

Pelestarian Nasi Penggel Makanan Khas Kabupaten Kebumen melalui Pendekatan *Gastronomy Tourism*

Yunisti Pratiwi¹, Fajria Rahma Hafidza²

Universitas Putra Bangsa^{1,2}

yunistipratiwi@gmail.com¹

Abstrak

Konsisten dalam tujuan penelitian ini yakni dalam upaya pelestarian terhadap Nasi Penggel khas Kabupaten Kebumen melalui pendekatan *Gastronomy Tourism*, dalam kegiatannya mengeksplor sejarah, tradisi, filosofi, proses pembuatan dan penyajian, kemudian bagaimana upaya pelestarian Nasi Penggel Makanan Khas Kabupaten Kebumen melalui pendekatan *Gastronomy Tourism*. Kurangnya peminat menjadi salah satu faktor terjadinya kepunahan terhadap makanan khas di suatu daerah. Nasi Penggel merupakan makanan khas Kabupaten Kebumen yang memiliki ciri khas yang sangat kental yaitu berupa nasi yang dibentuk bulat, seukuran bola pingpong, kemudian disajikan dengan wadah daun pisang yang dibentuk `pincuk`, dengan dilengkapi lauk sayur angka muda berbumbu gurih dan kikil atau babat sapi yang dimasak dengan bumbu kuning. Lauk menjadi pendampingnya adalah tahu dan tempe mendoan. Keunikan tersebut seharusnya bisa menjadi potensi peluang bagi Kabupaten Kebumen untuk menjadi suatu daya tarik wisata kuliner bahkan *Gastronomy*, Sehingga bisa menghindari terhadap hampir punahnya keberadaan Nasi Penggel. Tahapan penelitian ini antara lain; Tahap persiapan, meliputi pemahaman mendalam terhadap objek yang diteliti dengan studi literature, pedoman wawancara, perlengkapan alat tulis dan alat dokumentasi. Tahap pelaksanaan penelitian meliputi terjun langsung ke lapangan dengan cara observasi dan wawancara. Tahap terakhir meliputi pengolahan data meliputi proses dari penyusunan data yang dilakukan. Data yang sudah didapat lalu diolah, diurutkan, dikelompokkan dan dikategorikan menjadi sebuah data yang informatif.

Kata kunci: gastronomi; makanan khas; nasi penggel; pariwisata

Abstract

Consistent with the objectives of this research, which is an effort to preserve Nasi Penggel, a traditional dish from Kebumen Regency, through a Gastronomy Tourism approach, this study explores the history, traditions, philosophy, preparation, and presentation processes, as well as the preservation efforts of Nasi Penggel through Gastronomy Tourism. The lack of interest is one of the factors leading to the extinction of traditional foods in a region. Nasi Penggel is a traditional dish from Kebumen Regency characterized by rice shaped into balls the size of ping-pong balls, served on banana leaves shaped into 'pincuk', accompanied by young jackfruit curry and cow tripe or tendons cooked in yellow spices. The side dishes include tofu and tempeh mendoan. This uniqueness should be a potential opportunity for Kebumen

Regency to become a culinary and even Gastronomy tourism attraction, thus preventing the near extinction of Nasi Penggel. The stages of this research include: Preparation stage, which involves a deep understanding of the object being studied through literature review, interview guidelines, writing tools, and documentation tools. The implementation stage involves direct field observation and interviews. The final stage involves data processing, which includes the process of compiling the data obtained. The data is then processed, sorted, grouped, and categorized into informative data.

Keywords: gastronomi; traditional food; nasi penggel; tourism

Pendahuluan

Kurangnya peminat menjadi salah satu faktor terjadinya kepunahan terhadap makanan khas di suatu daerah. Bersumber dari berbagai portal berita di surat kabar, menurut pakar kuliner Bondan Winarno, “Banyak kuliner yang hilang di beberapa daerah di Indonesia karena beberapa alasan, salah satunya sulitnya mencari bumbu masakan.”. Perkembangan dari perubahan zaman menjadi faktor yang paling berpengaruh, kemudian ditambah kemajuan teknologi modern yang membuat makanan dari negara lain cepat masuk menguasai generasi muda. Sehingga para penjual makanan khas semakin terpinggirkan, menyebabkan generasi muda tidak banyak mengenal masakan khas di daerahnya sendiri.

Nasi Penggel menjadi salah satu contoh makanan khas asal Kabupaten Kebumen yang hampir punah. Tertinjau dari sumber referensi, rekomendasi tempat kuliner penjual nasi penggel terbatas hanya ditemukan tiga lokasi penjualan nasi penggel yaitu di alun-alun kota (depan mesjid agung Kebumen), Tembana dan Pejagoan. Keberadaan penjualan yang terbatas menyebabkan generasi muda bahkan masyarakat yang berkunjung ke Kabupaten Kebumen kemungkinan besar tidak mengetahui nasi penggel tersebut.

Keunikan dari Nasi Penggel itu sendiri memiliki ciri khas yang sangat kental berupa nasi yang dibentuk bulat, seukuran bola pingpong, kemudian disajikan dengan wadah daun pisang yang dibentuk `pincuk`, dengan dilengkapi lauk sayur nangka muda berbumbu gurih dan kikil atau babat sapi yang dimasak dengan bumbu kuning. Lauk menjadi pendampingnya adalah tahu dan tempe mendoan. Keunikan tersebut seharusnya bisa menjadi potensi peluang bagi Kabupaten Kebumen untuk menjadi suatu daya tarik wisata kuliner bahkan Gastronomy Sehingga bisa menghindari terhadap hampir punahnya keberadaan Nasi Penggel. (https://www.kebumenkab.go.id/index.php/web/news_detail/7/2890)

Hasil dari fenomena terhadap Nasi Penggel ini, melakukan pelestarian menjadi langka yang tepat dilakukan. Pelestarian yakni kegiatan dilakukan secara berkesinambungan, terarah dan

terpadu untuk mencapai tujuan tertentu yang mencerminkan adanya sesuatu yang tetap abadi, dinamis, fleksibel dan selektif (Widjaja,2016). Dalam rangka upaya pelestariannya dalam penelitian ini menggunakan pendekatan melalui konsep Gastronomy Tourism.

Konsep Gastronomy Tourism, dalam penelitian terdahulu sukses menjadi solusi terbaik dalam melakukan pelestarian terhadap makanan khas dan memperkenalkan lebih luas ke masyarakat. (Firman, dkk. 2018) Gastronomy Tourism adalah sebuah elemen yang menggabungkan konsep baru warisan budaya dan wisata budaya, yang didasarkan pada tren gaya hidup, perlindungan lingkungan yang asli, dan kebutuhan untuk memiliki pengalaman yang berkualitas. (Taqwani, 2012) Mengenai Gastronomy yakni ilmu studi yang mempelajari hubungan antara budaya dan makanan, karena gastronomy adalah produk budaya pada kegiatan pertanian sehingga warna, aroma, dan rasa dari suatu makanan dapat ditelusuri asal usulnya dari lingkungan tempat bahan bakunya dihasilkan. Sehingga Gastronomy Tourism merupakan sumber daya tarik wisata, menjadikan Makanan dan minuman memiliki kekuatan unik, seperti halnya museum dan rekreasi (Turgarini, 2014).

Adapun yang menjadi konsisten dalam penelitian ini dalam upaya pelestarian terhadap Nasi Penggel Makanan khas Kebumen Kebumen melalui pendekatan Gastronomy Tourism yakni mengeksplor sejarah, tradisi, filosofi, proses pembuatan dan penyajian, kemudian bagaimana upaya pelestarian Nasi Penggel Makanan Khas Kabupaten Kebumen melalui pendekatan Gastronomy Tourism.

Tinjauan Pustaka

Gastronomy tourism sebagai jenis pariwisata di mana seorang wisatawan membeli atau mengkonsumsi produk daerah (termasuk minuman) dan melakukan serta berpartisipasi dalam produksi makanan (mulai dari pertanian hingga sekolah memasak) (Iqnatov & Smith, 2006). Gastronomy tourism memberikan peluang untuk penciptaan lapangan kerja dan pengembangan ekonomi lokal, yang pada gilirannya berdampak positif pada sektor lain. Ini juga merupakan kontributor utama untuk mengatasi wisata musiman (Organisasi Pariwisata Dunia, 2017). Dalam perspektif gastronomi, wisata gastronomi dapat dilihat sebagai isu penting utama dalam subjek keberlanjutan pariwisata (Scarpato, 2000).

Gastronomi berkelanjutan menyiratkan bahwa masyarakat dapat berkembang secara sosial dan ekonomi sambil menjaga komitmen eko-nutrisi untuk kelestarian lingkungan dan

kesehatan yang optimal dari anggota masyarakat. Dalam hal ini, interaksi antara penyedia wisata gastronomi seperti produsen makanan lokal yang menyiapkan hidangan lokal yang ramah lingkungan dan bergizi bagi tubuh dan pikiran wisatawan, akan menciptakan sistem yang mencerminkan keberlanjutan gastronomi (Scarpato, 2003). Selain itu, interaksi dengan komponen industri lainnya akan meningkatkan kebutuhan ekonomi, sosial dan estetika masyarakat tersebut, yang sangat penting dalam memastikan keberhasilan keberlanjutan gastronomi dalam pariwisata

Metode

Pendekatan Penelitian

Pendekatan Penelitian ini, yang memiliki topik pelestarian makanan khas dengan melakukan kegiatan pendekatan Kualitatif. Dalam kegiatannya secara *naturalistic* untuk memahami suatu fenomena. Memiliki tujuan untuk mendapatkan pencerahan dan pemahaman terhadap suatu fenomena pada situasi/keadaan yang sama (Anggito,2018).

Tempat Penelitian

Penelitian dilakukan di daerah Kabupaten Kebumen, Jawa Tengah, dengan penghasil produsen makanan khas Nasi Penggel.

Partisipan

Identifikasi partisipan dilakukan dengan teknik *purposive sampling* dan *snowball sampling*. Purposive sampling digunakan karena permintaan subjek ditujukan langsung kepada orang-orang yang diyakini memiliki informasi dan pengetahuan yang jelas tentang subjek yang sedang diselidiki. Jika jumlah peserta masih kurang dan tidak dapat memberikan informasi yang lengkap maka digunakan *snowball sampling* untuk mencari peserta lain yang dapat memberikan informasi yang lengkap (Sugiyono,2016).

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder dilakukan berdasarkan jenis data yang kita butuhkan. Dalam pekerjaan ini pengumpulan data dibedakan menjadi 2 (dua) sumber, yaitu Data Primer dan Data Sekunder. Data Sekunder adalah data yang diperoleh dari “tangan kedua atau ketiga” artinya data tersebut bukan data yang diperoleh secara langsung dari responden atau subjek penelitian. Sedangkan Data Primer

adalah kebalikkannya yaitu data yang diperoleh langsung dari responden atau Subjek Penelitian (data dari tangan pertama) (Tohardi, 2019) .

Metode pengumpulan Data Primer yang digunakan (Noor,2015) terdiri dari : (1)Wawancara adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara berhadapan langsung dengan responden yang diwawancarai. (2) Observasi adalah tehnik pengumpulan data dengan menuntut adanya pengamatan secara langsung maupun tidak langsung terhadap yang diteliti. (3) Dokumentasi adalah sebuah cara dalam kegiatan menyimpan sejumlah fakta dan data yang tersedia kedalam bentuk foto, rekaman audio, maupun laporan, yang nantinya data yang diperoleh memiliki sifat tidak terbatas ruang dan waktu, sehingga memiliki peluang untuk mengetahui yang pernah terjadi pada waktu silam. Metode Pengumpulan Data Sekunder yang digunakan adalah hasil dari penelitian terdahulu yang berasal dari penelitian orang atau instansi/lembaga lain dalam bentuk cetak maupun publis.

Tahapan Penelitian

Tahapan penelitian ini yaitu; persiapan dengan mempersiapkan keperluan yang dibutuhkan selama penelitian berlangsung, meliputi pemahaman mendalam terhadap objek yang diteliti dengan studi literature, pedoman wawancara dan alat dokumentasi. Tahap pelaksanaan penelitian dalam tahap ini dapat terjun langsung ke lapangan dengan cara observasi tempat penelitian lalu melakukan wawancara mendalam. Tahap terakhir adalah pengolahan data meliputi proses dari penyusunan data yang dilakukan.

Hasil dan Pembahasan

Sejarah, Tradisi dan Filosofi Nasi Penggel Makanan Khas Kabupaten Kebumen

Nasi Penggel merupakan salah satu makanan khas Kabupaten Kebumen yang memiliki terikat sejarah dengan perjuangan kemerdekaan Indonesia, tepat pada tahun 1948. Pada waktu itu masyarakat turut membantu dalam menyuplai pasokan makanan untuk para pejuang kemerdekaan. Dalam mempermudah dalam mendistribusikan makanan nasi pun akhirnya di kepal berbentuk bulat dan akhirnya terciptalah Nasi Penggel.

Keunikan dari Nasi Penggel memiliki ciri khas yang sangat kental terdapat berupa nasi yang dibentuk bulat, seukuran bola pingpong, kemudian disajikan dengan wadah daun pisang yang dibentuk `pincuk`, dengan dilengkapi lauk sayur nangka muda berbumbu gurih dan kikil atau

babat sapi yang dimasak dengan bumbu kuning. Lauk menjadi pendampingnya adalah tahu dan tempe mendoan.

Keunikan tersebut sudah menggambarkan filosofi kesederhanaan, yakni dari penyajian Nasi Penggel menggunakan wadah daun pisang, filosofi yang lainnya dalam hal membagi porsi makanan secara teratur, menggambarkan dari di buatnya nasi berbentuk bulat dan ditata secara teratur dan ciri Khas yang terakhir dari Nasi Penggel yakni hanya diperjualkan pada pagi hari dijam waktu sarapan

Proses Pembuatan dan Penyajian Nasi Penggel Makanan Khas Kabupaten Kebumen

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan Dalam proses pembuatan Nasi Penggel Khas Kabupaten Kebumen ini sangatlah tidak rumit , berikut langkah-langkah cara pembuatan dan penyajian dalam takaran satu porsi antara lain:

1. Siapkan nasi yang masih hangat secukupnya berkisar 500 gram dan minyak sayur satu sendok makan lalu campur hingga merata, kemudian mulailah membentuk secara satu penggel atau kepal hingga berbentuk bulat dalam ukuran bola pingpong sampai semua nasi habis.
2. Siapkan membuat dan memasak lauk pelengkap sayur nangka dan opor kikir atau babat sapi.
3. Nasi Penggel sudah siap disajikan dengan wadah daun pisang yang dibentuk `pincuk. Dalam satu porsinya, biasanya terdapat 7 atau 8 Penggel/Kepal nasi. Kemudian nasi disiram dengan lauk pelengkap sayur nangka dan opor kikir atau babat sapi, terakhir tambahkan pendampingnya adalah tahu dan tempe mendoan.



Sumber: Dokumentasi Pribadi

Gambar 1. Nasi Penggel

Pelestarian Nasi Penggel Makanan Khas Kabupaten Kebumen melalui *Gastronomy Tourism*

Dalam Pelestarian suatu makanan Khas, dalam penggunaan pendekatan *Gastronomy tourism* menjadi salah satu solusi yang menjanjikan. Bahwa *Gastronomy tourism* merupakan jenis pariwisata di mana seorang wisatawan membeli atau mengonsumsi produk daerah (termasuk minuman) dan melakukan serta berpartisipasi dalam produksi makanan [6]. Komponen dalam gastronomi menurut Turgarini (2021) terdiri dari beberapa unsur antara lain: Cara memasak, bahan baku, Cara mencicipi, Cara menghidangkan, meneliti makanan, mencari pengalaman unik, pengetahuan akan terdiri dari gizi, filosofi, sejarah, tradisi sosial, etika dan etiket. Ditinjau dari unsur komponen Gastronomi tersebut sangat berpotensi sekali dijadikan suatu paket wisata yang unik dan menarik terhadap Nasi Penggel Khas Kabupaten Kebumen ini, ancaman terhadap suatu kepunahan terhadap makanan khas pun bisa dihindari.

Dalam persiapannya terhadap pelestarian Nasi Penggel Khas Kabupaten Kebumen melalui *Gastronomy tourism* ini, hal yang harus dilakukan yakni mempersiapkan sumber daya manusia kompeten dalam memandu segi memperkenalkan Nasi Penggel dari memperkenalkan Sejarah, tradisi, Filosofi bahkan bahan baku sampai proses memasak, menyajikan dan cara menikmati makanan.

Selalu Menyisipkan Nasi Penggel Khas Kabupaten Kebumen dalam setiap kegiatan *event* besar terutama *event* kuliner dan pariwisata. Hal yang tidak kalah penting bahkan menjadi

keharusan dalam melakukan pelestarian yakni pemerintah daerah harus andil mendorong lembaga pendidikan akan warisan budaya makanan khas untuk generasi muda, dengan diadakannya mata pelajaran muatan lokal tentang gastronomi makanan daerah . sehingga dengan harapan bisa membekali para siswa tentang kekayaan nilai budaya makanan khas daerah. Harapannya para siswa bisa terdorong termotivasi mandiri dalam melakukan kegiatan dokumentasi bahkan promosi makanan khas daerah sendiri.

Kesimpulan

Kurangnya peminat menjadi salah satu faktor terjadinya kepunahan terhadap makanan khas di suatu daerah. Perkembangan dari perubahan zaman menjadi faktor yang paling berpengaruh, kemudian ditambah kemajuan teknologi modern yang membuat makanan dari negara lain cepat masuk menguasai generasi muda. Nasi Penggel menjadi salah satu contoh makanan khas asal Kabupaten Kebumen yang hampir punah. Tertinjau dari sumber referensi rekomendasi tempat kuliner penjual nasi penggel terbatas. Dalam Pelestarian suatu makanan Khas, dalam penggunaan pendekatan *Gastronomy tourism* menjadi salah satu solusi yang menjanjikan.

Kegiatan yang harus dilakukan yakni mempersiapkan sumber daya manusia kompeten dalam memandu segi memperkenalkan makanan Khas, menyisipkan makanan khas disetiap kegiatan *event* besar terutama *event* kuliner dan pariwisata. pemerintah daerah juga harus andil mendorong lembaga pendidikan akan warisan budaya makanan khas untuk generasi muda, dengan diadakannya mata pelajaran muatan lokal tentang gastronomi makanan daerah, khususnya Nasi Penggel makanan Khas Kabupaten Kebumen.

Daftar Pustaka

- Anggito, A., & Setiawan, J. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Jawa Barat: CV Jejak (Jejak Publisher).
- Firmani, S. N., Turgarini, D., & Putra, M. K. (2018). Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Sebagai Warisan Gastronomi Sunda di Ciwidey Jawa Barat. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(2), 87-103.
- https://www.kebumenkab.go.id/index.php/web/news_detail/7/2890
- Noor, J. (2012). *Metodologi Penelitian, Skripsi, Tesis, Disertasi dan Karya Ilmiah*. Jakarta: Prenadamedia Group.

- Organisasi Pariwisata Dunia, (2017), Laporan Anggota Afiliasi, Volume enam belas, *Laporan Global Kedua tentang Pariwisata Gastronomi*, UNWTO, Madrid, Diakses pada 21 Mei 2017, https://affiliatemembers.unwto.org/situs/all/files/pdf/gastronomi_report_web.pdf
- Scarpato, R. (2000). Masakan Global Baru: Perspektif Studi Gastronomi Postmodern. *Tesis*. Universitas RMIT.
- Scarpato, R. (2003). Gastronomi berkelanjutan sebagai produk wisata. Dalam Pariwisata dan keahlian memasak (hlm. 146-166): Routledge.
- Sugiyono, S. (2016). Metode Penelitian dan Pengembangan. Bandung: Alfabeta.
- Taqwani, D. M. (2012). Analisis Kebudayaan Gastronomi dan Tindak Tutur Dalam Kajian Pragmatik Pada Film Ratatouille. *Doctoral Dissertation*. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tohardi, A. (2019). *Pengantar Metodologi Penelitian Sosial+ Plus*. Kalimantan Barat: Tanjungpura University Press.
- Turgarini, D. (2014). Kekuatan Makanan dan Minuman Tradisional Sebagai Atraksi Wisata.
- Turgarini, D. (2018). Gastronomi Sunda Sebagai Atraksi Wisata Di Kota Bandung. *Doctoral Dissertation*. Universitas Gadjah Mada.
- Turgarini, D. (2021). The Salapan Cinyusu (Nona Helix) as a “creativepreneurship” support model for gastronomy tourism in Bandung city. In *Promoting Creative Tourism: Current Issues in Tourism Research* (pp. 429-437). Routledge.
- Widjaja, W. (2016). *Pelestarian Budaya Sunda*. Bandung: Ranjabar.