

# Mendobrak GASTRONOMI KULTURAL JAWA

Dari Produksi Pengetahuan, Ruang Lingkup,  
Sampai Praktik Budaya Penulisan Esai Kreatifnya

Uman Rejo, Nurul Baiti Rohmah, Ahmad Ali Manshur, Clarissa Salwa Mahmud, Abdullah Ashfa Rozin, Asir Wadha Januar Prasetyo, Aryo Herlambang Surbakti, Diah Mar'atus Sholihah, Lazuardi Bimantara Putra, Moh. Rijaludin, Yuliana Toatus Salsa, Ahmad Lutfi Syarifuddin, Ida Mardliyatul Jannah, Iffadatus Sholihah, Indah Ayu Permadani, Dahwan, Dimas Ikhsan Firmansyah, Mohamad Farid Al Habsy, Ulfa Nur Farahim, Moch. Lutfi Dwi Kurniawan, Moh. Musthofa Fauzi, Mamluatul Inayah, Kurnia Aldi Zuliawan, Lana Faizatussulaimah, Lathi Fathuzahroh, Lailatul Maghfiroh, Ida Kurnia Nilanda, Moh. Fikri Fathul Yaqin, M. Ahsin Roziqi, Erina Nuril Lutfia, Muhammad Asep Kurnaini, Moch. Iqbalul Muflih, Muhammad Ikhwan Aflahul Umam, Mosalia Septiarjial, Liya Yunitasari, Akhmad Faizin, Hamid Roisul Wusti, Muhammad Ilham Mubarak, Fina Rahma, Muhammad Najibur Rijal, Muhammad Syekhoni, Prisca Aggun Ferian Putri, Ninda Adhimatul Fauziyah, Muchammad Afifuddin, Binti Kholifah, Moh. Fadhil Basyaruddin Tsani, Muhammad Fajar Zakaria, Muhammad Mandala Huda, Rifa'il Huda, Septyana Sekarsari, Sitbri Gurung, Moch. Fatchul Alam, Shofiyah Romadoni, Sitti Suraiyah, Anggun Fitria Wisnu Indrayanti, Wahyu Nur Huda, Cila Nur Azahra, Khoirul Ardianto, Nur Afifa, Ulfatul Qo'idah, Yunda Virda Cahyani, Yusuf Maulana Muhammad, Vigi Ilham Fernando, Muhammad Ade Ni'am Bagus Santoso, Distami Erna Cahyaningrum, Muhammad Akmalul Khuluq, Retno Arum Puspitasari

**B**uku ini menyajikan beberapa tulisan kreatif yang mendiskusikan gastronomi dalam perspektif kebudayaan Jawa, baik dari sisi outsider maupun insider. Didalamnya, gastronomi kultural didobrak menjadi (1) gastronomi, ritual, dan kearifan lokal; (2) gastronomi, inovasi, dan kreativitas; (3) gastronomi, modern, dan industri kreatif; (4) gastronomi dan politik; (5) gastronomi dan sejarah; (6) gastronomi dan pariwisata; serta (7) gastronomi dan identitas budaya. Selain itu, buku ini telah memberi kontribusi penting dalam perkembangan dan pertumbuhan ilmu pengetahuan di Indonesia, terutama yang berkaitan dengan gastronomi kultural Jawa. Buku dan bahan bacaan dalam kaitannya dengan gastronomian yang terdapat di Indonesia masih langka. Oleh karena itu, kehadiran buku ini bisa mengisi kekosongan yang langka tersebut. Selamat membaca.



PENERBIT LAKEISHA  
Jl. Jatihom Boyotati,  
Srikaton, Rt.003, Rw.001,  
Pucanganmiring, Tulung,  
Klaten, Jateng, Indonesia 57482  
Email : penerbit\_lakeisha@yahoo.com  
HP/WA : 08199930832  
Website : http://www.penerbitlakeisha.com/



SCAN ME



Mendobrak  
GASTRONOMI  
KULTURAL JAWA

Dari Produksi Pengetahuan, Ruang Lingkup,  
Sampai Praktik Budaya Penulisan Esai Kreatifnya

Penerbit  
LAKEISHA

# Mendobrak GASTRONOMI KULTURAL JAWA

Dari Produksi Pengetahuan, Ruang Lingkup,  
Sampai Praktik Budaya Penulisan Esai Kreatifnya



Editor :

**Uman Rejo dan Nurul Baiti Rohmah**

Pengantar :

**Hilmar Farid, Ph.D.**

(Direktur Jenderal Kebudayaan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan,  
Riset, dan Teknologi Republik Indonesia)

**MENDOBRAK GASTRONOMI KULTURAL JAWA:  
DARI PRODUKSI PENGETAHUAN, RUANG LINGKUP,  
SAMPAI PRAKTIK BUDAYA PENULISAN ESAI  
KREATIFNYA**

Penulis:

Uman Rejo, Nurul Baiti Rohmah, Ahmad Ali Manshur, Clarissa Salwa Mahmud, Abdullah Ashfa Rozin, Asir Wadha Januar Prasetyo, Aryo Herlambang Subakti, Ida Mardliyatul Jannah, Iffadatus Sholihah, Indah Ayu Permadani, Dahwan, Dimas Ikhsan Firmansyah, Mamluatul Inayah, Kurnia Aldi Zuliawan, Lana Faizatussulaimah, Lathi Fathuzahroh, Lailatul Maghfiroh, Muhammad Asep Kurnaini, Moch. Iqbalul Muflih, Muhammad Ikhwan Aflahul Umam, Mosalia Septiarijal, Muhammad Najibur Rijal, Muhammad Syeikhoni, Prisca Anggun Ferian Putri, Ninda Adhimatul Fauziyah, Rifa'il Huda, Septyana Sekarsari, Sitbri Gurung, Moch. Fatchul Alam, Shofiyah Romadoni, Sitti Suraiyah, Ulfatul Qo'idah, Yunda Virda Cahyani, Yusuf Maulana Muhammad, Vigi Ilham Fernando, Diah Mar'atus Sholihah, Lazuardi Bimantara Putra, Moh. Rijaludin, Yuliana Toatus Salsa, Ahmad Lutfi Syarifuddin, Mohamad Farid Al Habsy, Ulfa Nur Farahim, Moch. Lutfi Dwi Kurniawan, Moh. Musthofa Fauzi, Ida Kurnia Nilanda, Moh. Fikri Fathul Yaqin, M. Ahsin Roziqi, Erina Nuril Lutfia, Liya Yunitasari, Akhmad Faizin, Hamid Roisul Wusti, Muhammad Ilham Mubarak, Fina Rahma, Muchammad Afifuddin, Binti Kholifah, Moh. Fadhil Basyaruddin Tsani, Muhammad Fajar Zakaria, Moh. Afifuddin, Muhammad Mandala Huda, Anggun Fitria Wisnu Indrayanti, Wahyu Nur Huda, Cila Nur Azahra, Khoirul Ardianto, Nur Afifa, Muhammad Ade Ni'am Bagus Santoso, Distami Erna Cahyaningrum, Muhammad Akmalul Khuluq, Retno Arum Puspitasari

Editor:

**Uman Rejo & Nurul Baiti Rohmah**

Layout: Yusuf Deni Kristanto, S.Pd.

Desain Cover: Tim Lakeisha

Cetak I Februari 2023

15,5 cm × 23 cm, 604 Halaman

ISBN: 978-623-420-598-5

Diterbitkan oleh Penerbit Lakeisha

**(Anggota IKAPI No.181/JTE/2019)**

Redaksi

Srikaton, RT 003, RW 001, Pucangmiliran,

Tulung, Klaten, Jawa Tengah

Hp. 08989880852, Email: [penerbit\\_lakeisha@yahoo.com](mailto:penerbit_lakeisha@yahoo.com)

Website: [www.penerbitlakeisha.com](http://www.penerbitlakeisha.com)

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang.

Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan dengan cara apapun tanpa izin tertulis dari penerbit.

# DAFTAR ISI



<b>PENGANTAR EDITOR .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR Hilmar Farid, Ph.D. ....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB 1 GASTRONOMI KULTURAL JAWA .....</b>	<b>1</b>
Gastronomi Kultural Jawa dalam Berbagai Perspektif .....	2
Uman Rejo	
Esai Kreatif Sebagai Produk Budaya Kreatif Melahirkan Gastronomi Kultural Jawa .....	15
Nurul Baiti Rohmah	
<b>BAB 2 GASTRONOMI, RITUAL, DAN KEARIFAN LOKAL.....</b>	<b>23</b>
Buceng Mungkur Sebagai Tanda Pisahnya Raga, Sukma, dan Keluarga Pada Upacara Kematian .....	24
Ahmad Ali Manshur	
Kebiasaan Masyarakat Jawa Membuat Iwel-Iwel Pada Selamatan Kelahiran Bayi .....	30
Clarissa Salwa Mahmud	
Makna Filosofis Yang Tersembunyi Pada Jajanan Khas Jawa, Kue Mendut.....	39
Abdullah Ashfa Rozin	
Tradisi Tumpengan Masyarakat Jawa dalam Bentuk Rasa Syukur/Syukuran.....	45
Asir Wadha Januar Prasetyo	

Sayur Kalakan Sebagai Tradisi Kuliner Pacitan: Melihat Perspektif Hukum Pemanfaatan Satwa Langka.....	52
Aryo Herlambang Subakti	
Eksistensi Jadah Tujuh Warna dalam Acara Tedhak Sinten.....	61
Diah Mar'atus Sholihah	
Apem Sebagai Bentuk Representasi Ritual .....	69
Lazuardi Bimantara Putra	
Kenikmatan Makna dan Rasa dari Sajian Selamatan.....	76
Moh. Rijaludin	
Sego Wiwit Sebagai Ungkapan Syukur Petani Klaten Kepada Sang Pencipta.....	86
Yuliana Toatus Salsa	
Kearifan Lokal Takir Plonthang Pada Tradisi Suronan di Desa Serut Kecamatan Boyolangu Kabupaten Tulungagung .....	94
Ahmad Lutfi Syarifuddin	
<b>BAB 3 GASTRONOMI, INOVASI, DAN KREATIFITAS.....</b>	<b>101</b>
Tumini Sebagai Inovasi Kuliner Masa Kini .....	102
Ida Mardiyatul Jannah	
Modernisasi Kue Klepon Sebagai Kue Tart .....	111
Iffadatus Sholihah	
Martabak Warna-Warni Kreasi Unik Jajanan Masa Kini..	119
Indah Ayu Permadani	
Jenis-jenis Gethuk Sebagai Jajanan Tradisional Khas Indonesia Masa Kini.....	132
Dimas Ikhsan Firmansyah	
Ketan Susu: Inovasi Baru dari Hidangan Tamu Kerajaan Majapahit .....	144
Mohamad Farid Al Habsy	

Tradisi Festival Durian Sebagai Inovasi dan Kreatifitas Daerah Sumberasri Nglegok Blitar .....	149
Ulfa Nur Farahim	
Lawang Sewu dan Lumpia Sebagai Produk Wisata Semarang .....	153
Moch. Lutfi Dwi Kurniawan	
Renggingang Sebagai Bentuk Inovasi dan Kreatifitas Pemanfaatan Nasi Sisa .....	159
Moh. Musthofa Fauzi	
<b>BAB 4 GASTRONOMI, MODERN, DAN INDUSTRI</b>	
<b>KREATIF .....</b>	<b>168</b>
Pengaruh Variasi Kue Mendut Terhadap Peluang Industri Kreatif Rumahan Pada Rumah Roti Risa .....	169
Mamluatul Inayah	
Transisi Jajanan Pasar Onde-Onde di Kalangan Masyarakat Modern .....	179
Kurnia Aldi Zuliawan	
Risol Mayo, Snack Populer Tahun 2022 .....	189
Lana Faizatussulaimah	
Modifikasi Donat Sebagai Jajanan Hits di Tengah Perkembangan Kuliner .....	201
Lathi Fathuzahroh	
Dadar Gulung: Modifikasi Pancake Khas Nusantara di Era Gen Z.....	214
Lailatul Maghfiroh	
<i>Frozen Food</i> Sebagai Peluang Usaha Yang Menjanjikan .....	223
Ida Kurnia Nilanda	
Inovasi Buah Pisang Sebagai Kue Nagasari di Pasar-Pasar Tradisional Saat Ini .....	234
Moh. Fikri Fathul Yaqin	

Pemanfaatan Teknologi dalam Produksi dan Penjualan Gethuk Pisang Khas Kediri .....	241
M. Ahsin Roziqi	
Cita Rasa Khas Jajanan Jemblem di Era Milineal Saat Ini .....	250
Erina Nuril Lutfia	
<b>BAB 5 GASTRONOMI DAN POLITIK .....</b>	<b>255</b>
Bir Jawa Sebagai Gastrodiplomasi Keraton Yogyakarta ..	256
Muhammad Asep Kurnaini	
Gastrodiplomasi Nasi Pecel di Indonesia .....	264
Moch. Iqbalul Muflih	
Kopi Sebagai Sarana Gastrodiplomasi dan Eksistensi Daerah di Indonesia.....	272
Muhammad Ikhwan Aflahul Umam	
Sate Ponorogo Sebagai Politik Legitimasi Identitas Asli Kuliner Indonesia .....	281
Mosalia Septiarjajal	
Klepon: Jajanan Diplomasi Meja Makan Istana Negara ...	289
Liya Yunitasari	
Sisi Humanis Bung Karno Terhadap Kuliner Gastrodiplomasi .....	299
Akhmad Faizin	
Politisasi Beras Sebagai Makanan Pokok di Indonesia .....	310
Hamid Roisul Wusti	
Tumpeng: Secara Historis Hingga Ritus Simbolik Politik Praktis .....	317
Muhammad Ilham Mubarok	
Indomie Sebagai Instrumen Diplomasi Antar Negara .....	329
Fina Rahma	

<b>BAB 6</b>	<b>GASTRONOMI DAN SEJARAH .....</b>	<b>337</b>
	Ngopi: Kolonialisme Hingga Menjadi Tradisi Pada Masyarakat Tulungagung .....	338
	Muhammad Najibur Rijal	
	Perkembangan Usaha Kuliner Ayam Lodho Pak Yusuf Trenggalek 1987—1992.....	348
	Muhammad Syekhoni	
	Gastronomi Sejarah Minuman Legendaris Es Pleret Tradisional Khas Blitar .....	357
	Prisca Anggun Ferian Putri	
	Sejarah Bubur Sengkolo/Jenang Sengkolo (Jenang Merah Putih) dalam Tradisi Jawa .....	366
	Ninda Adhimatul Fauziyah	
	Jenang Sebagai Jajanan Wajib Pernikahan Adat Jawa.....	375
	Muchammad Afifuddin	
	Ayam Lodho Sebagai Sajian Wajib Hari Raya di Tulungagung .....	380
	Binti Kholifah	
	Sejarah Meminum Tuak di Tuban Jawa Timur .....	384
	Moh. Fadhil Basyaruddin Tsani	
	Singkong Sebagai Makanan Pokok Masa Penjajahan Pada Tahun 1942—1945.....	390
	Muhammad Fajar Zakaria	
	Sejarah Nasi Pecel Sebagai Makanan Khas Penunjang Para Pekerja .....	401
	Moh. Afifuddin	
	Wajik Makanan Kuliner Manis Sejuta Historis .....	409
	Muhammad Mandala Huda	
<b>BAB 7</b>	<b>GASTRONOMI DAN PARIWISATA .....</b>	<b>416</b>
	Tahu Kuning Sebagai Ciri Khas Kediri.....	417
	Moch. Fatchul Alam	



Jenang Grendul: Boba Tradisional Kuliner Wisata Tulungagung .....	424
Sitti Suraiyah	
Mengenal Desa Wisata Kampung Susu Dinasty.....	434
Rifa'il Huda	
Desa Kalangan Sebagai Sentra Wisata Cilot di Tulungagung .....	443
Septyana Sekarsari	
Olahan Makanan dari Cokelat di Wisata Kampung Coklat Blitar .....	454
Sitbri Gurung	
Aneka Olahan Belimbing Menjadi Kuliner di Agrowisata Belimbing Desa Moyoketen Boyolangu Tulungagung .....	461
Shofiyah Romadoni	
Sambel Tumpang Sebagai Daya Tarik Wisata .....	473
Anggun Fitria Wisnu Indrayanti	
Susu Cowindo Sebagai Objek Wisata dan Edukasi .....	480
Wahyu Nur Huda	
Bakpia Yogyakarta Sebagai Daya Tarik Wisatawan .....	491
Cila Nur Azahra	
Semanggi Sebagai Potensi Oleh-Oleh Khas Surabaya.....	500
Khoirul Ardianto	
Onde-Onde Mojokerto Sebagai Potensi Objek Wisata .....	506
Nur Afifa	
<b>BAB 8 GASTRONOMI DAN IDENTITAS BUDAYA .....</b>	<b>515</b>
Mancawarna Jenang: Jenang Sumsum Sebagai Identitas Budaya Hajatan Masyarakat Jawa .....	516
Ulfatul Qo'idah	
Gastronomi Onde-Onde Sebagai Identitas Budaya Mojokerto .....	527
Yunda Virda Cahyani	

Produk Unggulan Sambel Pecel di Desa Pojok Ponggok Blitar.....	538
Yusuf Maulana Muhammad	
Punten Pecel Sebagai Identitas Tulungagung.....	549
Vigi Ilham Fernando	
Makanan Tumpeng Sebagai Simbol Identitas Budaya Pada Suku Jawa.....	557
Muhammad Ade Ni'am Bagus Santoso	
Nasi Punel: Nutrisi Nusantara di Bangil .....	565
Distami Erna Cahyaningrum	
Eksistensi Kuliner Sambel Wader Menjadi Makanan Khas Mojokerto .....	568
Muhammad Akmalul Khuluq	
Jajanan Lemper Menjadi Warisan Budaya .....	572
Retno Arum Puspitasari	
<b>BIODATA PENULIS .....</b>	<b>579</b>

# Esai Kreatif Sebagai Produk Budaya Kreatif Melahirkan Gastronomi Kultural Jawa

Nurul Baiti Rohmah



## Pendahuluan

Ada lima bentuk *soft skill* berbahasa yang harus dikuasai mahasiswa masa depan, yakni ketrampilan membaca, menulis, berbicara, menyimak, dan mendengarkan. Masing-masing ketrampilan tersebut memiliki keunggulan masing-masing dalam bidangnya. Dalam tulisan ini, *soft skill* berbahasa yang harus dikuasai mahasiswa adalah ketrampilan menulis. Secara umum, ketrampilan menulis dapat didefinisikan sebagai kegiatan yang produktif dan ekspresif untuk mengekspresikan ide, argumentasi, narasi, eksposisi, deskripsi, dan persuasi dalam bentuk bahasa tulis untuk dibaca dan diketahui pembacanya. Ide dan argumentasi mengekspresikan berbagai pendapat atau pandangan seorang penulis yang diungkapkan dalam bentuk tulisan. Artinya, ide dan argumentasi tersebut tidaklah dalam kondisi kosong belaka, melainkan disertai dengan dasar berpikir, data, dan konsep-konsep tertentu yang dapat mendukung ide dan argumentasi tersebut.

Ketrampilan menulis narasi dapat disebut sebagai ketrampilan menulis cerita. Artinya, ketrampilan ini lebih bersifat sastra yang diekspresikan dengan bentuk yang berbeda seperti terdapat kalimat dialog antara satu tokoh dengan tokoh lain, terdapat alur cerita, setting tempat, waktu, dan suasananya, mengandung pesan atau amanat baik yang tersirat maupun tersurat, dan seterusnya yang terkandung di dalam teks narasi atau cerita. Menulis eksposisi dapat dikatakan

sebagai langkah tertulis untuk memaparkan sesuatu tentang ilmu pengetahuan. Pemaparan tersebut harus disertai dengan data, konsep teoretis, hipotesis, agar yang dipaparkan melalui tulisan eksposisi ini menjadi menarik dan meyakinkan pembacanya. Menulis deskripsi dapat disebut sebagai menulis yang melukiskan atau mendeskripsikan sesuatu hal, sedangkan menulis persuasi berarti tulisan yang dihasilkan memberi pengaruh atau berisikan ajakan untuk melakukan sesuatu.

Mulai dari ketrampilan menulis argumentasi, narasi, eksposisi, deskripsi, dan persuasi memiliki karakteristik dan keunggulan masing-masing yang berbeda satu sama lain. Artinya, berbagai ketrampilan tersebut sama-sama ketrampilan berbahasa yang harus dikuasai oleh mahasiswa. Dalam definisi ketrampilan menulis secara umum di depan telah dikatakan bahwa ketrampilan berbahasa yang produktif dan ekspresif. Produktif dalam hal ini dikatakan bahwa melalui ketrampilan ini akan menghasilkan sesuatu. Sesuatu tersebut bisa berupa informasi, pengetahuan, pengalaman, atau menghasilkan yang lain, bergantung karakter ketrampilan menulisnya masuk ke dalam kategori menulis yang mana. Selanjutnya, semua bentuk ketrampilan berbahasa merupakan sesuatu yang ekspresif, hanya saja yang membedakan antara satu dengan yang lain terletak pada media dan yang dihasilkan. Apabila menulis maka media yang digunakan adalah media tulis, dan yang dihasilkan adalah sesuatu yang produktif sebagaimana telah disampaikan pada bagian sebelumnya.

Banyak manfaat yang didapatkan pembaca melalui tulisan. Menurut Graves (1978), ada beberapa manfaat menulis. Pertama, menulis mengembangkan kecerdasan. Kedua, menulis dapat mengembangkan daya inisiatif dan kreativitas. Ketiga, menulis menumbuhkan kepercayaan diri dan keberanian. Keempat, menulis mendorong kebiasaan serta memupuk kemampuan dalam menemukan, mengumpulkan, dan mengorganisasikan informasi. Selanjutnya, Graves (1978) mengatakan ada beberapa faktor yang menyebabkan tidak banyak orang yang suka menulis, diantaranya sebagai berikut. Pertama, orang enggan menulis karena tidak tahu untuk apa ia

menulis. Kedua, orang enggan menulis karena tidak berbakat dalam menulis. Ketiga, orang enggan menulis karena merasa tidak tahu bagaimana menulis itu.

Ada beberapa modal utama yang digunakan untuk mengasah ketrampilan menulis. Pertama, niat dan kemauan untuk menulis. Dua hal ini harus dimantapkan terlebih dahulu dalam menulis. Jika belum mantab, akan tersesat di tengah proses menulis dan menurunkan semangat awal dalam menulis. Kedua, menulis itu harus fokus. Jika tidak fokus dalam menulis, maka hasil yang didapat akan kacau balau dan tidak terarah dengan jelas. Ketiga, memantapkan usaha. Jika usaha yang dilakukan untuk menulis sudah mantab, maka misi utama dapat tercapai. Usaha itu diwujudkan dalam bentuk banyak menulis dan banyak berlatih. Janganlah pantang menyerah dalam menulis. Keempat, banyak mencari inspirasi dalam menulis. Hal ini bertujuan untuk memantapkan tulisan. Karena apa yang ditulis itu akan dibaca orang. Terkait baik tidaknya tulisan yang ditulis akan diapresiasi dan dibaca oleh pembaca. Jadi inspirasi dan latihan menjadi penting sebagai modal utama dalam menulis. Kelima, dalam menulis harus banyak baca. Jika kurang baca, maka apa yang ditulis akan menjadi dangkal dan tidak berbobot. Jika banyak bacaan, maka pengetahuan menjadi luas dan tulisan menjadi semakin berbobot.

### **Tujuan Penulisan Esai Kreatif**

Dalam kesempatan ini, kegiatan yang diadakan adalah “Pelatihan dan Pendampingan Penulisan Esai Kreatif Bertajuk Gastronomi Kultural Jawa”. Kegiatan ini merupakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang menjadikan mahasiswa program studi Sejarah Peradaban Islam Fakultas Ushuluddin, Adab, dan Dakwah (FUAD) Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung sebagai peserta kegiatan ini. Hasil dan luaran kegiatan ini berbentuk antologi nonfiksi yang diberi judul *Mendobrak Gastronomi Kultural Jawa: Dari Produksi Pengetahuan, Ruang Lingkup, Sampai Praktik Budaya Penulisan Esai Kreatifnya*. Untuk produk praktik budaya hasil kegiatan ini bersama mahasiswa dapat

dibaca, diapresiasi, dan dikritisi oleh pembaca pada bab 2—8 dalam buku ini.

Esai kreatif merupakan tulisan yang berisikan pandangan penulis terhadap suatu masalah, objek atau peristiwa yang akan ditulis. Tajuk atau tematikal dalam hal ini adalah tentang gastronomi kultural Jawa, yakni berkaitan dengan kebudayaan Jawa. Esai kreatif ini ditulis dengan didasarkan pada pandangan penulis terhadap suatu isi atau permasalahan yang didiskusikan. Dalam hal ini, untuk membahas objek yang terkandung di dalam gastronomi kultural Jawa, maka harus ada perspektif atau pendekatan yang digunakan. Selain itu, di dalam teks esai kreatif ini harus ada faktor analisis, interpretasi, dan refleksi. Dengan demikian, data yang digunakan harus ada di lapangan dan bukan data yang fiktif. Hal ini bertujuan agar mahasiswa yang menulis esai mudah dalam mengekspresikan gagasannya karena data yang didapat disertai nuansa pengalaman dalam pemerolehannya.

Selain itu, esai kreatif yang dihasilkan mahasiswa harus menggunakan model berpikir kritis (*critical thinking*). Hal ini agar membentuk mahasiswa menjadi pribadi yang solutif, tidak asal mencari dan mendapat data tetapi tidak dieksplorasi secara kritis data tersebut. Eksplorasi tersebut dibutuhkan untuk memberi pemahaman dan penjelasan secara mendalam pada sasaran pembaca tulisan yang dihasilkan tersebut. Untuk meningkatkan kekritisannya dalam penulisan esai kreatif tentang suatu objek harus menggunakan referensi yang kontekstual. Referensi dibutuhkan dan ditunjukkan untuk meyakinkan pembaca bahwa tulisan yang dihasilkan adalah tulisan akademis atau ilmiah, sehingga referensi menjadi penting. Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa esai kreatif ini merupakan bagian dari menulis kritis (*critical writing*), sehingga di dalam tulisan esai kreatif ini mahasiswa bisa belajar menyampaikan misi melalui tulisan secara kritis.

Ada empat tujuan utama penulisan esai kreatif bertajuk gastronomi kultural Jawa ini diberikan ke mahasiswa. Pertama, sebagai produk budaya, penulisan esai kreatif sangat tepat diberikan karena bisa merepresentasikan berbagai bentuk, fungsi, dan makna sajian kuliner atau makanan dalam kehidupan sosial-budaya orang

Jawa yang memiliki nilai-nilai edukatif tinggi, karakter, dan kearifan lokal. Kedua, melalui esai kreatif ini, dapat digunakan sebagai media mengungkapkan kritik kultural terhadap berbagai produk-produk gastronomi budaya yang terdapat dalam kehidupan masyarakat Jawa. Ketiga, pelatihan dan pendampingan dalam kegiatan ini dapat dijadikan sebagai wadah untuk ekspresi diri melalui kegiatan tulis-menulis dalam bentuk esai kreatif yang bisa diresepsi oleh semua kalangan masyarakat pembaca. Keempat, kegiatan kreatif ini dapat juga dijadikan sebagai upaya dalam melestarikan berbagai produk budaya kuliner masyarakat Jawa untuk menghadapi berbagai persaingan globalisasi.

### **Sistematika, Topik, dan Praktik Penulisan Esai Kreatif**

Untuk penulisan esai kreatif dalam kegiatan, menggunakan sistematika esai kreatif secara umum. Hal ini bertujuan untuk menyeragamkan dan menyelaraskan gaya selingkung yang diproduksi melalui buku ini. Sistematika tersebut meliputi judul tulisan, pendahuluan, isi (dapat dibagi menjadi beberapa sub-sub inti bahasan), simpulan, dan referensi yang digunakan dalam tulisan tersebut. Untuk praktik penulisan esai kreatif, dapat mengikuti langkah strategis sebagai berikut. Pertama, tujuan dan kontribusi. Kedua, sasaran pembaca yang dituju. Ketiga, menentukan *mega argument* yang dikembangkan, mulai dari topik, objek, data, fokus, [...] *Mega argument* harus objektif. Keempat, tulisan kritis memiliki *balancing point* atau argumentasi penyeimbang. Sesuai namanya, argumentasi ini berfungsi sebagai penyeimbang tulisan agar pembaca tetap dapat melihat dari berbagai sisi. *Balancing point* merupakan penguat *mega argument* penulis yang menunjukkan bahwa untuk sampai pada gagasan tersebut penulis sudah melihat topik dari berbagai sisi dan dari berbagai argumentasi berbeda. Kelima, menulis kritis (*critical writing*) melalui teks esai kreatif. Keenam, membuat *mind mapping* atau *outline*. Ketujuh, mencari dan mengumpulkan informasi yang dibutuhkan.

Beberapa topik yang dikembangkan dalam penulisan esai kreatif bertajuk gastronomi kultural Jawa untuk mahasiswa sebagai berikut. Pertama, gastronomi, ritual, dan kearifan lokal. Kedua, gastronomi, inovasi, dan kreatifitas. Ketiga, gastronomi, nutrisi, dan kesehatan. Keempat, gastronomi, modern, dan industri kreatif. Kelima, gastronomi dan politik. Keenam, gastronomi dan sejarah. Ketujuh, gastronomi dan pariwisata. Kedelapan, gastronomi dan identitas budaya. Selanjutnya, untuk memperbaiki esai kreatif yang diproduksi dapat menjadikan tolok ukur berikut sebagai pertimbangan khusus, yakni (1) apakah esai saya telah menjawab pertanyaan dengan selengkap-lengkapnyanya?; (2) apakah esai saya telah jelas terbagi menjadi pendahuluan, isi, dan kesimpulan?; (3) apakah paragraf serta argumen saya secara jelas berhubungan dan relevan?; (4) apakah argumen saya seimbang dan berdasarkan penelitian yang cukup?; (5) apakah contoh serta kutipan-kutipan yang digunakan relevan dengan jawaban saya?; (6) apakah saya telah menggunakan struktur referensi yang konsisten?; (7) apakah saya telah mereferensikan seluruh contoh dan kutipan saya?; serta (8) apakah saya telah mencapai batas jumlah kata yang diperbolehkan?.

## **Kesimpulan**

Pada abad yang serba canggih dan multiteknologi seperti ini, ketrampilan menulis harus dikuasai mahasiswa. Terutama dalam kaitannya dengan ketrampilan menulis esai kreatif yang dijadikan pelatihan untuk mahasiswa ini. Melalui pelatihan penulisan esai kreatif ini, telah mampu melahirkan antologi nonfiksi berjudul *Mendobrak Gastronomi Kultural Jawa: Dari Produksi Pengetahuan, Ruang Lingkup, Sampai Praktik Budaya Penulisan Esai Kreatifnya*. Lahirnya buku antologi tersebut merupakan proses dan hasil tindakan kreatif melalui produk mengasah ketrampilan menulis mahasiswa. Secara tersirat maupun tersurat, buku antologi ini telah memberi kontribusi penting untuk pertumbuhan ilmu pengetahuan tentang kebudayaan Jawa dan gastronomi kultural. Oleh karena itu, marilah kita mulai menumbuhkan dan senantiasa mengasah ketrampilan



menulis agar bisa menghasilkan berbagai produk budaya yang bisa memberi kontribusi dalam pertumbuhan ilmu pengetahuan di Indonesia. Khususnya produk budaya yang bisa dibaca, dipahami, diresepsi, ditanggapi, dan dikritisi oleh pembaca yang budiman.

## Referensi

- Graves, D.H. (1978). *Balance the Basic: Let Them Write*. New York: Ford Foundation.
- Rejo, Uman dan Giri Indra Kharisma. (2021). “Efektivitas Metode Mind Mapping dalam Penulisan Kreatif Teks Cerita Pendek di SMP Negeri Kota Baru Melalui Gerakan Literasi Sekolah” dalam *Darmabakti: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat* Volume 2 Nomor 2.
- Rejo, Uman dan Nurul Baiti Rohmah. (2022). “Nyoman Kutha Ratna: Kontribusi dan Ideologinya dalam Mengembangkan Kajian Sastra-Budaya di Indonesia” dalam *Multikultural dan Prospek Dialog Lintas Budaya di Era Kebebasan Berekspresi*. Yuliawan Kasmahidayat dan Hasanudin (Editor). Denpasar: Larasan.
- Rejo, Uman. (2022). “Sistematika Penulisan Karya Ilmiah” dalam *Memahami Bahasa Indonesia di Pendidikan Tinggi*. Uman Rejo dan Nurul Baiti Rohmah (Editor). Indramayu: Adab.
- Roekhan. (1991). *Menulis Kreatif: Dasar-dasar dan Petunjuk Penerapannya*. Malang: YA3.
- Rohmah, Nurul Baiti. (2021). “Pelatihan Membaca dan Menulis Geguritan Sebagai Bentuk Apresiasi Terhadap Kebudayaan Jawa”. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian* 2021, 1 (1), halaman 777—781.
- Rohmah, Nurul Baiti dan Uman Rejo. (2022). “Pelatihan Penulisan Sastra Kreatif Cita Cekak Berbasis Kearifan Lokal Kebudayaan Jawa Bersama Mahasiswa Program Studi Sejarah Peradaban Islam Kampus Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung” dalam *Diseminasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* Volume 4 Nomor 2.

- Rohmah, Nurul Baiti. (2022). “Presentasi Ilmiah” dalam *Memahami Bahasa Indonesia di Pendidikan Tinggi*. Uman Rejo dan Nurul Baiti Rohmah (Editor). Indramayu: Adab.
- Tarigan, Henry Guntur. (1986). *Menulis Sebagai Suatu Ketrampilan Berbahasa*. Bandung: Angkasa.