

## AJARAN TRADISIONAL KHAS KEDIRI (KAJIAN FOLKLOR NON LISAN)

Kinanthi Adinda Larasati, Yohan Susilo

Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

[kinanthiadinda.21034@mhs.unesa.ac.id](mailto:kinanthiadinda.21034@mhs.unesa.ac.id), [yohansusilo@unesa.ac.id](mailto:yohansusilo@unesa.ac.id)

### Abstrak

Jajanan tradisional merupakan salah satu warisan budaya lokal yang mengandung nilai-nilai filosofis, sosial, dan ekonomi masyarakat. Di Kediri, jajanan tradisional tidak hanya dipandang sebagai makanan ringan, tetapi juga sebagai bagian dari identitas budaya yang sarat makna dan nilai kehidupan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengungkap bentuk, makna, bahan, tatacara dan fungsi dari jajanan tradisional khas Kediri, dalam konteks budaya lokal, serta memahami upaya pelestariannya di era modern. Metode penelitian yang digunakan dalam skripsi ini adalah metode kualitatif dengan pendekatan etnografi dan menggunakan pemahan foklor bukan lisan. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara semi-terstruktur, dan dokumentasi. Informan penelitian dipilih dengan teknik purposive sampling, yaitu para pelaku usaha jajanan tradisional, tokoh masyarakat, budayawan, dan karyawan pabrik yang memahami jajanan tradhisional khas Kediri. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jajanan tradisional khas Kediri, seperti tahu takwa, gethuk pisang, opak gambir, keripik lamuk, jenang dodol, dan sambel pecel, termasuk jajanan yang memiliki cita rasa khas dan nilai simbolik yang tinggi. Setiap jajanan menggambarkan nilai-nilai budaya seperti kesederhanaan, gotong royong, ketekunan, dan rasa syukur terhadap alam. Selain itu, jajanan tersebut juga turut mendukung roda perekonomian masyarakat dan menjadi bagian penting dalam acara adat dan ritual masyarakat. Pelestarian jajanan tradisional di Kediri menghadapi tantangan yang cukup serius, seperti persaingan dengan produk makanan modern, perubahan gaya hidup masyarakat, dan minimnya regenerasi pengrajin jajanan. Upaya pelestarian dapat dilakukan melalui pendidikan budaya lokal di sekolah, promosi wisata kuliner, serta dukungan dari pemerintah daerah terhadap pelaku UMKM. Dengan penelitian ini, diharapkan dapat menguatkan dan melestarikan warisan budaya berupa jajanan tradisional sebagai bagian dari identitas budaya Kediri yang luhur, serta dapat diwariskan kepada generasi berikutnya.

**Kata kunci:** Jajanan, Tradisional, Budaya, Folklor, Kediri,

### Article History

Received: Juni 2025

Reviewed: Juni 2025

Published: Juni 2025

Plagirism 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/)

**Pelestarian.**

## **Abstract**

*Traditional snacks are one of the local cultural heritages that carry philosophical, social, and economic values of society. In the Kediri, traditional snacks are not merely regarded as light food, but also as a part of cultural identity that is rich in meaning and life values. This study aims to explore the forms, meanings, ingredients, preparation methods, and functions of traditional snacks typical of Kediri within the context of local culture, as well as to understand the efforts to preserve them in the modern era. This research employs a qualitative method with an ethnographic approach and utilizes non-verbal folklore understanding. Data were collected through observation, semi-structured interviews, and documentation. Informants were selected using purposive sampling, including traditional snack producers, community leaders, cultural practitioners, and factory workers who possess knowledge of Kediri's traditional culinary heritage. The findings show that traditional snacks such as tahu takwa, gethuk pisang, opak gambir, emplek lamuk, jenang dodol, and sambel pecel have distinctive flavors and carry strong symbolic values. Each snack reflects cultural values such as simplicity, mutual cooperation, perseverance, and gratitude toward nature. In addition to their cultural significance, these snacks also contribute to the local economy and play an important role in traditional ceremonies and community rituals. The preservation of traditional snacks in Kediri faces significant challenges, including competition with modern food products, shifting lifestyles, and the lack of generational succession among traditional snack artisans. Preservation efforts can be carried out through the inclusion of local culture in education, culinary tourism promotion, and government support for small and medium enterprises (SMEs). This study is expected to strengthen and preserve the cultural heritage of traditional snacks as part of Kediri's noble cultural identity and ensure its transmission to future generations.*

**Keywords:** *Traditional, Snacks, Culture, Folklore, Kediri, Preservation.*

## PENDAHULUAN

Jajanan tradisional adalah makanan ringan atau camilan khas dari suatu daerah yang dibuat dengan cara tradisional, menggunakan bahan-bahan alami dari lingkungan sekitar, dan diwariskan secara turun-temurun dari generasi ke generasi. Jajanan tradisional ini memiliki ciri khas dari segi rasa, bentuk, cara pengolahan, dan makna budaya. Jajanan ini sering dijumpai di pasar tradisional, acara adat, atau upacara budaya. Jajanan tradisional tidak hanya menjadi makanan, tetapi juga mengandung nilai sejarah, sosial, dan budaya masyarakat. Menurut Murdijati Gardjito (2009), jajanan tradisional adalah makanan ringan atau camilan yang dibuat menggunakan resep warisan leluhur, berbahan lokal, dan masih menggunakan cara memasak yang tradisional. Jajanan ini menggambarkan identitas budaya dan kearifan lokal dalam masyarakat. Menurut Winarno, F. G. (2004), jajanan tradisional adalah makanan ringan yang berasal dari hasil pertanian yang diolah secara sederhana dan dikonsumsi masyarakat sebagai makanan sehari-hari.

Jajanan tradisional khas Kediri merupakan oleh-oleh wajib bagi wisatawan yang berkunjung ke Kota Tahu ini. Sentra jajanan tradisional ini tersebar di pusat oleh-oleh dan merupakan pusat kuliner serta kerajinan lokal. Di antara jajanan khas yang terkenal adalah tahu pong, stik tahu, tahu takwa, gethuk pisang, opak kali, sale pisang, dan masih banyak lagi. Julukan "Kota Tahu" melekat kuat pada Kediri karena produksi tahu kuning dengan ciri khasnya yang memiliki tekstur kenyal dan rasa gurih, telah menjadi identitas kuliner yang digemari pengunjung. Sejarah tahu takwa ini berawal dari usaha Lauw Soen Hok (atau Bah Kacung) yang merintis produksinya sejak 1912, dengan resep yang diwariskan turun-temurun dan berkembang menjadi berbagai variasi olahan seperti stik tahu, tahu pong.

Oleh-oleh tahu terkenal seperti Tahu POO di Jl. Yos Sudarso no.36 menjadi ikon pusat jajanan lokal, menyediakan tahu takwa dan varian olahan lainnya sebagai produk unggulan Kediri. Tidak hanya tahu, jajanan tradisional lainnya seperti gethuk pisang juga turut menjadi favorit wisatawan, menawarkan rasa manis alami dan tekstur kenyal yang khas dengan daerah Jawa Timur. Jajanan tradisional khas Kediri tidak hanya dijual di pusat oleh-oleh, tetapi juga banyak diproduksi oleh pelaku UMKM dan industri rumahan kecil. Dengan demikian, jajanan ini tidak hanya sekadar makanan, melainkan juga simbol identitas budaya dan warisan ekonomi masyarakat Kediri yang masih lestari hingga kini.

Dalam jajanan tradisional khas Kediri, selalu terdapat keunikan dalam bentuk fisik yang khas maupun makna simbolis yang melekat dari setiap jenis jajanan tersebut. Hal ini wajar karena hampir semua makanan tradisional memiliki wujud dan makna yang mendalam. Makna simbolis atau batiniah dari jajanan tradisional ini dapat dilihat dari sejumlah aspek utama seperti nilai budaya, agama, sosial, dan filosofi kehidupan masyarakat. Misalnya, jajanan seperti getuk pisang sering dikaitkan dengan simbol kemakmuran dan keberkahan karena sering dihidangkan dalam upacara adat masyarakat Kediri. Begitu pula tahu takwa yang sering menjadi bagian dari sajian keagamaan sebagai simbol rasa syukur dan kebersamaan luar biasa. Tidak hanya menjadi makanan ringan di kehidupan sehari-hari namun jajanan tradisional khas Kediri juga memiliki kearifan lokal serta fungsi yang mendalam dalam kehidupan masyarakat. Oleh karena itu, pada bagian berikut akan dikupas lebih jauh mengenai bentuk, makna, keunikan serta fungsi yang terkandung dalam jajanan tradisional khas Kediri.

## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Tujuan utama dari penelitian deskriptif kualitatif adalah mengeksplorasi secara mendalam fenomena yang diteliti tanpa mencari hubungan kausal. Salah satu ciri khasnya adalah adanya batasan sistem (delimitasi), yaitu pembatasan ruang lingkup berupa waktu, lokasi, dan kasus yang dibahas, sehingga fokus penelitian tetap jelas dan dengan demikian, penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk dapat menggambarkan jenis-jenis dan keunikan jajanan tradisional khas Kota Kediri secara detail berdasarkan konteks lokal. Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk tidak hanya merekam informasi, tetapi juga menangkap makna-makna di balik keterlibatan masyarakat, perubahan perilaku, serta respons mereka terhadap jajanan tradisional khas dari Kediri.

Peneliti berperan langsung sebagai instrumen utama dalam proses pengumpulan data, terlibat aktif melalui observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan dokumentasi terhadap kegiatan yang berlangsung. Kehadiran peneliti di tengah masyarakat menjadi bagian penting dalam membangun relasi dengan para informan. Keterlibatan ini juga membantu peneliti untuk mengamati secara langsung bagaimana makna, bentuk serta fungsi di balik jajanan tradisional khas Kediri ini, dalam unsur budaya atau dalam praktik keseharian hidup bermasyarakat.

Lokasi penelitian mengenai jajanan tradisional khas Kediri ini berada di kediaman-kediaman pelaku industri rumah tangga olahan jajanan tradisional khas Kediri. Lokasi ini dipilih oleh peneliti karena masih banyak masyarakat dari daerah sekitar maupun warga Kota Kediri yang terus memproduksi dan mengonsumsi jajanan tradisional ini, sehingga menjadikan lokasi tersebut sebagai pusat oleh-oleh khas Kediri. Tidak hanya itu, jajanan khas Kediri ini memiliki keunikan dan daya tarik tersendiri bagi wisatawan, baik dari segi rasa maupun nama produknya. Karena itulah ruang penelitian ini menjadi fokus untuk memahami secara mendalam ragam dan makna budaya jajanan tradisional Kediri, baik dari segi bahan baku, proses pembuatan, bentuk, hingga filosofi di balik nama-namanya. Lokasi penelitian ini berpusat pada industri-industri rumahan penghasil jajanan tradisional khas Kediri yang terus berkembang hingga saat ini. Keberlanjutan produksi ini menarik perhatian peneliti untuk mengobservasi dan menggali secara sistematis mengenai aspek-aspek makna, bentuk, bahan, dan tata cara pembuatan jajanan tradisional tersebut.

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara mendalam dan observasi langsung ke tempat-tempat pelaku usaha jajanan tradisional khas Kediri. Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur agar tetap terarah namun memberi ruang pada informan untuk berbagi pengalaman dan pandangan mereka secara bebas. Informan utama dalam wawancara meliputi pemilik usaha sebagai fasilitator program, para karyawan, serta pegawai kedinasan Kota Kediri sebagai informan mengenai jajanan khas Kediri sesuai dengan kebudayaan. Observasi dilakukan dengan mengikuti dan mencermati kegiatan Ketika pengolahan dan Ketika produksi jajanan tradisional khas Kediri, mulai dari penyortiran bahan baku, tata cara pengolahan jajanan tradisional. Sementara itu, data sekunder diperoleh melalui studi dokumentasi terhadap laporan kegiatan, arsip pelaksanaan program, serta referensi akademik dan kebijakan yang berkaitan dengan jajanan tradisional khas Kediri.

Teknik pengumpulan data meliputi wawancara mendalam, observasi partisipatif, dan dokumentasi. Wawancara dilaksanakan dalam suasana yang santai dan semi formal agar

informan merasa nyaman dalam menyampaikan pendapatnya. Dalam praktiknya, peneliti menggali berbagai informasi terkait makna, bentuk yang ada dalam suatu jajanan tradisional, bahan baku serta tata cara pengolahan jajanan tradisional, serta fungsi yang terkandung dalam suatu jajanan tradisional tersebut.

Tata cara analisis data mencakup keseluruhan proses mulai dari pengelolaan data awal hingga penyajian secara sistematis, agar analisis oleh peneliti menjadi lebih jelas dan terpadu. Menurut Patton (dalam Moleong, 2011: 103), analisis data adalah proses mengatur urutan data, mengorganisasikannya ke dalam pola, kategori, dan satuan uraian dasar. Pengumpulan & telaah data awal data dikumpulkan dari berbagai sumber: wawancara, observasi, catatan lapangan, dokumentasi foto, dan arsip. Semua data dibaca, dipelajari, dan ditelaah secara menyeluruh untuk memahami inti informasi yang terkandung di dalamnya. Reduksi data dalam proses reduksi data dilakukan abstraksi dan penyaringan, di mana informasi yang tidak relevan dibuang, sedangkan yang penting diringkas agar lebih fokus. Reduksi data ini menyederhanakan, mengarahkan, dan mengorganisasi data agar mudah ditarik kesimpulan. Pembentukan satuan dan kategorisasi data yang telah direduksi disusun ke dalam satuan-satuan bermakna, lalu dikelompokkan berdasarkan kategori tematik melalui proses coding. Tahapan ini membantu dalam mengidentifikasi pola dan variasi dalam data penafsiran atau pemaknaan data setelah kategori terbentuk, dilakukan interpretasi mendalam untuk memahami konteks, nilai, dan makna di balik data. Sudut pandang ini membantu mengungkap konsep atau gagasan yang lebih jelas dan kontekstual. Penarikan kesimpulan atau interpretasi final pada tahap akhir, peneliti menyusun ringkasan temuan utama dan menjelaskan makna keseluruhan dalam bentuk naratif. Kesimpulan ini diarahkan untuk memberi pemahaman tentang fenomena jajanan tradisional khas Kediri dan potensinya sebagai warisan budaya yang lestari.

Untuk menjamin keabsahan data, dilakukan uji kredibilitas melalui triangulasi sumber dan teknik, member check kepada informan utama, serta diskusi dengan sejawat untuk memperoleh validasi analisis. Triangulasi dilakukan dengan membandingkan informasi yang diperoleh dari wawancara, observasi, dan dokumentasi untuk memastikan konsistensi data. Member check dilakukan dengan meminta informan meninjau kembali hasil wawancara mereka guna memastikan bahwa interpretasi peneliti sesuai dengan pengalaman yang mereka alami. Dependabilitas dijaga melalui pencatatan sistematis seluruh proses pengumpulan dan analisis data, sementara konfirmabilitas dijaga dengan menyusun laporan yang transparan, dapat ditelusuri kembali pada data mentahnya, serta dapat dipertanggungjawabkan secara metodologis. Transferabilitas dijaga melalui deskripsi rinci mengenai konteks sosial, budaya, dan geografis lokasi penelitian agar temuan dapat dijadikan rujukan bagi wilayah lain yang memiliki karakteristik serupa.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Makna dan Wujud Dalam Jajanan Tradisional Khas Kediri

Dalam jajanan tradisional khas Kediri, wujud fisik setiap jenis camilan menyimpan makna yang dalam. Setiap rasa, bentuk, warna, dan tekstur tidak hanya hadir sebagai bagian estetika, tetapi juga mewakili nilai budaya, religius, sosial, dan filosofi hidup masyarakat Kediri. Jajanan-jajanan ini diwariskan secara turun-temurun dan digunakan dalam berbagai acara adat, seperti ruwahan, sedekah bumi, atau slametan, menunjukkan fungsinya sebagai simbol kebersamaan dan kelestarian budaya.

Dalam dimensi religius, beberapa jajanan, seperti apem dan jenang, memiliki makna khusus. Apem melambangkan permohonan maaf, sementara jenang menjadi lambang harapan serta berkah. Proses pembuatannya yang sering dilakukan secara bersama-sama mencerminkan semangat gotong royong, solidaritas, dan ikatan sosial yang kuat. Tekstur manis mengandung harapan hidup bahagia, tekstur kenyal menegaskan persatuan dan kekompakan, sementara warna-warna cerah mencerminkan keragaman dan keceriaan komunitas.

Secara fisik, tiap bahan dan bentuk jajanan membawa ciri khas lokal. Misalnya, pisang raja diolah menjadi getuk, dan tahu diproduksi dengan cara tradisional sampai menjadi tahu takwa, yang keduanya mencerminkan kekayaan bahan lokal dan tradisi pengolahan yang otentik. Dahulu, masyarakat Kediri menghadapi krisis pangan saat penjajahan Jepang, sehingga mereka memanfaatkan bahan alamiah pisang, singkong, kacang-kacangan menjadi camilan pengganti lapar yang praktis dan bernutrisi, yang kemudian berkembang menjadi identitas kuliner daerah.

Selain itu, pengaruh etnis Tionghoa juga mewarnai kuliner Kediri, seperti dalam pembuatan tahu takwa yang dipelopori oleh Lauw Soen Hok atau Bah Kacung sejak awal abad ke-20, dan terus diwariskan hingga kini. Proses akulturasi budaya ini membersamai perjalanan jajanan tradisional Kediri, bukan hanya sekadar camilan, tetapi warisan yang membentuk identitas, simbol sosial, dan kebanggaan lokal. Dengan demikian, jajanan tradisional khas Kediri adalah simbol identitas budaya yang kaya. Bukan sekadar makanan ringan, tetapi juga simbol nilai, sejarah, dan kebersamaan masyarakat salah satu cara merayakan dan melestarikan warisan lokal lewat rasa dan tradisi turun-temurun.

## **2. Bahan-bahan dan Tata Cara Pengolahan Jajanan Tradisional Khas Kediri**

Jajanan tradisional khas Kediri adalah makanan ringan yang diolah oleh pengrajin atau produsen jajanan, kemudian disajikan sebagai camilan siap makan dan diperjual belikan secara publik. Selain makanan yang dibuat di rumah makan, restoran, atau hotel, jajanan tradisional juga dapat ditemukan di pasar tradisional, toko oleh-oleh, dan sejenisnya. Ragamnya sangat beragam, mulai dari yang manis, gurih, hingga pedas, dengan bentuk yang juga variatif, sebagian besar memiliki tampilan yang menggoda selera. Meskipun kini telah banyak makanan siap saji atau impor, jajanan tradisional tetap kesohor dan digemari masyarakat luas.

Jajanan tradisional khas Kediri memperlihatkan kekayaan bahan alami dan cara pengolahan yang mempertahankan tradisi. Setiap camilan seperti getuk pisang, tahu takwa dan lain-lainnya dibuat menggunakan bahan lokal seperti pisang, singkong, ketan, santan, gula asli, dan bumbu rempah alami. Proses produksinya masih berjalan secara manual, tanpa menyentuh mesin modern dan kebanyakan masih menggunakan kayu bakar, batu, atau alat tradisional sebagai sarana pengolahan sejak awal.

Seperti tahu takwa. Sejak awal produksi oleh Lauw Soen Hoek atau Bah Kacung pada tahun 1912, semua tahapannya tetap dikerjakan secara tradisional. Kedelai lokal direndam, digiling dengan dua roda batu yang diputar manual, lalu direbus menggunakan kayu bakar agar aroma dan kematangan tahu merata. Cairan kedelai dipisahkan dengan kain, kemudian dipres menggunakan pemberatan besi seberat puluhan kilogram. Akhirnya tahu direbus kembali dalam campuran air kunyit dan sedikit garam serta bunga pekak kering. Proses

panjang ini menghasilkannya tahu berwarna kuning alami, bertekstur kenyal dan cita rasa gurih sedikit asin yang menjadikannya ikon kuliner Kediri

Seperti halnya dengan tahu, camilan lain seperti getuk pisang juga mengalami pengolahan manual yang reflektif terhadap kondisi sosial di masa lalu. Saat krisis pangan pada era penjajahan Jepang, masyarakat Kediri memanfaatkan pisang lokal sebagai bahan utama untuk bertahan hidup. Pisang dikukus, ditumbuk, dicampur gula dan sedikit garam, kemudian dibungkus daun pisang dan disajikan sebagai makanan bergizi yang kemudian berkembang menjadi getuk pisang identitas khas Kediri. Kesamaan dari semua jajanan tersebut adalah penggunaan bahan alami yang berlimpah di alam sekitar, cara pengolahan yang tradisional dan manual, serta bentuk dan rasa yang khas mewakili identitas lokal masyarakat Kediri. Meskipun banyak opsi makanan modern dan siap saji yang kini tersebar, jajanan tradisional Kediri tetap disukai karena rasanya yang autentik, cara buat yang alami, nilai sejarah dan ekonominya sebagai produk UMKM lokal yang bernilai dan otentik bagi masyarakat dan wisatawan.

### 3. Fungsi yang Terkandung Dalam Jajanan Tradhisional Khas Kediri

Setiap jajanan tradisional di suatu daerah memiliki fungsi khusus dalam kehidupan masyarakat. Di Kediri, masyarakat yang masih melestarikan dan mengembangkan jajanan tradisional ini menjadikannya sebagai warisan budaya leluhur agar tetap dikenal oleh generasi muda dan masyarakat luas di era globalisasi. Tujuan kehadiran jajanan tradisional adalah untuk mempertahankan keberadaan budaya agar tidak tersingkir oleh modernisasi dan agar masyarakat yang berpegang pada tradisi ini dapat terus mempertahankannya dalam kehidupan publik.

Menurut Malinowski (dalam Hutomo, 1991:19), kebudayaan berfungsi memenuhi kebutuhan manusia baik secara naluriah, sosial, maupun spiritual. Jajanan tradisional khas Kediri merupakan bagian dari folklor bukan sekadar cerita lisan, karena memiliki fungsi penting dalam kehidupan bermasyarakat. Jajanan ini tidak hanya sebagai pemuasan selera, tetapi juga sebagai alat kehidupan sosial, pendidikan budaya, dan media ritual. Dalam konteks ini, fungsi jajanan tradisional dapat dilihat dari berbagai aspek 1) Kebutuhan gizi, jajanan menyediakan sumber energi dan nutrisi yang mudah diakses masyarakat sebagai pengganti makan ringan. Hal ini masuk dalam fungsi gastronomik budaya makanan. 2) Fungsi sosial dan ritual, jajanan tradisional kerap disajikan dalam upacara adat seperti slametan, sedekah bumi, atau hajatan, yang memperkuat hubungan sosial dan rasa kebersamaan antar sesame. 3) Fungsi ekonomi, menjadi sumber penghasilan penting bagi pelaku UMKM lokal, serta menjadi daya tarik wisata kuliner yang memberi efek ekonomi positif bagi komunitas. 4) Fungsi simbolik dan identitas budaya, jajanan mencerminkan identitas lokal dan nilai-nilai budaya masyarakat setempat lewat bahan, bentuk, dan filosofi dalam penggunaannya. Fungsi-fungsi tersebut tidak dapat dipisahkan dari konteks budaya dan lingkungan sosial Kediri. Masyarakat memanfaatkan jajanan tradisional sebagai salah satu cara menjaga kesinambungan budaya lokal mulai dari nilai religiositas, kebersamaan, syukur, hingga penguatan ekonomi komunitas.

Jajanan tradisional khas Kediri tidak bisa dipisahkan dari konteks masyarakat dan lingkungan budaya di mana mereka tumbuh. Fungsi-fungsi yang dimilikinya mulai dari pemenuhan gizi, hubungan sosial hingga ekonomi dan simbol identitas budayamewujudkan peran strategis jajanan ini dalam menjaga keberlanjutan budaya lokal.

Secara gizi, jajanan tradisional menggunakan bahan alami lokal seperti pisang raja, ketan, santan, gula aren yang umumnya lebih sehat dan kaya nutrisi dibanding makanan olahan modern. Pengolahannya pun sederhana seperti dikukus, direbus, atau dipanggang tanpa bahan kimia berlebihan, sehingga kualitas nutrisinya tetap terjaga. Dari perspektif sosial dan ritual, jajanan seperti getuk pisang atau klepon dipakai dalam berbagai upacara adat dan perayaan lokal. Hal ini memperkuat rasa kebersamaan dan kebudayaan kolektif karena makanan itu hadir tidak hanya sebagai cemilan, tetapi sebagai bagian penting dari silaturahmi dan ikatan komunitas. Dalam aspek ekonomi, jajanan tradisional khas Kediri juga menjadi sumber penghidupan bagi banyak pelaku UMKM lokal mulai proses produksi, distribusi bahan baku, hingga penjualan. Hal ini turut mendorong perekonomian masyarakat lokal dan memperkuat ekonomi desa hingga kota. Tak hanya itu, jajanan tradisional juga menyimpan makna simbolik mendalam, menjadi simbol identitas dan kebanggaan budaya suatu daerah. Karena itu, mereka penting dilestarikan sebagai warisan budaya lokal yang melekat dalam proses turun temurun dan ritual masyarakat.

Jajanan tradisional khas Kediri memainkan peran penting dalam mempererat hubungan antar warga dan membangun keakraban dalam komunitas. Saat dihidangkan dalam berbagai acara seperti slametan, hajatan, atau kenduri, jajanan semacam opak gambir, jenang, dan gethuk menjadi simbol keramah tamahan dan silaturahmi. Proses pembuatan jajanan ini kerap dilakukan secara kolektif atau dikerjakan bersama antara tetangga atau kerabat, menggambarkan kesadaran gotong royong serta solidaritas sosial yang kuat. Budaya leluhur masyarakat Kediri juga terpancar dalam jajanan-jajanan ini. Opak gambir, misalnya, bukan hanya camilan, tetapi warisan yang dipertahankan selama tiga generasi dengan resep turun-temurun dan proses panggang tradisional menggunakan arang kayu yang menghasilkan aroma khas dan rasa autentik. Jenang sering kali digunakan dalam upacara seperti mitoni (ritual tujuh bulan kehamilan), sementara gethuk pisang biasa muncul dalam ritual ruwatan desa atau acara adat lainnya yang menandakan kebersamaan dan rasa syukur masyarakat.

Lebih dari sekadar makanan, jajanan tradisional ini menjadi identitas kultural setiap wilayah di Kediri menunjukkan keunikan lokal dan cerita budaya dari tiap daerah. Keberadaannya memperkuat narasi identitas lokal dan menjadikan jajanan tradisional sebagai cerminan nilai-nilai budaya serta fungsi ritual masyarakat Kediri. Dengan memahami beragam fungsi tersebut, kita bisa melihat betapa penting peran jajanan tradisional dalam menjaga kesinambungan budaya lokal bukan hanya sebagai makanan, tetapi juga sarana kebersamaan sosial, simbol identitas, dan motor penggerak ekonomi komunitas. Dengan demikian, jajanan tradisional khas Kediri tidak hanya berfungsi sebagai konsumsi semata, tetapi juga sebagai sarana interaksi sosial, simbol solidaritas, dan medium pelestarian warisan budaya yang menyatukan makna historis, sosial, dan identitas komunitas lokal.

#### **4. Pelestarian Dalam Jajanan Tradisional Khas Kediri**

Pelestarian jajanan tradisional khas Kediri adalah kegiatan menjaga, merawat, dan mengembangkan makanan khas agar tetap dikenal, dikonsumsi, dan dihargai lintas generasi. Di wilayah ini terdapat kekayaan kuliner tradisional seperti opak gambir, gethuk pisang, tahu takwa, serta jenang debog yang melambangkan identitas budaya, sejarah lokal, dan kearifan leluhur. Meski rasa dan kualitasnya autentik, tangkasnya makanan instan dan modern membuat jajanan tradisional semakin terpinggirkan. Oleh karena itu, pelestarian yang direncanakan dan berkesinambungan mutlak diperlukan. Pemerintah Kota Kediri telah

mengambil langkah nyata melalui Festival Jajan Pasar tahunan yang digelar di Pasar Setono Betek. Festival ini menjadi apresiasi atas keberagaman jajanan berbahan alami, sekaligus memberikan ruang bagi pelaku UMKM lokal untuk mempromosikan produk tradisional mereka. Acara ini terbukti efektif meningkatkan penjualan dan eksistensi jajanan pasar di kalangan generasi muda maupun masyarakat umum. Festival lainnya, seperti Kuno Kini Fest di Simpang Lima Gumul, juga memperkenalkan makanan khas tempo dulu seperti jenang debog dan gethuk gedang, yang laris diborong pengunjung dan mampu menghasilkan omzet puluhan juta rupiah bagi pelaku usaha UMKM dalam satu hari.

Upaya pelestarian ini tidak hanya sebatas festival; dukungan juga ditunjukkan lewat Street Food Festival Explorasi yang digelar di Balai Kota Kediri. Festival tersebut memperkuat kampanye promosi jajanan dan makanan lokal melalui Stand UMKM, demo masak kreatif, hingga kolaborasi dengan chef nasional dan lomba kuliner. Tujuannya adalah memastikan jajanan tradisional terus dikenal oleh generasi muda, serta memberi peluang peningkatan omset dan eksposur produknya. Jajanan tradisional Kediri memiliki potensi besar dalam berbagai fungsi strategis contohnya dalam aspek budaya dan identitas lokal, jajanan tradisional khas Kediri seperti jenang menjadi simbol kearifan lokal dan warisan kuliner yang terus diwariskan generasi ke generasi. Dengan adanya festival, jajanan ini tetap eksis sekaligus menjadi identitas kuliner Kediri. Dalam ekonomi lokal, festival yang rutin digelar menghidupkan pasar bagi pelaku UMKM jajanan tradisional khas Kediri. Penjualan produk dalam event besar seperti Festival Jajan Pasar dan Kuno Kini Fest terbukti meningkat pesat, bahkan beberapa pedagang mencetak omzet jutaan rupiah per hari. Selain itu pelestarian ini dapat berupa edukasi dan promosi dalam generasi muda.

Generasi muda terlibat baik sebagai peserta maupun konsumen dalam festival, mengetahui langsung keberagaman jajanan tradisional, mengenal nilai sejarah, serta dapat mengeksplorasi kreativitas kuliner lokal. Melalui pendekatan sinergis antara pemerintah, komunitas, generasi muda, dan pelaku usaha lokal, pelestarian jajanan tradisional Kediri menjadi strategi yang menyatu dalam pembangunan budaya dan ekonomi lokal. Acara-acara festival yang berlangsung rutin ini menunjukkan bahwa jajanan tradisional bukan hanya makanan ringan, tetapi juga medium penguatan identitas, peningkatan ekonomi kreatif, dan warisan budaya yang terus hidup hingga generasi mendatang.

## KESIMPULAN

Jajanan tradisional khas Kediri adalah warisan budaya yang sarat makna historis, sosial, ekonomi, dan spiritual. Camilan seperti opak gambir, gethuk pisang, tahu takwa, dan dodol jenang bukan hanya bagian dari konsumsi sehari-hari, tetapi juga menyatu dalam identitas budaya lokal. Jajanan ini menjadi simbol kebersamaan, kearifan lokal, dan ungkapan rasa syukur masyarakat Kediri di berbagai acara adat dan ritual. Di tengah derasnya arus modernisasi dan dominasi makanan instan atau produk impor dengan tampilan dan kemasan trendy, jajanan tradisional menghadapi tantangan serius. Untuk menjaga agar tradisi ini tetap hidup, berbagai upaya pelestarian perlu dilakukan, antara lain melalui edukasi budaya kepada generasi muda, inovasi dalam bentuk rasa dan kemasan, pemberdayaan UMKM lokal, promosi di media digital, serta kolaborasi antar pemerintah daerah dan komunitas budaya. Dengan strategi yang tepat, jajanan tradisional memiliki potensi besar menjadi ikon wisata kuliner Kediri dan produk unggulan ekonomi kreatif yang berkelanjutan.

Pelestarian jajanan tradisional khas Kediri seperti opak gambir, gethuk pisang, tahu takwa, dan dodol jenang merupakan langkah penting untuk menjaga identitas budaya daerah. Jajanan ini bukan sekadar makanan biasa, melainkan simbol warisan kearifan lokal yang menjadi pengikat nilai-nilai komunitas dan refleksi rasa syukur dalam upacara adat. Namun di era modern, keberadaan jajanan tradisional terancam oleh dominasi produk instan dan industri. Untuk mencegah kepunahan budaya pangan, perlu dilakukan pelestarian secara sistematis dan berkelanjutan. Koentjaraningrat menjelaskan bahwa kebudayaan terdiri dari sistem yang kompleks, sehingga pelestarian hanya efektif jika melibatkan masyarakat dalam subsistem sosialnya secara menyeluruh; bukan hanya upaya individu belaka. Sementara itu, Wijaya (dalam Nuraeni, 2013) menegaskan bahwa pelestarian harus berlangsung secara berkesinambungan, terarah, dan holistik agar tetap relevan dengan perkembangan zaman.

Tujuan upaya pelestarian adalah melestarikan identitas budaya khas Kediri, menumbuhkan kebanggaan lokal pada generasi muda, mendukung ekonomi lokal melalui UMKM kuliner, serta menjadikan jajanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner. Strategi untuk mencapainya mencakup edukasi budaya (melibatkan siswa melalui muatan lokal dan lomba jajanan tradisional), penguatan pelaku UMKM dengan pelatihan dan sertifikasi, hingga penerapan kemasan modern tanpa mengabaikan keotentikan rasa. Selain itu, penggunaan platform digital seperti media sosial dan promosi melalui influencer juga penting dilakukan untuk memperluas pasar. Di Kediri sendiri, program “Sobat UMKM Kediri” berhasil membantu UMKM membuat label produk dan digitalisasi usaha untuk meningkatkan citra dan penjualan. Sementara itu, Pemkot Kediri melalui program “Pusaka” menjalin kerjasama dengan tujuh retail modern seperti Indomaret dan Alfamart untuk memasarkan produk lokal secara lebih massif.

Kegiatan seperti Festival Jajanan Tradisional Kediri dan Kuno Kini Fest juga menjadi wadah efektif untuk memperkenalkan jajanan lokal sekaligus menyediakan platform penjualan langsung. Melalui acara ini, dijumpai peningkatan omzet penjualan yang signifikan dan keterlibatan luas dari pelaku UMKM dan masyarakat. Meskipun banyak peluang terbuka, tantangan utama masih mencuat: regenerasi pengusaha muda masih rendah, kurangnya inovasi pada produk dan kemasan, serta persaingan ketat dari produk modern. Diperlukannya strategi kreatif dan adaptif untuk menghadapi dinamika pasar. Standar rasa, kualitas produk, dan konsistensi produksi menjadi tantangan penting bagi pelaku usaha tradisional. Selain itu, keterbatasan dalam manajemen stok dan pemanfaatan pemasaran digital juga dianggap menjadi hambatan. Dengan kombinasi pendekatan edukatif, teknis, ekonomi, dan promosi digital, pelestarian jajanan tradisional Kediri dapat membuahkan hasil yang berarti: bukan hanya mempertahankan warisan budaya pangan, tetapi menciptakan nilai sosial-ekonomi yang berkelanjutan serta memperkuat kebanggaan identitas lokal di era modern ini.

Saran untuk pemerintah daerah, dianjurkan meningkatkan program pelatihan, promosi, serta memberikan insentif bagi pelaku UMKM yang memproduksi jajanan tradisional. Pemerintah juga perlu memasukkan pelestarian kuliner lokal dalam strategi pengembangan pariwisata dan pendidikan budaya misalnya melalui festival makanan tradisional, wisata kuliner, serta integrasi materi kebudayaan lokal di sekolah. Bagi masyarakat umum, diharapkan agar terus mengonsumsi serta memperkenalkan jajanan tradisional dalam kehidupan sehari-hari baik di rumah maupun acara adat sehingga nilai sejarah dan identitas budaya tetap hidup dan dibanggakan. Dukungan konstan dari masyarakat akan meningkatkan eksistensi jajanan lokal di tengah dominasi produk modern. Generasi muda diharapkan aktif

berperan dalam menjaga warisan kuliner ini. Caranya bisa melalui kreativitas dan inovasi dalam produk mulai kemasan yang menarik, varian rasa modern, hingga promosi melalui media sosial. Generasi muda perlu dilibatkan sebagai pelopor agar tradisi tetap relevan sekaligus disukai oleh segmen pasar baru. Peneliti diharapkan melakukan studi lebih dalam mengenai potensi ekonomi jajanan tradisional, strategi pemasaran digital yang efektif, serta pelestarian berbasis komunitas. Kajian ini bisa menjadi dasar perumusan kebijakan, model pemberdayaan, dan program edukasi yang lebih strategis. Budaya, terutama yang tersampaikan secara lisan (folklor bukan sastra tulis), sangat rentan punah jika tidak dikelola secara sadar. Oleh karenanya, perlu upaya pelestarian agar nilai-nilai lokal, cerita tradisi, serta makanan khas daerah tetap dikenang oleh generasi penerus dan masyarakat luas. Pendidikan berbasis budaya lokal baik formal maupun informal diperlukan agar nilai-nilai leluhur tetap hidup dalam ingatan anak cucu. Melalui kolaborasi antara pemerintah, masyarakat, generasi muda, dan akademisi, pelestarian jajanan tradisional Kediri tidak hanya akan menjaga warisan budaya tapi juga menciptakan nilai ekonomi kreatif yang memberi manfaat nyata. Dengan demikian, jajanan tradisional bisa tetap eksis, menjadi kebanggaan lokal, dan relevan di era modern.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abimanyu, S. (2013). *Babat Tanah Jawa*. Yogyakarta: Laksana .
- Alfarabi. (2010). Wacana Dan Stigma Etnis Tionghoa Di Indonesia. *Jurnal Komunikasi Islam*.
- Amalia, Fitri. (2015). Journal Education. Society and Cultur. *Etos Budaya Kerja Pedagang Etnis Tionghoa Di Pasar Semawis Semarang*, 4.
- Arikunto, S. (2005). *Manajemen Penelitian*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Atabik, Ahmadi. (2016). PERCAMPURAN BUDAYA JAWA DAN CINA: Harmoni Dan Toleransi Beragama Masyarakat Lasem. *Sabda: Jurnal Kajian Kebudayaan*, 11.
- Danandjaja, J. (1986). *Folklor Indonsia Ilmu Gosip dan Dongeng*. Jakarta : Grafiti Press.
- Darwis, R. (2022). Kajian Identitas Budaya Kuliner Dangke Makanan Khas mASSENREMPULU. *Jurnal Bahasa, Bu'aya, dan sastra*, 38-51.
- Endaswara, S. (2005). *Gambaran Mitos Dalam Kehidupan Orang Jawa*. Yogyakarta : Pustaka Widyatama.
- Endaswara, S. (2005). *Metodologi Penelitian Sastra*. Yogyakarta : Pustaka Widyatama.
- Endraswara. (2006). *Mistik Kejawaen: Sinkretisme, Simbolisme dan Sufisme dalam Budaya Spiritual Jawa*. . Yogyakarta: Narasi.
- Endraswara, S. (2006 ). *Metodhe, Teori, Teknik Penelitian Kebudayaan*. Yogyakarta : Pustaka Widiatama .
- Endraswara, S. (2006). *Metodhe, Teori, Teknik Penelitian Kebudayaan*. Yogyakarta : Pustaska Widiatama.
- Endraswara, S. (2009). *Metodologi Penelitian Folklor Konsep, Teori, dan Aplikasi*. Yogyakarta: Medpress.
- Endraswara, S. (2013). *Foklor Nusantara: Hakikat, Bnetuk, dan Fungsi*. Yogyakarta : Penerbit Ombak .
- Herman. (2010). *Selaku opwner Generasi ke-3 Indhustri Tahu Takwa Bahkacung*. Kediri: Kompas: 13 Januari 2010.
- Hidayat. (2008). *Analisis Usaha Dodol Pisang di Kabupaten Purworejo. Skripsi*. Surakarta: S1 Fakultas Pertanian UNS.

- Hutomo, S. S. (1999). *"Pajajaran Menurut Folklor dan Naskah Jawa Timur" dalam Filologi lisan: Telaah Naskah Kentrung*. Surabaya: CV Lautan Rejeki.
- Koentjaraningrat. (1980). *Manusia dan Kebudayaan Indonesia*. Jakarta : Jambatan .
- Koentjaraningrat. (1990). *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta : PT Rineka Cipta .
- Ningsih, G. M. (2016). Mengatasi Krisis Kedelai Nasional. *Jurnal Bestari*, 38.
- Moleong, L. J. (2011). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bnadung : Remaja Rosdakarya.
- Pangastuti, R. L. (2017). IBM Usaha Mikro Pembuatan Tahu Takwa Kuning dan Stik Tahu Desa Tinalan Kecamatan Pesantren Kota Kediri. *Jurnal Abdi Masyarakat*, 1 (1).
- Pharestyna, D. (2013). *Analisis Sikap Konsumen Terhadap Produk Tahu Kuning Di Kota Kediri. Skripsi*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Poerwadarminta, W. (1986). *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta : Balai Pustaka.
- Purbasari. (2019). Interaksi Sosial Etnis Cina-Jawa Kota Surakarta. *Jurnal Atropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 21.
- Puspitosari, Wida AYU. (2012). *ETNIS TIONGHOA, TAHU DAN KOTA (Terbangunnya Identitas Kota Kediri)*.
- Qur'ani, B. (2017). *Perancangan Industri Tahu Terpadu di Kota Kediri. Skripsi*. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Listianingsih, D., & Azizah, R. (2018). Analisis Kualitas Tahu Takwa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practices (GMP) di Industri Rumah Tangga . *The Indonesian Journal of Pubic Health*, 281-290.
- Republika.co.id. (2016). *Yuk, saatnya Peduli Pelestarian Makanan Tradhisional*. Jakarta: Republika.co.id.
- Mustaniroh, S. A., Wijana S., & Nastain, N. (2012). Market Analysis to Improve the Performance of Bussines on Tofu "Takwa" Industry in Kediri. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7.
- Salioso, Herdi, and Willy Herdiantoo Surya. (2016). Kultur Sosial Etnik China Dalam Persaingan Bisnis. *Kultur Sosial Etnik China Dalam Persaingan Bisnis*, 1-16.
- Soekanto, S. (2012). *Sosiologi Suatu Pengantar*. Jakarta: Rajawali Pers .
- Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta .
- Sujarweni, W. V. (2014). *Metodologi Penelitian: Lengkap, Praktis, dan Mudah Dipahami*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sukarman. (2006). *Pengantar Kebudayaan Jawa (Antropologi Budaya)*. Surabaya : Unesa Press.
- Suwarni, d. S. (2011). *Dasar - Dasar Upacara Adat Jawa*. Surabaya : Bintang Surabaya .