

**PERSEPSI MASYARAKAT TERHADAP NASI TUMPENG PADA
TRADISI TUMPENGAN DI KOTA SEMARANG**

**PUBLIC PERCEPTION IN NASI TUMPENG ON TUMPENGAN
TRADITION AT SEMARANG**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat guna
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

FANNY OWELA WIDJAJA

11.70.0112



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2015

**PERSEPSI MASYARAKAT DALAM PENGGUNAAN NASI
TUMPENG PADA TRADISI TUMPENGAN DI KOTA SEMARANG**

***PUBLIC PERCEPTION IN USING OF NASI TUMPENG ON
TUMPENGAN TRADITION AT SEMARANG***

Oleh:

FANNY OWELA WIDJAJA

NIM : 11.70.0112

Program Studi : Teknologi Pangan

Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan

Dihadapan sidang penguji pada tanggal : 1 Juli 2015

Semarang,

Fakultas Teknologi Pertanian

Universitas Katolik Soegijapranata

Pembimbing I

Dekan

Dr. Ir. Lindayani, MP.

Dr. V. Kristina Ananingsih, ST., MSc.

Pembimbing II

Ir. Sumardi, MSc.

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Fanny Owela Widjaja
NIM : 11.70.0112
Fakultas : Teknologi Pertanian
Program Studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa skripsi "Persepsi Masyarakat Terhadap Nasi Tumpeng Pada Tradisi Tumpengan di Kota Semarang" adalah karya saya dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Apabila saya tidak jujur, maka gelar dan ijazah yang saya peroleh dinyatakan batal dan akan saya kembalikan pada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Demikian pernyataan ini saya buat dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, Juli 2015

Fanny Owela Widjaja

RINGKASAN

Indonesia sebagai bangsa besar dengan budaya yang beragam, perlu untuk mempertahankan kebudayaan yang ada. Salah satu keberagaman budaya yang ada di Indonesia yaitu makanan tradisional. Makanan tradisional yang umumnya digunakan masyarakat Indonesia adalah nasi tumpeng yang merupakan budaya yang berasal dari budaya kerajaan kota Yogyakarta dan Surakarta untuk keperluan upacara dan ritual. Penggunaannya dibuktikan dalam Serat Centhini yang merupakan tulisan mengenai kehidupan masyarakat Indonesia di Pulau Jawa. Nasi tumpeng sudah dikenal oleh masyarakat Jawa ketika Kerajaan Hindu masuk ke Pulau Jawa. tumpeng disajikan berbeda dengan sajian nasi lainnya karena disajikan dalam bentuk seperti piramida yang terbuat dari nasi yang meniru rupa gunung dan dilakukan dalam tradisi untuk mengawali kegiatan baru dan mensyukuri kegiatan yang sudah terjadi dalam kondisi yang melambangkan kebahagiaan maupun kesedihan. Jumlah penyajian nasi dalam satu buah tumpeng disesuaikan umumnya untuk 10-15 konsumen, Kota Semarang yang berjarak lebih kurang 100 km dari Yogyakarta maupun Surakarta, dalam praktiknya masih melakukan budaya tumpengan dalam berbagai tujuan seperti dalam perayaan hari kemerdekaan, syukur dalam berbagai aspek sosial ataupun ungkapan doa dalam mengawali berbagai kegiatan kerja dan usaha. Variasi dan kreatifitas dalam berbagai jenis nasi tumpeng mencirikan adanya pandangan yang tidak seragam mengenai makna dalam penggunaannya yang disebut sebagai persepsi masyarakat terhadap tujuannya. Penelitian dilakukan untuk mengetahui persepsi masyarakat Kota Semarang terhadap penggunaan nasi tumpeng meliputi alasan penggunaan, kelengkapan, dan praktik secara umum pada tradisi tumpengan. Persepsi masyarakat didapatkan dari 20 responden acak yang berada di Kota Semarang dengan menggunakan metode *snowball sampling* pada pengguna nasi tumpeng untuk 2 tahun terakhir. Data diperoleh dari subjek berdasarkan teknik *convenience random sampling* yang dilakukan di tempat subjek berada untuk mengetahui kebenaran dan kemampuan subjek dalam pembuatan nasi tumpeng. Hasil penelitian menunjukkan bahwa persepsi terhadap nasi tumpeng menyebabkan penggunaan nasi tumpeng oleh masyarakat tetap berlangsung mengikuti kebiasaan dan tradisi. Penggunaan nasi tumpeng mengikuti tradisi yang diturunkan dari generasi ke generasi namun dengan mengikuti alasan/simbol penggunaan menurut keyakinan masing-masing. Pembuatan dan penyajian nasi tumpeng putih/kuning menggunakan pelengkap yang bervariasi karena disesuaikan dengan kebutuhan, selera, dan tujuan yang ingin disampaikan.

SUMMARY

Indonesia is rich in cultural diversity country and need to be preserved. One of which is traditional food culture which having various traditional food. Under various ethnicity, believes, traditions, and celebrations, locally called “nasi tumpeng” is one of traditional culture which mainly generated from Yogyakarta and Surakarta Royal Culture for celebration and ritual believe. “Nasi tumpeng” has been traditionally served for hundreds of generations in Java, as it was already documented at the Javanese cultural documentation of “Serat Centhini”. However someother believe that the tradition has been operated by Javanese community since the era of Hinduism Kingdom in Java. “Nasi tumpeng” is served as pyramid-shape made of rice that configuration of a mountain figure which in Javanese tradition indicates a pray to start something new and a praise when complete something, whether in sadness or happiness circumstances. The amount of rice serve per one “tumpeng” is approximately for 10-15 consumers. Semarang, the Capital of Central Java which about 100 km from Yogyakarta or Surakarta are still practicing the use of “nasi tumpeng” in various purposes; in celebrating independence day, praise for celebration social momentum, or a pray to start a beginning of new office, work, or career. Under social trend of various ethnicity in Semarang today, the inhibition of Semarang practicing various types of “nasi tumpeng” in either or both the color of the rice and the variation of side dish accompanying with, based on their understanding on the type of “nasi tumpeng” and the perception on their purposes relevance. The study is to find the Semarang’s perceptions about the use of “nasi tumpeng” in term of the idea, the type, side dish to go with, and the traditional serves of having “nasi tumpeng”. the study was conducted to 20 respondent, randomly chosen based on snowballing technique for convenience sampling among “nasi tumpeng” of the last 2 years. A field survey was to selective survey using the technique of interview to visit their home for assuming they were able to make “nasi tumpeng” by themselves. The result of this study for believes and perceptions to social sustainability on the use of “nasi tumpeng” in traditional manner. Most of respondent explain that believe of tradition was inharitable for generations under various reasons and cultural symbols. The most popular “nasi tumpeng” are white and yellow rice and the “tumpeng” was accompanied with some side dish which vary and based on the idea, purposes, expectation, and local believe.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus yang telah membimbing dan memberikan kuasanya sehingga penulis dapat menyelesaikan mata kuliah skripsi dengan judul PERSEPSI MASYARAKAT TERHADAP NASI TUMPENG PADA TRADISI TUMPENGAN DI KOTA SEMARANG. Skripsi ini merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh oleh mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang yang dilaksanakan untuk memahami dan mengenal serta dapat mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama kuliah, juga untuk memperluas pengalaman mahasiswa.

Dalam kesempatan ini penulis tidak lupa mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. V. Kristina Ananingsih, ST., MSc. selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian.
2. Dr. Ir. Lindayani, MP. selaku dosen pembimbing I dan Ir. Sumardi, MSc. selaku dosen pembimbing II yang dengan penuh kasih memberikan bimbingan, pengarahan, serta masukan dalam proses penggeraan skripsi.
3. Para dosen karena turut membantu memberikan masukan selama perkuliahan sehingga skripsi ini dapat berjalan dengan baik dan tepat.
4. Para tenaga kependidikan karena turut memberikan arahan sehingga proses administrasi dapat berjalan sesuai dengan kebutuhan.
5. Para narasumber, Bapak Joingkie Tio dan Bapak Soetikno serta subjek penelitian yang sudah meluangkan waktu untuk memberikan arahan selama proses penelitian di lapangan.
6. Mama, Papa, Tari, dan Asui, yang selalu memberikan dukungan dalam bentuk materi, doa, semangat, dan kepercayaan kepada penulis.
7. Miranti dan Finda, serta Allicia, tteman-teman “ETC”.: Bocil, Sutet, Cancun, Juju, Marmah, Vina, Serlik, Hadi, FTP Angkatan 2011, Rm. Gunawan, Pr., Sr. Ella, CM, OMK-PKM Campus Ministry, Peer Educator 9, Tim Students Get Students - UPT PRM, yang memberikan dukungan dan motivasi dengan caranya masing-masing kepada penulis.

8. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu demi satu yang telah ikut memberikan semangat dan bantuan sehingga laporan ini dapat diselesaikan dengan baik.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena ini, penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun dari para pembaca guna menyempurnakan laporan skipsi ini. Akhir kata, penulis sungguh berharap agar laporan ini dapat berguna bagi semua pihak yang membaca untuk menambah pengetahuan. Tuhan memberkati.

Semarang, Juli 2015

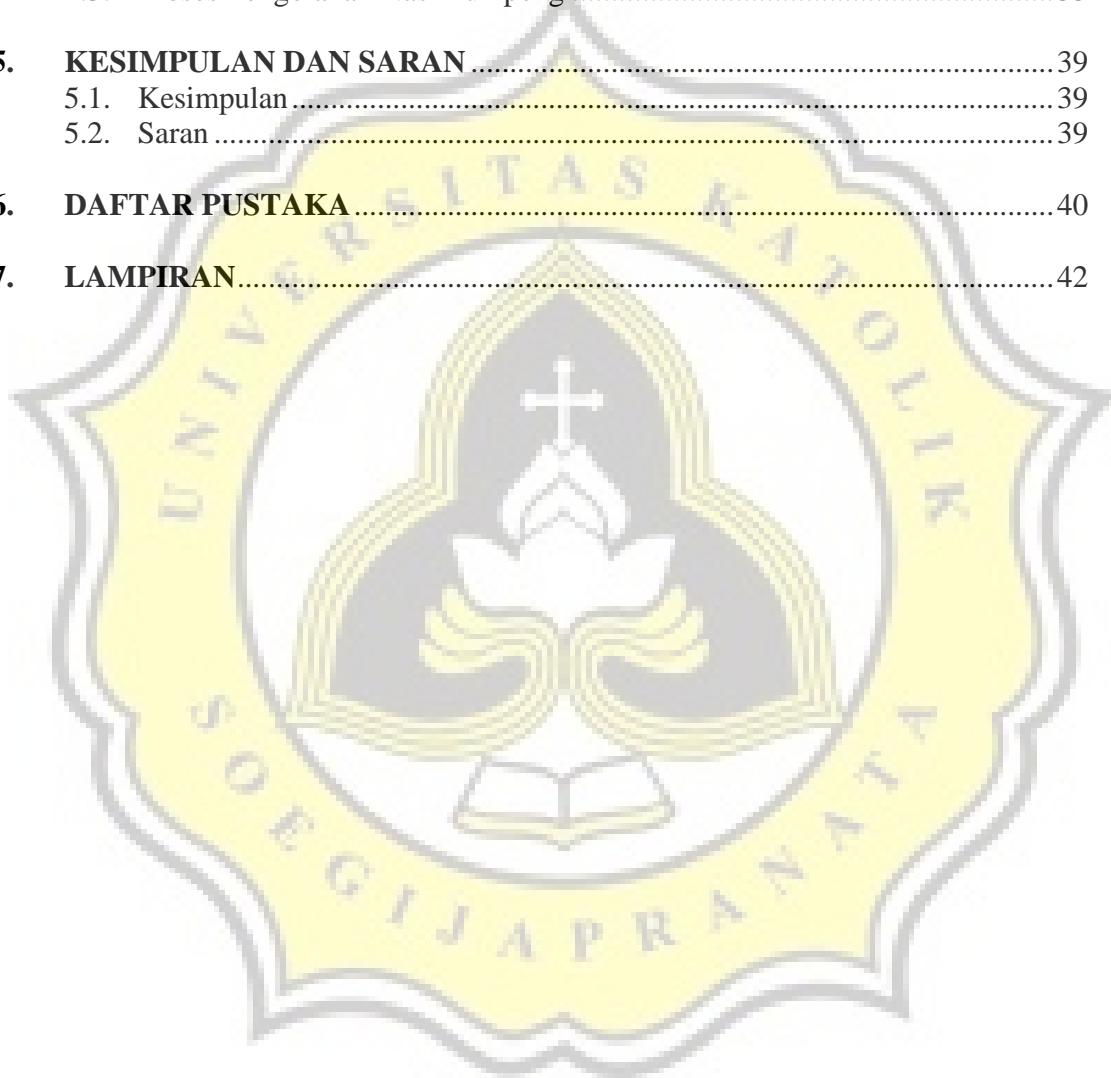
Fanny Owela Widjaja



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERNYATAAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
RINGKASAN.....	iii
SUMMARY	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tinjauan Pustaka	3
1.2.1. Persepsi	3
1.2.2. Nasi Tumpeng	4
1.2.3. Komposisi Umum Nasi Tumpeng	7
1.3. Tujuan Penelitian	13
2. METODE PENELITIAN	14
2.1. Tempat dan Waktu Penelitian	14
2.2. Jenis Penelitian	14
2.3. Subjek Penelitian	14
2.3.1. Sampel dan Populasi	15
2.4. Variabel Penelitian	15
2.4.1. Variabel Bebas	15
2.4.2. Variabel Terikat	15
2.4.3. Variabel Pendukung	16
2.5. Metode Analisis Data	16
2.5.1. Generalisasi	17
2.5.2. Reduksi Data	17
2.5.3. Uji Validitas dan Uji Reliabilitas	17
2.5.4. Teknik Triangulasi/ <i>Qualitative Cross-Validation</i>	18
2.5.5. Penyajian Data	19
3. HASIL PENELITIAN	20
3.1. Deskripsi Sampel	20
3.2. Penggunaan Nasi Tumpeng	21
3.2.1. Alasan Penggunaan Nasi Tumpeng	22
3.2.2. Metode Mendapatkan Nasi Tumpeng	22

3.3.	Keragaman Nasi Tumpeng	23
3.4.	Proses Pengolahan Nasi Tumpeng	24
3.5.	Keberlangsungan Penggunaan Nasi Tumpeng	27
4.	PEMBAHASAN	29
4.1.	Penggunaan Nasi Tumpeng	29
4.2.	Keragaman Nasi Tumpeng	31
4.3.	Proses Pengolahan Nasi Tumpeng	33
5.	KESIMPULAN DAN SARAN	39
5.1.	Kesimpulan	39
5.2.	Saran	39
6.	DAFTAR PUSTAKA	40
7.	LAMPIRAN.....	42



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Identitas Subjek Penelitian.....	20
Tabel 2. Penggunaan Tradisi Tumpengan dalam Dua Tahun Terakhir.....	21
Tabel 3. Jumlah Penggunaan Bahan Pelengkap Serupa.....	24
Tabel 4. Alasan Keberlangsungan Penggunaan Nasi Tumpeng Menurut Subjek Penelitian.....	28
Tabel 5. Angka Kecukupan Gizi Pada Nasi Tumpeng.....	43
Tabel 6. Daftar Komposisi Nasi Tumpeng Kuning Menurut Subjek.....	44
Tabel 7. Daftar Komposisi Nasi Tumpeng Putih Menurut Subjek.....	46

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Tumpeng Adhem-Adhem (a) Tumpeng Kampuranto (b) (Sumber: Gardjito & Erwin, 2010).....	9
Gambar 2. Gambar 2. Tumpeng Kendhit (a) dan Tumpeng Ponco Warno (b) (Sumber: Gardjito & Erwin, 2010).....	10
Gambar 3. Tumpeng Pungkur (a) dan Tumpeng Robyong (b) (Sumber: Gardjito & Erwin, 2010).....	11
Gambar 4. Tumpeng Ropoh (Sumber: Gardjito & Erwin, 2010).....	12
Gambar 5. Tahap Penelitian Kualitatif	16
Gambar 6. Sebaran Alasan Penggunaan Nasi Tumpeng	22

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Lembar Panduan Wawancara.....	42
Lampiran 2. Angka Kecukupan Gizi Nasi Tumpeng	43
Lampiran 3. Keragaman Nasi Tumpeng.....	44
Lampiran 4. Bukti Hasil Wawancara	47

