

Potensi Gandik sebagai Makanan Tradisional di Upacara Dukutan Karanganyar

Wahyu Tri Hastiningsih¹, A. Anditha Sari²

^{1,2}Politeknik Indonusa Surakarta, Indonesia

ARTICLE INFO

Article history:

Received 14 June 2023

Received in revised form

17 June 2023

Accepted 19 July 2023

Available online 1 August 2023

Kata Kunci:

Potensi, Culinary Tourism, Dukutan, Karanganyar

ABSTRAK

Gandik merupakan sebuah makanan tradisional desa nglurah yang ada di upacara dukutan di Lereng Gunung Lawu. Makanan tradisional ini hanya pada waktu tertentu yang dimana hanya ada 2 kali dalam setahun atau 7 bulan sekali dalam penanggalan Jawa. Makanan tradisional ini biasa disajikan dalam suatu acara khusus "Dukutan" dengan melakukan ritual kegiatan bersih desa area candi menggung dengan menggunakan pakaian khas adat Jawa. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui potensi makanan "Gandik" sebagai daya tarik wisata dengan melihat keunikan, originalitas, otentitas dan keragaman. Dalam penelitian ini, juru kunci pelaksanaan acara dukutan dan pemangku kepentingan yang terkait langsung diwawancarai secara menyeluruh melalui observasi dan wawancara. Hasil penelitian ini menunjukkan Gandik memiliki segi keunikan dari pengolahan dan penyajian, secara otentitas. Gandik memiliki penamaan yang berhubungan dengan historis upacara dukutan. Gandik memiliki rasa originalitas dengan menggunakan bahan dasar jagung yang kemudian diolah menjadi tepung dan dicampur dengan kelapa. Bentuk gandik juga beragam melalui bentuk dan warna.

ABSTRACT

Gandik is a traditional food of nglurah village in the dukutan ceremony on the slopes of Mount Lawu. This traditional food is only available twice a year or once every 7 months in the Javanese calendar. This traditional food is usually served in a special event Dukutan by performing ritual activities to clean the Menggung temple area's village using traditional Javanese clothing. This study aims to determine the potential of Gandik food as a tourist attraction by looking at uniqueness, originality, authenticity and diversity. In this study, the caretaker of the dukutan event and related stakeholders were interviewed thoroughly through observation and interviews. The results of this study show that Gandik is unique in terms of processing and presentation, in terms of authenticity. Gandik has a naming that is related to the history of the dukutan ceremony. Gandik has an original taste by using corn as the basic ingredient which is then processed into flour and mixed with coconut. The shape of the gandik also varies through shape and color.

Keywords: Potential, Culinary Tourism, Dukutan, Karanganyar

Pendahuluan

Pandemi Covid-19 telah memukul industri pariwisata dan kreatif Indonesia. Penulis menemukan dalam data Badan Pusat Statistik Indonesia selama peristiwa Pandemi Covid-19 yang terjadi tingkat kunjungan di Indonesia semakin menurun sejak Januari 2020 dan nyaris tidak terjadi pergerakan sepanjang tahun 2021 namun mulai mengalami kenaikan jumlah setelah dibukanya akses kunjungan di tahun 2022 dan sudah mulai nampak peningkatan jumlah kunjungan sampai pada bulan oktober 2022 (Badan Pusat Statistik, 2020). Seperti sajian tabel yang penulis tampilkan dalam tabel 1.

Hal ini diakui penulis sangat mempengaruhi pendapatan pemerintah dalam sektor pariwisata. Meningkatnya kembali jumlah kunjungan wisatawan di Indonesia diharapkan dapat menghidupkan kembali tradisi wilayah yang sempat terhenti salah satunya dengan berbagi tradisi pariwisata. (Kemenparekraf/Baparekraf RI, 2021). Setiap provinsi Indonesia memiliki kisah pariwisata yang menarik. Salah satunya terletak di pulau Jawa, tepatnya di Kabupaten Karanganyar, kecamatan Tawangmangu, tepatnya di Desa Nglurah di kaki gunung Lawu. Upacara "dukutan" adalah upacara yang dilakukan di desa ini untuk berhubungan dengan Sang Hyang Widhi Wasa. Dalam jurnalnya (Hartono,

¹ Corresponding author.

E-mail: wahyutri@poltekindonusa.ac.id, andithasarii@poltekindonusa.ac.id

2021), dia menjelaskan bahwa pada wuku dukut, yang merupakan wuku ke-29 dari 30 wuku yang dikenal oleh masyarakat Jawa, upacara "dukutan" selalu diadakan. Untuk menjamin keselamatan semua penduduk dan segenap keturunan mereka, masyarakat setempat harus melakukan upacara Dukutan. Upacara Dukutan guna mempertahankan nilai budaya dan mempertahankan hubungan yang kuat dengan leluhur mereka adalah sebagai bukti nyata akan adanya Kembang kekuatan masyarakat.

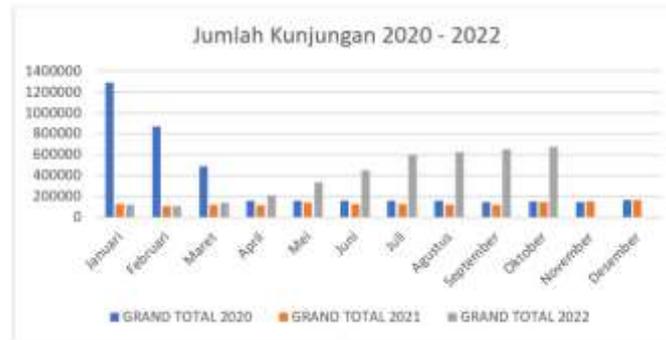


Diagram 1. Jumlah Kunjungan Wisatawan Tahun 2021

Desa Nglurah sebagai Agrowisata Desa Sewu dimulai dengan perjuangan masyarakat yang sebagian besar menanam dan menjual tanaman hias di jalan menuju Nglurah. Hal ini menarik perhatian pemerintah setempat dan beberapa pecinta bunga untuk mengubah desa tersebut menjadi Kampung Sewu Kembang. (Hartono, 2021). Tidak hanya terkenal dengan Sewu Bunga Baunnya, tempat ini juga terkenal dengan upacara Dukutan atau bersih desa. Upacara Dukutan berasal dari legenda yang diwariskan secara turun-temurun dan merupakan cikal bakal pendiri desa Nglurah kemudian menjadi tradisi Tawur Dukutan. Masyarakat dusun Nglurah, yang terletak di Kecamatan Tawangmangu, Kabupaten Karanganyar, melakukan upacara ritual bersih yang dikenal sebagai Dukutan. Di situs sejarah Pura Menggung, upacara adat ini dilakukan setiap hari Selasa Kliwon Wuku Dukut, yang merupakan hari pernikahan Kyai Menggung dan Nyi Rasa Putih Upacara Dukutan bagi masyarakat Desa Nglurah merupakan suatu keharusan demi keselamatan bersama. anggota masyarakat beserta seluruh anak cucu dan keturunannya. (Budiandya, 2017).

Perayaan upacara tradisional tetap menggunakan makanan tradisional sebagai sesaji. Makanan digunakan sebagai cara untuk mengungkapkan rasa syukur kepada Tuhan atas segala nikmat yang diberikan kepadanya dan juga sebagai simbol dari doa-doa yang dipanjatkan. Masyarakat Jawa percaya bahwa idealnya do'a yang disampaikan disertai dengan persembahan sebagai wujud kesungguhan. Wujud filosofi dari sesaji tersebut termanifestasikan dalam bentuk, warna, dan bahan/komposisi makanan yang disajikan dalam sebuah ritual. Jenis dan tata cara penyajiannya pun telah diatur sedemikian rupa dalam pakem upacara adat. Oleh karena itu, di upacara adat "Dukutan" selalu disertai dengan makanan berupa sayur, buah, daging, maupun hasil bumi lainnya serta makanan unik yang berbahan dasar jagung yaitu "gandik".

Diamati secara garis besar Kepariwisata Indonesia diatur dalam Undang-undang RI nomor 10 tahun 2009 yang menjelaskan Wisata adalah perjalanan untuk mendapatkan pengalaman baru di suatu tempat dalam waktu singkat. Kuliner sendiri merupakan kembangan dari hasil proses memasak sehingga penulis jabarkan bahwa wisata kuliner merupakan suatu kegiatan perjalanan seseorang wisatawan untuk mendapatkan pengalaman baru terkait pengolahan makanan kebaruan sajian kuliner. Dalam Jurnalnya (Wisata et al., 2022) Eksistensi wisata kuliner di Desa Wisata Sangheh terlihat dari berbagai varian produk kuliner yang menarik serta harga yang terjangkau bagi wisatawan. Saat wisata kuliner Indonesia berkembang, sudah menjadi rahasia umum bahwa makanan Indonesia terkenal di seluruh dunia karena rempah-rempahnya. Kuliner telah menjadi salah satu daya tarik tersendiri di setiap tempat. Beberapa makanan telah menjadi salah satu ikon wisata yang menarik banyak orang, baik di dalam maupun di luar negeri. Oleh karena itu, berbagai macam makanan Indonesia harus diperkenalkan dan dilestarikan agar tetap ada. Tidak terlepas dari bukunya (Dewi, 2011a) makanan tradisional merupakan fenomena dari kebudayaan sehingga dapat ikut serta menentukan makanan yang dapat dimakan ataupun tidak dapat dimakan sekaligus memberikan cap dan pengesahan. Sehingga makanan tradisional tihanya sekedar untuk proses pertahanan hidup saja namun juga dapat menjadi media pertahanan budaya yang kolektif. Dimana dipahami bahwa makanan tradisional memiliki nilai cerita dan arti simbolik tersendiri berkaitan dengan

fungsi sosial serta fungsi keagamaan yang terjadi di wilayah ciri khas makanan tradisional itu berada. Mengulang memori kembali bahwa Indonesia memiliki banyak sekali makanan tradisional khususnya di setiap masing-masing wilayahnya, keberadaan makanan tradisional sendiri bagi masyarakat Jawa mempunyai arti dan makna khusus serta nilai keunikan yang cukup penting bagi kehidupan bermasyarakat.

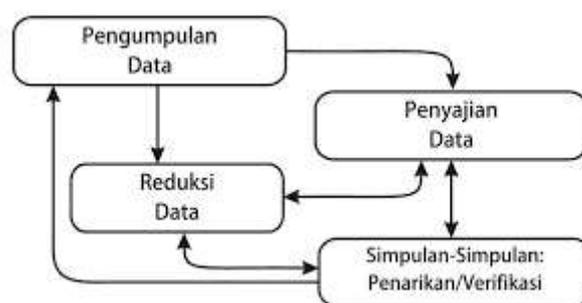
Pariwisata yang memanfaatkan potensi budaya sebagai daya tarik dapat memberikan identitas untuk pengembangannya. Shaw dan William menjelaskan bahwa pariwisata terdiri dari sepuluh aspek budaya, yaitu sejarah, tradisi, kerajinan, makanan tradisional, arsitektur, seni tari dan musik, pola hidup masyarakat sekitar, agama, bahasa, dan pakaian adat. (Edi & Ayu, 2018). Berdasarkan penjabaran prosesi upacara dukutan dan makanan yang dihidangkan, peneliti ingin mengetahui lebih dalam keunikan, originalitas, otentisitas dan keragaman yang dimiliki oleh "gandik" yang diolah dari bahan dasar jagung tersebut sebagai salah satu makanan tradisional yang hanya ada dalam prosesi dukutan.

Metode

Rancangan penelitian berdasarkan pada rumusan masalah penelitian yaitu keunikan, originalitas, otentisitas dan keragaman yang dimiliki oleh gandik yang diolah dari bahan dasar jagung tersebut sebagai salah satu makanan tradisional yang hanya ada dalam prosesi dukutan. Metode penyajian data melalui wawancara, studi literatur baik melalui literatur buku, internet berupa artikel, jurnal dan sebagainya.

Lokasi penelitian di desa Nglurah Kecamatan Tawangmangu Kab Karanganyar Jawa Tengah, Indonesia. Pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan metode pengumpulan data yang dilakukan peneliti melalui data pencarian studi pustaka (literature review) dari sumber ilmu buku, data dokumentasi serta sumber lain yang penulis temukan dari jejaring internet seperti artikel, jurnal mengenai upaya penjabaran nilai keunikan makanan tradisional Gandik.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif ini secara khusus lebih mengarah pada penggunaan metode studi kasus. Menurut Lincoln dan Guba (Mulyana, 2004). Penulis juga menggunakan metode observasi partisipan dalam penelitian ini karena peneliti terjun langsung dan menyelidiki masalah untuk menjawab rasa penasaran mereka. Selain itu, peneliti menggunakan metode wawancara terstruktur untuk mendapatkan hasil yang lebih baik dari penelitian lapangan karena mereka mewawancarai informan secara sistematis sesuai dengan pedoman wawancara. Selain itu, peneliti mengkaji dokumen sampling purposive karena peneliti menentukan informasi sesuai dengan kriteria yang ditetapkan dalam proposal. Dalam penelitian ini, kami menggunakan data primer dan sekunder. Data primer berasal dari informasi utama yang kami kumpulkan langsung dari subjek penelitian, yaitu individu, kelompok, dan organisasi. Sementara itu, data sekunder berasal dari informasi yang dipublikasikan oleh organisasi. Proses analisis data dalam penelitian ini dimulai dengan wawancara dan observasi deskriptif. Selanjutnya, analisis diakhiri dengan kesimpulan. Menurut Miles dan Huberman (Abdullah et al., 2021) proses analisis data dilakukan pada saat proses pengumpulan data masih dilakukan. Data yang dimunculkan berupa kata-kata, tindakan atau perilaku yang dapat diamati. Alur analisis data terdiri dari 3 aliran yaitu; reduksi data, penyajian data dan verifikasi data atau penarikan kesimpulan.



Gambar 1. Diagram Metode Penelitian

Hasil dan Pembahasan

Diamati secara garis besar Kepariwisata Indonesia diatur dalam Undang-undang RI nomor 10 tahun 2009 yang menjelaskan bahwa wisata merupakan perjalanan seseorang dalam mendapatkan pengalaman yang berbeda dari suatu tempat tertentu dalam waktu singkat. Kuliner sendiri merupakan kembangan dari hasil proses memasak sehingga penulis jabarkan bahwa wisata kuliner merupakan suatu kegiatan perjalanan seseorang wisatawan untuk mendapatkan pengalaman baru terkait pengolahan makanan kebaruan sajian kuliner. Dalam Jurnalnya (Wisata et al., 2022) Eksistensi wisata kuliner di Desa Wisata Sangeh terlihat dari berbagai varian produk kuliner yang menarik serta harga yang terjangkau bagi wisatawan.

Dalam perkembangannya wisata kuliner era Indonesia saat ini sudah menjadi rahasia umum jika makanan Indonesia memang terkenal hingga mancanegara karena rempah-rempahnya. Kuliner menjadi salah satu magnet tersendiri di tiap daerah. Bahkan beberapa menu menjadi salah satu ikon wisata yang bisa menarik banyak wisatawan baik di dalam negeri maupun luar negeri. Oleh sebab itu, ragam kuliner Indonesia sudah seharusnya diperkenalkan dan dilestarikan untuk menjaga eksistensinya.

Dijelaskan dalam jurnalnya (Budiandya, 2017) Upacara Dukutan memiliki sejarah turun temurun dan berasal dari pendiri desa Nglurah. Desa ini diduga berada di lereng Gunung Lawu. Narotama, seorang patih atau perdana menteri dari kerajaan Kahuripan yang tinggal di Nglurah bagian utara (Nglurah Lor), adalah orang yang mendirikan Desa Nglurah. Saat itu, narotama bertemu dengan Nyai Roso Putih, seorang wanita sakti dari desa seberang (Nglurah Kidul). Namun, konflik terjadi karena pertemuan ini. Ada adu kesaktian hampir setiap hari. Bahkan warga desa lainnya terlibat dalam perkelahian ini. Salah satu hal yang unik dari serangkaian perkelahian itu adalah timbulnya rasa cinta, yang pada akhirnya membawa keduanya pada kesepakatan untuk mendirikan rumah tangga. Kyai dan Nyai Menggung adalah nama pasangan pendekar yang diangkat menjadi pepunden atau pemimpin Desa Nglurah setelah mereka menikah.

Makanan tradisional merupakan fenomena dari kebudayaan sehingga dapat ikut serta menentukan makanan yang dapat dimakan ataupun tidak dapat dimakan sekaligus memberikan cap dan pengesahan. Sehingga makanan tradisional tuhanya sekedar untuk proses pertahanan hidup saja namun juga dapat menjadi media pertahanan budaya yang kolektif. Dimana dipahami bahwa makanan tradisional memiliki nilai cerita dan arti simbolik tersendiri berkaitan dengan fungsi sosial serta fungsi keagamaan yang terjadi di wilayah ciri khas makanan tradisional itu berada (Dewi, 2011b). Mengulang memori kembali bahwa Indonesia memiliki banyak sekali makanan tradisional khususnya di setiap masing-masing wilayahnya, keberadaan makanan tradisional sendiri bagi masyarakat Jawa mempunyai arti dan makna khusus serta nilai keunikan yang cukup penting bagi kehidupan bermasyarakat. Potensi wisata dapat ditinjau dari berbagai sumber daya yang terdapat di sebuah daerah tertentu yang bisa dikembangkan menjadi atraksi wisata. Pariwisata yang memanfaatkan potensi budaya sebagai daya tarik wisata mampu memberikan identitas bagi pengembangan pariwisata tersebut. Shaw dan William menjabarkan kegiatan pariwisata terdiri dari 10 elemen budaya yaitu :sejarah , tradisi, kerajinan, makanan tradisional, arsitektur, seni tari dan music, pola hidup masyarakat sekitar, agama, bahasa dan pakaian adat tradisional (Edi & Ayu, 2018)

Tradisi Tawur Dukutan akhirnya berasal dari perkumpulan keduanya. Upacara Dukutan adalah wajib bagi masyarakat setempat untuk menjaga keselamatan semua warga dan segenap keturunan mereka. Upacara Dukutan merupakan bukti nyata bahwa masyarakat sebagai suatu kelompok masyarakat masih menjaga nilai-nilai budaya yang diyakininya dan menjaga hubungan yang erat dengan leluhurnya. Tidak ada yang tahu kapan upacara Dukutan pertama kali dilakukan. Sesepeuh hanya bisa mengabarkan bahwa upacara Dukutan berlangsung secara turun-temurun. Upacara Dukutan selalu dilakukan dengan Wuku-dukutan, tanggal 29 dari 30 Wuku yang dikenal masyarakat Jawa. Upacara ini dilakukan setiap enam bulan sekali.

Dalam Ritual upacara dukutan terdapat beberapa jenis sesaji yang dipersiapkan oleh masyarakat yaitu :

- a) Sesaji kudapan yang diberikan kepada Ruh, yaitu Kyai Menggung dan Nyai Rasa Putih, yang diyakini dapat melindungi desa.
- b) Sesaji untuk Candi Menggung, yang dibawa ke Candi Menggung bersamaan dengan sesaji di Sanggar atau Tinon.

- c) Sesaji untuk para penduduk, di mana setiap penduduk harus membuat sesaji masing-masing dua encek.



Gambar 2. Upacara Dukutan dalam tradisi tawur di Nglurah Karanganyar
Sumber ; Peneliti

Gandik memiliki nilai otentisitas secara historis yang sangatlah lekat dengan sejarah nenek moyang. Oleh karena itu, Gandik masih dilestarikan bahkan sangat di junjung tinggi akan keberadaanya sebagai kudapan saat ritual dukutan sebagai perantara para tamu dapat panjatkan doa dan meminta agar hajat atau keinginannya dapat tercapai. Namun hal ini tidak dapat dipungkiri merupakan bagian salah satu kepercayaan dan keyakinan masyarakat khususnya di Tanah Jawa atau Nusantara ini. Secara etimologis Gandik memiliki asal usul nama makanan yg menyerupai alat menumbuk seperti lumpang.

Bagi penduduk, pengolahan dan penyajian sesaji Gandik berbeda. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan sesaji adalah jagung dan bahan dari palawija. Dua hari sebelum upacara biasanya dilakukan pembuatan sesaji. Dalam pembuatan sesaji ini, penduduk setempat harus mematuhi peraturan; jika mereka tidak melakukannya, hal-hal yang merugikan akan terjadi. Pengolahan Gandik unik karena (1) Gandik menjadi sajian ritual yang tidak boleh dijual kepada orang lain. (2) Gandik tidak boleh dimasak oleh wanita yang belum suci, sedang haid, atau dibuat dengan hati yang bersih tanpa maksud buruk. (3) Gandik tidak boleh dicicipi saat dibuat dan juga tidak boleh dilihat oleh orang lain karena ada zat yang terkandung di dalamnya.



Gambar 3. Sesaji berupa pisang Raja, Gandik Putih dan Gandik Merah
Sumber ; Peneliti



Gambar 4, Sesaji upacara Dukutan Karanganyar
Sumber : Peneliti

Encek pertama menyajikan tumpeng jagung yang lebih besar dengan lauk kudapan yang terdiri dari dua bungkus pelas, borhok, bongko, sambel gudang, kuluban, dan tempe bakar yang ditancapkan di atasnya. Encek yang kedua menyediakan Pisang, Punar, dan sajian "Gandik" lengkap sebagai primadona: gandik kecil, gandik besar, gandik putih, gandik abang, reca, tawonan, pohong, tales, ketela, pur, dan catutan..

Dalam upacara Dukutan ini, persembahan diberikan kepada Danyang. Kyai Menggung dan Nyai Rasa Putih adalah dua Danyang yang dianggap menjaga desa. Kepala Kaling memberikan persembahan kepada keduanya. Sesajen akan disimpan di Sanggar atau Tinon dan baru dibawa keluar lima hari setelah upacara. Nama makanan, metode pengolahan, dan cara penyajiannya membentuk ciri khas makanan yang disajikan sebagai sesaji. Pertama, makanan yang disajikan adalah tumpeng jagung yang tidak termasuk nasi. Tumpeng merujuk pada keyakinan bahwa manusia harus hidup menurut aturan Allah. (Ratnaeni, 2021). Tumpeng terbuat dari jagung. Tempe bakar dimasukkan ke dalam tumpeng nasi jagung dengan pisau. Lauk pauk terdiri dari dua bungkus Ares: bongko dari kacang kedelai dengan berbagai bumbu, sayur dari daun bawang yang dibumbui, dan bothok dari parutan kelapa muda dan ikan teri. Kuluban, juga disebut gudangan, adalah jenis sayuran yang direbus dengan bumbu yang berasal dari parutan kelapa. Daun pisang berbentuk nampan mengandung makanan ini. Takir dibuat dengan melipat kedua sisi daun pisang seimbang sehingga membentuk kotak atau baskom seperti mangkok. Kemudian, dengan gigit, takir dikunci atau dimasukkan. (Nugrahani, 2022).



Gambar 5. Prosesi pembuka upacara dukutan
Sumber : Peneliti



Gambar 6. Proses doa hasil bumi sebagai sesaji kepada leluhur
Sumber : Peneliti

Segala sesuatu yang berguna disimpan dalam satu wadah yang disebut air. Encek terbuat dari daun pisang dan batangnya, dan juga memiliki daun dadap untuk menciptakan rasa tenang. Yang kedua berisi "Pisang Raja", yang melambangkan sifat seorang raja, yang menunjukkan bahwa raja itu hanya satu dan bukan dua, dengan harapan memimpin masyarakat untuk mewujudkan kesejahteraan dan kesejahteraan yang adil. Buah-buahan selain pisang, seperti jeruk, apel, jambu, salak, dan sebagainya, yang dibeli di pasar menunjukkan pemahaman bahwa dalam kehidupan di dunia ini mereka menyadari bahwa mereka tidak dapat memenuhi kebutuhannya dengan produk dari lingkungan mereka sendiri, tetapi mereka membutuhkan bantuan dari pihak lain. orang-orang di luar lingkungannya. Karena mereka dapat memperoleh hubungan dengan orang di luar lingkungannya melalui kerja keras memetik tanaman, mereka harus memberikan kontribusi mereka kepada masyarakat untuk menjaga kesuburan tanah tempat mereka menanamnya. terawat. Karena mereka biasanya menjual hasil panen yang mereka petik di pasar, mereka merasa perlu membeli segala jenis makanan untuk diberikan kepada Danyang sebagai persembahan. Punar terdiri dari gandik kecil, besar, putih, dan persaudaraan, dan Reca adalah adonan jagung yang menyerupai patung penjaga Candi Menggung. Pur Sedapur terbuat dari jagung yang menyerupai peralatan dapur seperti lesung, lumping, alu, dan penjepit. Polo kependem mewakili kemakmuran dan kesejahteraan.. Polo pendem juga merupakan lambang Mother Earth, yang mengendalikan alam semesta dan bumi. Ibu Pertiwi menyediakan segala sesuatu yang diperlukan oleh manusia, sehingga dengan fasilitas ini, manusia dapat mengingat ciri-ciri kehidupan. Polo pendem adalah cara untuk mengucapkan terima kasih kepada Tuhan atas segala karunia dan anugerahnya. Singkong, talas, ubi jalar, dan entik membentuk pendem polo..

Perlu waktu dua hari untuk membuat gandik karena bahan utamanya adalah jagung. Setelah direndam selama 2x 24 jam, jagung Giling menjadi tepung halus dan campur dengan serpihan kelapa. Rempah-rempah hanyalah garam dan Anda tidak merasakannya, jadi itu saja. Proses produksi Gandik tidak rumit, tapi sangat hati-hati. Dalam hasil pengamatan peneliti menemukan keragaman model makanan khas "Gandik" yang digunakan dalam penyajian upacara Dukutan ada 4 jenis Gandik dari segi ukuran dan warna Yaitu :Gandik kecil dan Gandik besar dan Gandik putih dan Gandik abang.

Simpulan dan Saran

Makanan sebagai sesaji dengan berbagai nama penyajian dan cara pengolahan pada Upacara Dukutan merupakan keunikan yang dapat meningkatkan minat masyarakat untuk berkunjung melihat ritual tersebut. Dalam ritual yang disebut Dukutan sendiri, para tamu dapat berdoa dan memohon agar keinginan atau keinginan mereka dapat tercapai, melalui ritual yang menghadap ke Pura Menggung dan memberikan sesaji dan kemenyan, menurut masyarakat setempat atau penganutnya dapat dikabulkan. Namun hal tersebut tidak dapat dipungkiri dari adanya beberapa keyakinan dan kepercayaan pada setiap lapisan masyarakat khususnya di Tanah Jawa atau Nusantara ini. Karena ritual Dukutan ini merupakan tradisi pelestarian budaya di era modernisasi. Tanpa pelestarian ini, budaya yang ada di nusantara akan hilang, tergerus oleh zaman, bahkan bisa digerus oleh budaya asing.

Gandik sebagai salah satu makanan tradisional yang muncul dalam upacara dukutan memiliki nilai Otentisitas secara historis dan arti nama yang sangatlah lekat dengan sejarah nenek moyang. Originalitas gandik dapat dilihat dari bahan dasar yang digunakan yaitu jagung yang kemudian dirubah menjadi tepung. Cara pengolahan gandik sendiri memiliki syarat-syarat tertentu agar sesajen diterima pada saat upacara. Hasil olahan gandik sendiri memiliki keragaman dari segi bentuk dan warna.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih disampaikan untuk UPPM Politeknik Indonusa Surakarta yang telah memfasilitasi dalam penelitian ini dengan pendanaan hibah institusi tahun anggaran 2021/2022 dengan no kontrak 012/UPPM-INDONUSA/P/III/2022.

Daftar Rujukan

- Badan Pusat Statistik. (2020). *Statistik wisatawan nusantara 2020* (pp. 1-126). <https://www.bps.go.id/publication/2021/12/14/fab1c19a78b537d19ced25db/statistik-wisatawan-nusantara-2020.html>
- Budiandya, I. P. (2017). Upacara dukutan di desa Nglurah kecamatan Tawangmangu kabupaten Karanganyar. *Widya Aksara*, 22(1). <https://doi.org/10.54714/widyaaksara.v22i2.28>
- Dewi, T. K. S., Supriyadi, H., & Dasuki, S. (2018). Kearifan lokal mitos pertanian Dewi Sri dalam naskah Jawa dan aktualisasinya sebagai perekat kesatuan bangsa. *Manuskripta*, 8(2), 89-107. doi:10.33656/manuskripta.v8i2.116
- Dewi, T. K.S. (2011). Kearifan lokal makanan tradisional: Rekonstruksi naskah Jawa dan fungsinya dalam masyarakat. *Manuskripta*, 1(1), 161-182. doi:10.33656/manuskripta.v1i1.9
- Hartono, R. (2021). *Menikmati warna-warni bunga di Kampung Sewu Kembang*. Jawa Pos.Com.
- Kememparekraf/Baparekraf RI. (2021). *Tren pariwisata Indonesia di tengah pandemi*.
- Mulyana, D. (2004). *Metodologi penelitian kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya.
- Mustafa, M., Abdullah, A., & Jayus. (2021). Analisis strategi pemulihan citra Jokowi dalam mengatasi wabah covid-19 di Indonesia. *Jurnal Ilmu Komunikasi UHO: Jurnal Penelitian Kajian Ilmu Komunikasi dan Informasi*, 6(1), 77-97. <http://dx.doi.org/10.52423/jikuho.v6i1.15686>
- Nugrahani, A., & Abdi Parella, K. (2022). Leksikalisasi pembungkus tradisional dari daun pisang: Kajian etnosemantik. *ALINEA: Jurnal Bahasa, Sastra Dan Pengajarannya*, 2(2), 148-159. <https://doi.org/10.58218/alinea.v2i2.215>
- Ratnaeni, N. D. (2021). Makna tumpeng dalam kehidupan manusia Jawa. In *Akademi Tata Boga Bandung* (pp. 1-3). <https://atb-bandung.ac.id/berita/makna-tumpeng-dalam-kehidupan-manusia-jawa>
- Santika, I. N. E. & Suryasih, I. A. (2018). Elemen budaya sebagai daya tarik wisata di desa wisata Pengotan, Kecamatan Bangli, Kabupaten Bangli, Provinsi Bali. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 6(1), 31-39. doi:10.24843/JDEPAR.2018.v06.i01.p06
- Waruwu D. (2022). Eksistensi wisata kuliner pada masa pandemi covid-19 dalam pemulihan ekonomi dan pariwisata di desa Sangeh, Badung, Bali. *Santhet: Jurnal Sejarah, Pendidikan, dan Humaniora*, 6(1), 48-60. <https://doi.org/10.36526/santhet.v6i1.1882>