

## ABSTRAK

Penelitian ini mengulas tentang eksistensi pecel tumpang sebagai kuliner khas Kediri tahun 1960-1990. Pada penelitian ini terdapat dua rumusan masalah di antaranya *pertama*, bagaimana sejarah pecel tumpang sebagai kuliner khas Kediri pada tahun 1960-1990. *Kedua*, bagaimana eksistensi pecel tumpang sebagai kuliner khas Kediri pada tahun 1960-1990. Tujuan penelitian ini untuk mengungkap bagaimana sejarah awal kemunculan pecel tumpang di Kediri serta eksistensinya sebagai kuliner khas Kediri pada tahun 1960-1990. Penelitian ini menggunakan penelitian sejarah yang terdiri dari lima tahap di antaranya pemilihan topik, *heuristik*, *verifikasi*, *interpretasi*, dan *historiografi*. Hasil penelitian tersebut adalah pecel tumpang menjadi bagian dari tradisi kuliner masyarakat Kediri yang telah ada sejak abad ke-9 dan makanan tersebut sudah tercatat dalam Prasasti Paradah, Prasasti Rukam, Kitab Kakawin Ramayana, Babad Tanah Jawi dan Serat Centhini. Pecel tumpang memiliki cita rasa khas dengan adanya perpaduan pecel yang berbahan dasar kacang tanah dan sambal tumpang terbuat dari tempe *bosok*. pecel tumpang terus berkembang dan semakin populer, serta menjadi ikon kuliner malam di Jalan Dhoho Kota Kediri.

**Kata kunci:** Kediri, kuliner, pecel tumpang, sejarah.

## **ABSTRACT**

*This research reviews the existence of pecel tumpang as a typical Kediri culinary in 1960-1990. In this study there are two problem formulations including first, how the history of pecel tumpang as a typical Kediri culinary in 1960-1990. Second, how the existence of pecel tumpang as a typical Kediri culinary in 1960-1990. The purpose of this study is to reveal how the early history of the emergence of pecel tumpang in Kediri and its existence as a typical Kediri culinary in 1960-1990. This research uses historical research which consists of five stages including topik selection, heuristics, verification, interpretation, and historiography. The result of the research is pecel tumpang became part of the culinary tradition of Kediri society that has existed since the 9th century and the food has been recorded in Paradah Inscription, Rukam Inscription, Kitab Kakawin Ramayana, Babad Tanah Jawi and Serat Centhini. Pecel tumpang has a distinctive taste with the combination of pecel made from peanuts and sambal tumpang made from tempe bosok. pecel tumpang continues to grow and become more popular, as well as an icon of night culinary in Dhoho Street, Kediri City.*

**Keywords:** Kediri, culinary, pecel tumpang, history.

## الملخص

يستعرض هذا البحث وجود بيكل تومبانج كطبق طهي كيديري نموذجي في ١٩٦٠-١٩٩٠. في هذا البحث، هناك صيغتان للمشكلة، بما في ذلك أولاً، كيف أن تاريخ بيكل تومبانج كطهي كيديري نموذجي في ١٩٦٠-١٩٩٠. ثانياً، كيفية وجود بيكل تومبانج كطهي كيديري نموذجي في ١٩٦٠-١٩٩٠. الغرض من هذا البحث هو الكشف عن تاريخ ظهور بيكل تومبانج في كيديري ووجوده كطبق طهي كيديري نموذجي في ١٩٦٠-١٩٩٠. يستخدم هذا البحث البحث التاريخي الذي يتكون من خمس مراحل تشمل اختيار الموضوع، والاستدلال، والتحقق، والتفسير، والتأريخ. ونتج عن البحث أن بيكل تومبانج أصبح جزءاً من تقاليد الطهي في المجتمع الكيديري الذي كان موجوداً منذ القرن التاسع وتم تسجيل الطعام في نقش باراداه، ونقش روكام، وكتاب كاكوين رامايانا، وباباد تانا جاوي، وسيرات سينثيني. يتميز بيكل تومبانج بنكهة مميزة بمزيج من البيكل المصنوع من الفول السوداني وسمبال تومبانج المصنوع من تيمبي بوسوك. يستمر بيكل تومبانج في النمو ويصبح أكثر شعبية، كما أنه رمز من رموز الطهي الليلي في شارع دوهو في مدينة كيديري.

**الكلمات المفتاحية:** كيديري، الطهي، بيكل تومبانج، التاريخ.