

**MAKANAN TUMPENG DALAM TRADISI BANCAKAN
(Studi Gastronomi Pada Masyarakat Jawa Islam)**

SKRIPSI



Oleh:

M. ZEIN ED-DALLY

NIM: A02216026

**PRODI SEJARAH PERADABAN ISLAM
FAKULTAS ADAB DAN HUMANIORA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL
SURABAYA**

2019

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini saya:

Nama : M. Zein Ed-dally
NIM : A02216026
Jurusan : Sejarah Peradaban Islam
Fakultas : Adab dan Humaniora

Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya

Dengan sungguh-sungguh menyatakan, bahwa SKRIPSI ini secara keseluruhan adalah hasil penelitian/karya saya sendiri, kecuali pada bagian-bagian yang dirujuk sumbernya. Jika ternyata di kemudian hari skripsi ini terbukti bukan hasil karya saya sendiri, saya bersedia mendapatkan sanksi berupa pembatalan gelar kersarjanaan yang saya peroleh.

Surabaya, 19 Desember 2019

Saya yang menyatakan,



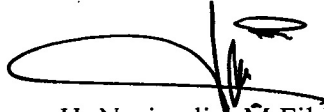
M. Zein Ed-dally

NIM: A02216026

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi ini telah disetujui
pada 19 Desember 2019

Oleh:
Pembimbing

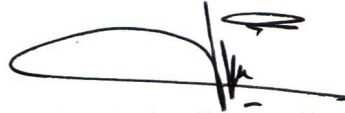
A handwritten signature in black ink, consisting of a large, sweeping loop followed by a vertical line and a small flourish at the top right.

H. Nuriyadin, M.Fil.I.
NIP: 197501202009121002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

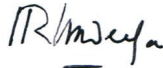
Skripsi ini telah diuji oleh Tim Penguji dan dinyatakan lulus
pada tanggal 26 Desember 2019

Ketua/Penguji I,



H. Nuriyadin, M.Fil.I
197501202009121002

Penguji II,



Hj. Rochimah, M.Fil.I
196911041997032002

Penguji III,



H. M. Khodafi, M.Si.
197211292000031001

Penguji IV/Sekretaris,



Suhandoko, M.Pd.
198905282018011002

Mengetahui,
Dekan Fakultas Adab dan Humaniora



Dr. H. Agus Aditoni, M.Ag.
NIP: 196210021992031001



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL SURABAYA
PERPUSTAKAAN

Jl. Jend. A. Yani 117 Surabaya 60237 Telp. 031-8431972 Fax.031-8413300
E-Mail: perpus@uinsby.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika UIN Sunan Ampel Surabaya, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : M. Zain Ed-Dally
NIM : A02216026
Fakultas/Jurusan : Fakultas Adab dan Humaniora / Sejarah Peradaban Islam
E-mail address : hiasanharahari@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah :

Sekripsi Tesis Desertasi Lain-lain (.....)
yang berjudul :

MAKANAN TUMPENG DALAM TRADISI BANCAKAN

(Studi Gastronomi pada Masyarakat Jawa Islam)

beserta perangkat yang diperlukan (bila ada). Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya berhak menyimpan, mengalih-media/format-kan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (database), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di Internet atau media lain secara **fulltext** untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini yang saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 13/01/2020

Penulis

(M. Zain Ed-Dally)
nama terang dan tanda tangan

makanan Tumpeng masih lestari sebagai *sesajen*¹ dengan keyakinan masyarakat dan penghayatan nilai yang tentu berbeda dan terus berkembang.

Bertitik tolak pada kelestarian makanan tumpeng dalam perjalanan panjang sejarah peradaban masyarakat Jawa, kenyataannya tidak selalu diikuti dengan penghayatan yang utuh akan nilai dan falsafah yang terkandung di dalam makanan tumpeng. Seperti yang pernah disampaikan Presiden Indonesia Gastronomy Association (IGA), Ria Musiawan, bahwa kini masih sering terjadi salah kaprah mengenai Tumpeng, terutama pada cara pemotongan puncak Tumpeng. Seharusnya Tumpeng tidak dipotong, akan tetapi dikeruk. Sebab Tumpeng, secara filosofis, merupakan lambang gunung yang bersifat awal dan akhir. Tumpeng juga mencerminkan manifestasi simbol sifat alam dan manusia yang berawal dari Tuhan dan kembali kepada Tuhan. Memotong tumpeng dapat diartikan memotong hubungan tersebut.²

Kesalahkaprahan sebagaimana di atas, selain tentu karena pengaruh globalisasi, juga merupakan buntut dari pelestarian makanan Tumpeng yang tidak beriringan dengan pemahaman akan nilai dan sejarah yang terkandung di dalamnya. Dalam studi sejarah, misalnya, sangat sedikit ditemukan riset-riset yang secara khusus mengamati diskursus adiboga. Bahkan, di beberapa perguruan tinggi Islam, salah satunya UIN Sunan Ampel Surabaya, studi

¹ Secara umum dikenal tiga macam *sesajen*, yaitu: *bancakan*, *bebono*, dan *pisungsung*. Lihat: Deni S. Jusmani dan Panggah A. Putranto, "Sesajen Nyekar Pundhen Nyai Rantamsari di Gunung Sumbing", *Majalah Mata Jendela*, Edisi 2 2017, hlm. 21.

² Reiny Dwinanda, "Ahli Gastronomi: Tumpeng Seharusnya Dikeruk, Bukan Dipotong," 2/4/2019, diakses melalui <https://www.republika.co.id/berita/gaya-hidup/kuliner/ppc5ot414/ahli-gastronomi-tumpeng-seharusnya-dikeruk-bukan-dipotong>.

1. Fanny Owela Widjaja, *Persepsi Masyarakat Terhadap Nasi Tumpeng Pada Tradisi Tumpengan Di Kota Semarang*, Skripsi Universitas Katolik Soegijapranata, 2015.
2. Dea Iswari, *Tradisi Tumpeng Pungkur Pada Upacara Kematian Di Kampung Gunung Sari Kecamatan Enggal Kota Bandar Lampung*, Skripsi Universitas Lampung, 2016.
3. Renyta Indrassusiani, *Partisipasi Masyarakat Dalam Melestarikan Tradisi Kirab Tumpeng Pitu Sebagai Kearifan Lokal Di Dusun Njaretan Kelurahan Urangagung Kecamatan Sidoarjo Kabupaten Sidoarjo*, Skripsi Universitas Islam Negeri Sunan Ampel, 2018.
4. Erma Rahmadani, *(Re)Festivalisasi Ritual Tumpeng Sewu di Desa Wisata Adat Osing Kemiren Banyuwangi*, Skripsi Universitas Jember, 2018.

Selain itu, ada beberapa penelitian yang menjadikan tumpeng sebagai obyek dengan menggunakan pendekatan lain, seperti pendekatan semiologis dan politik. Pendekatan ini pun dilakukan juga tidak lepas dari pembacaan atas tumpeng atau fenomena tumpengan dari sudut pandang tradisi kebudayaan masyarakat sebagaimana dimaksud sebelumnya.

1. Syarifah Rachmawati, *Nasi Tumpeng dalam Simbolisasi Konsep Kekuasaan Jawa*, Skripsi Universitas Gadjah Mada, 2014.
2. Islamika, *The Meaning of Tumpeng in Javanese Islam (A Semiology Analysis on Tumpeng Using Roland Barthes's Theory)*, Skripsi Universitas Islam Negeri Walisongo, 2016.

(*good eating*),¹⁵ yang secara sederhana dapat dijelaskan sebagai segala sesuatu yang berkaitan, baik secara langsung atau tidak, dengan kenikmatan sebuah makanan dan minuman, terutama aspek sejarah dan budaya.¹⁶

Presiden IGA pada sebuah sambutan, menjelaskan bahwa gastronomi pada prinsipnya adalah *the art of good eating* atau seni memasak makanan yang baik yang dilihat dan dikaji dari sudut pandang sejarah dan budaya. Seorang gastronom tidak harus pandai memasak atau ahli dalam sejarah dan budaya makanan, namun cukup sekadar mengenal secara umum. Selain itu, seorang gastronom harus punya *passion* terhadap makanan, sebab ia secara tidak langsung merupakan bagian dari pecinta, pemerhati, dan penikmat makanan.¹⁷

Beberapa aspek non-materiil, baik etik maupun estetik, yang telah termasuk di dalam konsep gastronomi menggambarkan pengaruh lingkungan, seperti letak geografis, serta menggambarkan pengaruh budaya, seperti sejarah dan antropologi etnis, terhadap beberapa komponen dalam sebuah makanan atau minuman, meliputi aroma, tekstur, serta rasa. Seperti contoh, Indonesia sebagai sebuah negara kepulauan yang terletak di wilayah khatulistiwa, sangat memungkinkan bagi tumbuhsuburnya rempah-rempah. Kekayaan rempah-rempah tersebut selanjutnya membentuk cita rasa dan aroma masakan Indonesia secara umum menjadi lebih gurih dan lezat dibanding dengan masakan atau makanan dari negara-negara lain.

¹⁵ Gilleisole, *Gastronomi*, (Yogyakarta: Textium, 2001), 235.

¹⁶ Antonius Rizki Krisnadi, "Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah", *National Conference of Creative Industry: Sustainable Tourism Industry for Economic Development*, Universitas Bunda Mulia Jakarta, 5-6 September 2018, 384.

¹⁷ Diakses dari <https://www.gastronomy.id/2018/12/sekjen-gapki-berbicara-dalam-seminar.html>.

produksi. Selain itu, gastronomi teknis juga berperan mengawasi performa setiap tahapan melalui percobaan. Gastronomi teknis meliputi teknisi, ilmuwan, spesialis operasional, serta konsultan di bidang industri kuliner.

4. Gastronomi Makanan

Bidang ini berkaitan dengan makanan, minuman, dan proses pembuatannya, atau yang lebih tepat diistilahkan sebagai tata boga. Seperti mempelajari peranan anggur serta minuman lain yang berhubungan dengan makanan tertentu untuk tujuan harmonisasi dan memaksimalkan kenikmatan. Mereka yang bekerja di bidang gastronomi makanan berhubungan erat dengan perkembangan produk makanan dan minuman yang berubah seiring bergantinya waktu dan musim, karena waktu menjadi salah satu pertimbangan utama pada gastronomi makanan.

5. Gastronomi Molekuler

Bidang ini merupakan studi ilmiah yang mempelajari transformasi fisiokimiawi dari bahan pangan selama proses memasak dan fenomena sensori saat dikonsumsi. Ilmu ini dicirikan dengan penggunaan metode ilmiah untuk memahami dan mengendalikan perubahan molekuler, fisiokimiawi, dan struktural yang terjadi pada makanan pada tahap pembuatan dan konsumsi. Metode ilmiah tersebut meliputi pengamatan mendalam, pembuatan dan pengujian hipotesis, eksperimen terkontrol, obyektifitas sains, dan reproduksibilitas eksperimen. Seni memasak yang didasarkan atas gastronomi molekuler disebut seni memasak molekuler.

Jika dikontekstualisasikan dengan tumpeng sebagai satu varian makanan yang menjadi obyek penelitian ini, maka studi ini dapat diklasifikasikan ke dalam bidang gastronomi teoritis. Sebab, penelitian tentang sejarah tumpeng adalah bagian dari reproduksi teoritis tentang nilai dan norma melalui penelusuran sejarah dan perkembangan makanan tumpeng terutama di kalangan masyarakat Jawa Islam. Sehingga, selanjutnya dapat mempengaruhi bidang gastronomi praktis, yakni proses memasak tumpeng itu sendiri dengan tetap melestarikan nilai dan norma yang melekat di dalamnya.

Studi gastronomi, di samping memiliki pembagian ke dalam beberapa bidang, juga memiliki pembagian yang disesuaikan dengan faktor-faktor yang menentukan. *Pertama*, gastro-geografi atau geografi yang mengkhususkan diri pada aspek makanan dan masakan, pelaku gastronomi, dan koki, yang mana semua hal dalam aspek tersebut dipengaruhi oleh faktor-faktor yang dapat dijelaskan melalui sudut pandang biologi, meteorologi, astronomi, geologi, dan antropologi. Gastro-geografi mempelajari hubungan antara tempat dan asosiasi makhluk hidup, seperti manusia dengan habitatnya. Dengan kata lain, gastro-geografi meliputi studi tentang sifat-sifat bumi, vegetasi, iklim, air, dan lingkungan serta hubungannya dengan makanan dan minuman. *Kedua*, gastro-historik yang berurusan dengan sejarah keramahtamahan dan gastronomi. Studi gastro-historik meliputi pengaruh manusia pada lingkungannya dan pengaruh lingkungan terhadap manusia, terutama yang berkaitan dengan makanan dan minuman. Gastro-historik menelusuri setiap jejak yang ditinggalkan oleh manusia dari aktifitasnya pada masa lampau,

pada norma dan nilai yang diyakini baik oleh manusia serta memerlukan pembelajaran untuk membiasakannya, adalah aktifitas berkategori budaya atau merupakan produk kebudayaan manusia. Memandang sebuah makanan dari sudut kebudayaan adalah upaya afirmatif atas definisi budaya itu sendiri: bahwa mengolah, memasak, sampai menyajikan makanan bukan semata-mata aktifitas naluriah manusia sebagai makhluk hidup yang membutuhkan makan untuk bertahan hidup. Dengan begitu, sudut pandang budaya merupakan alat atau cara melihat sebuah makanan dari dimensi kebudayaan yang melekat di dalamnya melalui penelusuran makna dan nilai yang tersirat di dalam proses pengolahan, pembuatan, dan penyajiannya.

3. Sudut Pandang Kebahagiaan

Unsur kebahagiaan atau ekspresi kegembiraan manusia dalam kegiatan mengolah, memasak, dan menyajikan makanan memang tidak menjelaskan sebagaimana kelezatan sebuah makanan yang dapat dirasakan indera perasa manusia. Akan tetapi, ada situasi tertentu di mana seseorang atau sekumpulan orang merasa bahagia atau gembira saat mengolah, memasak, dan menyajikan makanan, yang mana perasaan bahagia dan gembira itu terkait erat dengan aspek sejarah dan budaya. Seperti kebahagiaan seseorang memasak kue tar untuk dipersembahkan kepada orang-orang terkasih yang sedang berulangtahun di dalam kebudayaan masyarakat Eropa, pun dengan kegembiraan yang terpancar di raut muka masyarakat etnis Tionghoa ketika memasak dan menyantap Ronde untuk

merayakan festival ronde (Dong Zhi Jie) setiap tanggal 22 Desember.²⁴ Tentu saja kebahagiaan dan kegembiraan tersebut bukan kategori perasaan yang muncul di luar konteks peringatan dan perayaan tertentu, misalnya kebahagiaan seorang isteri ketika memasak untuk menyambut kedatangan suaminya dari perantauan. Sudut pandang kebahagiaan ini dipakai untuk mengurai sejauh mana aktifitas mengolah, memasak, dan menyajikan sebuah makanan mempengaruhi kelestariannya sebagai produk budaya.

Ketiga sudut pandang di atas penting dideskripsikan untuk membantu mengurai pelbagai macam aspek yang saling berkaitan satu sama lain dan begitu melekat di dalam tumpeng sebagai makanan khas nusantara, khususnya di kalangan masyarakat Jawa Islam, yang sampai hari ini tetap lestari dan justru berkembang menjadi makanan yang tidak hanya dimasak dan dimakan pada acara dan perayaan adat tertentu.

²⁴ Lihat, <https://www.viva.co.id/gaya-hidup/kuliner/1006410-ada-sesaji-untuk-para-dewa-di-balik-sejarah-wedang-ronde>.

dewa-dewi sebagaimana dalam keyakinan Hindu-Buddha, melainkan diyakini pada Allah swt sebagai zat yang menciptakan segalanya. Pergeseran tujuan berkeyakinan tersebut berimplikasi, salah satunya, pada teks mantra atau doa yang dimodifikasi dengan penambahan pujian kepada Allah dan shalawat kepada Nabi Muhammad saw. Seperti pada doa yang dipanjatkan sebelum memasak tumpeng yang kini ditambahi dengan penyebutan nama Allah swt, bunyinya: “*Bismillahirrahmanirrahim, Ni Towok, kulo niat adang Tumpeng*”.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa setiap kali muncul pengaruh eksternal, baik yang bersumber dari ajaran agama maupun bersumber dari kebiasaan masyarakat yang terus berkembang dan menjadi kebudayaan, akan sekaligus menggeser—dan bukan menghapus—nilai serta prinsip yang sebelumnya dipahami dan diyakini oleh masyarakat. Jika pengaruh agama dapat menggeser orientasi transendentalitas Tumpeng sebagai makanan persembahan, maka aspek kebudayaan masyarakat dapat memperkaya nilai dan prinsip dalam memasak dan menyajikan Tumpeng, sehingga Tumpeng dari segi pemaknaan dan penyajian di satu daerah tidak akan sama atau berbeda sama sekali dengan pemaknaan dan penyajian Tumpeng di daerah lain.

Jika diurutkan, maka perkembangan atau pergeseran Tumpeng, secara historis, terdiri dari tiga periodisasi kepercayaan yang memengaruhinya, meliputi periode Kapitayan, periode Hindu-Buddha, dan periode Islam. Berikut penjelasan historis tentang Tumpeng berdasarkan proses asimilasi dan

Ketiga, berdasarkan lauk-pauk Tumpeng. Pemilihan lauk-pauk untuk disertakan bersama Tumpeng memiliki jenis, cara memasak, sekaligus pemaknaan yang beragam. Ada yang menyertakan lauk-pauk sayur-sayuran, buah-buahan, daging, dan gabungan ketiganya. Bahkan ada pula yang menyertakan sesuatu yang tidak masuk dalam kategori lauk-pauk, seperti kopi, rokok, dan lain-lain. Selain itu, jika ditinjau dari cara memasaknya, ada beberapa Tumpeng yang hanya menyertakan rebusan sayur-sayuran tanpa campuran bumbu, namun ada pula beberapa jenis Tumpeng yang menyertakan lauk-pauk dengan proses memasak dan penggunaan bumbu yang tidak sederhana. Bahkan ada penyertaan lauk-pauk Tumpeng yang tanpa harus diolah dan dimasak, alias mentahan. Setiap Tumpeng yang disertai dengan unsur lauk-pauk bermacam-macam, seperti pada Tumpeng Kapuranto, Tumpeng Kendhit, Tumpeng Punar, dan Tumpeng Rasulan, menggambarkan aneka keinginan dan harapan baik pemangku hajat. Sedangkan Tumpeng yang didominasi unsur sayur-sayuran seperti pada Tumpeng Megana menggambarkan harapan akan kemakmuran hidup sebagaimana kesuburan tumbuh-tumbuhan.

3. Berdasarkan Penyajian

Pemaknaan pada Tumpeng juga dapat dilakukan melalui sudut pandang penyajiannya. Sebab, penyajian setiap Tumpeng pada umumnya menyesuaikan konteks ritual *sesajen bancakan* yang sedang dilakukan, di samping sekaligus menyesuaikan dengan permohonan dan harapan yang

Kapitayan dan Hindu-Buddha, menjadi sesaji yang diyakini mengandung nilai-nilai keislaman; dan dari sesaji yang dipersembahkan kepada para roh, leluhur atau dewa, menjadi sesaji yang dipersembahkan kepada Allah dan untuk disedekahkan kepada sesama (*bancakan*).

B. Tumpeng dalam Teologi Islam

Islamisasi di hampir segala aspek kehidupan masyarakat Jawa, secara sosiokultural, telah menggeser pemaknaan, penghayatan, dan keyakinan masyarakat Jawa dalam tradisi memasak dan menyajikan Tumpeng. Tumpeng sebagai sesaji pun dimaknai sebagai simbolisasi nilai dan ajaran Islam. Seperti sebagai simbol interaksi antara makhluk dengan *khaliq*, simbol kekuasaan Allah bagi semesta dan isinya (*rabb al-'alamina*), maupun simbol dari prinsip berkehidupan manusia yang harus senantiasa berlomba-lomba dalam berbuat kebaikan sebagai usaha manusia untuk “bertemu” Allah.

Salah satu pergeseran keyakinan akan Tumpeng pasca islamisasi kebudayaan masyarakat Jawa dilakukan oleh Wali Songo adalah keyakinan bahwa Tumpeng merupakan ilustrasi dari relasi manusia dengan sesama manusia (*hablun mina al-nas*), relasi manusia dengan alam (*hablun min al-alam*), dan relasi manusia dengan Tuhan (*hablun mina Allah*), di mana relasi tersebut harus terus-menerus dimanifestasikan sebagai bentuk keyakinan dan keteguhan dalam mengesakan Allah (tauhid).

Pertama, relasi manusia dengan Allah terilustrasikan pada puncak Tumpeng yang merupakan simbol kekuasaan tunggal atas alam semesta dan segala isinya. Hubungan tersebut bersifat horizontal, di mana semua makhluk,

Secara penyajian, Tumpeng dalam tradisi masyarakat Jawa Islam juga tidak jauh berbeda dengan penyajian Tumpeng dalam tradisi sebelumnya, yakni terdiri dari Tumpeng yang diletakkan di tengah *tampah* dan disertai lauk-pauk yang diletakkan di sekeliling Tumpeng. Yang mungkin sedikit berbeda adalah porsi Tumpeng yang mungkin lebih banyak dan besar, mengingat Tumpeng disajikan sebagai *bancakan* atau makanan yang dimakan banyak orang. Tak lupa pula, mantra yang dipakai dalam pembuatan Tumpeng pada tradisi sebelumnya diganti dengan pembacaan doa sebagaimana dalam tradisi Islam.

Secara aksesoris, tidak seperti Tumpeng dalam tradisi masyarakat Jawa pra-Islam, di mana aksesoris yang digunakan cukup beragam. Tumpeng dalam tradisi masyarakat Jawa Islam paling tidak hanya akan menggunakan bunga atau air bunga untuk mempercantik dan menambah kesegaran tampilan. Dalam acara tahlilan, biasanya bunga atau air bunga akan dipakai untuk menyiram makam orang yang meninggal. Bandingkan saja dengan Tumpeng dalam tradisi masyarakat pra-Islam yang juga menggunakan dupa, bunga, lidi, dan berbagai jenis aksesoris Tumpeng lainnya.

Selain itu, perbedaan paling mendasar juga tergambar pada bentuk hajatan. Kini, hajatan atau ritual *sesajen bancakan* adalah ritual yang dilaksanakan dalam bingkai keislaman. Jenis hajatan pun bertambah, dari yang semula hanya menyelemati diri, keluarga, atau sebagainya, bertambah hajatan yang merupakan perayaan atau peringatan hari-hari besar Islam, mulai dari Tahun Baru Hijriyah (1 Suro), Maulid Nabi (Mauludan), Lebaran (Idul

tradisi tumpengan tersebut masihlah satu dari sekian aspek interpretatif lainnya.

Memasak dan menyajikan Tumpeng pada ritual *sesajen bancakan*, entah itu selamatan ataupun syukuran, yang hingga kini masih lestari adalah bukti betapa taat dan patuhnya masyarakat Jawa dalam menjalankan aturan-aturan simbolik yang melekat di dalam Tumpeng, di saat zaman semakin menawarkan ratusan bahkan ribuan opsi masakan modern. Tentu sangat bisa bagi masyarakat Jawa untuk menyajikan makanan selain Tumpeng, seperti Burger, Pizza, atau makanan lainnya, yang secara rasa lebih mantap dan proses memasaknya pun lebih simpel dan mudah. Namun, masyarakat Jawa tidak melakukannya. Tumpeng tetap menjadi pilihan setia masyarakat Jawa dalam penyelenggaraan ritual *sesajen bancakan*, sebagaimana kesetiaan mereka secara spiritualitas terhadap nilai-nilai yang terkandung di dalam Tumpeng.

Meski demikian, nilai-nilai spiritual yang terkandung dalam Tumpeng dan diyakini secara kolektif oleh masyarakat Jawa tidak sertamerta mudah dipahami melalui penyelaman akan pengalaman maupun pemikiran seseorang. Sebab makna simbolis sebuah kebudayaan, dalam konteks ini tradisi memasak dan menyajikan Tumpeng, justru ada di dalam relasi yang menghubungkan antara satu dengan yang lain, dalam artian, kebudayaan tersebut adalah media komunikasi kultural antar sesama subyek budaya dalam sebuah komunitas masyarakat. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Clifford Geertz yang menguraikan, bahwa makna atau simbol dalam suatu budaya berada di antara

pokok manusia Jawa. Tetapi, ketidakterpisahan keduanya, secara semiotis, dapat dijelaskan dengan argumentasi antropologis, bahwa memasak dan menyajikan Tumpeng bagi masyarakat Jawa merupakan ekspresi spiritual.

Sebagai elemen penting dalam kebudayaan manusia, nilai-nilai agama yang diyakini dalam tradisi memasak dan menyajikan Tumpeng pun menjelaskan betapa “hidupnya” kepercayaan agama sebagai keyakinan hidup masyarakat Jawa, sehingga agama tidak hanya dipahami sebagai struktur nilai yang “diam” dalam teks atau kitab suci. Sebab, pada dasarnya, agama tidak hanya seperangkat nilai yang tempatnya di luar manusia (misalnya di dalam teks atau kitab suci), tetapi agama juga merupakan sistem pengetahuan dan sistem simbol yang memungkinkan bagi terjadinya pemaknaan.

Kini, bahkan di tengah arus globalisasi yang secara tidak langsung dan sangat signifikan mempengaruhi kebudayaan masyarakat, aktifitas memasak dan menyajikan Tumpeng tidak lantas hilang. Sebab Tumpeng bukan lagi sebagai makanan yang disajikan oleh masyarakat tradisional pada acara-acara tradisional pula, tetapi juga sudah menjadi makanan yang disajikan dalam perayaan masyarakat modern, seperti perayaan ulang tahun, peresmian gedung, dan *launching* produk sebuah perusahaan, yang masih dihayati dengan pengharapan-pengharapan akan kebaikan.

