cara yang dilakukan untuk mempertahankan keberadaan nasi tumpeng dengan cara melakukan pengajaran pembuatan nasi tumpeng kepada generasi penerus. Pengajaran yang dilakukan bertujuan untuk tetap mempertahankan cita rasa, bentuk, dan jenis sayur serta lauk-pauk yang digunakan. Hasil wawancara terhadap responden terhadap teknik pewarisan Nasi Tumpeng, disampaikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Teknik Pewarisan Nasi Tumpeng

Pada Gambar 3, dapat dilihat cara transfer budaya nasi tumpeng oleh responden, sebanyak 45% responden memperoleh pengetahuan nasi tumpeng dari keluarga, sebanyak 22% responden memperoleh pengetahuan nasi tumpeng dari faktor lingkungan, dan sebanyak 33% responden memperoleh pengetahuan nasi tumpeng dari sumber lainnya yang meliputi internet, buku, atau mendatangi suatu acara.

Menurut Ayu (2015), kemudahan mendapatkan sumber pengajaran mengenai nasi tumpeng dan adanya gotong royong dari ibu-ibu warga dalam pembuatan nasi tumpeng menyebabkan responden lebih memilih membuat sendiri nasi tumpeng yang akan digunakan. Responden yang membuat sendiri nasi tumpeng yang akan digunakan mengetahui jenis lauk-pauk yang seharusnya ada pada nasi tumpeng.

Hubungan antara kelompok acara dengan cara mendapatkan dan teknik pewarisan, disampaikan pada Tabel 4 sebagai berikut.

Tabel 4: Hubungan Kelompok Acara dengan Cara Mendapatkan dan Teknik Pewarisan

No	Kelompok Acara	Cara Mendapatkan	Teknik Pewarisan
1	Perayaan Syukuran Daur Kehidupan Tradisi lainnya	Buat sendiri	1. Warga atau ibu-ibu PKK 2. Orang Tua 3. Perpaduan berbagai sumber
	Permohonan	Buat sendiri	1. Warga atau ibu-ibu PKK 2. Perpaduan berbagai sumber
2	Perayaan Syukuran Daur Kehidupan Permohonan Tradisi lainnya	Beli	1. Orang tua 2. Perpaduan berbagai sumber 1. Orang tua
	Perayaan Syukuran	Buat sendiri dan beli	1. Orang tua 2. Perpaduan berbagai sumber
3	Daur Kehidupan Permohonan	Buat sendiri dan beli	1. Warga atau ibu-ibu PKK 2. Orang Tua 3. Perpaduan berbagai sumber
	Tradisi Lainnya		

Pada Tabel 4, dapat dilihat bahwa pada setiap kelompok acara terdapat variasi cara mendapatkan dan teknik pewarisan. Perbedaan cara mendapatkan dan teknik pewarisan pada kelompok acara yang sama, menunjukkan adanya perubahan budaya yang menyesuaikan dengan perkembangan jaman. Menurut Jongkie (2015) seiring dengan berkembangnya teknologi, masyarakat modern kini dapat belajar cara



pembuatan nasi tumpeng dari berbagai macam sumber seperti buku, acara yang dihadiri, internet, serta lembaga pendidikan kuliner. Kemudahan mendapatkan informasi mengenai cara pembuatan nasi tumpeng memberikan kemudahan pula bagi responden untuk dapat membuat sendiri nasi tumpeng yang akan disajikan sesuai dengan keinginan dengan harga yang lebih murah daripada membeli.

## KESIMPULAN

Ada hubungan yang erat antara jenis nasi tumpeng, jenis lauk-pauk pelengkap dengan acara yang menggunakan tumpeng tersebut, namun responden kurang memahaminya. Dari enam belas jenis nasi tumpeng, hanya sepuluh jenis yang biasa digunakan yaitu tumpeng among-among, tumpeng blawong, tumpeng duplak, tumpeng megana, tumpeng kendhit, tumpeng pungkur, tumpeng punar, tumpeng robyong/robong gundul, tumpeng seremonial/tumpeng modifikasi, dan tumpeng ropoh yang paling banyak digunakan pada kelompok acara daur kehidupan. Pola pewarisan mengenai nasi tumpeng sangat banyak dan mudah ditemukan tetapi peran orangtua dalam mewariskan pengetahuan mengenai nasi tumpeng masih tinggi.

## UCAPAN TERIMAKASIH

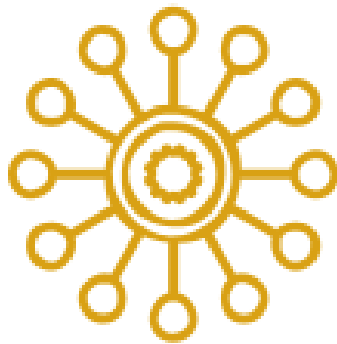
Terima kasih diucapkan atas peran serta dan keterlibatan Ivone E. Fernandez, dalam penulisan paper ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ayu. (2015, April) Wawancara Pribadi.
- Dewi, T. (2011). Kearifan Lokal "Makanan Tradisional": Rekonstruksi Naskah Jawa dan Fungsinya dalam Masyarakat. *Jurnal Manassa*. Vol.1(1) :161-182
- Dinas Kependudukan dan Catatan Sipil (2016). Jumlah Penduduk Kota Semarang. Diakses di <http://dispendukcapil.semarangkota>.

- [go.id/statistik/jumlah-penduduk-kotasemarang/2016-05-10](http://go.id/statistik/jumlah-penduduk-kotasemarang/2016-05-10). Pada tanggal 26 mei 2016.
- Endraswara, S. (2006). Metodologi Penelitian Kebudayaan. Cetakan Kedua. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Erwin, L. (2010). Tumpeng Sajian Istimewa Untuk Selamatan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Gadjito, M. dan Erwin, T. Lilly. (2010). Serba-Serbi Tumpeng: Tumpeng Dalam Kehidupan Masyarakat Jawa. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Jongkie. (2015, Februari). Wawancara Pribadi.
- Pemerintah Kota Semarang. (2013). Semarang dalam Angka 2012. Pemerintah Kota Semarang bekerjasama dengan Bappeda Kota Semarang dan Badan Pusat Statistik Kota Semarang, 2013. Semarang.
- Rondhi, M. (1990). Tumpeng: Sebuah Kajian Dalam Perspektif Psikologi Antropologi. Fakultas Bahasa dan Seni. Universitas Negeri Semarang. Semarang. [Skripsi].
- Soetikno. (2015, April). Wawancara Pribadi.
- Sugiono. (2009). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.

# INDEKS SUBYEK



TJI

- Akses, 120, 122, 125, 129, 136  
Aransemen, 286-288, 290, 294-303  
    Aransemen lagu, 285  
Arsitektur, 262-270, 272-284  
    Arsitektur Indonesia, 267  
Asing, 223, 225, 233, 235-236, 317  
Baca, 189, 191-194, 196-208  
Band, 72-74, 79-80, 86,  
Bangsa, 32, 45-47  
Budaya, 21-27, 220, 222-223, 225, 230-234, 236-237, 239-240, 242-243, 249-250, 252, 254, 257-259, 287, 290, 302  
    Budaya Hibrida, 220, 223, 239  
    Budaya Tumpengan, 243, 257  
Cerita, 29-32, 35-37, 41, 45-47  
Dalang, 113-117  
Digital, 211-214, 216-219, 262-263, 275-276, 278, 284  
    Digitalisasi, 236-263, 275-276, 278, 284  
e-book, 212-216  
Elemen, 63-67  
    Elemen Desain, 63-64  
Era, 1-18, 211-217  
    Era Digital 1  
Filosofi, 21, 24  
Gamelan, 71-76, 79-88, 90-96, 98-102  
Generasi, 71-74, 76-79, 81, 83, 86-87, 91-96, 99-100, 102, 220-221, 233-234  
Global, 71, 76, 79-80, 101-102  
Hibrida, 1, 3, 10-11, 220, 223  
Hiburan, 113, 116, 117  
Hindu, 6-8, 17  
Ilustrasi, 50, 52  
Indonesia, 21-23, 25, 50-53, 59-60, 67, 111, 123, 133, 140, 178, 180, 191, 194, 203-204, 220-223, 234-235, 282-283, 286-287, 305, 309-310  
Internet, 212  
Jawa, 1-10, 13-15, 17-18, 23-25, 50-54, 59, 66-67, 72-75, 82-91, 93-102, 119, 121, 123-125, 127-129, 133-136, 163-165, 176-178, 181, 184, 189-208, 220, 222-226, 230-237, 239, 242-245, 248-252,

- 254, 267-268, 270-273,  
 276-277, 286-288, 290,  
 292-303  
 Jawa Tengah, 73, 207,  
 242-243  
 Kapsul, 21,23,25,  
 Karakter, 32, 36, 39, 44-47,  
 54, 59-67  
 Kaum, 21,23,25,28  
 Kebudayaan, 1,3,5,8,10-  
 12,18, 50-52, 59-60  
 Kehidupan, 21,24, 218  
 Kini, 242, 252, 256, 259  
 Kisah, 40, 48  
 Kognitif, 214-215  
 Kondisi, 211-212, 214,  
 216, 217  
 Konten, 163-165, 167-168,  
 172, 175-176, 180  
 Kuliner, 242, 260  
 Kulit, 29-35, 37, 43, 46, 48,  
 50-54, 59-63, 65-67,  
 106-107,109, 130, 131  
 Lagu, 286-290, 292-303  
 Lampau, 4-5,8,10,15,16-18  
 Makna, 139, 141-144, 148-  
 153, 156-160  
 Masa, 242, 253  
     Masa Hamil, 253  
     Masa Kini, 242  
     Masa Modern, 242  
 Media, 132, 135-137, 139-  
 144, 146-153, 156-160,  
 163-172, 174-176, 180,  
 187, 238, 263, 284,  
 301, 303  
     Media Digital, 121-122,  
     124-125, 127,  
 Minat, 189, 191, 194-198,  
 200, 202-205, 208  
 Modern, 50-53, 72, 73, 76,  
 79, 93-95 112-113, 116,  
 121,126, 189-191, 197-  
 200, 202, 204, 205,  
 267, 274, 297, 315, 318  
 Muda, 21-23, 25-28  
 Musik, 71-76, 79-81, 83-95,  
 100-102, 104, 286-289,  
 292-297, 299, 302-303  
     Musik Gamelan, 72-73,  
     76, 79, 83-84, 86-87, 91,  
     94, 102  
 Nasional, 102  
 Nilai, 29, 32, 39, 44, 46-47,  
 314  
     Nilai Budaya, 25  
     Nilai Filosofi, 29, 44  
 Nusantara, 262-267, 269,  
 273-274, 282-283  
 Online, 212-217  
 Pagelaran, 29-32, 46, 48  
 Pakeliran, 106,108-  
 111,114-117  
 Penonton, 117  
 Pertunjukan, 139-142, 144-  
 160, 211, 213, 214, 216-  
 218

- Pertunjukan Digital, 216
- Perubahan, 242, 244, 249, 259
- Pesan, 139-144, 146, 150-158, 160
- Piwulang, 163, 165, 176-181, 184, 186, 187
- Proses, 143-144, 153, 156, 158, 160
- Psikologis, 211-214, 216-217, 219
- Pusaka, 2-10,14
- Revitalisasi, 189, 205-208
- Santun, 220-226, 229-239
- Sarana, 46-47
- Sastra, 163-165, 176-178, 180-181, 184, 187, 189-195
- Semarang, 242-244, 249, 251-252, 257, 260, 262, 271
- Seni, 21-22, 24-27, 29-32, 34-35, 45, 113, 115-117, 119, 121, 123-131, 133-136, 139-160, 164, 177
- Seni Musik, 71, 76, 80, 92, 94, 102
- Seni Pertunjukan, 71-72, 74-77, 79-80, 82, 84, 91-92, 96, 100
- Sopan, 220, 222-239
- Sopan Santun, 220-226, 229-239
- Sosial, 71, 76, 92, 97-98, 102, 139-141, 143, 156, 160, 163-176, 180, 187
- Status, 163-165, 169, 172-176, 179-181, 184, 186
- Superhero, 50-54, 59-63
- Teknologi, 72-72, 88, 91-92, 120-122, 123, 137, 141, 189-191, 194, 196, 202-203, 205-208, 211-212, 214-219, 220-221, 259, 284
- Teknologi Digital, 212, 214, 217
- Tradisional, 121,123-131,133-137, 189, 192,
- Transformasi, 1-2,5,8,10
- Tumpeng, 242-258, 260
- Update, 163-165, 169, 172 175, 179-181, 184, 186
- Viral, 113,117
- Vokal, 286-287, 289-290, 293-295, 301
- Wayang, 1-12,15-18, 21-28, 29-38, 41-48, 50-54, 59-67, 106-116, 123, 129-131, 140, 153, 287, 306
- Wayang Kulit, 29-35, 37, 43, 46, 48, 50-54, 59-63, 65-67, 106-107,109, 130, 131
- Yogyakarta, 9-10, 13-14,17

Masyarakat yang mengalami revolusi industry 4.0 yang menitik beratkan pada produk-produk yang berhubungan dengan teknologi, dan kemudian dipengaruhi dengan masuknya masyarakat 5.0 yang menitikberatkan pada sumber daya manusia telah membuat masyarakat di Pulau Jawa yang mempunyai seni pertunjukan di lapangan terbuka telah berkembang ke lapangan yang tertutup dan lebih sempit, yaitu di dalam gawai atau alat teknologi yang ada di dalam tangan kita. Adanya gawai ini membuat budaya dan ideologi masyarakat disinyalir telah mengalami beberapa perubahan. Perubahan yang disadari secara langsung dan tidak langsung itu membuat masyarakat harus pandai untuk mengatur teknologi itu daripada diatur olehnya. Oleh karenanya, buku **Kebudayaan, Ideologi, Revitalisasi dan Digitalisasi Seni Pertunjukan Jawa dalam Gawai** ini dihadirkan untuk pembaca.

