

7. LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Panduan Wawancara

1. Apakah Anda pernah menggunakan nasi tumpeng sebagai pilihan utama untuk syukuran?
2. Berapa kali Anda pernah menggunakan nasi tumpeng?
3. Dalam acara/kegiatan apasaja nasi tumpeng tersebut Anda gunakan?
4. Mengapa Anda memilih nasi tumpeng bukan suguhan lainnya?
5. Bagaimana cara Anda mendapatkan nasi tumpeng tersebut (misalnya, membuat sendiri, membeli)? Apakah alasannya?
6. Jika Anda membuat tumpeng sendiri, apakah tata cara pembuatan tumpeng diwariskan turun-temurun?
7. Menurut Anda, apakah dalam setiap acara syukuran wajib menggunakan nasi tumpeng? Apa alasan Anda?
8. Apakah warna nasi pada tumpeng yang biasanya digunakan?
9. Apa saja bahan-bahan yang biasa Anda jumpai pada nasi tumpeng?
10. Menurut Anda, apa saja bahan-bahan yang wajib terdapat pada nasi tumpeng?
11. Menurut Anda, apakah nasi tumpeng yang digunakan merupakan ciri khas Yogyakarta atau Surakarta sebagai pusat kebudayaan Jawa atau ada pendapat lainnya?
12. Menurut anda, sampai kapan nasi tumpeng akan terus dipertahankan penggunaannya? Apa alasan Anda?

Lampiran 2. Angka Kecukupan Gizi Pada Nasi Tumpeng

Tabel 5. Angka Kecukupan Gizi Pada Nasi Tumpeng

BAHAN YANG DIGUNAKAN (per orang)	JENIS NASI TUMPENG	
	PUTIH (kkal)	KUNING (kkal)
Nasi Putih (28 gram)	37	
Nasi Kuning (28 gram)		83
Gudhangan (100 gram)	45	
Telur Rebus (1 butir)	70	
Telur Dadar (28 gram)		60
Perkedel (10 gram)		13
Ayam Goreng (1 paha ayam)	166	166
Ayam Ingkung (1 paha ayam)		
Abon (5 gram)	5	8
Ikan Asin (5 gram)	28	
Tahu Goreng (10 gram)	20	
Tempe Goreng (10 gram)	18	
Kerupuk (4 gram)		
TOTAL	389	330

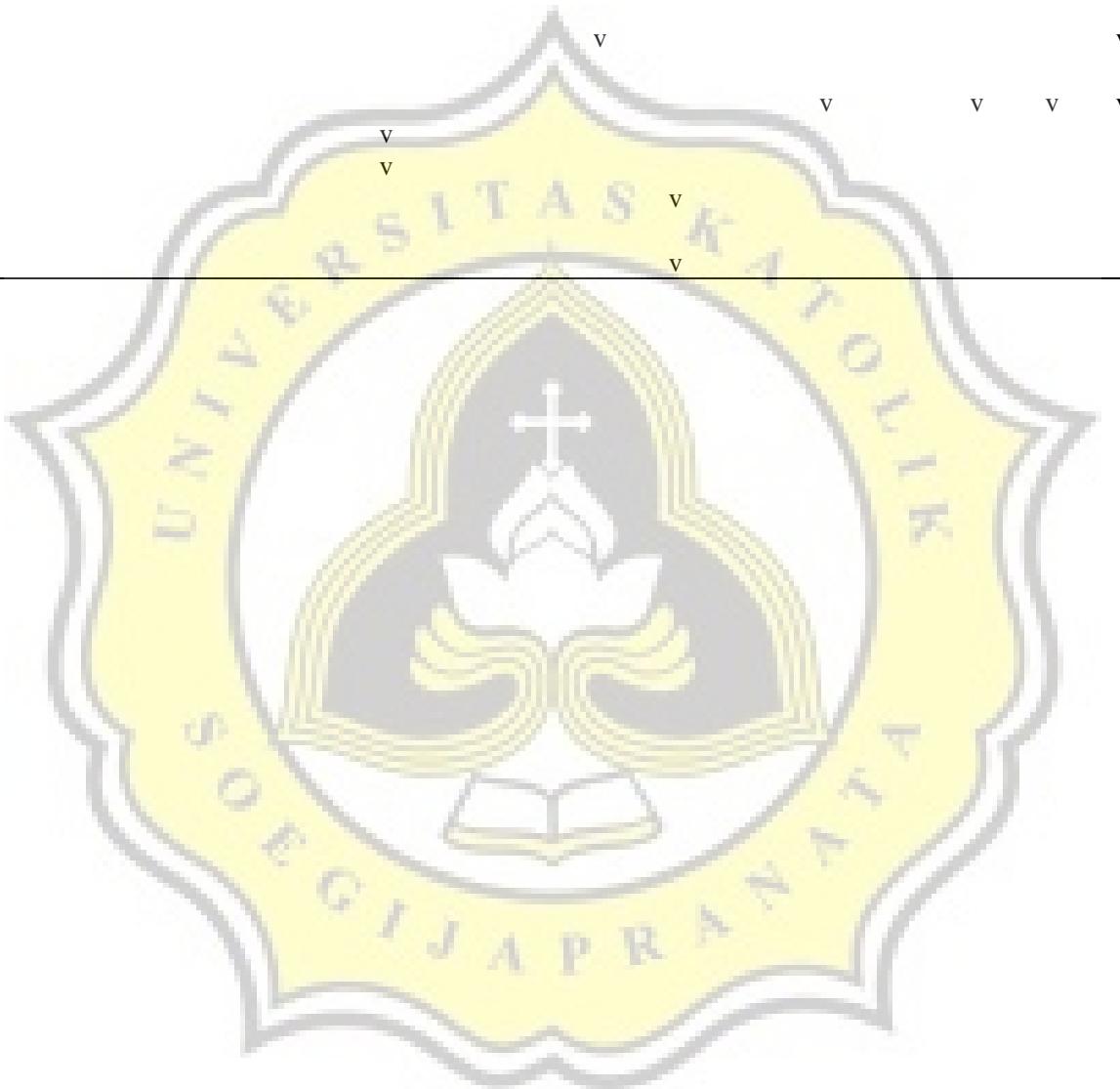
Lampiran 3. Keragaman Nasi Tumpeng

Nasi Tumpeng Kuning

Tabel 6. Daftar Komposisi Nasi Tumpeng Kuning Menurut Subjek

Subjek Menu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Nasi Kuning	v		v	v	v		v		v	v	v		v	v	v	v	v	v	v	
Kentang	v		v	v	v		v		v	v	v		v	v	v	v	v	v	v	
Perkedel	v		v				v		v	v	v		v	v	v	v	v	v		
Telur	v		v		v		v		v	v	v		v	v	v	v	v	v		
Tempe		v	v			v		v		v	v		v	v	v	v	v	v	v	
Tahu														v						
Abon		v	v							v	v		v		v	v	v	v	v	
Ingkung		v	v						v		v									
Ayam																			v	
Ayam				v				v			v			v	v	v	v	v	v	
Serundeng					v															
Telur Puyuh						v					v									
Sosis							v					v								
Udang								v								v				
Ikan Asin								v												
Sambal			v	v				v				v		v	v	v	v	v	v	
Kerupuk									v				v		v	v	v	v	v	
Kacang Item	v																	v		
Timun	v									v	v		v		v	v	v	v	v	
Tomat	v									v			v			v	v	v		
Seledri	v									v			v			v	v	v		
Kacang										v	v					v	v	v		
Tanah																				

Goreng
Daun
Kemangi
Wortel
Acar Kuning
Pisang Raja
Pisang
Kepok
Apem



Nasi Tumpeng Putih

Tabel 7. Daftar Komposisi Nasi Tumpeng Putih Menurut Subjek

Subjek Menu	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Nasi	v	v	v	v	v	v	v	v	v					v		v	v	v		
Tempe	v	v	v	v	v	v	v	v	v					v		v	v	v		
Tahu	v	v		v	v	v	v		v							v	v	v		
Ikan Asin	v				v	v	v				v					v	v			
Gudhangan	v	v	v	v	v	v	v	v	v		v				v	v	v			
Ayam	v		v			v	v	v			v					v				
Ingkung		v	v						v			v					v			
Ayam			v								v									
Telur Bebek				v		v	v									v	v	v		
Telur Ayam					v	v	v										v	v	v	
Perkedel															v					
Kacang							v	v							v					
Panjang								v												
Kentang									v						v					
Ikan Teri									v						v					
Kerupuk	v														v	v	v			
Peyek								v												
Wajik								v												
Gemblong									v											
Bubur									v											
Kacang Item									v											
Pisang Raja									v											
Timun										v										

Lampiran 4. Bukti Hasil Wawancara