

AJAJANAN TRADHISIONAL ING KABUPATEN NGANJUK (TINTINGAN FOLKLOR)

Sri Rejeki Dwi Cahyani, Sukarman

Pendhidhikan Basa Lan Sastra Jawa, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

comelani274@gmail.com , sukarman@unesa.ac.id

Abstrak

Jajanan tradhisional ing Kabupaten Nganjuk kalebu perangan saka folklor dudu lesan. Panliten iki nyritakake babagan wujud, bahan, cara nggawe, makna, piguna, lan cara nglestariakake jajanan tradhisional Nganjuk. Tujuan panliten iki kanggo nambah dokumentasi lan kawruh babagan jajanan tradhisional. Metodhe kang digunakake yaiku deskriptif kualitatif kanthi asil dhata lisan lan tulisan. Panliten nemokake 21 jinis jajanan tradhisional ing Nganjuk, dipérang dadi loro: jajanan mligi (9 jinis), antara liya kucur, mendut, mbel-mbel, jadah, jenang, madumangsa, nagasari, wajik, lan apem; lan jajanan sampingan (13 jinis), kayata jongkong, dumbleg, cenil, klepon, sawut, lopi, ketan ireng, gethuk lindri, grontol, onde-onde, utri, rangin, lan bikang. Bahan utama jajanan iki biasane glepung beras, glepung trigu, lan godhong gedhang. Cara nggawe ana sing isih tradhisional lan ana sing wis moderen. Jajanan iki nduweni makna simbolis, contone jajanan kucur ing acara lamaran nglambangake rejeki calon manten sing ngucur terus. Piguna jajanan tradhisional ora mung minangka panganan, nanging uga nduweni fungsi sosial lan budaya, kayata ngrembakakake hasil bumi, pituduh nilai, nyambung rasa sosial, lan media ekspresi. Upaya nglestariakake jajanan tradhisional Nganjuk bisa ditindakake liwat edukasi (ing sekolah lan media sosial), promosi, inovasi bungkus, nyuguhake jajanan ing acara adat lan resmi, lan nerbitake buku dokumentasi jajanan tradhisional.

Tembung Wigati : folklore, dudu lisan lan, jajanan tradhisional

Article History

Received: Juli 2025

Reviewed: Juli 2025

Published: Juli 2025

Plagiarism Checker: No
235

Prefix DOI :

[10.8734/Argopuro.v1i2.365](https://doi.org/10.8734/Argopuro.v1i2.365)

Copyright : Author

Publish by : Argopuro



This work is licensed under
a [Creative Commons
Attribution-NonCommercial
4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

PURWAKA

Budaya minangka unsur dhasar ing saben aspek panguripan manungsa. Sajrone budaya kasebut, ana unsur kearifan lokal kang dadi penyangga cara urip masyarakat. Budaya ora mung nyedhiyakake identitas, nanging uga minangka pandhuan tumindak lan etika sosial. Ing masyarakat Jawa, budaya diwujudake lumantar tradhisi-tradhisi kang ditindakake sacara turun-temurun lan dadi bagéan saka aktivitas saben dina. Tradhisi iku dhewe kalebu tatacara, aturan, lan kabiasaan kang diwarisake saka generasi sadurunge. Salah sijiné wujud budaya kang penting yaiku jajanan tradhisional, amarga nduweni makna sosial lan spiritual kanggo masyarakat.

Miturut Koentjaraningrat, budaya iku kalebu unsur-unsur sistem sosial, sistem religi, basa, karya seni, lan uga panganan, kalebu jajanan. Jajanan tradhisional minangka bagian saka budaya fisik kang nduwèni fungsi luwih saka sekadar panganan. Jajanan iki nggambarake nilai-nilai lokal, kearifan masyarakat, lan nduwèni peran penting sajrone ritual-ritual budaya. Nanging, ora kabeh generasi saiki isih kenal utawa paham makna jajanan tradhisional iki, saéngga perlu upaya pelestarian lan dokumentasi. Kabupaten Nganjuk minangka salah siji daerah kang sugih budaya lokal. Budaya lokal ing kono kalebu tarian, bangunan, tradhisi, lan salah sijiné ya iku jajanan tradhisional. Panliti minangka warga asli Nganjuk nduweni kepedulian marang kelestarian budaya lokal kasebut. Sajrone observasi, panliti ndelok menawa akeh jajanan tradhisional kang isih urip lan dipraktèkaké masyarakat, nanging wis wiwit kalah pamor déning panganan modhèrn.

Wujud-wujud jajanan tradhisional ing Nganjuk, kaya jongkong, dumbleg, kucur, lan liya-liyané, digawé saka bahan lokal lan diolah nganggo cara khas. Sajeroning praktiké, jajanan iki ora mung dadi panganan, nanging uga nduwèni makna simbolis sajrone upacara adat, kayata lamaran, mitoni, utawa nyadran. Iki nduduhaké yèn jajanan tradhisional nduwèni peran sosial lan spiritual kang kuwat. Jajanan tradhisional uga nuduhaké kaprigelan lan kreativitas masyarakat lokal ing ngolah sumber daya alam sekitar. Saliyane iku, proses pembuatan jajanan iki asring nglibataké nilai-nilai gotong royong, kerja bareng, lan kabersamaan, kang dadi ciri khas masyarakat Jawa. Bab iki ndadèkaké jajanan tradhisional luwih saka mung panganan, nanging uga sarana warisan budaya kang maknani.

Saka tinjauan antropologis, jajanan tradhisional klebu kategori folklor dudu lisan, yaiku wujud budaya kang awujud benda nyata, nanging ngemot makna budaya lan sosial. Menawa ora dilestarèkaké, risiko ilangé identitas budaya lokal saya dhuwur. Amarga kuwi, perlu ana upaya dokumentasi lan pangkajian luwih jero kanggo njaga eksistensi lan regenerasi pemahaman ngenani jajanan tradhisional. Owah-owahan jaman, teknologi, lan gaya urip modhèrn nyebabaké jajanan-jajanan iki wiwit ditinggalaké. Padahal, jajanan iki minangka warisan budaya kang ora mung ngelingaké kita marang jaman mbiyèn, nanging uga nggambaraké carané leluhur kita urip lan njaga harmoni sosial. Jajanan tradhisional dadi simbol identitas lan kebanggaan lokal.

Masalahé saiki, generasi enom akeh kang ora kenal maneh karo jajanan tradhisional, amarga kurangé akses informasi lan promosi. Kanggo ngadhepi tantangan globalisasi, jajanan tradhisional kudu diangkat maneh liwat pendekatan edukatif lan promosi kreatif, kaya liwat media sosial, buku, utawa penyajian ing acara resmi. Kanthi cara iki, jajanan tradhisional bisa tetep eksis lan dipahami ora mung minangka panganan, nanging uga minangka identitas budaya. Kajaba iku, keterlibatan sekolah, komunitas, lan institusi budaya dadi penting kanggo ngembangaké rasa tresna marang budaya lokal, mligi jajanan tradhisional.

Adhedhasar latar mburi kuwi, panliti ngangkat irah-irahan “Jajanan Tradhisional ing Kabupaten Nganjuk” minangka fokus panliten. Panliten iki dilakoni kanthi pendekatan deskriptif kualitatif kanggo ngulik apa wae wujud jajanan tradhisional, bahan lan cara pembuatané, makna, fungsi, lan cara nglestarekake jajanan-jajanan kuwi. Panliten iki diharap bisa dadi sumbangan dokumentasi budaya lan referensi edukatif kanggo generasi saiki lan mbésuk.

METHODE PANLITEN

Panliten “Jajanan Tradhisional ing Kabupaten Nganjuk (Tintingan Folklor)” nggunakake metode deskriptif kualitatif amarga cocok kanggo ngungkap fenomena alami lan sosial kang ana ing masyarakat. Metode iki dipilih amarga panliti kepengin nyinaoni langsung objek panliten ing lapangan kanthi pendekatan holistik lan naratif. Panliten kualitatif ora ngasilake data angka, nanging data deskriptif kang digayut saka tetembungan, prilaku, lan pengalaman masyarakat ngenani jajanan tradhisional. Jajanan tradhisional dipahami ora mung minangka panganan, nanging uga nduweni makna budaya, sosial, lan spiritual. Metode deskriptif digunakake kanggo njlentrehake kahanan nyata jajanan tradhisional ing Nganjuk, kalebu aran,

wujud, bahan, cara nggawe, cara masarake, lan cara nglestarikake. Tujuan panliten iki yaiku kanggo nemokake makna lan piguna jajanan tradhisional saka persepsi masyarakat lokal. Panliti ngandelake observasi, wawancara, lan dokumentasi kanggo ngumpulake data, amarga kabeh proses panaliten iki dipandu dening keprihatinan lan kepedulian panliti marang pelestarian budaya lokal. Mula, metode deskriptif kualitatif dirasa paling pas kanggo nggambarake kasunyatan sosial lan budaya kang dadi fokus panliten iki.

Papan panliten ing penelitian iki dumunung ing Kabupaten Nganjuk, tepaté ing omah-omah produsen jajanan tradhisional, amarga daerah iki dikenal isih aktif nglestarikake jajanan khas kanthi rasa enak lan proses pembuatan tradisional. Pemilihan lokasi iki adhedhasar pertimbangan aksesibilitas, ketersediaan data, lan relevansi topik, saéngga bisa nyedhiyakake data kang valid lan representatif. Objek panliten yaiku jajanan tradhisional ing Kabupaten Nganjuk sing dikaji saka perspektif folklor dudu lisan, amarga jajanan-jajanan iki nduwèni ciri khas lokal, digawe saka bahan alami, isih nggunakake cara tradisional, lan durung tau diteliti sacara ilmiah. Objek panliten iki dipilih amarga nduwèni makna budaya lan sosial kang wigati, saéngga penting kanggo dianalisis lan dilestarikake.

Sumber data panliten iki yaiku jajanan tradhisional ing Kabupaten Nganjuk, kanthi nggabungake sumber data primer lan sekunder. Data primer dipikolehi saka wawancara langsung karo para pembuat jajanan tradhisional, kaya Mbah Sapurah, Ibu Rusminingsih, Bu Sumarni, lan liyane, sing nyedhiyakake informasi ngenani wujud, bahan, cara nggawe, lan makna jajanan. Data sekunder dipikolehi saka literatur, artikel, lan narasumber tambahan kaya Bapak Pardi lan Bapak Supartono, sing nyumbang pemahaman babagan nilai budaya jajanan kasebut. Dhata panliten kalebu dhata lisan lan nonlisan; dhata lisan digayut saka ucapan narasumber nalika wawancara, dene dhata nonlisan wujud gambar, video, lan dokumen pendukung saka observasi lan pustaka. Saka data kasebut, panliti bisa nganalisis lan ndheskripsikake jajanan tradhisional saka sudut pandang folklor dudu lisan.

Tatacara ngumpulake dhata ing panliten jajanan tradhisional ing Kabupaten Nganjuk dilakoni kanthi kombinasi teknik observasi, wawancara, kuesioner, studi pustaka, lan dokumentasi. Dhata primer dikumpulake liwat observasi langsung proses pembuatan jajanan, wawancara terstruktur karo informan utama, lan kuesioner marang masarakat. Observasi dilakoni kanthi telung tahap: deskriptif, fokus, lan seleksi kanggo ngasilake data rinci. Teknik wawancara dipilih kanthi struktur lan tujuan jelas, nyakup langkah nyusun panduan pitakon nganti transkrip hasil wawancara. Teknik dokumentasi nyengkuyung panliten liwat rekaman video, foto, lan cathetan lapangan, ditambah sumber sekunder saka buku, jurnal, lan profil Kabupaten Nganjuk. Kombinasi teknik kasebut njamin kelengkapan lan validitas data kanggo ndhukung tujuan panliten.

Tatacara analisis dhata sajrone panliten jajanan tradhisional ing Kabupaten Nganjuk dilakoni kanthi ngolah dhata saka wawancara, observasi, cathetan, lan dokumentasi kanthi sistematis lan terstruktur supaya luwih gampang dimangerteni lan bisa diandharake marang wong liya. Proses iki kalebu tahap transkrip dhata, yaiku ngowahi rekaman utawa tetembungan lesan dadi teks; verifikasi dhata kanggo mriksa kesesuaian dhata anyar karo sumber asline; identifikasi dhata kanggo milah lan nglompokake dhata relevan miturut tujuan panliten; lan penafsiran dhata kanggo mènèhi makna lan narik dudutan adhedhasar temuan lapangan sing disambungake karo teori. Analisis iki ditujokake supaya asil panliten valid, reliabel, lan bisa dadi dasar rekomendasi sing objektif.

Keabsahan dhata sajrone panliten kuwalitatif ngrujuk ing tingkat kapitayan karo dhata sing dikumpulake, sarta validitas lan akurasi inpormasi sing dipikolehi saka sumber panliten. keabsahan dhata ora mung gumantung ing akurate inpormasi sing dikumpulake, nanging uga ing proses sin transparan, teknik sing pener, sarta interpretasi sing luwih jero lan kontekstual saka dhata kasebut. Miturut Moleong (2017:322) keabsahan dhata sajrone panliten nyakup kredibilitas, transferabilitas, lan konfirmabilitas. Cara kanggo mriksa keabsahan dhata yaiku;

(1) ndawakake perlu, (2) trigulasi, (3) member checking, (4) mriksa lumantar diskusi, (5) validasi, sarta (6) ngrinci panjlentrehan.

Miturut Norman K. Denkin (Susanto & Jailani, 2023:56) ana patang triangulasi, yaiku; (1) triangulasi metodhe, (2) triangulasi sawetara panliti, (3) triangulasi sumber dhata, (4) triangulasi teori. Adhedhasar pranyatan kasebut, panliti nggunakake modhel triangulasi metodhe lan triangulasi sumber dhata dening Denkin. Sajrone panliten jajanan tradhisional ing Kabupaten Nganjuk, triangulasi metodhe sing katenger saka rong perkara, yaiku; (1) panliti mesthekake kebenarane dhata sing dipikolehi lumantar wawancara, observasi, dhokumentasi, lan dhokumen payengkuyung, sarta (2) panliti mesthekake kabenerane sumber dhata sing dipikolehi kanthi metode sing padha karo dhata jajanan tradhisional ing Kabupaten Nganjuk. Dene triangulasi sumber dhata ditindakake panliti kanggo mbandhingake lan mesthekake kabeneran dhata saka maneka sumber sing dipikolehi saka para informan.

ANDHARAN

Wujud Jajanan Tradhisional ing Kabupaten Nganjuk

Jajanan tradhisional yaiku jajanan kang ana ing saben dhaerah uga nduweni ciri khas tartamtu. Kaya dene jajanan tradhisional ing kabupaten Nganjuk sing nduweni maneka jinis jajanan tradhisional lan. Jajanan kasebut bisa diolehake ing pasar-pasar tradhisional ing Kabupaten Nganjuk uga bisa ing omahan sing *diproduksi karo ibu rumah tangga*. Ing ngisor iki bakal diandharake ana 21 jinis jajanan tradhisional kang ana ing Kabupaten Nganjuk. Miturut Danandjaja (1986:183) jinis jajanan ana 3 yaiku jajanan pokok, jajanan mligi, lan jajanan sampingan. Jajanan pokok utawa panganan pokok, panganan pokok yaiku panganan kang dikonsumsi sajrone ukuran kang paling akeh saka anane jinis-jinis pilihan kang menehi rasa wareg marang pawongan. Panganan pokok masarakat Indonesia macem-macem ana kang asale saka pari, jagung, tela, sagu, lsp. Panganan pokok ing saben wilayah wis mesthi ora padha, tuladhane panganan pokok masarakat Nganjuk yaiku pari, amarga dipengaruhi karo pranyatan asil alam.

Jajanan mligi yaiku jajanan mligi wektu ana adicara adat istiadat yaiku jinising panganan utawa jajanan tradhisional kang dicawisake kanthi mligi sajrone rerangken upacara adat, perayaan budaya, utawa ritual agama. Jajanan iki biyasane nduweni makna simbolis, nilai historis, lan kadhang uga digunakake dadi geganep sajroning prosesi adat kayata bersih desa, slametan bayi, adicara lamaran lan manten. Panganan sampingan utawa jajanan sampingan yaiku jinising panganan kang biyasane dikonsumsi ing sajabaning (sarapan, mangan awan, utawa mangan wengi). Panganan iki asipat geganep, camilan, utawa pengisi wektu kang senggang, lan ora kalebu sajroning panganan pokok lan padinan. Jajanan sampingan yaiku jinising panganan entheng kang dikonsumsi ing sanjabaning wektu mangan, biyasane dadi camilan utawa geganep. Jajanan iki ora asipat gawe pawongan luwe ananging mung kanggo ngganjel luwe sawetara, gawe gegenap nalika santai, utawa dadi kanca wektu nglumpuk karo kanca lan kulawarga.

Sajrone panliten iki, panliti mung ngrembag rong jinis jajanan, yaiku jajanan sampingan lan jajanan mligi, amarga jajanan pokok masarakat Kabupaten Nganjuk kanthi umum padha yaiku sega kang nduweni bahan dhasar saka pari. Sega wis dadi panganan utama kang ora bisa digantekake sajrone kauripan sadina-dina masarakat, mula ora prelu dikaji luwih lanjut dadi jajanan kang nduweni variasi wujud utawa makna mligi. Fokus panliten diarahake ing jajanan sampingan, yaiku panganan entheng kang dikonsumsi ing sanjabaning wektu mangan, kayata gorengan utawa jajanan tradhisional, kang kulina dipangan saben dina

utawa dadi geganep kagiyatan masarakat. Saliyane kuwi, panliten uga nлити jajanane mligi, yaiku jajanan tradhisional kang dicawisake ing wektu-wektu tartamtu kaya dene upacara adat, pengetan dina gedhe, utawa ritual budaya, kang tujuwane nduweni nilai simbolik lan makna spiritual kanggo masarakat. Tabel ing ngisor iki bakal ngandharake apa wae rong jinis jajanan tradhisional yaiku jajanan mligi lan jajanan sampingan:

Tabel 1. Jajanan Mligi lan Jajanan Sampingan

No.	Jajanan Mligi	Jajanan Sampingan
1.	Kucur	Jongkong
2.	Mendut	Dumbleg
3.	Mbel-mbel	Cenil
4.	Jadah	Klepon
5.	Jenang	Sawut
6.	Madumangsa	Lopis
7.	Nagasari	Ketan Ireng
8.	Wajik	Gethuk Lindri
9.	Apem	Grontol
10.	-	Onde-onde
11.	-	Utri
12.	-	Rangin
13.	-	Bikang

Saka andharan tabel ing dhuwur, bisa kadudut yen sawetara jinis jajanan tradhisional kang ana ing masarakat Nganjuk miturut panliten cacahé ana 8 jinis lan 13 jajanan sampingan. Jajanan kasebut ora mung nduweni piguna dadi panganan geganep, nanging uga nduweni nilai budaya, makna, lan sosial kang kuwat. Saben jinis jajanan nduweni ciri khas dhewe, saka bahan dhasar, wujud, rasa, utawa piguna sajrone kauripan masarakat. Jajanan tradhisional ora mung panganan, ananging perangan wigati saka identitas lan sajarah masarakat.

Wujud Jajanan Tradhisional Mligi

Jajanan tradhisional kang mligi dicawisake ing adicara tartamtu yaiku jinising panganan entheng khas wilayah mligine ing Nganjuk kang ora ana ing padinan utawa umum masarakat, ananging mung digawe lan dicawisake sajroning wayah-wayah tartamtu kang nduweni makna budaya, sosial, utawa spiritual uga. Jajanan iki nduweni gayutane karo tradhisi, upacara adat, pengetan agama, utawa ritual kulawarga kang diwarisake kanthi turun-temurun ing sawetara laladan ing Nganjuk.

Jinis jajanan mligi iki ora mung panganan utawa jajanan padinan, nanging uga ngandhut nilai simbolis lan filosofis kang nuduhake pangajab, donga, rasa sokur, lan tandha khurmat marang leluhur. Mula, anane jajanan kasebut mung ditemoni ing adicara mligi, kayata: slametan/kenduri/bancakan syukuran kelairan, khitanan, lamaran, manten, pengetan pati utawa nyadran tradhisi nyambut sasi suci (kaya megengan ing jawa). Ing ngisor iki bakal diandharake jinis-jinis jajanan tradhisional mligi kang ana ing Kabupatén Nganjuk:

1) Kucur

Kucur yaiku jajanan tradhisional kang kagawe saka campuran glepung beras, gula, lan santen, banjur digoreng karo teknik mligi nganti perangan tenggahe ngrembaka lan perangan

pinggire tipis sarta renyah. Kucur yaiku jajanan tradisonal kang kulina ditemoni ing adicara manten. Jajanan kang kagawe saka glepung beras, gula abang, lan santen karo wangun kaya kembang mekrok tengah iki dipracaya dadi kue kang nglambangake tresna. Saperangan masarakat percaya menawa wujud kucur kang memper karo kembang nglambangake tresna saka pasangan kang diarep-arep supaya selau tuwuh mekrok sajrone kauripan omah-omah. Anane jajanan kucur ing adicara manten yaiku wujud siji pangajab supaya manten tansah seneng sajrone kahanan apa wae.



Gambar 4.8 Wujud Jajanan Kucur
(Dokumentasi Pribadi, 24 Maret 2025)

Kucur iki nduweni rasa legi lan ambune kang khas saka gula lan santen. Jajanan iki nduweni makna utawa nilai budaya sajroning adicara tartamtu. Jajanan kucur biyasane ana ing adicara lamaran, manten, bisa uga ana ing adicara bersih desa. Kucur nduweni ciri-ciri wujud: bunder, perangan tengah gelembung kandel, perangan pinggir tipis, warna: coklat keemasan utawa coklat tuwa (gumantung akehing gula abang) kadangkala ana kang diwenhi warna ijo, ana uga warna abang nom, rasane wis mesthi legi, karo ambu kas gula abang. Jajanan iki kadang ana uga ing pasar tradhisional Nganjuk. Amarga kucur iki bisa uga didadekake panganan padinan, bisa uga kanggo acara tartamtu.

2) Mendut

Mendut yaiku jajanan tradhisional dibungkus gunakake godhong gedhang, isi klapa sing wis dikukus. Jajanan iki asring ana ing pasar tradhisional ing Kabupaten Nganjuk uga ana pawongan kang dodolan ing pinggir dalan.



Gambar 4.9 Wujud Jajanan Mendut
(Dokumentasi Pribadi, 20 Maret 2025)

Jajanan tradhisional mendut yaiku salah siji jajanan teles khas Indonesia kang asale saka budaya kuliner masarakat Jawa, mligine ana ing Nganjuk Jawa Timur. Jajanan iki kagolong sajrone golongan jajanan pasar lan asring tinemu sajroning sawetara adicara adat, kenduri, utawa acara tradhisional. Mendut nduweni ciri khas arupa tekstur kulit kang kenyal

lan lembut, amarga kagawe saka glepung ketan kang dibentuk bundher lan diisi karo parutan klapa, campuran klapa parut lan gula abang kang dimasak nganti wangi lan legi.

Sawise dibentuk, adonan iki dibungkus karo godhong gedhang lan dikukus nganti mateng. Saliyane rasa kang enak, mendut uga ngandhut nilai budaya amarga kerep digunakake sajrone ritual utawa upacara tradhisional dadi simbul rezeki lan keharmonisan. Upacara tradhisional kasebut kayata nyadran utawa bersih desa, ana uga kang digunakake kanggo acara lamaran lan manten, ana uga acara slametan.

3) Mbel mbel/iwel iwel

Mbel-mbel yaiku jajanan tradhisional khas jawa kang prasaja lan ditemokake ing adicara adat tartamtu. Adicara kasebut arupa slametan saka umur sepasar, umur selapan (36 dina), adicara telune bayi (3 sasi), adicara piton-piton.



Gambar 4.10 Wujud Jajanan Mbel-Mbel
(Dokumentasi Pribadi 24 Maret 2025)

Mbel-mbel yaiku salah siji jajanan tradhisional khas Indonesia kang asale saka laladan Jawa. Jajanan iki kagolong sajrone jajanan teles lan kalebu sajrone golongan jajanan pasar. Mbel-mbel kagawe saka glepung ketan kang dicampur karo uyah, banjur diisi karo parutan klapa kang dimasak karo gula abang. Adonan kasebut banjur dibungkus gunakake godhong gedhang kanthi mbentuk kerucut utawa segitiga banjur dikukus nganti mateng. Tekstur iwel-iwel kenyal nanging lembut, karo rasa *dominan* legi lan sathithik gurih saka isi lan bahan dhasare.

Jajanan iki nduweni wujud segitiga lan bungkusane saka godhong gedhang menehake suwasana tradhisional kang kuwat. Sajroning budaya jawa, mbel uga asring ana sajroning adicara adat slametan bayi wiwit spasar nganti piton-piton bayi. Amarga dadi simbol pangajab arep kelancaran lan keslametan bayi. Jajanan iki nuduhake kearifan lokal sajroning manfaatake bahan kang gampang dadi panganan kang sugih rasa lan kebak makna budaya Jawa.

4) Jadah

Jadah yaiku jajanan tradhisional khas Jawa kang kagawe saka ketan. Jajanan kasebut dikenal amarga teksture kang kenyal lan rasa gurihe kang dadekake ciri khas. Proses nggawe jadah kanthi cara dikukus banjur ditumbuk utawa alusake selagi panas bareng karo parutan klapa lan sathithik uyah kanggo nambahi rasa gurih. Alat kang digunakake numbuk yaiku lumpang.



Gambar 4.11 Wujud Jajanan Jadah
(Dokumentasi Pribadi 24 April 2025)

Proses numbuk jadah iki wigati banget kanggo nyiptakake wujud jadah kang lembut lan kelet. Jadah asring dicawisake sajroning wangun balok utawa potongan pasagi. Saliyane dadi camilan, jadah uga nduweni makna filosofis ing pirang-pirang wilayah. Jadah biyasane ditemokake ana ing pasar tradhisional, bisa uga ditemokake sajrone adicara adat, kayata adicara wiwit pari, piton-piton bayi manten lan lamaran amarga ana maknane. Wernane jadah kuwi uga maneka warna, lumrahe jadah wernane putih. Ana sing gawe saka ketan ireng dadine ireng semu ungu. Nalika digawe acara piton-piton jadah biyasane diwenehi maneka warna kang ngandhut makna sajrone acara kasebut.

5) Jenang

Jenang yaiku jajanan tradhisional khas Indonesia, mligine Nganjuk Jawa Wetan, kang nduweni tekstur lembut, rasa legit kang asale saka glepung beras lan glepung ketan. Jajanan ini asring ditemokake ing pasar wage Nganjuk, amarga jagani ana pawongan kang mbutuhake dadakan kanggo acara tartamtu.



Gambar 4.12 Wujud Jajanan Jenang
(Dokumentasi Pribadi 25 April 2025)

Jenang ora mung *dinikmati* dadi panganan, nanging uga asring ditemokake sajrone adicara adat, kayata manten, slametan, lamaran. Jenang yaiku perangan saka identitas budaya kang diwarisake turun-temurun. Proses nalika gawe jenang kuwi ana rong jinis, yen mung kanggo acara slametan utawa lamaran cukup gunkake kompor. Nanging yen ana adicara manten gunakake kenceng kang khusus kanggo nggawe jenang. Nalika proses gawe jenang manten kasebut uga ana sarat kang kudu digawe. Proses gawe jenang sing suwe yaiku nalika ngudeg jenang supaya jenang kasebut lembut, kenyal lan gunakake tenaga kang akeh.

6) Madumangsa

Madumangsa yaiku panganan sing asale saka ketan kang *difermentasi* sasuwene rong wengi banjur dimasak nganti mateng. Jajanan iki ditemokake ing adicara tartamtu kayata

nalika riyaya, adicara mantenana. Jajanan iki turun temurun wiwit jaman mbiyen nganti saiki dibungkus ngganggo plastik *khusus* madumangsa.



Gambar 4.13 Wujud Jajanan Madumangsa
(Dokumentasi Pribadi 29 Maret 2025)

Madumangsa yaiku jajanan tradhisional khas Indonesia kang kagawe saka bahan dhasar ketan ireng fermentasi utawa tapai ketan ireng. Dijenengi "madumangsa" amarga rasane kang manis, legit, lan asring dipadhakake karo raos madu (madu = manis, mangsa = panganan/apa-apa kang dipangan). Bahan lan ciri khas madumangsa yaiku bentuke bunder lan dibungkus karo plastik kang khusus. Jajanan iki asring ditemokake ing acara tartamtu kayata riyaya, acara lamaran lan mantenana. Madumangsa mung ana ing acara-acara kasebut amarga nduweni makna tartamtu.

7) Nagasari

Nagasari yaiku jajanan tradhisional kang digawe saka glepung beras utawa glepung sagu, santan, lan ing jerone di wenehi gedhang, banjur dibungkus godhong gedhang lan dikukus nganti mateng. Jajanan nagasari bisa ditemokake ing pasa lan ing adicara tartamtu kayata slametan, adicara lamaran, nyadranan lsp. Nagasari kuwi salah siji jajanan tradhisional Jawa sing wujud kue teles dibungkus godhong gedhang. Jajanan iki digawe saka adonan tepung beras, tepung sagu, gula pasir, lan santan sing dimasak nganti kental, banjur diisi irisan pisang ing tengahé. Tekstur empuk lan rasane legi gurih karo aroma wangi godhong pisang sing khas. Biasane nagasari disuguhake nalika ana acara slametan, bancakan, syukuran, utawa hajatan, dadi salah siji panganan wajib kanggo tamu. Kajaba rasane enak, nagasari uga nduweni makna sederhana lan legi, nggambarake pengarep-arep supaya urip tentrem lan berkah. nganti saiki nagasari isih gampang ditemokake ing pasar tradisional utawa warung jajanan pasar.



Gambar 4.14 Wujud Jajanan Nagasari
(Dokumentasi Pribadi 24 Maret 2025)

Nagasari iki nduweni makna tartamtu ing adicara adat kasebut lan ana asal usul jeneng kang dadi nagasari. Jajanan iki nduweni pambada karo lemet, menawa lemet ora diwenehi isian gedhang, menawa nagasari diwenehi isian gedhang. Asal-usul nagasari kuwi macem-macem, ananging nagasari tetep dadi salah siji warisan kuliner Jawa kang kudu dilestarikake. Anane nagasari sajroning sawetara adicara adat kaya kenduri, ningkahan, utawa syukuran uga ngandhut makna filosofis ngenani prasaja, ati kang tulus, keharmonisan, lan kesatuan, amarga sawetara bahan kang beda bisa nyawiji karo ngasilke raos kang enak.

8) Wajik

Wajik yaiku jajanan tradhisional saka beras ketan kang dimasak karo santen lan gula abang, banjur diolah nganti mateng lan kadangkala ditugel arupa wajik (belah kupat) ana uga diiris biyasa bentuk kothak. Wajik nduweni ciri khas: werna coklat utawa, tekstur kelet padhet lan legi.



Gambar 4.15 Wujud Jajanan Wajik
(Dhokumentasi Pribadhi, 16 April 2025)

Jajanan iki bisa ditemokake ing pasar tradhisional lan aacara mantenane, syukuran lan sapanunggalane. Jajanan iki nduweni makna ing adicara kasebut. Saliyane bisa dadi camilan sadina-dina, wajik uga nduweni makna lan asring dicawisake sajroning sawetara adicara wigati, utamane ing Jawa, kaya mantenane lan hajatan. Kanthi wujud kang kelet asring nglambangake kencenge tali silaturahmi utawa pangajab supaya sesambungan antar pasangan tansah kelet lan harmonis. Proses gawe wajik iki meh padha karo gawe jenang mung beda bahan dhasar, yen wajik kagawe saka beras ketan lan gula abang.

9) Apem

Apem yaiku jajanan tradhisional kang asale saka glepung beras kang dicampur karo gula putih, santen lan ragi. Jajanan iki biyasane ana ing acara-acara slametan, utawa acara adat ing desa.



Gambar 4.16 Wujud Jajanan Apem
(Dhokumentasi Pribadhi, 24 Mei 2025)

Jajanan apem kuwi salah siji jajanan tradhisional jawa sing nduweni makna religius lan filosofis kang kuwat, lan kerep digunakake ing macem-macem adicara adat lan agama . Apem digawe saka adonan glepung beras, santen, gula, lan ragi, sing dimasak kanthi cara dikukus utawa dipanggang/goreng. Jeneng “apem” diyakini asale saka tembung “afwan” saka basa arab kang nduweni teges pangapura. Mula, apem kerep dadi simbul panjaluk pangapurane lan penyucian dhiri.

Jajanan apem asring ditemokake ing adicara slametan utawa tahlilan. Uga biyasane kanggo adicara tartamtu mapag pasa/utawa mapag sasi ruwah dadi wujud jaluk pangapura marang Gusti Kang maha Kuwasa. Saliyen kuwi apem uga digunakake kanggo kupingan utawa mapag riyaya. Kupingan iki simbol kanggo pawongan kang wis mati tandha yen wujud ampunan marang Gusti Allah Swt. Apem bisa uga digunakake kanggo adicara nyadran utawa bersih desa banjur apem digawa menyang kuburan bareng slametan liyane kanggo ngirim doa marang leluhur.

Wujud Jajanan Tradhisional Sampingan

Kanthi sakabehe wujud jajanan tradhisional, wujud jajanan sampingan nduweni ciri khas kang prasaja nanging nduweni wujud kang narik kawigaten. Jajanan iki lumrahe nduweni wujud arupa cilik lan praktis kanggo dipangan sajrone kahanan kagiyatan biyasa utawa sinambi kagiyatan liyane. Nduweni pirang-pirang wujud kayata bundher, kothak, lonjong, nganti digulung, gumantung jinis lan cara ng gawe. Werna jajanan sampingan uga macem-macem, wiwit saka kuning kaya gorengan, nganti warna-warna alami kaya ijo ing klepon utawa coklat ing gethuk. Teksture bisa renyah, kenyal, lembut, utawa padhet, jumbuh karo bahan dhasar kang digunakake, kaya glepung, ketan, tela. Dicawisake kanthi prasaja, jajanan tradhisional asring dibungkus godhong gedhang utawa plastik wening, lan didol ing pasar tradhisional, warung, nganti bakulan kliling. Ana 18 jajanan sampingan kang bakal diandharake ing ngisor iki:

1) Jongkong

Jongkong yaiku salah siji jajanan tradhisional kang khas Nganjuk, jawa wetan, kang nduweni ciri khas legi, lembut, lan gurih. Panganan iki kagawe saka bahan utama glepung beras sing dicampur karo uyah lan gula putih.



Gambar 4.17 Jongkong Irisan/Gambar 4.18 Jongkong Isih Buntelan
(Dhokumentasi Pribadhi, 13 April 2025)

Adhedhasar saka gambar ing ndhuwur ciri khas jongkong nganjuk yaiku gunakake bahan alami tanpa pengawet lan wernane ireng saka klaras godhong gedhang, dibungkus gunakake godhong gedhang lan godhong jati kang isih mertahanake cara tradhisional, lan gunakae pawon kanggo ngukus ora nggawe kompor supaya tetep mertahanke rasa tradhisional. Bahan

dhasar kang digunakake nggawe jongkong yaiku beras. Jongkong ana ing Gondang, Kabupaten Nganjuk wiwitane taun 1992.

Jaman mbiyen sadurunge ana mesin selep proses nggawe jongkong kanthi cara di deplok nggawe lumpang. Bahan kang didepok yaiku beras kang dadi glepung. Sairing pangrembakane jaman, lumpang diganti karo alat selep glepung. Jajanan iki biyasa di dol kanthi rega limangewu. Jaman mbiyen malah rega kang luwih murah Jongkong ora mung panganan biyasa, nanging uga perangan saka warisan budaya kuliner kang nuduhake kearifan lokal.

2) Dumbleg

Dumbleg yaiku jajanan tradhisional ciri khas Kabupaten Nganjuk kang nduweni rasa legi lan *tekstur* kenyal. Panganan iki digawe saka bahan dhasar glepung beras, banjur dibungkus karo pelepah pinang utawa godhong lontar kang wis dijahit.



Gambar 4.19 Wujud Jajanan Dumbleg
(Dhokumentasi Pribadhi, 15 April 2025)

Adhedhasar gambar ing ndhuwur dumbleg nduweni ciri khas yaiku dibungkus karo pelepah pinang. Dumbleg nduweni warna coklat kang asale saka gula abang, warna putih kang asale saka racikan dumbleg asli, warna ijo sing asale saka pewarna panganan. Dumbleg yen dipangan krasa kelet, memper kaya dodol, nanging karo sensasi gurih kang kas saka bahan-bahan alamine. Dumbleg iki turun temurun saka mbah jaman mbiyen, mula resepe uga padha wiwit jaman mbiyen. Bahan dhasar dumbleg yaiku glepung beras, gula abang, gula putih, santen, lan uyah. Dumbleg ing Nganjuk wis ana wiwit taun Jepang sawetara taun 1942. Dumbleg iki didel kanthi rega beda-beda, yen dumbleg ukuran cilik Jajanan iki asring ditemoni ing pasar rakyat, utawa dadi oleh-oleh khas wilayah Nganjuk. Dumbleg ora mung dadi simbol kuliner lokal, nanging uga perangan saka warisan budaya masarakat Nganjuk kang dilestarikake nganti saiki.

3) Cenil

Cenil nyaiku salah siji jajanan pasar tradhisional kang ana ing Nganjuk kang wujud prasaja nanging enak. Arupa glintiran cilik-cilik kang nduweni maneka warna biyasane ijo pandan, warna abang nom/*pink*, lan putih.



Gambar 4.20 Wujud cenil
(Dokumentasi Pribadi, 10 April 2025)

Cenil kagawe saka adonan glepung tapioka (kanji) kang dicampur karo pewarna panganan. Cenil ing Nganjuk dicampur karo sawut, ketan ireng, klepon, lan lopis kang diuwuhi gula abang sing wis digodog. Jajanan cenil asring ditemokake ing acara-acara adat desa kayata acara bersih desa, bisa uga tontonan lokal kayata dangdut, orkes, ana uga ing panggon wisata gedhung juang 49 ing Nganjuk, campursari lsp. Cenil uga asring ana ing pasar tradhisional Kabupaten Nganjuk. Cenil iki wis ana wiwit jaman mbiyen saka mbah-mbah, dadi saka resep, cara nggawene uga isih padha.

4) Klepon

Klepon yaiku salah siji jajanan tradhisional khas Indonesia kang kalebu sajrone jinis jajanan pasar. Klepon arupa bundher cilik werna ijo, biyasane digawe saka glepung ketan kang kenyal lan diisi karo gula abang cair ing perangan jerone.



Gambar 4.21 Wujud Klepon
Dokumentasi Pribadi 10 April 2025

Cara nggawe klepon gampang banget amarga bahan dhasar kang digunakake nganggo glepung sing digodhog nganti mateng lan diwenahi pewarna panganan/sombo kang wernane ijo. Sawise mateng banjur diwenahi pupuran parutan klapa jero parutan klapa, menehake perpaduan raos manis lan gurih kang kas. Werna ijo ing klepon asale saka banyu godhong pandan utawa godhong pandan bisa uga nggawe pewarna panganan, kang uga nambahake ambu wangi alami. Nalika dicokot, gula abang ing jerone bakal leleh ing lambe, nuwuhake sensasi "njeblug" kang dadi ciri khas klepon. Jajanan iki akeh ditemoni ing pasar tradhisional ing Kabupaten Nganjuk lan asring dicawisake jero wadhah saka godhong gedhang bisa uga kertas minyak. Klepon biyasane dadi campuran ing jajanan cenil.

5) Sawut

Sawut yaiku salah siji jajanan tradhisional kang ana ing Nganjuk, sawut kang kagawe saka bahan utama tela parut. Panganan iki dikenal karo cita rasane kang legi lan gurih, sarta tekstur kang lembut nanging sathithik ana serat, khas saka parutan klapa kasar.



Gambar 4.22 Wujud Jajanan Sawut
Dhojajananmentasi Pribadhi 10 April 2025

Sawut biyasane diolah karo cara dikukus, saengga ngasilke ambu kas kang asale saka godhong pandan lan gula abang kang digunakake dadi pemanis alami. Sawut kadangkala disajekake dadi campuran ing jajanan cenil bisa uga dipisah dijangkepi karo wuwuran klapa parut kang wis diwenahi sathithik uyah, kang nambah cita rasa gurih lan nggawe sawut tansaya nikmat.

6) Lopis

Lopis yaiku salah siji jajanan tradhisional kas jawa kang populer banget, mligine ing nganjuk. Lopis yaiku panganan kang kagawe saka beras ketan kang dimasak karo cara dikukus utawa digodhog, banjur dicawisake karo wuwuran klapa parut lan siraman duduh gula abang kentel.



Gambar 4.23 Wujud Jajanan Lopis
(Dhokumentasi Pribadhi, 10 April 2025)

Lopis dadi campuran ing jajanan tradhisional cenil dadi geganep supaya luwih nikmat. Lopis saben laladan nduwe macem-macem bentuk, ana kang arupa segitiga ana pasagi dawa ana uga lonjong kaya lontong. Lopis ing nganjuk dhewe pawongan kang bakul cenil rata-rata migunakake wangun kang lonjong kaya lontong ana uga kang wujude kotak. Lopis ing nganjuk nduweni werna ijo ana kang asale saka pewarna panganan nanging dudu kang ijo pekat kaya klepon. Ana uga kang ora gunakake pewarna panganan, mula wujud wernane putih semu kuning. Lopis iki memper karo cara nggawe jajanan gablok. Panganan iki ditepang karo raos gurih, lan legit, sarta teksture kang kenyal lan lembut.

7) Ketan ireng

Ketan ireng yaiku panganan kang kagawe saka beras ketan ireng kang dikukus nganti mateng lan pulen. Ketan iki nduweni raos gurih alami, lan nalika dicawisake biyasane

diuwuri klapa parut kang wis dikukus lan diwenehi sathithik uyah kanggo menehake raos gurih.



4.24 Wujud Ketan Ireng
(Dokumentasi Pribadi, 10 April 2025)

Ketan iki dadi jajanan tradhisional kang bisa digunakake ing campuran jajanan bisa uga campuran es. Ketan kang digunakake ing campuran jajanan tradhisional kayata campuran jajanan tradhisional cenil. Saliyane kuwi ketan bisa uga dadi campuran es kacang ijo.

8) Gethuk lindri

Gethuk lindri yaiku jajanan tradhisional khas Jawa kang populer ing sawetara wilayah, kalebu Kabupaten Nganjuk. Jajanan iki asale saka tela kang dikukus, banjur dialusake lan dicampur karo gula putih lan sathithik uyah, banjur dicithak gunakake piranti mligi nganti arupa kaya alat utawa memper kaya selean sambel kacang banjur ditumpuk.



Gambar 4.25 Wujud Gethuk Lindri
(Dokumentasi Pribadi 13 April 2025)

9) Grontol

Grontol yaiku jajanan tradhisional kang kagawe saka pipilan jagung kang digodhog nganti empuk, banjur dicawisake karo wuwuran klapa parut lan sathithik uyah. Miturut Budi Wiyono (2013:72) Grontol kuwi jajanan tradhisional sing digawe saka jagung tuwa garing sing wis direndem dhisik, terus direbus nganti mekar lan empuk. Biasane disajekake nganggo kelapa parut sing dicampur sithik uyah supaya rasane gurih. Grontol akeh didol ing pasar tradisional dadi cemilan pengganti sega.



Gambar 4.26 Wujud Grontol
(Dhokumentasi Pribadhi, 15 April 2025)

Grontol minangka jajanan tradhisional kang prasaja banget amarga bahan dhasar kang digawe uga ora ángel yaiku jagung. Kadangkala, grontol uga diwenehi tambahan gula putih kanggo menehake raos manis kang lembut. Panganan iki dikenal karo cita rasa kang prasaja marang pawongan kang mangan. Grontol akeh ditemoni ing pasar tradhisional lan asring didol dening pedagang kliling ing esuk utawa sore dina. Sanadyan kagolong prasaja, grontol yaiku perangan saka kasugihan kuliner warisan leluhur kang isih digemari nganti saiki, sanadyan arang wong kang nemoni apa maneh bocah enom jaman saiki.

10) Onde-onde

Onde-onde yaiku jajanan tradhisional kas indonesia kang arupa bundher lan berlapis wijen ing perangan jabane. Ciri kas onde-onde papan ing pakulitane kang kagawe saka glepung ketan, sarta isian legi arupa kacang ijo kang dialusake lan dimasak karo gula. Onde-onde kuwi salah siji jajanan tradisional sing wis ana wiwit jaman lawas lan asal-usulé ana pengaruh saka kuliner Tionghoa. Miturut Sri Hastuti lan Yudhi Aribowo (2020:112), onde-onde dikenal minangka panganan berbentuk bunder sing dilapisi wijen lan diisi kacang hijau legi. Wujud onde-onde iki gampang banget tengeri amarga ana wijen sing kelet ing permukaan lan rasane khas, gurih karo legi. Onde-onde Ing Nganjuk, onde-onde gampang ditemokake ing pasar tradisional, toko kue, lan warung jajanan pasar. Ana uga pedagang keliling sing adol onde-onde saben esuk nganti awan. Biasane onde-onde digoreng nganti warna kuning kecoklatan, kulité empuk nanging rada kriuk saka wijen, lan isiné kacang hijau sing lembut lan manis.



Gambar 4.27 Wujud Onde Onde
(Dhokumentasi Pribadhi, 14 April 2025)

11) Utri

Utri yaiku jajanan tradhisional kang kagawe saka tela parut kang dibungkus godhong gedhang lan dikukus ing jerone, biyasane diwenahi isian arupa klapa parut kang wis dimasak karo gula abang.



Gambar 4.28 Wujud Jajanan Utri
(Dhokumentasi Pribadhi, 15 April 2025)

Sairing pangrembakane jaman, utri uga bisa diwenahi pewarna panganan kayata werna abang nom, werna ijo. Jaman mbiyen utri wernane mung putih, nyiptakake rasa legi kang asale saka gula. Teksture lembut, kenyal, lan sathithik teles, utri biyasane dibungkus karo godhong gedhang ana uga pawongan kang mbungkus gawe plastik. Resep kang diolehake turun temurun saka mbah-mbah jaman mbiyen kang tetep gunakake resep tartamtu. Jajanan iki bisa ditemokake ing pasar tradhisional, ana uga pawongan kang mider desa wayah esuk.

12) Rangin

Rangin yaiku jajanan tradhisional kang kagawe saka campuran glepung beras, klapa parut, lan gula, kang dimasak gunakake cithakan mligi nganti werna semu coklat ing perangan ngisor nanging tetep lembut ing ndhuwur.



Gambar 4.29 Wujud Jajanan Rangin
(Dhokumentasi Pribadhi, 9 Maret 2025)

13) Jajanan iki nduweni teksture garing ing jaba lan lembut ing jero, karo rasa gurih kang khas saka klapa parut sing akeh nambahi rasa enak ing rangin. Jajanan iki nduweni wujudemper karo pukis nanging kang mbedakake yaiku bahan dhasar, amarga dicithak ing dhuwur wajan cithakan pukis. Rangin biayasane disuguhake ing slametan utawa bancakan, ana uga pawongan kang bakul ing pinggir dalan. Jajanan iki didel kanthi rega rongewu/biji. Resep iki diolehake saka mbah jaman mbiyen, cara nggawene uga gampang amarga ana cithakane.

14) Bikang

Bikang, utawa asring sinebut jajanan bikang mawar, yaiku jajanan tradhisional berbahan dhasar glepung beras, santen, lan gula kang dimasak migunakake cithakan mligi.



Gambar 4.30 Wujud Bikang
(Dhokumentasi Pribadhi, 20 April 2025)

Bikang dnuweni wujud kang memper kayata kembang mekar karo serat-serat lembut lan werna kang narik kawigaten kayata abang jambon, ijo, lan pethak. Jajan iki nduweni tekstur kang empuk ing perangan dhuwur lan sathithik garing ing perangan ngisor. Rasane legi lan lembut merga anane santen. Jajanan bikang terkenal banget lan asring ana sajrone sawetara adicara tradhisional lan ana saben dina ing pasar tradhisional. Sanadyan katon prasaja, proses nggawe bikang merlokake pawongan kang wis kulina lan nduweni ahli mligi supaya bikang kasebut bisa mekar sampurna.

Piguna Jajanan Tradhisional ing Kabupaten Nganjuk

Jajanan tradhisional ing Kabupaten Nganjuk uga nduweni piguna kang ditintingi miturut Jaeng (Sajrone Monika, 2021:4) ngandharake yen kabudayan nduweni macem-macem piguna ing kahuripan masarakat, yaiku : kabudayan minangka karsa masarakat kang dadi wujud saka nilai lan norma sosial kang bakal ngasilake sawijine ciri khas sajrone masarakat, kabudayan kanggo biyantu ngrembakake asil karya kang diciptake dening masarakat supaya bisa turun temurun saka generasi marang generasi sabanjure, lan kabudayan minangka pituduh kang nuntun masarakat kanggo ngelaksanani tumindak kang slaras norma lan bisa dianut dening sakabehe masarakat kang ana ing dhaerah kasebut lan uga nganut kabudayan kang padha.

Jajanan tradhisional ing Kabupaten Nganjuk ora mung minangka panganan biasa, nanging uga minangka salah sawijining unsur budaya sing nduweni peran penting ing kahuripan masarakat. Budaya nduweni piguna kang jero lan wigati tumrap masarakat, lan jajanan tradhisional minangka salah siji wujud nyata saka kabudayan kuwi. Ing ngisor iki andharan rinci miturut piguna budaya ing kahuripan masarakat:

Kabudayan minangka nilai lan norma sosial

Jajanan tradhisional kaya mendut, klepon, apem, lan jenang kuwi minangka cerminan saka nilai lan norma sosial masarakat Nganjuk. Jajanan-jajanan kuwi kerep disuguhaké nalika acara adat, kayata slametan, mitoni, lamaran, lan upacara tradhisional liyané. Kanthi mangkono, masarakat nganut nilai gotong royong, kebersamaan, lan rasa syukur marang Gusti Allah. Nalika ndadekaké jajanan tradhisional, masarakat nindakake bareng-bareng, nuduhaké rasa paseduluran lan kekompakan. Tuladhane, nalika ana acara kenduri, warga sak kampung bebarengan nggawe jenang abang-putih lan mendut kanggo disuguhaké marang tamu. Iki nuduhaké yèn jajanan tradhisional ora mung panganan, nanging uga piranti kanggo nglestarekaké nilai lan norma kang diturunaké turun-temurun.

Kabudayan minangka karsa masarakat nuduhake yèn budaya kuwi asalé saka gagasan, pikiran, lan cipta rasa masarakat kang dadi pandhuan bebrayan urip. Jajanan tradhisional minangka bagéan saka budaya sing lair saka kebutuhan sosial lan religius masarakat. Ing konteks Kabupaten Nganjuk, jajanan tradhisional ora mung kaguna kanggo ngilangi rasa luwe, nanging uga nduweni makna sosial lan spiritual kang jero. Ana saperangan tuladha yaiku bakal dijlentrehake ing ngsior iki:

Acara Slametan: Jajanan tradhisional kaya jenang abang-putih, apem, lan mendut kerep disuguhaké nalika slametan, yaiku tradhisi masarakat kanggo ngaturaké rasa syukur marang Gusti Allah utawa kanggo nyuwun berkah. Nilai sosial sing katon yaiku rasa kebersamaan, gotong royong, lan syukur. Saliyane kuwi ana upacara mitoni: Ing upacara mitoni, jajanan jadah disuguhaké minangka lambang kabecikan lan pangayoman kanggo bayi sing durung lair nuduhaké yèn masarakat Nganjuk duwé norma kang ngurmati siklus urip lan ngajèni saben tahap pangrembakane urip. Lamaran lan Manten: Jajanan tradhisional kayata wajik, jadah, kucur, lan madumangsa disuguhaké ing acara lamaran lan manten minangka simbol harapan lan restu kanggo pasangan manten. Masarakat percaya manawa jajanan iki ngandhut makna: manis, rekat, lan berkah. Iki nuduhaké nilai-nilai norma sosial kang adhedhasar kekompakan kulawarga lan penghormatan antar generasi.

Jajanan tradhisional uga nuduhaké struktur sosial. Sapa sing masak, sapa sing nyuguhaké, lan sapa sing nampa suguhan kabeh kagayut karo norma-norma sosial kang wis diatur sacara ora tertulis. Tuladhane, ing acara adat, biyasane ibu-ibu kang masak bareng, nuduhaké piguna wanita minangka pelestari budaya kuliner lan pilar sosial kulawarga. Jajanan kaya apem lan jajanan cucur ing tradisi nyadran (nyekar) dadi simbol pangapura lan ajining diri. Apem asalé saka tembung “afwan” (pengampunan), nuduhake yèn masarakat ngajeni laku spiritual lan ngajeni leluhur. Iki nuduhaké norma religius sing nyawiji karo norma sosial.

Saka aspek sosial, jajanan uga nggambarake solidaritas. Ing lingkungan masarakat desa, jajanan disuguhaké marang tangga teparo minangka tanda welas asih lan rasa paseduluran. Kaya nalika ana kelairan, sedekah bumi, utawa nanggap wayang, jajanan khas disedhiakaké lan dibagekaké. Iki nuduhaké norma bebrayan kang ramah lan nyengkuyung. Ing sekolah-sekolah, murid-murid dikenalké karo jajanan tradhisional liwat acara budaya. Iki nuduhaké upaya internalisasi nilai lan norma saka generasi tuwa marang generasi enom. Ora mung babagan rasa, nanging nilai-nilai kaya ajining dhiri, tata krama, lan kerukunan sosial uga ditularaké liwat pangerten babagan piguna budaya saka jajanan tradhisional.

Mula saka kuwi, piguna kabudayan minangka karsa masarakat bisa cetha katon saka cara masarakat Nganjuk ngurmati, ngasilaké, lan nguri-uri jajanan tradhisional. Jajanan iki ora mung panganan, nanging sarana kanggo nglestarèkaké norma sosial, ngajeni tradhisi, lan mbangun identitas kolektif. Kabèh iki mujudaké jembatan antar generasi supaya nilai lan norma kabudayan bisa lestari lan terus diuripake. Miturut Koentjaraningrat (2009: 144), kabudayan iku sistem gagasan lan rasa, tindakan, lan karya manusia dalam masarakat, kang dadi dasar tumindak lan pranatan sosial. Jajanan tradhisional minangka bagian saka karya lan tindakan masarakat kang dumadi saka gagasan kolektif masarakat iku dhewe.

Saka andharan ing ndhuwur bisa kadudut miturut (Handayani, 2021: 57) Jajanan tradisional sing disuguhake ing hajatan utawa upacara adat nduweni makna sosial lan spiritual. Wong-wong percaya yen panganan kasebut bisa ngluhurake rasa persaudaraan, njaga keharmonisan, lan dadi media penghormatan marang tradisi leluhur.

Kabudayan Kanggo Biyantu Ngrembakake Asil Karya kang Diciptaké Dening Masarakat Supaya Bisa Turun-Temurun

Jajanan tradhisional kuwi asil karya saka leluhur kang kudu dijaga lan diwarisake. Wujud, rasa, lan cara nggawe jajanan tradhisional ngemu ilmu lan kabecikan saka generasi sadurunge. Masarakat Nganjuk nglestarekaké teknik gawé jajanan nganggo cara-cara tradhisional, kaya ngukus nganggo kukusan, mbungkus nganggo godhong gedhang, utawa nggoreng nganggo anglo. Kegiatan iki nuduhake yen masarakat ngajèni lan nguri-uri warisan budaya. Tuladhané, ibu-ibu PKK ing desa Kedungglagah ngadani pelatihan nggawe klepon lan cenil kanggo bocah enom, supaya ilmu lan kaprigelan mau bisa diturunaké. Proses pewarisan iki nuduhaké yèn kabudayan bisa ngrembakakaké karya lan kaprigelan masarakat kanthi cara alami lan lestari.

Kabudayan ora mung njaga warisan leluhur, nanging uga mbantu masarakat ngembangaké lan nurunaké kawruh saka generasi siji marang generasi sabanjuré. Ing babagan jajanan tradhisional, piguna iki katon cetha nalika ibu-ibu utawa simbah ngajarké carané nggawe jajanan marang anak-putu. Proses iki lumrah dumadi nalika ana acara adat, lebaran, utawa kegiatan gotong royong ing desa. Jajanan tradhisional kaya klepon, apem, jajanan kucur, jenang grendul, lan madumangsa ora mung disuguhaké nanging uga digawé bareng-bareng. Kegiatan kaya ngono dadi wahana sinau lan sarana pewarisan budaya. Piranti kang digunakaké uga isih sederhana lan tradhisional, kaya dandang, kukusan bambu, tampah, lan anglo. Iki nuduhaké yèn proses gawé jajanan iku ora mung soal rasa, nanging uga soal nilai-nilai ketekunan, kebersamaan, lan kawruh praktis.

Ing Kabupaten Nganjuk, ana komunitas ibu-ibu PKK utawa karang taruna sing nggawe pelatihan masak jajanan tradhisional kanggo generasi muda. Ana uga sekolah-sekolah kang ngajarké ketrampilan gawé jajanan tradhisional minangka bagian saka pendidikan ketrampilan urip (life skills). Tuladhane: Ing acara "Sedekah Bumi" ing Desa Ngluyu, bocah-bocah dilatih gawé apem lan jenang abang putih kanggo sesaji. Nalika acara "Festival Jajanan Tradhisional" ing alun-alun Nganjuk, siswa-siswi SD lan SMP tampil ngolah lan njagaké jajanan khas desa. Komunitas wanita ing Desa Rejoso rutin ngadani pelatihan masak jajanan kanggo usaha rumahan lan pelestarian budaya. Kegiatan iki nuduhaké yèn jajanan tradhisional dadi sarana transfer ilmu budaya lan ketrampilan. Ora mung ngajari carané masak, nanging uga ngajari makna lan simbolisme jajanan kasebut. Jajanan kaya wajik ora mung panganan manis, nanging nggambaraké tekad lan kekompakan, klepon nggambaraké kejutan lan manis ing sajroning urip, apem minangka lambang pangapura.

Nalika jajanan tradhisional bisa terus diprodhuksi lan didol, masarakat uga entuk keuntungan ekonomi. Iki ndadèkaké kabudayan jajanan ora mung lestari, nanging uga produktif. Munculé UMKM kang adol jajanan khas Nganjuk nuduhaké yèn kabudayan bisa nyokong ekonomi masarakat. Miturut pendapat Haviland (2002: 35), budaya minangka sistem perilaku lan produk budaya, kalebu teknologi lan seni, sing dipelajari, diwarisaké, lan ditularaké ing masarakat. Jajanan tradhisional minangka bentuk produk budaya kang ora mung diwarisaké, nanging uga terus dikembangaké.

Mula saka kuwi, piguna kabudayan kanggo ngrembakaké asil karya masarakat lan njaga supaya bisa turun-temurun iku penting. Jajanan tradhisional dadi pangeling-eling marang warisan leluhur, dadi sumber panguripan, lan dadi media kanggo nyambungaké generasi tuwa lan enom. Masarakat ora mung njupuk manfaat saka rasa jajanan, nanging uga saka nilai budaya, sosial, lan ekonomi kang dikandhuté.

Kabudayan minangka pituduh kang nuntun masarakat kanggo ngelaksanani tumindak kang slaras karo norma lan bisa dianut dening sakabehe masarakat

Jajanan tradhisional ugi nduweni makna simbolis kang dados tuntunan urip masarakat. Tuladhané, jenang abang-putih nggambaraké keseimbangan antarane becik lan ala, apem minangka lambang pengampunan, lan madumangsa minangka simbol rasa manis urip. Masarakat nggunakake jajanan iki minangka media kanggo nyampekké doa lan harapan, utamané nalika ana hajatan utawa acara adat. Tuladhane, nalika ana acara mitoni, calon ibu diwenahi jenang abang-putih lan mendut minangka lambang pangarep-arep bayi sing lahir sehat lan selamat. Kanthi mangkono, jajanan tradhisional dadi bagian saka kabudayan kang mbantu masarakat tumindak miturut norma-norma kabecikan lan tradhisi lokal.

Kabudayan iku ora mung wujud fisik kaya bangunan utawa sandhangan, nanging uga minangka pandhuan moral lan sosial kanggo masarakat. Miturut Koentjaraningrat (2009: 144), budaya iku sistem gagasan, tindakan, lan hasil karya manusia sing ditata dalam kehidupan sosial. Ing konteks iki, budaya bisa dipahami minangka pedoman kang njalari masarakat bisa tumindak kanthi tertib lan sesuai karo norma-norma kang wis dadi paugeran bebrayan.

Jajanan tradhisional, minangka bagian saka budaya masarakat Nganjuk, duwé fungsi sosial lan spiritual kang ngandhut piwulang moral. Jajanan iki ora mung minangka panganan, nanging dadi sarana ngleksanani nilai-nilai kang wis suwe ditindakake masarakat. Lumantar tradhisi panganan, masarakat nampa tuntunan carane ngatur sesambungan sosial, ngormati leluhur, lan ngajeni kahanan sosial ekonomi.

DUDUTAN

Adhedhasar kasil panliten, jajanan tradhisional ing Kabupaten Nganjuk minangka warisan budaya lokal sing isih lestari lan nduweni nilai budaya, sosial, lan spiritual kang dhuwur. Ana 21 jinis jajanan tradhisional kang dipérang dadi jajanan sampingan lan mligi, kang ora mung dadi panganan padinan nanging uga dadi bagian saka upacara adat, agama, lan sosial. Jajan-jajan kuwi nduweni wujud unik, warna-warni menarik, lan isih digawé nganggo cara tradhisional saka bahan alami kaya ketan, gula abang, lan klapa. Saben jajanan nduweni makna simbolis, kayata jenang lambang kelancaran urip lan jadah lambang kereketan. Kajaba kanggo konsumsi, jajanan iki uga nduweni nilai ekonomi lan dadi identitas budaya masarakat. Pelestarian jajanan tradhisional perlu dilakoni kanthi pendidikan, promosi, inovasi penyajian, lan dhukungan pamaréntah supaya tetep lestari lan ora ilang ditinggal jaman. Jajanan tradhisional ora mung panganan, nanging uga sarana nglestarèkaké nilai-nilai luhur lan jati diri budaya Jawa ing Nganjuk.

DAFTAR KAPUSTAKAN

- Abdussamad, H. Z., & Sik, M. S. (2021). Metode penelitian kualitatif.
- Agnes Wahyu, L. (2020). Tradhisi Gubregan Mahesa Ing Desa Banyubiru Kecamatan Widodaren Kabupaten Ngawi (Tinting Folklor). *Jurnal Online Bharada (Job)*, 1-17.
- Alir, D. (2005). Metodologi penelitian. *Jakarta: PT Rajawali Prees*.
- Amalia, R. D., & Wibowo, S. (2019). Analisis siaran iklan dan gratis ongkos kirim sebagai tipu muslihat di youtube terhadap minat beli konsumen (studi pada e-commerce shopee) universitas telkom. *EProceedings of Applied Science*, 5(2).
- Arkuwinto, Suharsimi. 2006. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: Bumi Aksara.
- Balaka, M. Y. (2022). *Metodologi penelitian kuantitatif*.

- Bara, s. T. I. T. B. Keabsahan data penelitian kualitatif. Jurnal academia.edu
- Barlian, E., 2018. *Metodologi penelitian kualitatif & kuantitatif*. Padang: Sukabina Press.
- Creswell, J.W., Creswell J.D, 2018. Research Design (Qualitating Quantitative, and Mixed Methods Approaches). Los Angeles SAGE.
- Danandjaja, Jams. 1984. Folklor Indonesia: Ilmu Gosip, Dongeng, dan Lain-lain. Jakarta: Grafisi Press.
- Dirgawati, D. N. (2018). *Optimasi Varietas Padi Dan Ukuran Partikel Abu Merang Sebagai Pewarna Produk Tradhisional Jongkong* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Elisa, E., Prabandi, A. M., Istighfarini, E. T., Alivia, H., & Nuraini, L. (2022). Analisis konsep-konsep fisika berbasis kearifan lokal pada jajanan tradisional dawet dan klepon. *ORBITA: Jurnal Pendidikan dan Ilmu Fisika*, 8(2), 194-199.
- Endraswara, S. 2017. *Metodologi Penelitian Kebudayaan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Erijanto, A. C., & Fibrianto, K. (2019). Variasi kemasan terhadap tingkat kesukaan dan pengambilan keputusan konsumen pada pembelian makanan tradhisional: Kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1).
- Hamda, N. (2014). Masyarakat dan Sosialisasi. *Ittihad*, 12(22), 107-115.
- Hidayat, Y. P. (2019). *Pengaruh Gaya Kepemimpinan Transformasional Dan Berbagi Pengatahuan Terhadap Perilaku Kewarganegaraan Organisasi Pada PT. Bee Solution Partners* (Doctoral dissertation, Universitas Komputer Indonesia).
- Hutomo, Suripan Sadi. 1991. Mutiara Yang Terlupakan : Pengantar Studi Sastra Lisan. Surabaya: Indonesia
- Indrastuti, N. S. K. (2018). Representasi unsur budaya dalam cerita rakyat Indonesia: Kajian terhadap status sosial dan kebudayaan masyarakat. *Malaysian Journal of Social Sciences and Humanities (MJSSH)*, 3(3), 189-199.
- Jannah, L. R. (2021). *Pemanfaatan Media Sosial Sebagai Sarana Promosi Jajanan Tradhisional Dumbleg Khas Kecamatan Gondang Kabupaten Nganjuk* (Doctoral Dissertation, Upn Veteran Jawa Timur).
- Koentjaraningrat. 1985. *Kebudayaan Mentalitas dan Pembangunan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Koentjaraningrat. 1994. *Kebudayaan Mentalitas Jawa*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Koentjaraningrat 1994. *Kebudayaan Jawa, Seri Etnografi Indonesia No.2*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Kurniawan, N., & Hanjani, V. P. (2023). Pudarnya Eksistensi dan Pegeseran Nilai Jajanan Tradisional: Studi Kasus Es Gempol Pleret di Semarang. *Sabda: Jurnal Kajian Kebudayaan*, 18(2), 14-28.
- Mahmudah, M. (2021). Bentuk, Makna, dan Piguna Sastra Lisan Pujian di Kelurahan Bugul Lor Kota Pasuruan. *Jurnal Simki Pedagogia*, 4(2), 147-158.
- Mathori, M., Ambara, E., & Kusumastuti, D. A. (2022). Pengaruh gaya kepemimpinan dan motivasi kerja terhadap kinerja dengan kepuasan kerja sebagai variabel mediasi di UPT Pengelolaan Kawasan Cagar Budaya Dinas Kebudayaan (Kundha Kabudayan) Kota Yogyakarta. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis Indonesia*, 2(4), 1263-1285.

- Mayasari, I., Sugeng, N. W., & Ratnaningtyas, H. (2021). Peran Bauran Pemasaran Terhadap Keputusan Pembelian Generasi Milenial: Studi Jajanan Tradhisional. *At-Tadbir: jurnal ilmiah manajemen*, 5(2), 135-147.
- Maziyah, S., Mahirta, M., & Atmosudiro, S. (2016). Makna Simbolis Batik Pada Masarakat Jawa Kuna. *Paramita: Historical Studies Journal*, 26(1), 23-32.
- Moleong, J.L. 2009 *Metode Penelitian Kualitatif (Edisi Revisi)*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Moleong, Lexy J.. 2007. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Muhandri, T., Hasanah, U., & Amanah, A. (2021). Perilaku konsumen terhadap jajanan tradisional di Kabupaten Pekalongan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 8(1), 10-16.
- Mukti, L. R. J. A., Indah, P. N., & Amir, I. T. (2021). Promosi Jajanan Tradhisional Dumbleg Khas Gondang, Nganjuk Dengan Memanfaatkan Media Sosial. *Jurnal Agribisnis*, 10(1), 22-32.
- Nugroho, S. M. S., Sumpeno, S., & Liudyvia, M. (2021). Game Edukasi Mengenal Jajanan Tradhisional Indonesia Berbasis Role-Playing Game (RPG). *Jurnal Teknik ITS*, 10(2), A490-A496.
- Nurjanah. (2020). *Kajian Pangan Tradisional di Indonesia*. Jakarta: Pustaka Nusantara. 15.
- Pateda. 2001. *Semantik Leksikal*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Rahmawati, D. (2021). Nilai-Nilai Sosial Dan Budaya Dalam Tradisi Mantu Poci Di Kota Tegal Jawa Tengah (Kajian Antropologi Sastra). *Tabasa: Jurnal Bahasa, Sastra Indonesia, dan Pengajarannya*, 2(2), 1-18.
- Rofiq, A. (2019). Tradisi slametan Jawa dalam perpektif pendidikan Islam. *Attaqwa: Jurnal Ilmu Pendidikan Islam*, 15(2), 93-107.
- Rohimah, U. S., & Rahmawati, I. (2024). PENGEMBANGAN LKPD BERBASIS ETNOMATEMATIKA MATERI LUAS PERMUKAAN BANGUN RUANG PADA KELAS VI SEKOLAH DASAR. *Jurnal Penelitian Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 12(3).
- Sartini, N. W. (2009). Menggali nilai kearifan lokal budaya Jawa lumantar ungkapan (Bebasan, saloka, dan paribasa). *Jurnal ilmiah bahasa dan sastra*, 5(1), 28-37.
- Siswanto, D. (2010). Pengaruh pandangan hidup masarakat Jawa terhadap model kepemimpinan (tinjauan filsafat sosial). *Jurnal Filsafat*, 20(3), 197-216.
- Sukmadinata, S. N. (2005). Metode peneltia. *Bandung: PT remaja rosdakarya*.
- Sudikan, Setya Yuwana. 2001. *Metodologi Penelitian Kebudayaan*. Surabaya: Citra Wacana
- Sugiyono. 2007. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Bandung: Elfabeta.
- Syakhrani, A. W., & Kamil, M. L. (2022). Budaya dan kebudayaan: Tinjauan dari berbagai pakar, wujud-wujud kebudayaan, 7 unsur kebudayaan yang bersifat universal. *Cross-border*, 5(1), 782-791.
- Tudjuka, N. S. (2019). Makna denotasi dan konotasi pada ungkapan tradhisional dalam konteks pernikahan adat suku Pamona. *Jurnal Bahasa dan Sastra*, 4(1), 1-15.
- Wiyono, Slamet. (2006). *Simbolisme Makanan Tradhisional Jawa*. Yogyakarta: Ombak. hlm. 85
- Yusup, F. (2018). Uji validitas dan reliabilitas instrumen penelitian kuantitatif. *Tarbiyah: Jurnal Ilmiah Kependidikan*, 7(1).

- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. (1994). *Ensiklopedi kebudayaan Jawa* (hlm. 101-110). Balai Pustaka.
- Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kabupaten Nganjuk. (2022). *Katalog jajanan tradhisional Kabupaten Nganjuk* (hlm. 15-49). Dinas Pariwisata dan Kebudayaan.
- Geertz, C. (1983). *Abangan, santri, dan priyayi dalam masarakat Jawa* (hlm. 210-225). Pustaka Jaya.
- Haviland, W. A. (2002). *Antropologi: Edisi kesepuluh* (A. Santosa, Trans., hlm. 35-40). Erlangga.
- Koentjaraningrat. (2002). *Kebudayaan, mentalitas, dan pembangunan* (hlm. 92-105). Gramedia.
- Koentjaraningrat. (2009). *Pengantar ilmu antropologi* (hlm. 144-150). Rineka Cipta.
- Sedyawati, E. (1991). *Budaya dalam pembangunan* (hlm. 65-78). Departemen Pendidikan dan Kebudayaan RI.
- Spradley, J. P. (2006). *Metode etnografi* (A. Ibrahim, Trans., hlm. 78-90). Tiara Wacana.
- Suseno, F. M. (1987). *Etika sosial: Dasar dan prinsip hidup bersama* (hlm. 43-55). Gramedia.
- Sutrisno, M., & Putranto, D. (2005). *Teori-teori kebudayaan* (hlm. 122-130). Kanisius.
- Tim Penyusun Direktorat Warisan dan Diplomasi Budaya. (2020). *Jajanan tradhisional sebagai warisan budaya tak benda* (hlm. 55-72). Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.
- Zamroni, M. (2015). *Kebudayaan Jawa: Konsep, tradisi dan transformasi* (hlm. 88-96). Penerbit Ombak.