

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kuliner daerah mencerminkan keragaman budaya dan nilai-nilai tradisi yang diwariskan secara turun-temurun di daerah tersebut. Kuliner daerah atau kuliner tradisional bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga mengandung nilai sejarah dan sosial yang erat kaitannya dengan kehidupan masyarakat lokal. Salah satu kuliner ini adalah pecel dan sambal tumpang. Pecel dan sambal tumpang termasuk hidangan khas Jawa yang kaya akan nilai sejarah dan filosofi di dalamnya. Keduanya menjadi bagian dari kehidupan masyarakat Jawa sejak zaman dahulu.

Kota Kediri dikenal sebagai salah satu kota tua di provinsi Jawa Timur. Berdasarkan pada Prasasti Kwak I, Kediri telah berdiri sejak tahun 879 Masehi. Kediri memiliki luas wilayah sekitar 63,40 km<sup>2</sup> dan dilintasi oleh Sungai Brantas, serta diapit oleh lembah Gunung Wilis sehingga mempunyai tanah yang subur.<sup>1</sup> Dengan letak geografisnya yang strategis dan keadaan alam yang subur ini memberikan kontribusi besar terhadap kebudayaan dan perekonomian Kediri, terutama dalam hal kekayaan kulinernya. Di wilayah Kediri terdapat ikon kuliner lokal berupa “pecel tumpang”. Pecel tumpang adalah makanan dengan cita rasa khas dari perpaduan pecel dan sambal tumpang. Pecel atau sambal kacang terbuat dari

---

<sup>1</sup> Publikasi BPS, “*Kota Kediri dalam Angka Kediri Municipality in Figures 2020*”, (BPS Kota Kediri), diakses pada 24 Desember 2023.

kacang tanah yang di haluskan. Sambal tumpang terbuat dari tempe *bosok* atau tempe *semangit*. Penggunaan tempe *bosok* atau tempe yang telah melalui proses fermentasi lebih lama tetap aman untuk dikonsumsi.<sup>2</sup> Tempe *bosok* inilah yang memberikan aroma tajam dan rasa khas pada sambal tumpang. Pecel tumpang memiliki cita rasa yang khas dan mencerminkan kearifan lokal masyarakat Kediri dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal.

Pecel dan sambal tumpang telah tercatat dalam Prasasti Paradah, Prasasti Rukam, Kitab Kakawin Ramayana, Babad Tanah Jawi dan Serat Centhini.<sup>3</sup> Pecel dan sambal tumpang telah menjadi bagian dari tradisi masyarakat Jawa, khususnya dalam berbagai acara adat dan sajian tamu. Keberadaan pecel dan sambal tumpang tidak hanya sekedar hidangan, tetapi juga menjadi simbol budaya dan identitas masyarakat Jawa. Penyebaran kuliner pecel dan sambal tumpang di Kediri tidak terlepas dari dinamika sosial dan ekonomi masyarakatnya. Penyebaran kuliner ini dibawa oleh para migran dari satu daerah ke daerah lain untuk menetap lama atau hanya menetap sementara. Proses migrasi terjadi akibat dari adanya perang, bencana alam, dan masalah ekonomi. Para migran tersebut membawa resep masakan dari daerah asal. Resep-resep tersebut akan disesuaikan dengan bahan dan cita rasa lokal, sehingga menciptakan kuliner yang khas dari daerah setempat.

---

<sup>2</sup> Wawancara dengan Lina pada tanggal 10 Januari 2024 di Warung Nasi Pecel Tumpang Bu Tin.

<sup>3</sup> Wawancara dengan Doni Wicaksono pada tanggal 20 Desember 2023 di Kediaman Doni Wicaksono.

Pecel tumpang menjadi makanan yang digemari oleh masyarakat Kediri karena harganya yang terjangkau sekitar 1.000-2.000 rupiah per porsi. Pecel tumpang termasuk dalam makanan sehat penuh nutrisi yang dibutuhkan untuk menjaga kesehatan tubuh.<sup>4</sup> Pecel tumpang selalu dijual oleh *mbok* pecel menggunakan gendongan dengan berjualan keliling menyusuri jalanan desa, gang-gang kota, pasar dan stasiun. Gendongan tersebut memudahkan pedagang untuk berpindah lokasi dan mempercepat habisnya barang dagangan. Pecel terbuat dari kacang tanah mengandung vitamin B1 untuk mencegah penyakit ber-beri dan sambal tumpang yang terbuat dari tempe *bosok* mengandung antioksidan yang dapat meningkatkan metabolisme tubuh. Pecel tumpang dilengkapi dengan *kuluban* berupa daun singkong, beluntas, daun pepaya, kemangi, kecambah dan lamtoro yang kaya akan serat, vitamin, dan mineral. Pecel tumpang juga dilengkapi lauk-pauk berupa tahu dan tempe yang banyak mengandung sumber protein. Seiring waktu, *mbok* pecel membuka warung sederhana semi permanen dengan memakai meja dan *lincak* sebagai tempat meletakkan makanan. Menu yang dijual lebih bervariasi, seperti bubur sumsum dan beragam jajanan pasar.<sup>5</sup> Mbok pecel membuka warung semi permanen di depan rumah atau sudut desa. Mbok pecel selalu membuka lapaknya di pagi hari.

---

<sup>4</sup> Wawancara dengan Sumiati pada tanggal 15 Desember 2023 di Warung Makan Mbah Mursinem.

<sup>5</sup> *Ibid.*

Secara temporal, penelitian ini dibatasi dari tahun 1960 hingga 1990. Awal tahun 1960-an, masyarakat Kediri mengalami kesulitan dalam memenuhi kebutuhan pangan akibat kemarau yang panjang, sehingga mempengaruhi hasil panen. Keadaan tersebut menjadi semakin memburuk ditandai dengan tingginya inflasi yang melanda di Indonesia. Inflasi mencapai puncaknya pada tahun 1966 naik sebesar 19% menjadi 636%, hal ini menyebabkan harga kebutuhan pokok melonjak tinggi dan mengalami kelangkaan di pasaran.<sup>6</sup> Perekonomian menjadi tidak stabil. Dalam kondisi seperti ini, hanya sebagian pedagang pecel tumpang yang masih bertahan, meskipun harus menghadapi tantangan berat dalam memenuhi kebutuhan pelanggan. Pedagang berjualan hanya dalam skala kecil karena keterbatasan bahan baku. Pedagang hanya bergantung pada hasil kebun dan bertukar makanan untuk memenuhi kebutuhannya.

Pada tahun 1970 hingga 1980-an, kondisi ekonomi mulai membaik seiring dengan modernisasi pada sektor pertanian, perkebunan, dan industri. Mulai diterapkannya teknologi modern dalam sektor pertanian seperti bibit unggul dan pupuk kimia sehingga mempengaruhi ketersediaan bahan pangan lokal. Ketersediaan bahan pangan yang lebih melimpah dan berkualitas termasuk bahan baku pecel tumpang memberikan dampak positif terhadap produksi kuliner ini. Banyak warung-warung pecel tumpang mulai bermunculan baik di desa maupun kota. Produk olahan

---

<sup>6</sup> Nawiyanto, et.al. *“Membangun Kemakmuran di Pedalaman Bank Indonesia dalam Perkembangan Ekonomi Kediri”*, (Jakarta: Bank Indonesia Institute, 2022), hlm. 274.

seperti sambal pecel instan mulai muncul memudahkan masyarakat dalam menikmati pecel. Produk olahan tersebut sebagai inovasi baru dalam kuliner. Hal ini membuktikan bahwa kuliner mampu bertahan dan beradaptasi dengan perubahan zaman.

Dipilihnya batasan pada tahun 1990-an kondisi sosial dan ekonomi masyarakat Kediri mengalami perubahan yang signifikan. Hal ini dipengaruhi oleh kondisi ekonomi nasional yang semakin stabil. Bahan utama pembuatan pecel tumpang juga semakin mudah didapat. Hal ini mempengaruhi pecel tumpang yang semakin bervariasi dengan adanya penambahan lauk-pauk. Adanya variasi dalam hidangan tersebut menjadi semakin menarik pembeli yang ingin menikmati kuliner pecel tumpang. Pecel tumpang menjadi sebuah ikon kuliner di Kediri, terutama di sepanjang Jalan Dhoho. Di sepanjang Jalan Dhoho menjadi pusat kuliner malam. Pedagang pecel tumpang mulai berjualan di malam hari dengan lesehan menggelar tikar dan *lincak* di sepanjang trotoar Jalan Dhoho.

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah memegang peranan penting dalam karya ilmiah dengan membantu menentukan fokus penelitian serta mengidentifikasi pokok-pokok permasalahan yang akan dibahas. Berdasarkan penjelasan sebelumnya, rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut: *pertama*, bagaimana sejarah pecel tumpang sebagai kuliner khas Kediri pada tahun 1960-1990? Pecel tumpang dikenal luas sebagai salah satu kuliner khas Kediri, namun sejarah kemunculannya masih belum

sepenuhnya jelas. Hal ini menarik untuk diteliti, terutama karena kemiripannya dengan kuliner pecel dan sambal tumpang yang tersebar di berbagai daerah di Jawa. *Kedua*, bagaimana eksistensi pecel tumpang sebagai kuliner khas Kediri pada tahun 1960-1990? Pada masa itu, Kediri mengalami inflasi yang menyebabkan kondisi perekonomian memburuk. Akibatnya, harga kebutuhan pokok naik, sehingga berdampak pada penjualan pecel tumpang.

### **C. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui eksistensi kuliner pecel tumpang di Kediri pada tahun 1960-1990. Pada tahun 1960-an, pecel tumpang mulai jarang ditemukan, namun pada tahun 1990-an pecel tumpang mulai populer terutama sebagai kuliner di malam hari. Berdasarkan penjelasan sebelumnya, tujuan penelitian yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah *pertama*, untuk menelusuri sejarah pecel tumpang sebagai kuliner khas Kediri pada tahun 1960-1990. *Kedua*, untuk menganalisis eksistensi pecel tumpang sebagai kuliner khas Kediri pada tahun 1960-1990.

### **D. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi baik secara praktis maupun teoretis. Dari segi manfaat secara praktis berupa *pertama*, penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran bagi penelitian selanjutnya mengenai kajian sejarah makanan, khususnya pecel tumpang khas Kediri. *Kedua*, penelitian ini bertujuan untuk memperluas

wawasan peneliti dan pembaca mengenai kuliner pecel tumpang khas Kediri. *Ketiga*, penelitian ini disusun sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Humaniora pada Program Studi Sejarah Peradaban Islam, Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung. Secara teoretis, penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dan bahan kajian dalam penelitian berikutnya, sehingga dapat memberikan kontribusi dalam penyelesaian masalah yang lebih relevan.

#### **E. Metodologi Penelitian**

Metodologi penelitian adalah suatu metode atau tahapan penting yang dilakukan dalam suatu penelitian. Metode penelitian digunakan untuk mengumpulkan sumber data yang akurat dan mendekati kebenaran. Tahapan-tahapan dalam penelitian, di antaranya pemilihan topik, *heuristik* atau pengumpulan sumber data, *verifikasi* atau kritik sumber, *interpretasi* sumber, dan *historiografi* atau penulisan sejarah.<sup>7</sup>

*Pertama*, pemilihan topik. Pemilihan topik merupakan tahapan awal dalam proses penelitian. Peneliti harus menentukan topik yang akan diteliti. Dalam suatu penelitian pemilihan topik bukanlah hal yang mudah. Peneliti harus memastikan bahwa topik tersebut berkaitan dengan sejarah dan memberikan kontribusi bagi perkembangan ilmu pengetahuan. Peneliti perlu melihat apakah topik tersebut belum banyak dibahas oleh penelitian sebelumnya. Hal ini memberikan wawasan baru dan mendalam. Dalam

---

<sup>7</sup> Kuntowijoyo, “*Pengantar Ilmu Sejarah*”, (Yogyakarta: Tiara Wacana, 2018), hlm. 72.

penelitian topik, peneliti perlu mengetahui ketersediaan sumber data yang relevan. Peneliti juga perlu mempertimbangkan kebaruan dan daya tarik topik. Topik yang menarik dapat meningkatkan motivasi untuk menyelesaikan penelitian. Peneliti juga harus memperhatikan keselarasan topik yang dibahas dengan keahlian peneliti. Hal ini dapat membantu dalam mencapai keberhasilan suatu penelitian. Dengan demikian, judul penelitian ini adalah “Eksistensi Pecel Tumpang Sebagai Kuliner Khas Kediri Tahun 1960-1990.”

*Kedua, heuristik* atau pengumpulan sumber data. Dalam tahapan ini, peneliti perlu mencari dan mengidentifikasi sumber data sejarah yang relevan dengan topik penelitian. Sumber data sejarah dapat dikelompokkan menjadi dua jenis, yaitu sumber primer dan sumber sekunder. Sumber primer merupakan informasi yang diperoleh secara langsung dari saksi mata. Sumber sekunder berasal dari pihak yang tidak menyaksikan peristiwa tersebut secara langsung.<sup>8</sup> Kedua jenis sumber tersebut diperlukan untuk memperoleh sumber data tertulis dan sumber data lisan. Peneliti membutuhkan waktu yang cukup lama untuk mengumpulkan sumber data, mulai dari bulan Mei 2023 hingga Juli 2024. Selama dalam mengumpulkan sumber data, peneliti menghadapi beberapa kesulitan. Peneliti kesulitan dalam mendapatkan informasi yang sesuai dengan rentang waktu penelitian dari tahun 1960 hingga 1990 melalui media massa.

---

<sup>8</sup> *Ibid*, hlm. 75.

Dalam penelitian ini, sumber primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan beberapa narasumber, antara lain Doni Wicaksono, penggiat sejarah Kediri sekaligus anggota Dewan Kebudayaan Kota Kediri, wawancara dilakukan pada 20 Desember 2023. Gus Barok, budayawan Kediri, wawancara dilakukan pada 18 Desember 2023. Lina, penjual pecel tumpang di Warung Nasi Pecel Tumpang Bu Tin yang berdiri sejak tahun 1985, wawancara dilakukan pada 10 Januari 2024. Sumiati, pemilik Warung Makan Mbah Mursinem yang berdiri sejak tahun 1960 di Desa Sonorejo, wawancara dilakukan pada 15 Desember 2023. Selain wawancara, sumber primer lainnya adalah Majalah *Kajawén* berjudul *Rêmbagipun Sêmar, Garéng lan Petruk, Bab Wêwatêkanipun Tiyang Nyambutdamêl* terbit pada tahun 1928. Surat Kabar Berita Yudha yang terbit pada tahun 1992 dengan judul Nasi Sambal Tumpang Makanan Khas Kediri di Hari Libur.

Penelitian ini juga menggunakan sumber sekunder yang terdiri dari berbagai literatur meliputi buku, jurnal, dan artikel yang relevan dan mendukung penelitian. Beberapa rujukan yang digunakan antara lain karya Ani Mar'atul Hamidah dan Ahmad Very Fadli, *Nasi Tumpang: Halal Food dan Pendongkrak Ekonomi Masyarakat Kediri*; Ary Budiyanto, "Katjang Tjina" dalam *Kuliner Nusantara Sejarah Kultural Pecel, Pecak, Rujak, Gado-gado dan Sambal Kacangnya*; Aziz Saleh, *Buku Masakan Indonesia Mustikarasa*; BPCB Jawa Tengah, *Prasasti Rukam (829 S = 907 M)*; Dawud Achroni, *Belajar Dari Makanan Tradisional Jawa*; Kamajaya dan H. Karkono K. Partokusumo, *Serat Centhini (Suluk Tambangraras)*;

Nawiyanto et.al, Membangun Kemakmuran di Pedalaman Bank Indonesia dalam Perkembangan Ekonomi Kediri; Rr. Reki Mayangsari Tjicrowardojo, Rahasia Masakan Legendaris Jawa Aneka Resep dan Kisah Dibaliknya; U. Santoso, Gardjito M, dan Harmayani E, Makanan Tradisional Indonesia Seri 2: Makanan Tradisional yang Populer (Sup, Mi, Set Menu Nasi, Nasi Goreng, dan Makanan Berbasis Sayur); serta karya Wahjudi Pantja Sunjata, Sumarno dan Titip Mumfangati, Kuliner Jawa dalam Serat Centhini. Peneliti juga merujuk pada foto terkait warung pecel tumpang yang diambil dari *facebook* dengan akun “Kediri jadul” dengan gambar warung di Alun-alun Kediri, foto tersebut merupakan hasil dari restorasi di kartu pos pada tahun 1906.

*Ketiga, verifikasi* atau kritik sumber data. Tahap *verifikasi* dilakukan untuk menilai sejauh mana sumber data telah digunakan dengan tepat. Tahap *verifikasi* terbagi menjadi dua jenis, yaitu kritik eksternal dan kritik internal. Kritik eksternal bertujuan untuk menilai keaslian dan keakuratan sumber data berdasarkan kondisi fisiknya, seperti pemeriksaan tanggal penerbitan. Kritik internal bertujuan untuk mengevaluasi isi dari sumber data dengan mempertimbangkan berbagai faktor seperti konteks sejarah dan tujuan penulisan yang dapat mempengaruhi kredibilitasnya. Kedua kritik tersebut harus dilakukan secara seimbang untuk memastikan sumber data yang digunakan saling mendukung. Data yang diperoleh akan dibandingkan dan dianalisis untuk memastikan kebenarannya.

*Keempat, interpretasi* atau penafsiran sumber data. Tahap *interpretasi* merupakan proses penafsiran makna yang berkaitan dengan validitas sumber data. Pada tahap ini, peneliti dalam melakukan *interpretasi* harus dilandasi dengan sikap objektif, namun juga harus tetap mempertimbangkan sikap subjektif rasional yang dapat mempengaruhi hasil akhir. Hasil interpretasi menunjukkan bahwa pecel dan sambal tumpang adalah dua jenis hidangan berbeda. Pecel identik dengan sayuran segar yang disajikan dengan bumbu kacang atau saus kacang dan sambal tumpang terbuat dari tempe *bosok* yang kaya akan rempah tradisional. Hidangan ini tersebar di berbagai daerah seperti Jawa Tengah, Jawa Timur dan Yogyakarta. Penyebaran tersebut dipengaruhi oleh perpindahan penduduk di berbagai daerah di Jawa.

*Kelima, historiografi* atau penulisan sejarah. *Historiografi* atau buku sejarah merupakan upaya rekonstruksi peristiwa masa lalu yang dituangkan dalam bentuk narasi sejarah secara tertulis. *Historiografi* ini disusun melalui proses interpretasi yang mendalam terhadap sumber-sumber data untuk menghasilkan penulisan yang jelas, runtut, kronologis, dan berkesinambungan. Peneliti mengaitkan berbagai sumber yang telah diperoleh agar narasi yang disusun mampu memberikan pemahaman yang menyeluruh. Pada penelitian ini, *historiografi* mencakup latar belakang, hasil penelitian, dan kesimpulan yang menggambarkan eksistensi pecel tumpang mulai dari awal kemunculan hingga penyebarannya yang signifikan.