

**SEJARAH DAN PERKEMBANGAN MAKANAN NASI JAGUNGSEDUDO  
KHAS SAWAHAN DI KABUPATEN NGANJUK**

**SKRIPSI**

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Syarat Guna  
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd.)  
Pada Program Studi Pendidikan Sejarah



**OLEH:**

**ARI WIDIANTO**

**NPM: 17.1.01.02.0003**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN SEJARAH  
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS NUSANTARA PGRI KEDIRI**

**2023**

Skripsi Oleh:

**ARI WIDIANTO**  
NPM: 17.1.01.02.0003

**SEJARAH DAN PERKEMBANGAN MAKANAN NASI JAGUNG  
SEDUDO KHAS SAWAHAN KABUPATEN NGANJUK**

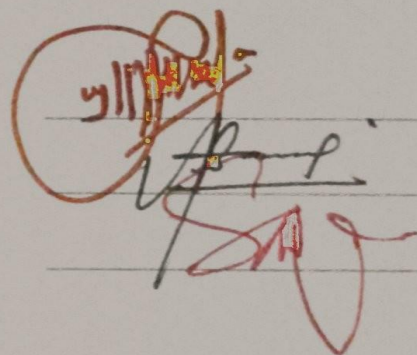
Telah dipertahankan di depan Panitia Ujian/Sidang  
Skripsi Prodi Pendidikan Sejarah  
FKIP UN PGRI Kediri

Pada Tanggal: 18 Januari 2023

**Dan Dinyatakan telah Memenuhi Persyaratan**

Panitia Penguji :

1. Ketua : Nara Setya Wiratama M.Pd.
2. Penguji I : Drs. Agus Budianto, M.Pd.
3. Penguji II : Drs. Sigit Widiatmoko, M.Pd.



Mengetahui,  
Dekan FKIP



Dr. Munir Nurmilawati, M.Pd.  
NIDN. 0006096801

Skripsi Oleh:

ARI WIDIANTO  
NPM: 17.1.01.02.0003

Judul:

SEJARAH DAN PERKEMBANGAN MAKANAN NASI JAGUNG SEDUDO  
KHAS SAWAHAN KABUPATEN NGANJUK

Telah disetujui untuk diajukan Kepada  
Panitia Ujian/Sidang Skripsi Program Studi Pendidikan Sejarah  
FKIP UN PGRI Kediri

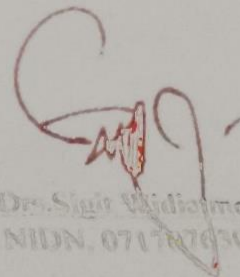
Tanggal: Januari 2023

Pembimbing I



Nani Sriya Wiantama, M.Pd.  
NIDN. 0729059101

Pembimbing II



Drs. Sigit Widiyatmoko, M.Pd.  
NIDN. 0717070501

## PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini saya:

Nama : Ari Widiyanto  
Jenis Kelamin : Laki - laki  
Tempat/Tanggal lahir : Nganjuk, 15 Juli 1999  
NPM : 17.1.01.02.0003  
Fak/Jur/Prodi : FKIP/S1 Pendidikan Sejarah

Menyatakan dengan sebenarnya, bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya tulis atau pendapat yang pernah diterbitkan orang lain, kecuali yang secara sengaja dan tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Kediri, Januari 2023

Yang Menyatakan



**Ari Widiyanto**

NPM. 17.1.01.02.0003

## **MOTTO**

“Jika kamu berbuat baik, maka sejatinya kamu berbuat baik untuk dirimu sendiri. Dan jika kamu berbuat jahat, maka (kerugian kejahatan) sejatinya juga untuk dirimu sendiri yakinkan dengan usaha insyaallah akan sampai”

## **PERSEMBAHAN**

Saya persembahkan skripsi ini untuk diri saya yang sudah kuat sampai dititik ini, kepada bapak, ibu dan adik saya yang telah mendukung dan mendoakan disetiap perjalanan hidup saya.

## **ABSTRAK**

**Ari Widiyanto** Sejarah dan Perkembangan Makanan Nasi Jagung Sedudo Khas Sawahan di Kabupaten Nganjuk, Skripsi, Pendidikan Sejarah, FKIP UN PGRI Kediri, 2023.

Kata Kunci: Perkembangan, Nasi Jagung , Kabupaten Nganjuk

Indonesia merupakan Negara yang kaya akan kuliner tradisional. Banyak sekali makanan tradisional yang memiliki ciri khas masing – masing di setiap daerah. Salah satunya yaitu nasi jagung sebagai salah satu makanan tradisional khas Nganjuk yang dapat ditemui pada daerah Sedudo Kecamatan Sawahan.

Ditinjau dari fokus penelitian maka, tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sejarah Nasi Jagung Sedudo khas Sawahan di Kabupaten Nganjuk dan perkembangannya. Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian sejarah dengan pendekatan kualitatif. Metode penelitian sejarah memiliki tahapan heuristik, kritik, interpretasi, dan historiografi. Sumber data penelitian ini diperoleh dari observasi, studi pustaka, wawancara dan dokumentasi.

Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa nasi jagung merupakan makanan khas majapahit yang dialkulturasikan oleh banyak daerah yang menjadi bawahannya dan dalam perjalanan waktunya perbedaan komposisi lauk menjadi berbeda setiap daerah dan setiap daerah memiliki ciri khasnya masing masing. Perkembangan nasi jagung pada masa 2000-an sampai sekarang ini, nasi jagung menjadi makanan sampingan yang digunakan warga menjadi makanan kedua setelah nasi (makanan pokok). Pada masa sekarang ini nasi jagung menjadi langka dikarenakan harga bahan bakunya yang relatif mahal dibandingkan dengan bahan makanan pokok.

## **KATA PENGANTAR**

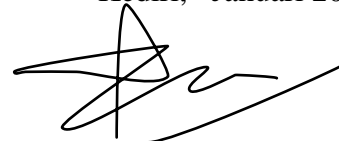
Puji syukur marilah kita panjatkan kehadirat Tuhan YME yang telah memberikan rahmad, taufiq serta hidayah-Nya kepada peneliti sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi tepat waktu. Sholawat serta salam tetap tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW semoga mendapatkan syafaat di hari akhir.

Dalam kesempatan kali ini tidak lupa peneliti sampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Dr. Zainal Afandi, M.Pd selaku Rektor UN PGRI Kediri.
2. Dr. Mumun Nurmilawati, M.Pd selaku Dekan FKIP UN PGRI Kediri.
3. Drs. Yatmin, M.Pd, selaku Kepala Program Studi Pendidikan Sejarah UN PGRI Kediri.
4. Nara Setya Wiratama, M.Pd. selaku dosen pembimbing I atas segala bimbingan dan saran kepada peneliti sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
5. Drs. Sigit Widiatmoko, M.Pd. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan arahan kepada peneliti sehingga penyusunan skripsi ini berjalan dengan baik.
6. Bapak ibu dosen pendidikan sejarah yang telah memberikan ilmunya kepada peneliti selama menempuh studi.
7. Bapak Edi santoso selaku kepala desa Sawahan yang telah memberikan izin penelitian sehingga penelitian dapat terlaksana dengan baik.
8. Teman – teman organisasi HMI dan Hima Sejarah yang sudah mengajarkan dan memberikan pengalaman yang luar biasa dan memberikan warna dalam perjalanan studi.
9. Serta pihak – pihak lain yang tidak dapat saya sebutkan satu per satu yang telah membantu penyusunan skripsi.

Peneliti menyadari bahwa skripsi ini masih belum sempurna dan banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun untuk memperbaiki kekurangan – kekurangan yang ada di dalam skripsi ini.

Kediri, Januari 2023

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke extending to the right.

Ari Widiyanto

NPM: 17.1.01.02.0003



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN. ....	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN .....	v
ABSTRAK. ....	iv
KATA PENGANTAR. ....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	
DAFTAR LAMPIRAN .....	
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Ruang Lingkup .....	7
C. Pertanyaan Penelitian.....	8
D. Tujuan Penelitian.....	8
E. Kegunaan Penelitian. ....	9
BAB II KAJIAN TEORI.....	10
A. Sejarah dan Perkembangan.....	10
B. Makanan Tradisional Nasi Jagung.....	20
C. Sedudo dan Kabupaten Nganjuk. ....	28

D. Relevansi dengan Penelitian yang Sudah Ada .....	39
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>42</b>
A. Pendekatan dan Jenis Penelitian .....	42
B. Kehadiran Peneliti .....	44
C. Tahapan Penelitian.....	45
D. Tempat dan Waktu Penelitian. ....	49
E. Sumber Data.....	49
F. Prosedur Pengumpulan Data. ....	50
G. Teknik Analisis Data. ....	51
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>53</b>
A Deskripsi Setting/ Lokasi Penelitian .....	53
B. Hasil Penelitian .....	57
1. Temuan Penelitian.....	57
a. Sejarah Nasi Jagung. ....	57
b. Sejarah Nasi jagung Sedudo Khas Sawahan.....	61
2. Perkembangan Nasi Jagung Sedudo Khas Sawahan .....	68
a. Perkembangan Nasi Jagung Jagung Tahun 2000 - 2007 .....	68
b. Perkembangan Nasi Jagung Tahun 2008 – 2014.....	70
c. Perkembangan Nasi Jagung Tahun 2015 – 2022 .....	71
C. Pembahasan. ....	76
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>80</b>
A. Kesimpulan.....	80
B. Saran .....	81

DAFTAR PUSTAKA .....	82
----------------------	----

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia sebagai negara kepulauan yang memiliki berbagai ekosistem sangat cocok bila bahan pokok penduduknya beragam. Penyediaan bahan pangan sesuai potensi daerah masing masing akan sangat memudahkan masyarakat karena masyarakat dapat mencukupi kebutuhan pangan dengan apa yang tersedia didaerahnya (Nurhayati,et.al, 2012:3). Ada keterkaitan antara sumber perolehan bahan makanan, rempah-rempah, tata cara penyajian, tradisi pembuatan atau memasak, penggunaan bumbu, kandungan gizi setiap olahan makanan dan lain-lain dalam suatu kebudayaan.

Hampir seluruh kepulauan di Indonesia memiliki tradisi dan ciri khas makanan tersendiri di setiap daerah dengan cita rasa yang berbeda. Sebagian dari kuliner Indonesia sudah banyak yang dikenal dan masih banyak juga yang belum terkuak, serta masih menyimpan misteri kenikmatan dari kandungan kuliner Indonesia. Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia, sebagian besar masyarakat indonesia mengkonsumsi beras untuk kebutuhan makan sehari-hari dan makanan pokok tidak harus bergantung pada beras, masih banyak bahan makanan pokok halal yang bisa dimanfaatkan sehingga perlu ada program untuk penanganan ketahanan pangan dan diversifikasi pangan. Ketahanan pangan sangat penting dalam membentuk manusia Indonesia yang berkualitas, Mandiri, dan sejahtera melalui perwujudan ketersediaan pangan yang cukup, aman, bermutu,

Bergizi dan beragam serta merata diseluruh wilayah dan terjangkau oleh daya beli masyarakat (Departemen Pertanian, 2004:34).

Kuliner Indonesia merupakan pencerminan beragam budaya dan tradisi yang berasal dari kepulauan Nusantara yang terdiri dari sekitar 6.000 pulau dan memegang peran penting dalam budaya nasional Indonesia secara umum sebagai salah satu warisan leluhur. Ada keterkaitan antara sumber perolehan bahan makanan, rempah-rempah, tata cara penyajian, tradisi pembuatan atau memasak, penggunaan bumbu, kandungan gizi setiap olahan makanan dan lain-lain dalam suatu kebudayaan. Hampir semua kepulauan di Indonesia mempunyai tradisi dan ciri khas kuliner tersendiri pada setiap cita rasa yang berbeda. Sebagian dari kuliner Indonesia sudah banyak yang dikenal dan masih banyak juga yang belum terkuak, dan masih menyimpan misteri kenikmatan dari kandungan kuliner Indonesia.

Kuliner tradisional Indonesia merupakan salah satu kekayaan budaya yang harus digali kembali sebagai salah satu aset budaya melalui revitalisasi dan proses-proses transformasi. Hal ini perlu dilakukan untuk mengimbangi serbuan kuliner asing dan model *franchise* kuliner sebagai dampak pasar bebas dan globalisasi. Pada era globalisasi seperti sekarang ini, makanan tradisional semakin tidak populer dan kalah oleh pengaruh makanan luar yang berasal dari negara lain.

Di Indonesia, masih banyak masyarakat lokal justru kurang mengenal dan menyukai makanan tradisional khas Indonesia, mereka lebih menyukai pengaruh dari makanan luar seperti *Chinese Food*, *Japanese Food*, *Western Food*, khususnya *Fast Food* dan *Junk Food*, terutama pada anak-anak muda yang hanya

menikmati dan mengikuti tren masa kini dengan menganggap masakan Indonesia kuno dan lebih memilih pengaruh kuliner luar yang dianggap modern. Kurangnya pengenalan dan apresiasi terhadap tradisi dan sejarah kebudayaan kuliner Nusantara juga menjadi faktor utama. Berkembangnya informasi dan minat masyarakat, serta perubahan gaya hidup masyarakat modern yang konsumtif dan selektif menuntut akan tersedianya fasilitas baru, inovatif dan memenuhi standar. Terlebih ciri khas masyarakat perkotaan Indonesia yang suka mencoba hal dan pengalaman baru, termasuk dalam bidang kuliner.

Berdasarkan survei Skyscanner terhadap 1.000 traveler di tahun 2013, 47% wisatawan lebih memilih berwisata kuliner dengan mencicipi aneka makanan lokal. Penikmat kuliner berasal dari berbagai kalangan dan tidak membedakan status sosial. Presentase tersebut membuktikan kuliner menjadi pertimbangan para wisatawan untuk mengunjungi sebuah tempat. Kemampuan SDM lokal dan tenaga ahli masih kurang berbekal ilmu dan pengetahuan sehingga belum dapat mengimbangi perkembangan industri kuliner luar di Indonesia yang terus meningkat. Kompetisi para pedagang lokal dan produsen kuliner tradisional semakin menurun sehingga tak banyak dari mereka yang bertahan lama dan bertumbuh pesat karena tidak mampu bersaing, terutama dari serbuan perusahaan asing yang hadir di Indonesia. Ada anggapan bahwa kurang populernya kuliner tradisional Indonesia disebabkan terlalu banyak varian dan cara masak yang terlalu lama, proses pembuatan produk makanan yang rumit dan menyita waktu, serta daya simpan yang tidak bertahan lama. Di sisi lain, sebagian besar wisatawan asing yang berkunjung ke Indonesia sangat tertarik dengan kebudayaan

lokal Indonesia, khususnya dari segi kuliner yang membuat para wisatawan asing merindukan kenikmatannya dan mereka bahkan berkeinginan untuk mempelajari sejarah dan tradisi kebudayaan kuliner Indonesia.

Sebagai salah satu daya tarik pariwisata dan salah satu sub-sektor ekonomi kreatif, kuliner memiliki peranan penting dalam promosi pariwisata Indonesia dan kebudayaan Nusantara. Beberapa kuliner khas Indonesia sudah mulai terkenal hingga mancanegara. Hal ini merupakan peluang Indonesia untuk mempromosikan dan meningkatkan citra Indonesia khususnya bidang pariwisata dan gastronomi. Selain itu, Indonesia juga disebut sebagai salah satu surga kuliner di dunia didukung dengan letak Kepulauan Nusantara yang subur dalam menghasilkan sumber daya alam sebagai bahan pangan yang berkualitas. Namun, lemahnya branding dan promosi kuliner Nusantara sebagai produk wisata membuat kuliner Nusantara kurang dihargai dan berkembang.

Menurut Erfin Roesfian (2020) sebagai perwakilan dari Pusat Kajian dan Pengembangan Seni Kuliner Indonesia, daya dukung dari seluruh pelaku yang bergerak di bidang pariwisata sangat dibutuhkan sehingga seni kuliner Indonesia memiliki kekuatan agar dapat bersaing di dunia Internasional. Ia pun menyampaikan bahwa makanan dan minuman heritage Nusantara dirasa masih kurang memiliki daya saing dengan makanan negara lain. Diperlukan terbentuknya citra atau ikon “Wisata Kuliner” yang diiringi dengan inovasi kreativitas terhadap kuliner Nusantara agar semakin maju dan berkembang sesuai dengan tuntutan persaingan di dunia gastronomi yang akan menarik wisatawan lokal maupun internasional. Tujuannya menjadi pusat pengembangan kreatifitas

dan inovasi para profesional di bidang kuliner Indonesia dan juga diharapkan sebagai pusat pemecahan masalah yang terjadi dalam pengembangan seni kuliner Indonesia.

Diharapkan dapat menjadi pendukung program pemerintah di tingkat daerah sampai pusat dalam pengembangan pariwisata khususnya wisata kuliner sebagai upaya melestarikan warisan leluhur yang tidak lagi dapat diakui oleh negara lain. Sudah semestinya harus ada usaha untuk mempopulerkannya kembali, baik oleh pemerintah, pelaku usaha maupun masyarakat luas. Masyarakat lokal masih kurang peka dan menyadari terhadap perkembangan kuliner yang ada di Indonesia, khususnya dalam bidang pariwisata kebudayaan dan ekonomi.

Banyak rumah makan atau restoran yang menyediakan berbagai jenis kuliner Indonesia, namun hanya sebatas dalam kepentingan komersial dengan fasilitas yang kurang terstruktur dan lengkap dalam meningkatkan apresiasi dan wawasan terhadap kebudayaan seni kuliner yang tersebar di berbagai wilayah di Indonesia. Masyarakat (khususnya remaja dan anak-anak) membutuhkan suatu wadah dalam menyalurkan minat, bakat dan hobi dalam melakukan aktivitas yang berhubungan dengan gastronomi, khususnya kuliner Nusantara.

Salah satu kuliner nusantara yang perlu dikembangkan yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan mudah dikembangkan yaitu jagung yang dapat diolah menjadi nasi jagung. Nasi jagung, selain memiliki nilai ekonomis tinggi dan mudah dikembangkan juga memiliki warisan budaya. Jagung merupakan tanaman palawija yang berumur pendek sehingga cepat mendatangkan hasil, dibandingkan



dengan beras kadar berbagai zat gizi di dalam jagung pada umumnya sedikit lebih tinggi namun demikian pengolahan dan lebih sulit daripada beras (Junaidi.J, 2014:76). Pembuatan nasi jagung memerlukan proses yang lama karena pembuatan nasi jagung bertahap tentunya menjadi faktor penghambat utama sehingga malas untuk memasak nasi jagung, karena hal tersebut timbul pemikiran untuk memformulasikan nasi jagung yang cepat masak dengan tujuan untuk mempercepat waktu pemasakan (Riandani, M. 2013 :23). Berdasarkan penelitian Riandani, M. (2013) dalam pembuatan nasi jagung melalui tahap perendaman menggunakan larutan yang berbeda yaitu Na Sitrat, hasil uji terbaik berdasarkan penggunaan Na Sitrat 1% yang menghasilkan waktu pemasakan cepat, penyerapan air dan pengembangan volume. Hal ini disebabkan karena sifat Na Sitrat yang dapat mengganggu dan menguraikan struktur protein dan mempercepat waktu pemasakan (Hartono, 2004:10).

Nasi jagung merupakan salah satu olahan yang sudah banyak dikenal masyarakat dan baik dikonsumsi oleh penderita diabetes melitus, karena penderita diabetes melitus tidak diperkenankan mengkonsumsi nasi yang berasal dari beras dalam jumlah banyak disebabkan nasi yang berasal dari beras indeks glikemik sedikit lebih tinggi (Ahmad, 2009:32).

Sawahan sebagai kecamatan yang menjadi daya tarik wisatawan di Kabupaten Nganjuk dalam perkembangannya kecamatan sawahan merubah hal warisan budaya setempat sebagai sarana pariwisata sebagai contoh nasi jagung dalam perkembangannya nasi jagung hanyalah makanan pokok kedua setelah nasi beras padi karena pada zaman dahulu orang didaerah pegunungan selalu

bergantung pada sumber mata air yang berada di gunung jika sumber mengering maka sistem pertanian juga berubah dari Padi menjadi Jagung dan juga karena pengaruh dari budaya majapahit orang dari daerah sekitar mulai membuat varian nasi jagung yang dalam perkembangannya dikenal dengan Nasi Jgung Khas Sedudo.

Menurut Wikan Sasmita (2018:2) kata Sedudo berasal dari kata “Se” dan “Dudo”. “Se” berarti satu, “Dudo” berarti orang yang sudah tidak mempunyai istri atau sengaja tidak beristri. Menurut kepercayaan penduduk Sang Dudo tersebut ialah orang yang membuka (Cikal Bakal) Desa Ngliman yang setiap hari digunakan sebagai tempat mandi Sang Dudo, maka tempat itu kemudian diberi nama Sedudo sebagai peggormatan dan penghargaan terhadap Sang Dudo.

Sehingga peneliti memfokuskan kajian penelitiannya pada sejarah dan perkembangan makanan nasi jagung sedudo khas Sawahan. Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti ingin mengambil judul penelitian “Sejarah dan perkembangan makanan nasi jagung khas Sawahan di Kabupaten Nganjuk”.

## **B. Ruang Lingkup**

Pokok permasalahan yang dikaji dalam penelitian ini adalah sejarah dan perkembangan nasi jagung Sedudo khas Sawahan Kabupaten Nganjuk. Sejarah dan berkembang nasi jagung Sedudo di Kabupaten Nganjuk tidak lepas dari peranan masyarakat majapahit yang bermigrasi ke wilayah Nganjuk. Sejarah nasi jagung di Sawahan tidak terlepas dari kebudayaan masyarakat lampau yang menggunakan nasi jagung sebagai pengganti nasi. Masyarakat Sawahan dengan makanan berbahan dasar jagung serta tradisi makan nasi jagung yang dimilikinya mampu menjadikan makanan nasi jagung sebagai makanan khas di Kabupaten

Nganjuk. Keberadaan warung nasi jagung serta pusat oleh-oleh disepanjang jalan menuju Sedudo Sawahan - Berbek pun semakin memperkuat identitas bahwa nasi jagung adalah makanan khas Sedudo Sawahan Nganjuk.

Mengenai batasan temporal, masuknya nasi jagung di Kabupaten Nganjuk juga kurang ada yang mengerti dan sumber yang jelas. Akan tetapi, peneliti memfokuskan mulai tahun 2000 sampai dengan tahun 2022 karena pada masa tersebut sebagai masa reformasi dan masa pembangunan sedang sangat pesat. Selain itu, akibat dari krisis moneter setelah reformasi menjadikan pedagang nasi jagung lebih kesulitan dalam bahan pendamping jagung karena mahanya harga bahan bahan saat itu, dan tantangan zaman perihal nasi jagung yang masih eksis sampai sekarang sebagai warisan budaya yang terus diwariskan dari masa ke masa oleh warga Kecamatan Sawahan Kabupaten Nganjuk.

### **C. Pertanyaan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang dan pokok masalah yang telah diuraikan di atas, maka dapat dikemukakan beberapa pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimanakah sejarah Nasi Jagung sedudo khas Sawahan di Kabupaten Nganjuk?
2. Bagaimanakah perkembangan makanan Nasi Jagung Sedudo khas Sawahan dari tahun 2000 sampai dengan tahun 2022 ?

### **D. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui sejarah Nasi Jagung Sedudo khas Sawahan di Kabupaten Nganjuk.

2. Untuk mengetahui perkembangan makanan Nasi Jagung Sedudo khas Sawahan dari tahun 2000 sampai dengan tahun 2022.

#### **E. Kegunaan Penelitian**

Adapun kegunaan penelitian ini adalah dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu:

##### 1. Kegunaan Teoritis

Secara teoritis hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk:

- a. Menambah pengetahuan tambahan sejarah khususnya yang berkaitan dengan kajian sejarah makanan nasi jagung sedudo khas Sawahan Kabupaten Nganjuk.
- b. Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi peneliti khususnya dan pembaca pada umumnya tentang makanan khas nasi jagung di Kabupaten Nganjuk.

##### 2. Kegunaan Praktis

Secara praktis hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat:

- a. Bagi peneliti sebagai salah satu syarat meraih gelar sarjana kependidikan Program Studi Pendidikan Sejarah Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Nusantara PGRI Kediri.
- b. Sebagai bahan referensi bagi pemecahan masalah yang relevan dengan masalah dalam penelitian ini.
- c. Sebagai salah satu karya ilmiah yang diharapkan dapat melengkapi koleksi penelitian khususnya di lingkungan Universitas Nusantara PGRI Kediri.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdul-Rahman, H. S., Gdeisat, M. A., Burton, D. R., Lalor, M. J., Lilley, F., & Moore, C. J. (2007). Fast and robust three-dimensional best path phase unwrapping algorithm. *Applied optics*, 46(26), 6623-6635.
- Ahmad, R. Z. (2009). Cemaran kapang pada pakan dan pengendaliannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(1), 15-22.
- Anggraini, G. (2016). *Islam Dan Agraria. Telaah Normatif Dan Historis Perjuangan Islam Dalam Merombak Ketidakadilan Agraria*. STPN Press.
- Artini, W. (2017). Kebutuhan Petani Untuk Pengembangan Usahatani Padi Organik (Studi Kasus Terhadap Kelompok Petani Padi Organik di Kabupaten Kediri). *Jurnal Agrinika: Jurnal Agroteknologi dan Agribisnis*, 1(1).
- Baldacci, A., Gherseti, S., Hurlock, S. C., & Rao, K. N. (1976). Infrared bands of  $^{12}\text{C}_2\text{HD}$ . *Journal of Molecular Spectroscopy*, 59(1), 116-125.
- Bello-Reuss, E., Colindres, R. E., Pastoriza-Munoz, E., Mueller, R. A., & Gottschalk, C. W. (1975). Effects of acute unilateral renal denervation in the rat. *The Journal of clinical investigation*, 56(1), 208-217.
- Brandes, G. (1913). DON QUIXOTE AND HAMLET. *Fortnightly*, 94(562), 652-660.
- Brown, J. P., Prince, R. L., Deal, C., Recker, R. R., Kiel, D. P., De Gregorio, L. H., ... & Bone, H. G. (2009). Comparison of the effect of denosumab and alendronate on BMD and biochemical markers of bone turnover in postmenopausal women with low bone mass: a randomized, blinded, phase 3 trial. *Journal of bone and mineral research*, 24(1), 153-161.
- Damais, L. C. (1952). Etudes d'épigraphie indonésienne: III. Liste des principales inscriptions datées de l'Indonésie. *Bulletin de l'Ecole française d'Extrême-Orient*, 46(1), 1-105.
- Darmadi, H. (2013). Urgensi Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan di perguruan tinggi.
- Febvre, L. (1952, September). De la Révue de Synthèse aux Annales: Henri Berr ou un demi-siècle de travail au service de l'Histoire. In *Annales. Histoire, Sciences Sociales* (Vol. 7, No. 3, pp. 289-292). Cambridge University Press.
- Firmansyah, D. A., Tolle, H., & Pinandito, A. (2018). Rancang Bangun Aplikasi Informasi Candi berbasis Teknologi Augmented Reality pada Smartphone Android (Studi Kasus: Candi Ngetos, Nganjuk). *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer* e-ISSN, 2548, 964X.
- Haliim, W. (2017). Perspektif pertukaran sosial dalam perilaku politik masyarakat pada pilkada Kota Malang 2013. *Politik Indonesia: Indonesian Political Science Review*, 2(2), 201-226.

- Haliim, W. (2017). Perspektif pertukaran sosial dalam perilaku politik masyarakat pada pilkada Kota Malang 2013. *Politik Indonesia: Indonesian Political Science Review*, 2(2), 201-226.
- Hamdani, P. D. (2013). Implementasi Program Pelayanan Jaminan Kesehatan Masyarakat Berdasarkan Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 903/menkes/per/v/2011 (Studi di Puskesmas Sawahan Kabupaten Nganjuk) (Doctoral dissertation, Brawijaya University).
- Hamid, A. R. (2015). Nasionalisme dalam Teror di Mandar tahun 1947. *Jurnal Rihlah Vol. III No, 35*.
- Harsana, M. (2005). Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata. In *Proseding Seminar Nasional Membangun Cintra Pangan Tradisional*. Semarang.
- Hartono, J. (2004). The recency effect of accounting information. *Gajah Mada International Journal of Business*, 6(1), 85-116.
- Herlina, H. (2011). Sejarah Perkembangan SMP Plus Ibnu Khaldun Tanjung Pati Kecamatan Harau Kabupaten Lima Puluh Kota Propinsi Sumatera Barat (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang).
- Hudori, A. (1997). Upacara Siram Sedudo di Desa Ngliman Kecamatan Sawahan Kabupaten Nganjuk (Doctoral dissertation, IAIN Sunan Ampel Surabaya).
- Junaidi, J., Zamzami, Z., & Achmad, E. (2014). Analisis produksi, distribusi pendapatan petani dan dampak program optimalisasi lahan terhadap produksi padi sawah di Kabupaten Muaro Jambi. *Jurnal Perspektif Pembiayaan dan Pembangunan Daerah*, 2(1), 51-61.
- Lailiyati, S. N., Affandi, D. R., & Andriani, M. A. M. (2014). Formulasi dan kajian karakteristik nasi jagung (*Zea Mays L*) instan dengan penambahan tepung tempe. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).
- Marwanti, M., Karomah, P., & Alteza, M. (2011). Implementasi Pendidikan Keaksaraan Terintegrasi Dengan Life Skills Berbasis Potensi Pangan Lokal. *Jurnal Kependidikan: Penelitian Inovasi Pembelajaran*, 41(1).
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*.
- Monks, F.J., Knoers, A.M.P., Haditono, S.R. (2001) *Psikologi Perkembangan Dalam Berbagai Bagiannya*, Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Muhandri, T., & Subarna, S. (2011). Pengembangan Beras Jagung dan Penyusunan SOP Penanakan menggunakan Rice Cooker. *Jurnal Sains Terapan*, 1(1), 1-7.
- Novianti, M., Tiwow, V. M., & Mustapa, K. (2017). Analisis kadar glukosa pada nasi putih dan nasi jagung dengan menggunakan metode spektroskopik 20. *Jurnal Akademika Kimia*, 6(2), 107-112.

- Nurhayati, N., Hubeis, M., & Raharja, S. (2012). Kelayakan dan strategi pengembangan usaha industri kecil tahu di Kabupaten Kuningan, Jawa Barat. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 7(2), 111-121.
- Pertanian, D., & Perencanaan, B. (2004). *Statistik pertanian... Biro tsb.*
- Poesponegoro, M. D., & Notosusanto, N. (1984). *Sejarah Nasional Indonesia (Vol. 6)*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Sejarah Nasional.
- Prasetyo, M. D. (2015). *SEJARAH PEMINDAHAN IBUKOTA KABUPATEN NGANJUK DARI BERBEK KE NGANJUK 1880 M: TINJAUAN HISTORIS PEMINDAHAN PUSAT PEMERINTAHAN DAN DAMPAKNYA HINGGA TAHUN 1901 M* (Doctoral dissertation, UIN Sunan Ampel Surabaya).
- Purwanto, Y. (1992). Etnobotani suku Dani di lembah Baliem, Irian Jaya: Suatu telaah tentang pengetahuan dan pemanfaatan sumber daya alam tumbuhan. In *Proceedings of Seminar dan Lokakarya Nasional Etnobotani*, Cisarua, Bogor, 1992 (pp. 132-148).
- Riandani, M. (2013). Nasi Jagung Instan Berprotein Sebagai Makanan Pokok Alternatif Untuk Penderita Diabetes Melitus. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1).
- Riandani, M. (2013). Nasi Jagung Instan Berprotein Sebagai Makanan Pokok Alternatif Untuk Penderita Diabetes Melitus. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1).
- Sari, W. I. D., & Wibowo, A. M. (2017). Prasasti anjuk ladang di Nganjuk Jawa Timur (sejarah dan potensinya sebagai sumber pembelajaran sejarah). *AGASTYA: JURNAL SEJARAH DAN PEMBELAJARANNYA*, 7(01).
- Sasmita, W. (2018). Tradisi Upacara Ritual Siraman Sedudo Sebagai Wujud Pelestarian Nilai-Nilai Sosial. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Pancasila Dan Kewarganegaraan*, 3(2), 207-214.
- Sasmita, W. (2018). Tradisi Upacara Ritual Siraman Sedudo Sebagai Wujud Pelestarian Nilai-Nilai Sosial. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Pancasila Dan Kewarganegaraan*, 3(2), 207-214.
- Seifert, K., & Hoffnung, R. (1994). *Student study guide for child and adolescent*.
- Setiawati, N. (2010). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi volume impor jagung di Indonesia pada tahun 1986-2007. *SKRIPSI-2010*.
- Soenardi, T. (2013). *100 resep hidangan organik untuk anak sekolah*. Gramedia Pustaka Utama.
- Soetjiningsih, 1995, *Tumbuh Kembang Anak*, Jakarta, EGC
- Sugmawati, D., Winarni, R., & Winarno, W. (2022). the Implementation of Individualized distance learning programs for ABK children in Inclusive Schools during the Covid-19 pandemic. *JINoP (Jurnal Inovasi Pembelajaran)*, 8(2).
- Suriasumantri, J. S. (1985). *Ilmu dalam perspektif: Sebuah kumpulan karangan tentang hakekat ilmu*.

Sutanto, A., & Nugraheni, D. PASCA PANEN DAN PENGOLAHAN JAGUNG. TEKNOLOGI PRODUKSI DAN MANAJEMEN USAHATANI, 99.

Sutarto, A. (2006). Sekilas tentang masyarakat Tengger.

Utami, N. G. M. K., Kuswandi, D., Roesfian, E., Suparman, M., Maulina, L., & Saputra, A. (2020). Kajian Tenaga Kerja Milenial di Bidang Hospitaliti. *Barista: Jurnal Kajian Bahasa dan Pariwisata*, 7(2), 69-80.

Van den Daele, L. D. (1969). Qualitative models in developmental analysis. *Developmental Psychology*, 1(4), 303.

Wahjudi, E. (2015). Penerapan discovery learning dalam pembelajaran IPA sebagai upaya untuk meningkatkan hasil belajar siswa Kelas IX-I di SMP Negeri 1 Kalianget. *Jurnal Lensa*, 5(1), 1-15.

Yamin, A. E. (2014). Giulia Tamayo 1958-2014. *Health and Human Rights*, 16(2), 10-12.