

ENSIKLOPEDIA TUMPENG

Nurillah Alfajria Drs. Iman Sudjudi, M. Sn

Program Studi Sarjana Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni Rupa dan Desain (FSRD) ITB

Email: nurillah.alfajria@yahoo.com

Abstrak

Hampir dalam semua kegiatan, tidak hanya di Jawa tetapi juga seluruh Nusantara, Tumpeng selalu muncul dalam beragam bentuk dan kelengkapan. Dari masa setelah kemerdekaan hingga sekarang tidak terdapat informasi terhimpun yang jelas dan dapat digunakan sebagai acuan tentang apa makna yang terkandung pada Tumpeng. Tumpeng beserta lauk-pauknya memiliki arti yang merepresentasikan simbol ekosistem di alam. Penyajian kuliner ini tidak dilakukan tanpa maksud dan tujuan, namun dibuat oleh suatu kelompok masyarakat yang memiliki keperluan penting bersifat ritual. Dalam wawancara yang dilakukan penulis dengan Prof. Dr. Ir. Murdijati Gardjito, ia mengatakan bahwa pada jaman dahulu di daerah Jawa, budaya tutur merupakan budaya yang lebih kuat daripada budaya tulis, hal ini mengakibatkan kurangnya dokumentasi mengenai apa saja budaya yang dimiliki untuk dibawa ke generasi selanjutnya. Masalah ini menjadi faktor latar belakang penulis dalam penulisan kajian Seluk-Beluk Tumpeng dalam suatu buku Ensiklopedia.

Kata kunci: Tumpeng, kuliner, Jawa, budaya tutur, buku, Ensiklopedia.

Abstract

Traditional food as Tumpeng is always presented in every parts of Indonesia, mainly in Java. Its form changes pertaining to which ritual is performed. This culinary has always been identified as philosophical preservation by The Javanese, meanwhile in Java, preservation was not handed down through generations by authorized manuscripts but instead from mouth to mouth. Along with lack of documentations, i wish to present a visual book that can help generations to find their reference from.

Keyword: Tumpeng, Culinary, Java, manuscript, visual book

1. Pendahuluan

Tumpeng merupakan salah satu fenomena kuliner di Indonesia yang seharusnya memiliki tempat di jajaran makanan autentik dari berbagai negara di seluruh dunia. Modernisasi dan masuknya budaya-budaya dari negara lain melemahkan rasa apresiasi terhadap apa yang seharusnya menjadi identitas diri. Banyak masyarakat Indonesia yang tidak terlalu menghargai kuliner khas negaranya sendiri, hal ini dapat kita lihat pada kasus Tempe. Makanan ini asalnya memang datang dari masyarakat kurang mampu, akan tetapi bukan berarti makanan ini tidak bisa dikategorikan sebagai makanan autentik karena kelas ekonominya. Tempe banyak dikonsumsi di Indonesia, tetapi sekarang telah mendunia. Kaum vegetarian di seluruh dunia banyak yang telah menggunakan tempe sebagai pengganti daging. Akibatnya sekarang tempe diproduksi di banyak tempat di dunia, tidak hanya di Indonesia. Berbagai penelitian di sejumlah negara, seperti Jerman, Jepang, dan Amerika Serikat. Indonesia juga sekarang berusaha mengembangkan galur (*strain*) unggul *Rhizopus* untuk menghasilkan tempe yang lebih cepat, berkualitas, atau memperbaiki kandungan gizi tempe. Beberapa pihak mengkhawatirkan kegiatan ini dapat mengancam keberadaan tempe sebagai bahan pangan milik umum karena galur-galur ragi tempe unggul dapat didaftarkan hak patennya sehingga penggunaannya dilindungi undang-undang (memerlukan lisensi dari pemegang hak paten). Tempe mungkin hanya salah satu contoh dari berbagai kasus makanan khas Indonesia yang terancam keberadaannya karena kurangnya upaya pelestarian.

Batasan Masalah

Berdasarkan pertimbangan banyaknya jenis serta ragam sajian Tumpeng dari berbagai pelosok Indonesia, maka pembahasan ini hanya akan mengkaji jenis Tumpeng dan pengaruhnya dalam lingkup masyarakat Jawa.

Tujuan dan Manfaat

Membuat suatu himpunan informasi yang atraktif mengenai Tumpeng dalam bentuk dokumentasi tertulis agar tradisinya akan terus terjaga dengan pemaknaan yang tepat dari generasi ke generasi. Sedangkan, manfaat pendokumentasian sajian kuliner yang terkenal akan makna filosofisnya diharapkan mengajarkan kearifan lokal yang telah dimulai sejak jaman nenek moyang ke generasi mendatang.

Kerangka Pemikiran

Latar Belakang Masalah

Hampir dalam semua kegiatan, tidak hanya di Jawa tetapi juga seluruh Nusantara, tumpeng selalu muncul dalam beragam bentuk dan kelengkapan.



Permasalahan

. Dari masa setelah kemerdekaan hingga sekarang tidak terdapat informasi terhimpun yang jelas dan dapat digunakan sebagai acuan tentang apa, dan bagaimana dan makna yang terkandung pada tumpeng.



Menganalisis permasalahan

Kurangnya dokumentasi yang dapat menyampaikan kajian seputar sajian Tumpeng secara efektif mengakibatkan kurangnya pengetahuan untuk memaknai sajian ini.



Solusi

Perancangan sebuah buku Ensiklopedia yang mengandung kata kunci dalam bahasa Jawa untuk membantu mendefinisikan suatu istilah yang berhubungan dengan sajian kuliner khas Nusantara yaitu Tumpeng.

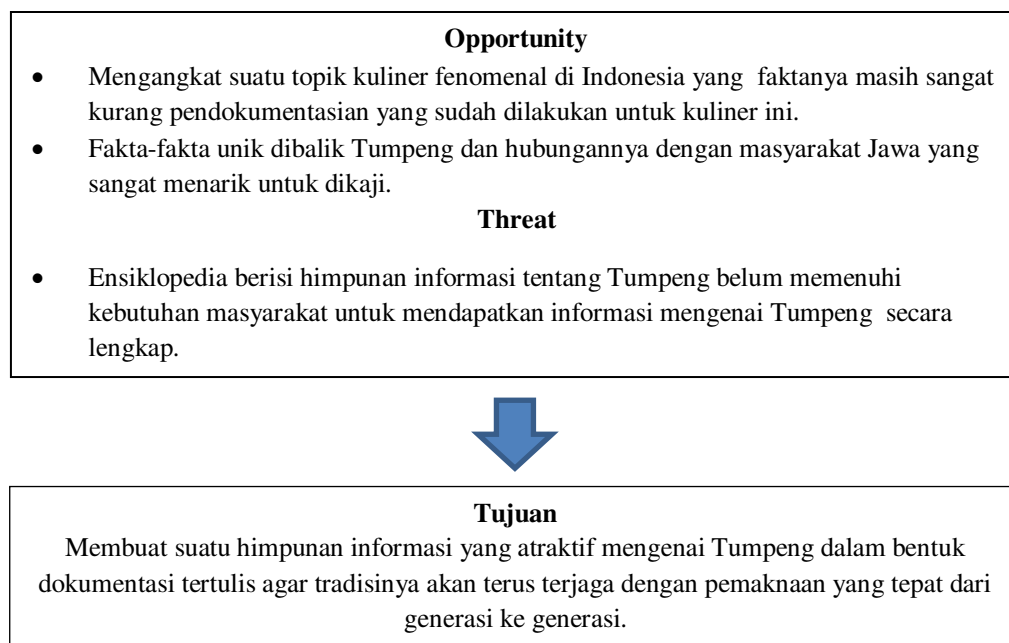


Strength

- Eksplorasi terhadap fakta-fakta Tumpeng yang unik dapat memberikan rasa penasaran terhadap pembaca untuk mencari tahu lebih jauh.
- Pengangkatan istilah-istilah kuno Jawa yang tidak umum untuk selanjutnya akan dijelaskan dalam Ensiklopedia
- Penggunaan ilustrasi yang eksploratif untuk memvisualisasikan yang sebelumnya jarang ditemukan dalam media dokumentasi lainnya.

Weakness

- Banyak masyarakat yang masih menyelenggarakan acara dengan kelengkapan Tumpeng, namun kadang kala makna penyajiannya sudah tergeser menjadi suatu tujuan yang negatif.
- Kurangnya jumlah referensi valid mengenai Tumpeng karena kurangnya sumber dokumentasi yang beredar.



Ensiklopedia

Ensiklopedia adalah sejumlah tulisan yang berisi penjelasan yang menyimpan informasi secara komprehensif dan cepat dipahami serta dimengerti mengenai keseluruhan cabang ilmu pengetahuan umum atau khusus dalam satu cabang ilmu pengetahuan tertentu yang tersusun dalam bagian artikel-artikel dengan satu topik bahasan pada tiap-tiap artikel yang disusun berdasarkan abjad, kategori atau volume terbitan dan pada umumnya tercetak dalam bentuk rangkaian buku yang tergantung pada jumlah bahan yang disertakan.

Dalam ensiklopedia memuat berbagai macam objek yang disertai dengan keterangan dan informasi yang menyeluruh dan lengkap yang berhubungan mengenai objek yang dibahas tersebut. Objek yang dimuat dan dibahas dalam ensiklopedia merupakan objek-objek atau materi dari berbagai hal ilmu pengetahuan. Ensiklopedia hampir seperti kamus namun penjelasan atau pembahasan dalam ensiklopedia biasanya lebih lengkap dan mendetail serta dilengkapi dengan gambar agar pembaca dapat lebih mengerti dan memahami informasi yang diperoleh.

Pada umumnya Ensiklopedia terbagi menjadi dalam 2 (dua) kategori, yakni:

1. Ensiklopedia Umum (General Encyclopedia), yaitu Ensiklopedia yang memuat secara umum semua disiplin ilmu di dalamnya dalam lingkup yang lebih luas.
2. Ensiklopedia Khusus (Specialist Encyclopedia), merupakan Ensiklopedia yang mengimpun berbagai informasi mengenai kajian ilmu atau bidang tertentu.

Ensiklopedia diciptakan memiliki tujuan tertentu. Suwarno (2011: 62) menyebutkan bahwa pada dasarnya Ensiklopedia memiliki 3 tujuan secara umum, yaitu:

1. *Source of Answer to Fact Question*

Bahwa Ensiklopedia dapat berperan sebagai sumber jawaban atas pertanyaan-pertanyaan yang memerlukan fakta dan kenyataan serta data-data. Ensiklopedia disusun untuk menyajikan materi-materi yang berdasarkan pengetahuan ataupun kejadian dan sesuatu hal yang benar-benar ada, bukan karangan semata. Sehingga pengguna yang menggunakan ensiklopedia hanya akan mendapat jawaban yang akurat karena materi yang didapat berdasarkan pengetahuan dan fakta.

2. *Source Of Background Service*

Ensiklopedia sebagai sumber informasi yang memuat topik dan pengetahuan dasar yang ada hubungannya dengan suatu subjek dan berguna untuk penelusuran lebih lanjut. Bisa dikatakan bahwa Ensiklopedia pada dasarnya membahas berbagai macam hal dan fenomena yang dijadikan sebagai subjek bahasan untuk disajikan dalam bentuk cetakan.

3. *Direction Service*

Merupakan layanan pengarahan terhadap bahan-bahan lebih lanjut untuk para pembaca terhadap topik-topik yang dibahas. Setiap akhir pembahasan suatu subjek, pada ensiklopedia selalu dicantumkan referensi mengenai bahasan materi yang sudah dituangkan. Referensi ini bukan hanya sumber materi yang digunakan dalam pembahasan, namun juga sumber referensi lain yang berhubungan dengan materi yang sedang dibahas.

Memang materi yang dituangkan dalam ensiklopedia merupakan materi yang masih umum, namun pada ensiklopedia yang bertema tertentu atau lebih khusus, materi yang disampaikan lebih menyeluruh dan lengkap. Ensiklopedia rata-rata berukuran dan memiliki ketebalan lebih besar daripada buku pada umumnya, ini menunjukkan bahwa materi yang terkandung dalam ensiklopedia berusaha disajikan dengan selengkap dan sedetail mungkin, jika ada materi yang tidak sempat disampaikan biasanya dalam ensiklopedia akan disajikan rujukan bagaimana untuk memperoleh materi atau informasi yang belum disampaikan tersebut.

Ensiklopedia Alfabetis

Salah satu karakteristik sebuah buku Ensiklopedia adalah sistemnya yang menggunakan urutan abjad. Susunan konten Ensiklopedia disajikan secara sistematis alfabetis dari A sampai Z. Faktor penulisan dengan sistem alfabetis dilakukan agar pencarian suatu definisi terkait dapat dilakukan dengan waktu yang singkat.

2. Proses Studi Kreatif

Konsep Umum

Banyak pendokumentasian mengenai Tumpeng dapat kita temukan di toko-toko buku di seluruh pulau Indonesia, akan tetapi hanya buku-buku berisi resep masakan untuk membuat Tumpeng saja. Penulisan mengenai apa itu Tumpeng dan makna di baliknya seolah-olah bukan menjadi faktor penting untuk menyajikan kuliner ini. Justru sebaliknya, dengan mengetahui apa makna dari penyajiannya, masyarakat dapat memahami apa tujuan dibalik penyelenggaraan acara dengan kelengkapan Tumpeng.

- **Segmenting**

Bagi mereka yang terpenting adalah bagaimana mempertahankan kebudayaan dan kultur di negeri tempat mereka lahir dan tumbuh untuk generasi mendatang. Melihat sebuah buku sebagai sebuah bentuk media cetak yang turun-temurun telah digunakan oleh manusia, kesempatan untuk menyimpan informasi dalam jangka waktu yang lama mengenai berbagai macam kearifan lokal di Indonesia akan semakin besar jika ditulis dalam sebuah buku.

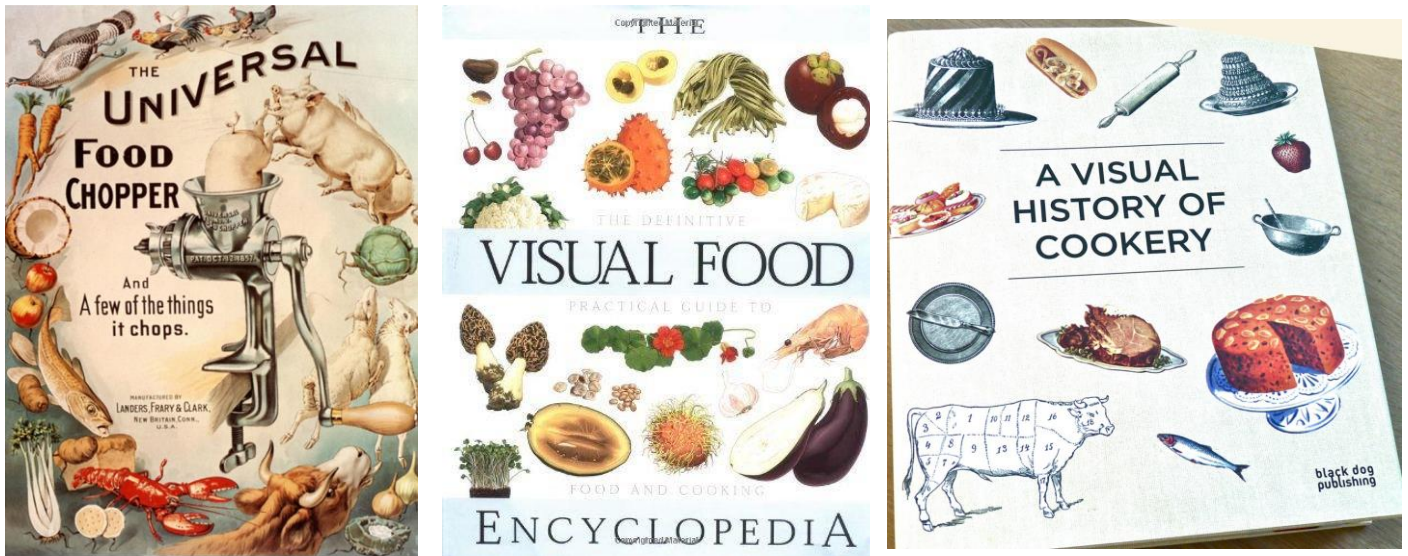
- **Targeting**

Target utama dari bentuk pelestarian Tumpeng ini adalah dewasa muda yang tinggal di daerah urban, dan memiliki kepedulian dan minat yang tinggi dalam mempelajari kebudayaan Indonesia dan target sampingannya adalah kolektor buku yang gemar mengoleksi berbagai jenis buku dalam negeri maupun luar negeri.

- **Positioning**

Kajian mengenai Tumpeng yang dinilai historis tidak berarti dokumentasi selalu berbentuk seperti naskah kuno ataupun berisi daftar mengenai jenis-jenis Tumpeng maupun ritual-ritual Jawa yang sudah hampir punah keberadaannya. Menyesuaikan dari target sasaran yang dituju, bentuk maupun konten buku berbasis Ensiklopedia ini harus direalisasikan tidak saja sebagai buku formal namun buku yang bersifat menghibur.

Analisis Ensiklopedia mengenai kajian gastronomi lainnya



Gambar 1. Contoh Ensiklopedia gastronomi



Gambar 2. Contoh ilustrasi makanan yang terinspirasi dari poster pada era The Great Deperession di Amerika Serikat



Gambar 3. Contoh buku Tumpeng yang beredar di toko

Banyak pendokumentasian mengenai Tumpeng dapat kita temukan di toko-toko buku di seluruh pulau Indonesia, akan tetapi hanya buku-buku berisi resep masakan untuk membuat Tumpeng saja. Penulisan mengenai apa itu Tumpeng dan makna di baliknya seolah-olah bukan menjadi faktor penting untuk menyajikan kuliner ini. Justru sebaliknya, dengan

mengetahui apa makna dari penyajiannya, masyarakat dapat memahami apa tujuan dibalik penyelenggaraan acara dengan kelengkapan Tumpeng.

Contoh buku-buku seperti pada halaman sebelumnya mengenai sajian Tumpeng yang beredar di pasaran, jarang sekali ditemukan sebuah buku yang menjelaskan apa dan bagaimanakah sejarah di balik sajian kuliner ini.

Tujuan dibuatnya penelitian ini agar penyajian Tumpeng akan terus dilakukan dibarengi dengan makna dan sejarah yang sudah melekat. Diharapkan makna kearifan lokal Nusantara yang terdapat pada Tumpeng dapat tersampaikan ke generasi selanjutnya.

Tahapan Perancangan

- Gaya Verbal

Banyaknya istilah Jawa yang melekat pada Tumpeng menimbulkan banyak kasus kurangnya pemahaman pada arti yang dimaksud. Masalah ini sangat terasa khususnya untuk generasi muda di Indonesia. Begitu pula dengan makna yang terkandung dalam Tumpeng sendiri, banyak sekali istilah metafora dan analogi dalam sajian ini. Tumpeng merupakan sajian berisikan sejarah, legenda, maupun filosofi yang sulit dipahami. Jika dianalisis dari faktor tujuan dan sasaran utama, banyaknya istilah dalam bahasa Jawa mengkhawatirkan terjadinya kasus kesalahpahaman dari makna filosofis yang terkandung di dalam Tumpeng. Oleh karena itu, penggunaan istilah dalam bahasa Jawa dapat diwakilkan di setiap abjad.

- Gaya Visual

Terinspirasi dari peristiwa The Great Depression, ketika pihak tokoh-tokoh politik dan kepresidenan ingin menyampaikan sebuah informasi pada generasi muda, mereka menggunakan sarana publikasi yang komprehensif dan persuasif, salah satunya melalui media poster berisikan kalimat singkat maupun gambar pendukung yang mengilustrasikan agar masyarakat ingin turut andil dalam perbaikan bangsa. Dalam pembuatan kajian penulisan berisi informasi-informasi mengenai Tumpeng, sistem penulisannya harus singkat dan mudah dimengerti.

- Gaya Font

Daun pisang yang telah banyak dijadikan sebagai bahan kreasi khas Nusantara dan juga berhubungan erat dalam penyajian kuliner Tumpeng, menginspirasi pembuatan font yang akan digunakan dalam kajian tulisan. Pemilihan font M. MOULLET RIBBON berdasarkan bentuk dinamis dari kreasi pita yang bentuknya hampir menyerupai lekuk daun pisang.

3. Hasil Studi dan Pembahasan

Konsep Ensiklopedia

Eksplorasi 1

Pencarian kata kunci alfabetis dalam bahasa Jawa yang nantinya akan digunakan sebagai topik pembahasan dalam Ensiklopedia Tumpeng. Berikut adalah daftar dari istilah-istilah dalam Ensiklopedia:

1. Animisme
2. Blawu
3. Don Sumuruping Banyu
4. Ebor-ebor
5. Gunung Mahameru
6. Ingkung
7. Jeneng
8. Kenduri
9. Limo Warno
10. Mitoni
11. Nyadran
12. Pungkur
13. Tumpeng
14. VII Lauk-pauk

Eksplorasi 2

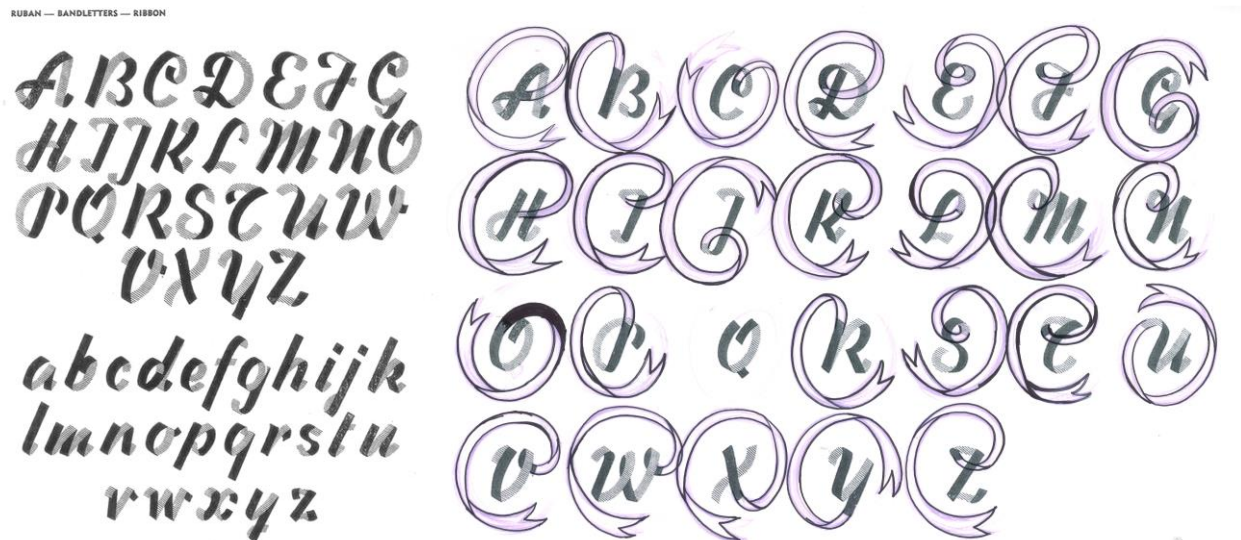
Pada eksplorasi 2, penulis sudah mulai untuk membuat dan mengolah aset-aset visual eksploratif untuk setiap urutan abjad



Gambar 4. Asset untuk halaman Kenduri

Eksplorasi 3

Pada eksplorasi ini, penulis mencoba mengolah gaya tipografi yang sesuai untuk setiap alfabet untuk penulisan istilah dalam bahasa Jawa. Daun pisang yang telah banyak dijadikan sebagai bahan kreasi khas Nusantara dan juga berhubungan erat dalam penyajian kuliner Tumpeng, menginspirasi pembuatan font yang akan digunakan dalam kajian tulisan. Pemilihan font M. MOULLET RIBBON berdasarkan bentuk dinamis dari kreasi pita yang bentuknya hampir menyerupai lekuk daun pisang.



Gambar 6. Beberapa gambar dalam proses olah tipografi

4. Penutup / Kesimpulan

Berdasarkan analisis data-data dan teori yang sudah dijelaskan pada bab sebelumnya, maka pemilihan media dokumentasi yang mampu menyampaikan fakta-fakta menarik mengenai sajian Tumpeng adalah sebuah buku Ensiklopedia. Sebuah Ensiklopedia dapat merangkum uraian dari berbagai naskah atau serat kuno Jawa ke dalam bentuk himpunan informasi yang singkat namun komprehensif. Salah satu karakteristik sebuah buku Ensiklopedia yaitu menggunakan sistem penyusunan alfabetis (A-Z), pengurutan ini diterapkan agar informasi di setiap halaman buku mudah ditemukan. Setelah menentukan teknis pemilihan jenis buku, kemudian muncul pertanyaan bagaimana isi konten Ensiklopedia yang dapat menarik minat pembaca. Banyaknya bahasa Jawa yang digunakan sebagai salah satu upaya untuk mendefinisikan atau menjelaskan berbagai informasi mengenai Tumpeng, menjadi salah satu faktor yang mendorong istilah-istilah Jawa tersebut menjadi topik menarik yang akan diangkat sebagai perwakilan setiap kata alfabetis untuk sistem penulisan Ensiklopedia ini.

Buku Ensiklopedia Tumpeng yang dirancang oleh penulis masih memiliki banyak kekurangan dan masih jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis sangat berterima kasih banyak kepada pihak-pihak yang telah rela meluangkan waktunya untuk memberikan saran, kritik, dan masukan yang sangat membangun. Diharapkan dengan perancangan buku Ensiklopedia Tumpeng ini, tujuan awal dapat terwujud yaitu terealisasinya bentuk pendokumentasian sebuah informasi yang telah ada sejak puluhan tahun yang lalu sebagai salah satu bentuk upaya pelestarian salah satu kuliner bermakna filosofis yang dibanggakan oleh masyarakat Indonesia.

Ucapan Terima Kasih

Artikel ini didasarkan kepada catatan proses berkarya/perancangan dalam Tugas Akhir Program Studi Sarjana Desain Komunikasi Visual FSRD ITB. Proses pelaksanaan Tugas Akhir ini disupervisi oleh pembimbing Drs. Iman Sudjudi, M. Sn.

Ucapan terima kasih saya sampaikan kepada Allah SWT, Orang Tua, Pak Drs. Iman Sudjudi, M. Sn selaku dosen pembimbing, para dosen DKV ITB, teman – teman di DKV, dan pihak lainnya yang sudah membantu dan selalu memberi dukungan yang tiada henti selama proses tugas akhir ini. Semoga tulisan ini bisa membawa manfaat dan menginspirasi bagi siapapun yang membaca.

Daftar Pustaka

Gardjito, Murdijati, & Erwin, Lily T. (2010). Serba-Serbi Tumpeng: Tumpeng Dalam Kehidupan Masyarakat Jawa. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Grolier Enterprises, Inc. 1981. Disney's My First Encyclopedia. Amerika Serikat: Grolier Enterprises, Inc.

Rutland, Jonathan. 1975. Ships. London: Grisewood & Dempsey Ltd.

http://www.academia.edu/6489511/UPAYA_PERLINDUNGAN_SENI_BUDAYA_TRADISIONAL_MELALUI_KEGIATAN_DOKUMENTASI_DI_PERPUSTAKAAN (diakses pada 10 Desember 2014 16.55)

<http://ilmu-pendidikan.net/pustaka/buku/tujuan-utama-ensiklopedia-secara-umum> (diakses pada 10 Desember 2014 17.15)

<http://evelineseva.wordpress.com/2014/09/05/makna-dibalik-tumpeng-2/> (diakses pada 11 Desember 2014 12.33)

<http://tembi.net/peristiwa-budaya/mangan-ora-mangan-waton-kumpul> (diakses pada 12 Desember 2014 14.28)

<http://toernipbrother.blogspot.com/2011/02/melestarikan-kuliner-rakyat.html> (diakses pada 12 Desember 2014 16.39)

<https://adhistyafdj.wordpress.com/2012/06/23/nilai-historis-tumpeng-sebagai-hidangan-nasional/> (diakses pada 28 November 2014 13.20)

<http://stbm-indonesia.org/dkconten.php?id=6610&r=> (diakses pada 15 November 2014 20.14)

Narasumber

Prof. Dr. Ir. Murdijati Gardjito – Guru Besar Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Gadjah Mada