

ARI WIDIANTO

by 1 1

Submission date: 14-Feb-2023 11:20PM (UTC-0500)

Submission ID: 2014562833

File name: SKRIPSI_ARI_FINAL.docx (1.45M)

Word count: 17381

Character count: 126127

**SEJARAH DAN PERKEMBANGAN MAKANAN NASI
JAGUNGSEDUDOKHAS SAWAHAN DI KABUPATEN NGANJUK**

21
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

Judul:

SEJARAH DAN PERKEMBANGAN MAKANAN NASI JAGUNG
SEDUDOKHAS SAWAHAN DI KABUPATEN NGANJUK

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

Tanggal: Januari 2023

Pembimbing I

Pembimbing II

Nara Setya Wiratama, M.Pd.
NIDN.

Drs.Sigit Widiatmoko, M.Pd.
NIDN.

Skripsi Oleh:

ARI WIDIANTO
NPM: 17.1.01.02.0003

**SEJARAH DAN PERKEMBANGAN MAKANAN NASI JAGUNG
SEDUDOKHAS SAWAHAN DI KABUPATEN NGANJUK**

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

Pada Tanggal: Januari 2023

Dan Dinyatakan telah Memenuhi Persyaratan

Panitia Penguji :

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

Mengetahui,
Dekan
FKIP

Dr. Mumun Nurmilawati,

M.Pd.NIDN. 0006096801

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini

saya: Nama : Ari

Widianto

Jenis Kelamin : Laki - laki

Tempat/Tanggal lahir : Nganjuk, 15 Juli

1999NPM : 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 Widianto

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 Widianto 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 kehadiran 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 kepadapeneliti 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.

28 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

Ari Widianto

NPM: 17.1.01.02.0003

DAFTAR ISI

⁹ 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
¹⁹ 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
¹⁸ BAB III METODE PENELITIAN	42
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
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	53
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
BAB V PENUTUP	80
²⁶ 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 di daerahnya (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 mengonsumsi 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 belimasyarakat (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. Sebagiandari 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 transformasi. Hal ini perlu dilakukan untuk mengimbangi serbu 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 dibekali 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 ekonomikreatif, kuliner memiliki peranan penting dalam promosi pariwisata Indonesia dankebudayaan 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 kulinerdi 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 ¹ 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 penghormatan dan penghargaan terhadap Sang Dudo.

Sehingga peneliti memfokuskan kajian penelitiannya pada sejarah dan perkembangan makanan nasi jagung sedudo khas Sawahan. Berdasarkan uraian diatas, 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 perkembangan 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.

²³**C. Pertanyaan Penelitian**

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

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

⁸**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.

BAB II

KAJIAN

TEORI

A. Sejarah dan Perkembangan

1. Sejarah

Pembelajaran mengenai sejarah dikategorikan sebagai bagian dari Ilmu budaya (Humaniora). Akan tetapi di saat sekarang ini sejarah lebih sering dikategorikan sebagai Ilmu sosial, terutama bila menyangkut peruntutan sejarah secara kronologis (Syadiashare.com). Menurut Abdurahman (2007: 14) sejarah berasal dari bahasa Arab “syajarah”, yang artinya pohon dalam bahasa asing lainnya istilah sejarah disebut *histoire* (Prancis), *geschichte* (Jerman), *histoire / geschiedemis* (Belanda) dan *history* (Inggris).

Sejarah adalah sebuah ilmu yang berusaha menemukan, mengungkapkan, serta memahami nilai dan makna budaya yang terkandung dalam peristiwa-peristiwa masa lampau (Abdurahman, 2007: 14). Sedangkan dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) dijelaskan sejarah adalah riwayat kejadian masa lampau yang benar-benar terjadi atau riwayat asal usul keturunan terutama untuk raja-raja yang memerintah.

Sejarah sebagai cabang ilmu pengetahuan, berarti mempelajari dan menerjemahkan informasi dari catatan-catatan yang dibuat oleh orang-orang, keluarga, dan komunitas. Pengetahuan akan sejarah melingkupi: pengetahuan akan kejadian-kejadian yang sudah lampau serta pengetahuan akan cara berpikir secara Sejarah. Menurut Hugiono

dan Poerwanto (1992: 9) sejarah² merupakan gambar tentang peristiwa
– peristiwa masa lampau yang

dialami oleh manusia, disusun secara ilmiah, meliputi ukuran waktu, diberi tafsiran dan analisa kritis, sehingga mudah dimengerti dan dipahami.

Sedangkan menurut Abd Rahman Hamid dan Muh. Saleh Madjid (2015:10) sejarah adalah bidang kajian yang memahami manusia dan tindakannya yang selalu berubah dalam ruang dan waktu sejarahnya. Dari pendapat para ahli tersebut dapat disimpulkan bahwa sejarah merupakan cerita perubahan-perubahan, peristiwa atau kejadian – kejadian masa lampau yang telah diberi tafsir atau alasan yang dan dikaitkan sehingga membentuk suatu pengertian yang lengkap. Sehingga berdasarkan beberapa referensi di atas peneliti menyimpulkan sejarah merupakan suatu ilmu yang berfungsi mempelajari, menemukan dan mengungkap kejadian yang berhubungan dengan manusia pada masa lampau.

Perkataan sejarah mula-mula berasal dari bahasa Arab “syajara”, artinya terjadi, “syajaratun” (baca: syajarah) artinya pohon kayu. Pohon menggambarkan pertumbuhan terus-menerus dari bumi ke udara dengan mempunyai cabang, dahan dan daun, kembang atau bunga serta buahnya. Memang di dalam kata sejarah itu tersimpan makna pertumbuhan atau kejadian (Yamin, 2014: 4). Begitulah sejarah yang berarti pohon, juga berarti keturunan, asal-usul atau silsilah.

Orang yang sudah lama berhubungan dengan ilmu sejarah, termasuk mereka yang mempelajarinya dengan agak mendalam, arti kata syajarah tidak sama dengan kata sejarah, akan tetapi kedua perkataan itu

berhubungan satu dengan ¹ yang lain. Sejarah bukan hanya berarti
pohon, dalam arti “pohon

keluarga" juga tidak hanya berarti keturunan, asal-usul dan silsilah. Walaupundemikian, kalau kita mempelajari sejarah, sekurang-kurangnya kita tentu mempelajari keturunan, asal-usul dan silsilah (syajarah an-nasab). Sepintas lalu telah kita ikuti arti kata sejarah ditinjau dari sudut etimologi, yang menggambarkan sifat seperti pohon kayu. Namun demikian bukanlah dimaksudkan bahwa sejarah itu secara biologis; tumbuh, berkembang, berbuah atau tidak dan akhirnya mati, benar-benar bagaikan pohon kayu (Poesponegoro, M. D., & Notosusanto, N. 1984).

Sejarah memang tumbuh hidup, berkembang dan bergerak terus dan akan berjalan terus tiada hentinya sepanjang masa. Di samping kata sejarah, kita ketahui ² sejumlah kata dalam bahasa Arab yang artinya hampir sama. Kata silsilah umpamanya menunjuk pada keluarga atau nenek moyang. Kata "riwayat" atau "hikayat" dikaitkan dengan cerita yang diambil dari kehidupan, kadang-kadang lebih mengenai perseorangan daripada keluarga. Untuk keperluan tertentu sekarang kita membutuhkan keterangan riwayat hidup. Kata riwayat kurang lebih berarti laporan atau cerita tentang kejadian. Sedang kata hikayat yang dekat dengan kata sejarah artinya ialah cerita tentang kehidupan, yaitu yang menjadikan manusia sebagai objeknya disebut juga biografi (*bios* = hidup, *gravein* = menulis). Jika objek cerita kehidupan manusia itu seseorang, diri sendiri disebut autobiografi (Poesponegoro, M. D., & Notosusanto, N. 1984).

Kisah dalam bahasa Arab yang sangat umum menunjuk ke masa

lampau, justru yang lebih mengandung arti cerita tentang kejadian yang

benar-benar terjadi pada masa yang lampau, yaitu sejarah. Sedangkan kata “tarikh” yang menunjukkan tradisi dalam sejarah Islam, seperti tarikh Nabi dan sebagainya, sebenarnya berasal dari bahasa Turki. Di dalam bahasa-bahasa Nusantara ada beberapa kata yang kurang lebih mengandung artisejarah seperti "babad", yang berasal dari bahasa Jawa, tambo yang berasal dari bahasa Minangkabau, "tutui teteek" bahasa Roti, “pustaka” dan "cerita". Menurut Pigeaud, kata “babad” berarti “geschiekundig verhaal” atau cerita sejarah. Barangkali kata babad ada hubungannya dengan kata "babad" bahasa Jawa dalam arti "memangkas" (Poesponegoro, M. D., & Notosusanto, N. 1984).

Pembabadian ialah suasana terang, mungkin babad dalam arti sejarah inibertugas untuk menerangkan suatu keadaan. Memang dalam peristiwa tertentu sejarah rakyat kita, mungkin terjadinya pada setiap desa yang dihuni masyarakat di Pulau Jawa, kemudian ada yang berkembang menjadi kota ataukeraton, mula-mula dimulai dengan jalan membabad hutan. Agar kita mendapat pengertian yang lebih luas maka sebagai perbandingan baiklah kita ambil beberapa terjemahan yang berasal dari bahasa lainnya. Perkataan sejarah dalam bahasa Belanda ialah "*geschiedenis*" (dari kata *geschiedenterjadi*), dalam bahasa Jerman “*geschichte*” (dari kata *geschehen* terjadi). Sedangkan dalam bahasa Inggris ialah "*history*" (berasal dari bahasa Yunani “*historia*” = apa yang diketahui karena penyelidikan) sehingga hampir berarti "ilmu pengetahuan". Jadi, berhubungan dengan segala macam peristiwa yang terjadi dalam masyarakat manusia. Pembatasan ini pun terasa

masih luas

sekali meliputi seluruh kehidupan manusia. Memang sesungguhnya sejarah mencakup setiap bidang yang tidak terbatas. Namun demikian dapatlah kiranya pembatasan kata manusia itu cukup menjadi pusat penelitian atau studi. Jadi bukannya kita membicarakan semua makhluk hidup, termasuk hewan dan tumbuhan, demikian pula bukan membicarakan tentang alam raya dengan segala isinya. Demikian beberapa penjelasan mengenai perkataan sejarah ditinjau dari segi etimologi atau asal kata. Namun arti dari semua kata tersebut di atas jelas tak satupun yang mendekati apa yang kita maksudkan dengan kata “sejarah” dewasa ini. Kebanyakan buku yang mengungkapkan arti istilah sejarah menyatakan bahwa arti istilah “sejarah” tergantung pada pemikiran barat. Kata Inggris history (sejarah) berasal dari kata benda dalam bahasa Yunani Kuno historia (baca: istoria) yang kurang lebih berarti “belajar” dengan cara “bertanyatanya”. Dalam penggunaannya oleh filsuf Yunani Aristoteles, historia berarti pertelaan sistematis mengenai seperangkat gejala alam, tanpa mempersoalkan susunan kronologis. Hal itu masih tetap hidup dalam bahasa Inggris dalam sebutan "*natural history*" atau dalam bahasa Belanda "*natuurlijke historie*". Akan tetapi dalam perkembangan zaman, kata Latin yang sama artinya, yakni "*scientia*" lebih sering dipergunakan untuk menyebutkan pertelaan sistematis nonkronologis mengenai gejala alam. Sedangkan kata "*historia*" biasanya diperuntukkan bagi pertelaan mengenai gejala-gejala (terutama hal ihwal manusia) dalam urutan kronologis, demikian menurut Henry Berr dan Lucien Febvre (1952)

Menurut arti yang paling umum, kata historia berarti sesuatu yang telah

terjadi. Bandingkan dengan kata Jerman untuk sejarah, yakni “*Geschichte*”, yang berasal dari kata “*geschehen*” yang berarti terjadi. Dengan demikian, bahwa arti sejarah tidak dapat direkonstruksi.

Manusia sebagian besar tidak dapat ditampilkan kembali. Bahkan mereka yang dikaruniai ingatan tajam sekalipun tidak akan dapat menyusun kembali masa lampaunya karena dalam hidup semua orang pastilah ada peristiwa, orang, kata-kata, pikiran-pikiran, tempat-tempat, bayangan- bayangan yang ketika terjadi sama sekali tidak menimbulkan kesan atau yang telah dilupakan. Lebih dari itu, pengalaman suatu generasi yang telah lama mati yang sebagian besar di antara anggota keluarganya!a tidak meninggalkanatau jika pun ada tidak pernah sampai ke tangan sejarawan, tidak mungkin diingat kembali secara lengkap. Dengan demikian rekonstruksi masa lampau umat manusia secara keseluruhan, meskipun menjadi tujuan sejarawan, merupakan suatu tujuan yang sepenuhnya mereka sadari tidak akan mungkin mereka capai (Gottschalk, 1975: 27). Dari penelusuran kata-kata dari arti kata sejarah tersebut dapatlah kita simpulkan bahwa kata sejarah dipergunakan sebagai perkataan dalam bahasa kita sehari-hari dan istilah ilmu pengetahuan. Sejarah berarti cerita atau kejadian atau peristiwa yang benar-benar terjadi atau berlangsung pada waktu yang lalu.

2. Perkembangan

Pengertian perkembangan³ menunjuk pada suatu proses ke arah yang lebih sempurna dan tidak dapat diulang kembali. Perkembangan bersifat tetap dan²⁰ tidak dapat diputar kembali, serta sebagai proses yang kekal dan tetap

yang menuju ke arah suatu organisasi pada tingkat integrasi yang lebih tinggi berdasarkan pertumbuhan, pematangan, dan belajar (Monks, dkk., 2001 : 12).

Perkembangan (*development*) secara definisi adalah bertambahnya kemampuan (*skill*) dalam struktur dan fungsi tubuh yang lebih kompleks dalam pola yang teratur dan dapat diramalkan, sebagai hasil dari proses pematangan (Soetjiningsih, 1995 : 20).

Perkembangan dapat diartikan sebagai “perubahan yang progresif dan kontinu (berkesinambungan) dalam diri individu dari mulai lahir sampai mati (*the progressive and continuous change in the organism from birth to death*). Istilah perkembangan berarti serangkaian perubahan progresif yang terjadi sebagai akibat dari proses kematangan dan pengalaman (Hurlock 1976 : 2). (Seifert dan Hoffnung 1994 : 9) mendefinisikan perkembangan sebagai “*Longterm changes in a person’s growth feelings, patterns of thinking, social relationships, and motor skills*”.

Menurut Dianie E Papalia (2008:3) mengartikan perkembangan sebagai perubahan yang berkesinambungan dan progresif dalam organisme dari lahir sampai mati, pertumbuhan, perubahan dalam bentuk dan dalam integrasi dari bagian-bagian jasmaniah ke dalam bagian-bagian fungsional, dan kedewasaan atau kemunculan pola-pola asasi dari tingkah laku yang tidak dipelajari.

Menurut Van de Dale Perkembangan berarti perubahan secara kualitatif”. Ini berarti bahwa perkembangan bukan sekedar penambah

beberapa sentimeter ² pada tinggi badan seseorang atau peningkatkn

kemampuan seseorang, melainkan suatu proses integrasi dari banyak struktur dan fungsi yang kompleks (Van den Daele 1969 : 128).

Menurut F.J. Monks, pengertian ³ perkembangan menunjuk pada “suatu proses ke arah yang lebih sempurna dan tidak dapat diulang kembali”. Perkembangan menunjuk pada perubahan yang bersifat tetap dan tidak dapat diputar kembali. Perkembangan juga dapat diartikan sebagai proses yang kekal dan tetap yang menuju ke arah suatu organisasi pada tingkat integrasi yang lebih tinggi, berdasarkan pertumbuhan, pematangan, dan belajar (Monks, dkk., 2001: 1).

3. Sejarah Perkembangan

Sesungguhnya kajian tentang sejarah perkembangan ilmu pengetahuan, cakupannya sangatlah luas dan juga sangat panjang. Idealnya sejarah adalah rekam jejak tentang semua rentetan peristiwa yang telah terjadi, yang berfungsi untuk mengungkapkan segala sesuatu sesuai fakta yang ada tanpa adanya distorsi sedikitpun, namun dalam kenyataannya terkadang sejarahnya mengungkap sepenggal saja atau tidak utuh dari rentetan peristiwa tersebut dan tidak bisa lepas sepenuhnya dari pengaruh-pengaruh kondisi sosial politik tertentu (Monks, dkk., 2001: 1).

Apalagi sejarah yang dimaksud dalam pembahasan ini adalah sejarah atau periodisasi tentang perkembangan ilmu pengetahuan yang merupakan faktor penting dalam kehidupan manusia. Untuk itu, perlu adanya upaya yang sungguh-sungguh dalam mengungkap fakta sejarah yang ada. Dalam konsepsi agama ilmu pengetahuan lahir sejak diciptakannya manusia pertama yaitu Adam, ¹⁰ kemudian berkembang

menjadi sebuah ilmu atau ilmu pengetahuan.

Pada hakekatnya ilmu pengetahuan lahir karena hasrat ingin tahu dalam diri manusia (Monks, dkk., 2001: 1).

Hasrat ingin tahu ini timbul oleh karena tuntutan dan kebutuhan dalam kehidupan yang terus berkembang. Secara teoritis perkembangan ilmu pengetahuan selalu mengacu kepada peradaban Yunani. Hal ini didukung oleh beberapa faktor, di antaranya adalah mitologi bangsa Yunani, kesusastraan Yunani, dan pengaruh ilmu pengetahuan pada waktu itu yang sudah sampai di Timur Kuno. Terjadinya perkembangan ilmu pengetahuan di setiap periode ini dikarenakan pola pikir manusia yang mengalami perubahan dari mitos-mitos menjadi lebih rasional. Manusia menjadi lebih proaktif dan kreatif menjadikan alam sebagai objek penelitian dan pengkajian (Jujun S Suriasumantri, 1985:87).

Ahli sejarah banyak pendapat yang beragam dalam mendefinisikan termsejarah, namun dapat penulis simpulkan bahwa pada intinya sejarah adalah kesinambungan atau rentetan suatu peristiwa/ kejadian antara masa lampau, masa sekarang dan masa depan. Hal ini dapat diketahui dari segi kronologis dan geografis, yang bisa dilihat dengan kurun waktu dimana sejarah itu terjadi (Jujun S Suriasumantri, 1985:87).

Periode sejarah perkembangan ilmu pengetahuan memiliki ciri khas atau karakteristik tertentu. Tetapi dalam pembagian periodisasi perkembangan ilmu pengetahuan ada perbedaan dalam berbagai literature yang ada. Maka dari itu, untuk memahami sejarah perkembangan ilmu pengetahuan secara mudah, di sini telah dilakukan elaborasi dan klasifikasi

atau pembagian secara garis besar. Berikut adalah uraian singkat dari masing-masing periode atau sejarah perkembangan ilmu pengetahuan dari masa ke masa. Kalau pengetahuan lahir sejak manusia pertama diciptakan, maka perkembangannya sejak jaman purba (Jujun S Suriasumantri, 1985:87).

Secara garis besar, Amsal Bakhtiar membagi periodeisasi sejarah perkembangan ilmu pengetahuan menjadi empat periode: pada zaman Yunani kuno, pada zaman Islam, pada zaman renaisans dan modern. Sedangkan George J. Mouly membagi perkembangan ilmu menjadi tiga (3) tahap yaitu animisme, ilmu empiris dan ilmu teoritis (Jujun S Suriasumantri, 1985:87).

George J. Mouly dalam bukunya Jujun S Suriasumantri, (1985:87) menjelaskan bahwa permulaan ilmu dapat ditelusuri sampai pada permulaan manusia. Tak diragukan lagi bahwa manusia purba telah menemukan beberapa hubungan yang bersifat empiris yang memungkinkan mereka untuk mengerti keadaan dunia. Usaha mula-mula di bidang keilmuan yang tercatat dalam lembaran sejarah dilakukan oleh bangsa Mesir dimana banjir Sungai Nil terjadi tiap tahun ikut menyebabkan berkembangnya sistem almanak, geometri dan kegiatan survey. George J. Mouly menjelaskan bahwa pada tahap animisme, manusia menjelaskan gejala yang ditemuinya dalam kehidupan sebagai perbuatan dewa-dewi, hantu dan berbagai makhluk halus. Pada tahap inilah pola pikir mitosentris masih sangat kental mewarnai pemikiran bangsa Yunani sebelum berubah menjadi logosentris. Sebagai contoh,

gempa bumi pada saat itu tidak dianggap fenomena alam biasa, tetapi Dewa Bumi yang sedang menggoyangkan kepalanya. Namun, ketika filsafat

diperkenalkan, fenomena alam tersebut tidak lagi dianggap sebagai aktivitas dewa, tetapi aktivitas alam yang terjadi secara kualitas. Dari hal tersebut diketahui bahwa proses berpikir manusia menuntut mereka untuk menemukan sebuah metode belajar dari pengalaman dan memunculkan keinginan untuk menyusun sesuatu hal secara empiris, serta dapat diukur. Dalam sejarah mencatat bangsa Yunani adalah yang pertama diakui oleh dunia sebagai perintis terbentuknya ilmu karena telah berhasil menyusunnya secara sistematis. Implikasi dari hal tersebut manusia akan mencoba merumuskan semua hal termasuk asal-muasal mitos-mitos karena mereka menyadari bahwa hal tersebut dapat dijelaskan asalusulnya dan kondisi sebenarnya. Sehingga sesuatu hal yang tidak jelas yang hanya berupa tahu atau pengetahuan dapat dibuktikan kebenarannya dan dapat dipertanggungjawabkan pada saat itu. Dari sinilah awal kemenangan ilmu pengetahuan atas mitos-mitos, dan kepercayaan tradisional yang berlaku di masyarakat.

B. Makanan Tradisional Nasi Jagung

1. Makanan Tradisional

Makanan merupakan kebutuhan pokok yang harus dipenuhi oleh setiap orang. Makanan merupakan kebutuhan manusia untuk menunjang kelangsungan hidup yang berguna untuk pertumbuhan dan membangun sel tubuh, menjaga agar tetap sehat dan berfungsi sebagaimana mestinya. Dapat dikatakan bahwa fungsi makan secara umum antara lain makanan sebagai sumber tenaga, makanan sebagai bahan pembangun serta pertumbuhan tubuh, dan makanan sebagai pengatur aktivitas tubuh. Oleh karena itu, setiap makhluk hidup membutuhkan

makan untuk kelangsungan hidupnya.

Tradisi berasal dari bahasa latin yaitu tradisio, yang berarti Kabupatenaaratau penerusan. Tradisi dapat pula diartikan sebagai sesuatu yang diturunkan secara turun-temurun dari suatu generasi ke generasi berikutnya. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), tradisional dapat diartikan sebagai sikap dan cara berfikir serta bertindak yang selalu berpegang teguh pada norma dan adat kebiasaan yang ada secara turun temurun. Tradisional juga dapat didefinisikan sebagai suatu kebiasaan yang berasal dari leluhur yang diturunkan secara turun temurun dan masih banyak dijalankan oleh masyarakat saat ini (Djoko Sutanto dkk 1995).

Makanan tradisional yang sering disebut dengan kuliner sebenarnya tidak hanya berwujud makanan saja, namun ada minuman. Bagi bangsa Indonesia kekayaan kuliner tradisional cukup beraneka ragam, hal itu didukung oleh kondisi geografis yang terdiri dari beribu-ribu pulau. Masing- masing daerah atau letak geografis tersebut memiliki hasil kuliner yang memperkaya variasi kuliner tradisional Indonesia.

Sedangkan menurut Djoko Sutanto dkk (1995), makanan tradisional diartikan sebagai jenis makanan yang biasa dikonsumsi masyarakat menurut golongan suku bangsa dan wilayah spesifik berdasarkan kriteria sebagai berikut:

- 1) Diolah menurut resep-resep makanan yang telah dikenal dan diterapkan secara turun-temurun dalam system sosial keluarga/ masyarakat bersangkutan.

- 2) Diolah dari bahan-bahan makanan yang tersedia setempat baik merupakan usaha tani sendiri maupun yang tersedia dalam system pasar setempat.
- 3) Rasa dan tekstur makanan-makanan tersebut memenuhi selera anggota-anggota khusus keluarga bersangkutan Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing.

Keanekaragaman pangan merupakan kekayaan budaya Indonesia akan baik untuk menjadi sarana penunjang ketahanan pangan. Keragaman sumber pangan di Indonesia, menyebabkan makanan tradisional Indonesia juga bervariasi rasa (Wahjudi,2015:2).

Makanan dapat dikatakan menjadi makanan tradisional apabila makanan tersebut merupakan warisan dan merupakan ciri khas dalam suatu daerah. Pada dasarnya makanan dipengaruhi oleh ketersediaan bahan baku dari daerah tempat tinggalnya sehingga setiap daerah memiliki ciri khas makanannya masing masing. Sebagai contohnya antara lain makanan di daerah pegunungan dengan makanan di daerah pesisir pantai. Daerah pegunungan memiliki ketersediaan bahan makanan berupa variasi jenis tumbuhan yang dominan seperti umbi-umbian, padi, kacang-kacangan, dan sebagainya. Sebaliknya di daerah pantai ketersediaan bahan makanan banyak yang berasal dari laut seperti ikan, udang, cumi, dan lain sebagainya.

Cara pengolahan pada resep makanan tradisional dan cita rasanya

umumnya sudah bersifat turun temurun, serta sedikit sekali adanya inovasi produk. Makanan ¹ tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan kebutuhan

gizi seseorang, tetapi juga berguna untuk mempertahankan hubungan antar manusia, dapat pula dijual dan dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang selanjutnya dapat mendukung pendapatan suatu daerah.

Hal ini membuktikan bahwa di Indonesia tidak hanya dikatakan akan kaya akan alamnya, namun juga segala keaneka ragaman budaya dan makanan yang ada. Masing-masing wilayah maupun suku bangsa di Indonesia memiliki makanan tradisional yang berpotensi untuk dijadikan daya tarik daerahnya.

Namun demikian tidak sedikit pula makanan tradisional yang sebenarnya sangat berpotensi tersebut tidak terjaga kelestariannya dan bahkan mungkin sudah tidak dikenal lagi oleh sebagian besar penduduknya (Minta Harsana, 2005).

2. Pengertian Nasi Jagung

Nasi yang juga dikenal dengan nama nasi ampok atau empok ini, sepertinamanya, memang terbuat dari biji jagung. Nasi jagung dijelaskan bahwa jagung pada nasi jagung menggunakan jagung tua yang telah dipipil atau dipisahkan ¹ dari tongkolnya, kemudian dikeringkan dan dihancurkan. Nasi jagung lebih umum dikonsumsi di daerah Jawa Tengah dan Jawa Timur dibandingkan di daerah lain, dan ini bukan tanpa alasan. Ada sejarah asal mula unik hingga muncul nasi jagung.

Nasi Jagung adalah makanan pengganti dari nasi beras yang saat itu sangat langka di saat kekeringan melanda di Indonesia, karena sebagai makanan pengganti dari beras nasi jagung banyak dikonsumsi di daerah pegunungan yang jauh akan pusat kota karena ketersediaan logistik dari kota

contohnya di daerah sawahan yang daerahnya sangat jauh dari pusat kota yang membutuhkan waktu hampir 30 menit untuk sampai ke pusat kota yaitu kecamatan nganjuk.

Sedangkan nasi jagung berasal dari jagung yang kaya akan banyak manfaat bagi tubuh manusia dan menurut masyarakat luas nasi jagung adalah suatu makanan khas Indonesia yang terbuat dari jagung sebagai bahan dasarnya, jagung yang digunakan dalam membuat nasi jagung adalah jagung yang sudah tua atau pipil tersebut mudah ditemukan karena harganya yang murah dan terjangkau bagi semua kalangan yang membuatnya menjadi makanan alternatif jika harga beras mahal.

Menurut Setiawati (2010 : 23) Jagung (*Zea mays L.*) merupakan salah satu tanaman pangan dunia yang terpenting, selain gandum dan padi. Penduduk beberapa daerah di Indonesia (misalnya di Madura dan Nusa Tenggara) juga menggunakan jagung sebagai pangan pokok. Selain sebagai sumber karbohidrat, jagung juga di manfaatkan sebagai tepung, dan bahan baku industri lainnya. Jagung merupakan tanaman semusim (annual). Satu siklus hidupnya diselesaikan dalam 80-150 hari. Biji jagung kaya akan karbohidrat.

3. Nasi Jagung Sedudo Khas Sawahan

Menurut sejarahnya nasi jagung sedudo khas Sawahan dalam sejarahnya banyak dipengaruhi oleh perilaku konsumtif dari warga sekitar yang ada di kecamatan sawahan. Menurut Artini, W. (2017 : 35) ketersediaan pangan sangat mempengaruhi konsumsi, dengan ketersediaan yang cukup,

masyarakat dapat mengakses pangan dengan mudah. Ketersediaan pangan juga dapat di lihat dari produksi yang dihasilkan oleh suatu wilayah tertentu. Ketersediaan pangan yang ada di Kecamatan Sawahan Kabupaten Nganjuk cukup dapat memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat Dan banyak dipengaruhi oleh budaya sekitar yang mempengaruhi cara pengolahan makanan tersebut seperti kesamaan jenis makanan yang ada di Kecamatan Sawahan dengan Daerah kekuasaan Majapahit pada masanya yaitu daerah tengger yang dikatakan sebagai tempat pelarian para pengungsi majapahit yang melarikan dari kejaran kerajaan islam pada saat itu sedang melakukan pengejaran terhadap orang orang hindu, keterikatan ini membuat kesamaan antara keduanya yang hampir sama soal nasi jagung dan kebetulan ada candi ngetos yang juga sebagai peninggalan kerajaan majapahit di daerah sekitar kecamatan sawahan.

Nasi jagung sendiri pada masa dahulu adalah makanan yang pada dasarnya adalah makanan bagi kaum yang banyak tinggal didaerah pegunungan dan juga daerah yang kebanyakan sering mengalami kekeringan dikarenakan tumbuhan jagung, banyaktumbuh ditempat yang sering mengalami kesulitan air dan terik matahari yang kuat, disawahan sendiri ada air terjun yang terkenal karena mitosnya yang awet muda, hal ini juga mempengaruhi makanan yang khas di daerah sawahan sendiri, seperti nasi jagung sendiri yang pada masanya banyak dikonsumsi oleh waga sekitar yangmenjadikan warga yang bukan asli dari daerah sekitar memanggil makanan itu dengan nasi jagung

sedudo yang dimana wisatawan yang datang karena

ketertarikan akan air terjun sedudo, dan warga sekitar menjadi air terjun sedudo menjadi obyek pariwisata (Hudori, A. 1997:22).

Air terjun sedudo yang semakin terkenal menjadikan terdongkraknya makanan khas daerah tersebut yaitu nasi jagung, dikarenakan dalam nasi jagung Sawahan sendiri memiliki komposisi makanan yang berbeda dari makanan nasi jagung daerah lainnya, seperti nasi jagung di Sawahan yang khas asli Sawahan dikombinasikan dengan sayuran yang ada di daerah Sawahan seperti daun singkong dan perkedel jagung yang kebanyakan nasi jagung di Indonesia dikombinasikan dengan ikan asin, faktor ini menjadikan nasi jagung Sedudo menjadi lebih berbeda dan lebih khas (Hudori, A. 1997:22).

Menurut Sutarto, A (2006 : 67) pada awalnya jagung adalah makanan pokok orang Tengger. Pada saat ini mereka kurang suka menanam jagung karena nilai ekonominya rendah dan menggantinya dengan sayur-sayuran yang nilai ekonominya tinggi. Meskipun begitu, sebagian lahan pertanian mereka masih ditanami jagung karena tidak semua orang Tengger mengganti makanan pokoknya dengan beras. Hanya saja, untuk memanen jagung, orang Tengger harus menunggu cukup lama, hampir satu tahun. Sampai sekarang nasi aron Tengger (nasi jagung) masih tercatat sebagai makanan tradisional dalam khazanah kuliner Nusantara. Dan Menurut Haliim, W. (2017 : 32) kawasan Tengger mendapat tekanan baik yang berdimensi ekonomi, agama, dan budaya, para dukun Tengger masih tetap berperan sebagai pewaris aktif tradisi Walandhit¹ dan Majapahit. Itu berarti bahwa

|merekā |maish

melaksanakan peribadatan sesuai dengan kepercayaan mereka dan menggunakan alat-alat ritual yang bercitra Hindu seperti Gentha, Kropak, Prasen (tempat air suci) dan Prapen (tempat api dan kemenyan), dan mengenakan sampet (selendang, yang biasa dipakai oleh pendeta Indu pada zaman Majapahit).

Karena kesamaan itu membuat makanan nasi jagung khas Sawahan mendapatkan pengaruh yang kuat dari Majapahit karena disekitar Sawahan terdapat Candi Ngetos peninggalan Kerajaan Majapahit yang membuat makanan cultur terbawa sampai kedaerah Majapahit yang lainnya, hal ini memuat warga sekitar dalam perkembangannya.

Menurut Firmansyah, D. A., Tolle, H., & Pinandito, A. (2018 : 43) Candi Ngetos dibangun atas perintah Raja Majapahit, yaitu Hayam Wuruk dengan tujuan untuk menyimpan abu jenazahnya setelah ia meninggal. Cerita yang beredar di masyarakat itu diyakini hingga saat ini, sehingga Candi Ngetos dianggap sebagai tempat pendharmaan Raja Hayam Wuruk. Menurut beberapa ahli sejarah, Candi Ngetos dibangun pada abad ke-14 atau pada masa pemerintahan Raja Hayam Wuruk. Hal ini di dasarkan pada bentuk dan gaya seni arsitektur candi tersebut yang mempunyai kesamaan/kemiripan dengan gaya seni bangunan-bangunan yang sejaman.

C. Sedudo dan Kabupaten Nganjuk

1. Sedudo

Air Terjun Sedudo adalah sebuah air terjun dan objek wisata yang terletak di Desa Ngliman Kecamatan Sawahan, Kabupaten Nganjuk, Jawa Timur. Jaraknya sekitar 30 km arah selatan ibu kota

kabupaten Nganjuk.

Berada pada ketinggian 1.438 meter dpl, ketinggian air terjun ini sekitar 105 meter. Tempat wisata ini memiliki fasilitas yang cukup baik, dan jalur transportasi yang mudah diakses. Masyarakat setempat masih mempercayai, air terjun ini memiliki kekuatan supra natural. Lokasi wisata alam ini ramai dikunjungi orang pada bulan Sura (kalender Jawa) (Sasmita, W. 2018).

Konon mitos yang ada sejak zaman Majapahit, pada bulan itu dipercayamembawa berkah awet muda bagi orang yang mandi di air terjun tersebut. Setiap Tahun Baru Jawa, air terjun Sedudo dipergunakan untuk upacara ritual, yaitu memandikan arca dalam upacara Parna Prahista, yang kemudian sisa airnya dipercikan untuk keluarga agar mendapat berkah keselamatan dan awet muda. Hingga sekarang pihak Pemkab Nganjuk secara rutin melaksanakan acara ritual Mandi Sedudo setiap tanggal 1 Suro. Tradisi yang tak kalah penting yaitu adalah Jamasan Pusaka, di mana biasanya dilakukandi kantor Desa Ngliman. Jamasan Pusaka dilaksanakan dengan mencuci pusaka-pusaka seperti keris, tombak dan pusaka-pusaka peninggalan Kerajaan Majapahit lainnya. Tempat ini merupakan tempat Pariwisata yang cukup Populer Di wilayah Jawa Timur. Selain tempatnya yang sejuk dan nyaman untuk berlibur dan mata akan dimanjakan dengan pemandangan yang indah di tempat ini (Sasmita, W. 2018).

2. Sejarah Kabupaten Nganjuk

Kabupaten Daerah Tingkat II Nganjuk adalah salah satu Daerah Tingkat II di Propinsi Jawa Timur. Sepanjang yang dapat diketahui

dari sumber sejarah di wilayah yang kemudian hari menjadi
Kabupaten Nganjuk

ini menunjukkan bahwa kawasan lembah Timur Gunung Wilis ini memiliki sejarah pemerintahan dan kebudayaan sebagai daerah mancanegara bagian timur Kesunanan Surakarta sebelum abad XIX (PeterCarey, 1986:21) adalah sebutan yang telah berubah ucapan dari suatu Watek, yang sudah ada sejak abad X yang bernama Anjuk Ladang (Brandes, 1913 : 84-89; LC, Damais, 1952 : 60-1).

Pada perempat akhir abad XIX dibangun jalan kereta api (spoor staat) antara Surabaya-Solo dan kota Nganjuk sebagai distrik ditingkatkan kedudukannya menjadi ibukota Kabupaten Nganjuk pada tahun 1883, sementara Berbek sebagai Ibukota Kabupaten upatewn yang lama dinilai tidak sesuai lagi dengan perkembangan transportasi modern. Pemindehan Ibukota itu dikukuhkan melalui SK. Gubernur Jendral Hindia Belanda, tanggal 30 mei 1885. sejak itu kota Nganjuk menjadi Ibukota Pemerintahan Kabupaten hingga sekarang (Prasetyo, M. D. 2015).

Sejauh yang dapat diketahui ada sejumlah keterangan tertulis yang dapat digunakan sebagai sumber untuk mengetahui sejarah daerah ini pada saat yang paling awal. Sumber tertua ini berupa prasasti dari masa Pemerintahan Raja Sendok yang mulai naik tahta tahun 929-948 masehi. Pusat pemerintahan terletak di watugaluh, yang diduga terletak antara gunung Wilis dengan gunung Semeru (Prasetyo, M. D. 2015).

Hingga kini ada tiga buah prasasti batu yang pernah ditemukan di daerah Nganjuk dan Kertosono. Tiga sumber epigrafis yang ditemukan di Daerah ⁴ Kabupaten Nganjuk | sekarang | antara | lain | :

Prasasti Kinawe dari

Tanjungalang, Prasasti Hering dari Kunjomanis, Warujayeng dan Prasasti Anjuk Ladang dari Desa Candirejo. Prasasti Kinawe, merupakan sumber tertulis paling tua tetapi tidak memuat data yang dapat dihubungkan dengan sejarahn pemerintahan Kabupaten Nganjuk secara langsung. Prasasti Hering, dikeluarkan 22 mei 934 oleh Sri Maharaja Mpu Sendok, yang berisi tentang jual beli tanah sawah (Prasetyo, M. D. 2015).

Sedangkan Prasasti Anjuk Ladang dari kompleks reruntuhan Candi Lor, di Desa Candirejo, merupaka sumber tertulis tertua yang memuat toponimi Anjuk Ladang sebagai satuan teritorial Watek, yang dikepalai oleh seorang Samgat dan seorang Rama. Prasasti ini dikeluarkan oleh Sri Maharaja Mpu Sendok Sri Isanawikrama Dharmatunggadewa serta nama para pejabat tinggi kraton maupun pejabat daerah. Prasasti ini memuat Desa Anjuk Ladang yang dianugerahi status Otonomi atau Swatantra serta daerah yang dibebaskan dari para pemungut pajak (Prasetyo, M. D. 2015).

Penetapan Desa Anjuk Ladang sebagai perdikan, dikaitkan dengan pemeliharaan bangunan suci yang bernama : Sang Hyang Prasada Kabupatenaktyan I Sri Jayamrata I Anjuk Ladang. Disampanig itu juga dikaitkan dengan suatu monument kemenanan berupa jayastamba. Tahun penetapan anugrah Watek Anjuk Ladang sebagai Desa Swatantra dapat di pilih untuk hari jadi Kabupaten Nagnjuk. Menurut unsure penanggalan, maka 12 bulan Caitra, Krsnapaksa HA PO SO, bertepatan dengan tahun Masehi 10 April 937 secara lengkap jatuh

pada hari Senin Pon, Hari yang (Sadwara) Benteng (Triwara), Wuku
Sinta, 10 April 937 itulah tanggal yang

sesuai dan layak sebagai hari jadi Kabupaten Nganjuk (Sari, W. I. D., & Wibowo, A. M. 2017).

Menurut cerita rakyat yang masih hidup di kalangan penduduk setempat bahwa desa tempat didirikannya Candi Lor dahulu bernama Desa Nganjuk yang berasal dari kata Anjuk. Tetapi setelah Nganjuk dipergunakan untuk nama Daerah yang lebih luas, maka nama Desa tersebut diubah namanya menjadi Tanggungan. Tanggungan berasal dari kata Ketanggungan (Jawa : Mertanggung) (Sari, W. I. D., & Wibowo, A. M. 2017).

Istilah ini mengandung makna bahwa nama Nganjuk tanggung untuk digunakan sebagai nama dari desa tersebut karena sudah digunakan bagi daerah yang lebih luas oleh karena itu sudah tidak berarti lagi (tanggung atau mertanggung) desa sekecil itu disebut Nganjuk.

Mengenai arti dan makna dari kata Anjuk Ladang, Prof. Dr. J.G. de Casparis menjelaskan sebagai berikut : Anjuk : berarti tinggi, tempat yang tinggi atau dalam arti simbolis adalah mendapat kemenangan yang paling gemilang. Ladang : berarti tanah atau daratan.

Dari latar belakang sejarah dapat diinterpretasikan bahwa Nganjuk dahulu diambil dari nama sebuah tempat atau desa : Anjuk Ladang. Yang kerena memiliki sejarah tentang kepahlawana prajurit-prajurit dibawah pimpinan Mpu Ssenduk dapat menaklukkan bala tentara dari Kerajaan Sriwijaya, maka kemudian "Nganjuk" diabadikan sebagai nama Daerah/Wilayah yang lebih luas dan tidak hanya nama sebuah

dea kecil, yakni Kabupaten Nganjuk yang sekarang ini.

Nganjuk yang diambil dari kata Anjuk berarti kemenangan dan kejayaan. Selain ketrkaitan yang berlatarbelakang sejarah sebagaimana telah dikemukakan diatas, hubungan kata Anjuk dengan : Nganjuk dapat dijelaskan dari sudut perkembangan bahasa. Perubahan kata : Anjuk menjadi kata Nganjuk, merupakan hasil proses perubahan morfologi bahasa yang menjadi cirri khas dan structural bahasa Jawa. Perubahan kata dalam bahasa Jawa ini terjadi karena disamping adanya kebiasaan menambah konsonan “NG” (nasalering?Belanda) pada lingga kata yang diawali dengan suara vocal “NG” menunjukkan tempat. Dengan demikian jelas kiranya bahwa Nganjuk yang berasal dari kata anjuk berarti suatu tempat kemenangan dan kejayaan (Sari, W. I. D., & Wibowo, A. M. 2017).

Kabupaten Nganjuk sendiri secara administratif terbagi menjadi lima wilayah kerja Pembantu Bupati; 20 wilayah kecamatan; 268 desa serta 9 kelurahan. Kabupaten Nganjuk mempunyai areal tanah seluas 124.230,28 Ha dengan suhu udara normal bergerak antara 20 C sampai 30 C dipengaruhi iklim tropis yang mana terdapat 2 musim yaitu musim kemarau dan musim penghujan Jumlah penduduk Kabupaten Nganjuk mencapai 945.006 jiwa, dengan tingkat kepadatan 772 jiwa per Km².



Gambar: 2.1 Peta Wisata Kabupaten Nganjuk

D. Relevansi dengan Penelitian yang Sudah Ada

Peneliti mengemukakan dan menunjukkan dengan tegas bahwa masalah yang akan dibahas belum pernah di teliti sebelumnya perlu pengembangan lebih lanjut, serta menjelaskan hubungan antara penelitian tersebut dengan penelitian sebelumnya dan menjelaskan uraian teori penelitian sebelumnya. Serta menjelaskan perbedaan dan kontribusi penelitiannya, sehingga pembaca mengetahui perkembangan penelitian tersebut. Peneliti melakukan telaah pustaka dan memperoleh data mengenai penelitian-penelitian terdahulu dengan judul skripsi sebagai berikut:

1. Penelitian yang dilakukan oleh Ansye, *et al* (2013) dengan judul “Pemanfaatan Pangan Lokal Beras Jagung (*Zea Mays L*) Pada Konsumsi Pangan di Kabupaten Minahasa Selatan” . Penelitian ini menunjukkan bahwa Pada skala rumah tangga, jagung masih tetap di konsumsi oleh masyarakat sebagai bahan pangan, dalam bentuk beras jagung, tepung jagung dan jagung muda. Setiap keluarga rata-rata mengkonsumsi beras jagung sebanyak 2,29

liter per bulan dan 100 persen mengkonsumsinya dengan dicampur beras padi. Semua anggota keluarga menyukai beras jagung.

2. Penelitian yang dilakukan oleh Galuh Putri Hardikna Sempati (2016) dengan judul penelitian “Persepsi Dan Perilaku Remaja Terhadap Makanan Tradisional Dan Makanan Modern”. Hasil penelitian menunjukkan tingkat persepsi remaja terhadap makanan tradisional dan makanan modern yang dikategorikan tinggi sejumlah 43% (110 remaja), kategori cukup 57% (148 remaja), kategori kurang 0%, dan kategori rendah 0%. Sedangkan jika dilihat dari 2 perbedaan jenis makanan persepsi remaja terhadap makanan tradisional dan persepsi remaja terhadap makanan modern, penelitian ini menghasilkan data persepsi remaja terhadap makanan tradisional lebih rendah dibandingkan persepsi remaja terhadap makanan modern. Penelitian diatas membahas tentang perilaku remaja terhadap makanan tradisional sehingga dapat dikatakan bahwa penelitian tersebut relevan dengan penelitian ini yang mengukur preferensi remaja atau anak SMK terhadap makanan tradisional.
3. Anak Agung GD Raka. 2015. Komodifikasi Warisan Budaya Sebagai Daya Tarik Wisata Di Pura Penataran Sisih Pejeng Gianyar. Penelitian ini membahas mengenai bentuk-bentuk komodifikasi warisan budaya sebagai daya tarik wisata di Pura Penataran Sasih Pejeng. Dimana daya tarik wisata di Pura Penataran Sasih meliputi: nekara “Bulan Pejeng” didukung dengan tradisi lisan(mitos) bulan jatuh dari langit; buku-buku, jurnal, artikel, purana, dan media sosial; seni arca, prasasti, dan upacara keagamaan “maplengkungan”. Kemudian menyebabkan proses

komodifikasi berawal dari kehadiran

wisatawan asing yang diterima secara tradisional oleh masyarakat lokal tanpa donasi; dengan meningkatnya jumlah kunjungan wisatawan kemudian dilakukan penataan pura, warisan budaya dan perombakan nista mandala pura menjadi ruang parkir dan pertokoan.

Penelitian di atas memiliki perbedaan dengan penelitian yang dilakukan peneliti sekarang ini, diantaranya perbedaan tempat atau lokasi penelitian, makanan khas yang dibahas dan juga tentang, dimana penelitian ini tentang Sejarah dan perkembangan Nasi Jagung Sedudo Khas Sawahan di kabupaten Nganjuk ini pertama kali dilakukan di Desa Sawahan Kecamatan Sawahan Kabupaten Nganjuk. Sedangkan persamaanya dengan penelitian terdahulu yaitu tentang yang akan peneliti teliti adalah sama-sama mengangkat mengenai komodifikasi budaya. Perbedaannya adalah jika penelitian terdahulu ini berimbas pada kearifan lokal, namun penelitian yg dilakukan oleh peneliti ini hanya dibatasi oleh lingkup makanan khas masyarakat sekitar yang berada pada suatu daerah.

METODE PENELITIAN

A. Pendekatan dan Jenis Penelitian

1. Pendekatan Penelitian

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Dalam pendekatan kualitatif Penelitian kualitatif dilakukan dalam kondisi alamiah yang bersifat penemuan Penjelasan Darmadi, H (2013 : 287) berkaitan dengan penelitian kualitatif diantaranya yaitu pendekatan kualitatif digunakan untuk mendapatkan data yang mendalam, suatu data yang mengandung makna.

Makna adalah data yang sebenarnya, data yang pasti yang merupakan suatu nilai dibalik data yang tampak. Oleh karena itu dalam penelitian kualitatif tidak menekankan pada generalisasi, tetapi lebih menekankan pada makna. Pada awal perkembangannya, peneliti adalah instrumen kunci. Oleh karena itu, peneliti harus memiliki bekal teori yang luas jadi bisabertanya, menganalisis, dan mengkonstruksian obyek dengan jelas. Darmadi, H (2013:287) menjelaskan bahwa pendekatan kualitatif dapat digunakan pada beberapa kemungkinan diantaranya adalah :

- a. Bila masalah penelitian belum jelas
- b. Untuk memahami makna dibalik tanda yang tampak
- c. Untuk memahami interaksi sosial
- d. Memahami perasaan orang
- e. Untuk mengembangkan teori

f. Untuk memastikan kebenaran data

g. Meneliti sejarah perkembangan

Dalam menganalisa permasalahan pokok dalam penelitian ini “Sejarah dan Perkembangan Makanan Nasi Jagung Sedudo Khas Sawahan Kabupaten Nganjuk” kajian ini ditinjau secara kualitatif. Dalam beberapa analisis menggunakan data kuantitatif, tetapi data kuantitatif bukanlah analisis utama dalam penelitian ini. Data tersebut digunakan sebagai penunjang dalam penelitian ini. Sumber dalam penelitian ini akan lebih banyak menggunakan data yang analisisnya hanya bersifat sementara, tematif, dan berkembang. Oleh karena itu, penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif.

2. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian sejarah berkenaan dengan analisis yang logis tentang peristiwa peristiwa yang telah terjadi di masa lampau. Oleh karena itu peneliti tidak mungkin mengamati kejadian yang akan diteliti. Meskipun demikian sumber data penelitian sejarah dapat bersifat primer Darmadi, H (2013:11).

Metode sejarah lebih memusatkan pada masa lalu yang berupa peninggalan-peninggalan, dokumen-dokumen, dan arsip-arsip. Data tersebut tidak hanya sekedar diungkapkan dari sudut kepentingan sejarahnya, namun untuk memahami berbagai aspek kehidupan masa lalu. Masalah yang diselidiki oleh peneliti pada dasarnya terbatas pada data yang telah ada. Tujuan penelitian sejarah adalah untuk rekonstruksi masa lampau secara

objektif dan sistematis dengan cara mengumpulkan, memverifikasikan bukti- bukti untuk memperoleh kesimpulan.

Herlina (2011:15-16) membagi langkah-langkah dalam metode sejarah ke dalam empat tahapan yaitu: 1. Heuristik, yaitu tahapan atau kegiatan menemukan dan menghimpun sumber, informasi dan jejak masa lampau. 2. Kritik, yaitu tahapan atau kegiatan meneliti sumber, informasi dan jejak sejarah secara kritis, yang terdiri dari kritik eksternal dan kritik internal. 3. Interpretasi, yaitu tahapan atau kegiatan menafsirkan fakta-fakta serta menetapkan makna yang saling berhubungan dari fakta-fakta sejarah. 4. Historiografi, yaitu tahapan atau kegiatan menyampaikan hasil-hasil rekonstruksi imajinatif masa lampau sesuai dengan jejak-jejaknya.

B. Kehadiran Peneliti

Peneliti⁴ sebagai orang yang mengumpulkan data dalam penelitian. Alat lain yang digunakan untuk mengumpulkan data seperti HP sebagai alat perekam saat melakukan wawancara dengan Narasumber. Peneliti juga mempunyai peranan sebagai informan dan pengamat informan. Ketika melakukan penelitian terhadap subyek peneliti berusaha mengetahui apa yang sedang diteliti memfokuskan penelitian kepada informan guna mendapatkan data-data untuk diteliti sebagai sumber data serta peneliti juga menetapkan batasannya, sehingga peneliti memiliki data-data tersebut dan dapat menyimpulkan semua data-datayang diperoleh dari informan.

Peran utama atau instrumen yang paling utama ketika penelitian ini dilakukan⁴ yaitu pihak peneliti. Untuk semua data-data yang diperoleh

dikumpulkan dari wawancara kemudian dibuat dalam kata-kata lisan ataupun tulisan. Semua data tersebut harus diteliti lagi atau dianalisis sehingga menghasilkan data yang baik. Data-data yang lain didapatkan dari buku-buku dan jurnal yang berkaitan dengan sejarah dan perkembangan makanan nasi jagung Sedudo khas Sawahan Kabupaten Nganjuk.

C. Tahapan Penelitian

Berdasarkan tahapan penelitian sejarah, maka langkah-langkah kegiatan penelitian yang akan peneliti lakukan adalah:

1. Heuristik

Heuristik berfungsi sebagai salah satu tahapan awal dalam penelitian sejarah seperti mencari, menemukan dan mengumpulkan fakta-fakta atau sumber- sumber yang berhubungan dengan perkembangan dan kondisi objek yang diteliti. Langkah awal yang dilakukan oleh peneliti pada tahap ini yaitu melakukan proses pencarian dan pengumpulan sumber sejarah yang relevan dan berhubungan dengan permasalahan penelitian. Peneliti melakukan pencarian data berupa sumber tertulis berupa buku-buku yang relevan, artikel atau dokumen baik yang diterbitkan ataupun tidak, dan mengumpulkan sumber lisan dengan mewawancarai beberapa responden.

Pada tahap ini peneliti mencoba mencari dan mengumpulkan data-data yang diperlukan baik sumber primer maupun sumber sekunder yang berhubungan dengan penelitian yang berjudul Sejarah dan Perkembangan Makanan Nasi Jagung Sedudo Khas Sawahan Kabupaten Nganjuk. Untuk memperkuat sumber, peneliti juga melakukan wawancara dengan beberapa penjual nasi jagung.

2. Kritik Sumber

Tahapan kedua yang dilakukan dalam penelitian ini adalah melakukan kritik terhadap sumber tertulis maupun sumber lisan. Kritik sumber ini dimaksudkan mengkaji kebenaran dan ketepatan dari sumber yang didapatkan serta menyaring sumber-sumber tersebut sehingga diperoleh fakta-fakta yang sesuai dengan kajian skripsi ini dan membedakan sumber-sumber yang benar atau meragukan.

Hal tersebut sejalan dengan pernyataan Helius Sjamsuddin (2012,:103) yang menjelaskan bahwa fungsi kritik sumber erat kaitannya dengan tujuan sejarawan itu dalam rangka mencari kebenaran (truth). Kritik ini akan memudahkan dalam penelitian karya ilmiah yang objektif dan dapat dipertanggung jawabkan secara ilmiah.

Dalam metode sejarah dikenal dua jenis kritik sumber, yaitu kritik eksternal dan internal. Kritik eksternal yaitu cara melakukan verifikasi atau pengujian terhadap aspek-aspek luar dari sumber sejarah, sedangkan kritik internal lebih menekankan terhadap aspek dalam atau aspek isi. Adapun kritik yang digunakan dalam penelitian ini terbagi menjadi dua tahap, yaitu kritik eksternal dan kritik internal.

Setelah data terkumpul, kegiatan peneliti selanjutnya adalah melakukan kritik terhadap sumber-sumber yang telah didapat untuk menguji apakah data-data tersebut valid atau tidak, serta layak dan menunjang penelitian yang dilakukan.

3. Interpretasi

Tahapan selanjutnya adalah interpretasi , Interpretasi merupakan tahapan pemberian makna terhadap fakta atau informasi yang diperoleh. Fakta disusun dengan pokok permasalahan yang dikaji sehingga akan terlihat dengan jelas bahwa antara fakta satu dengan yang lainnya sebagai suatu rangkaian yang logis dan terbentuk rekonstruksi yang memuat tentang penjelasan terhadap pokok- pokok permasalahan penelitian sehingga peneliti menemukan sebuah kebenaran.

Suatu fakta dihubungkan dengan fakta lainnya menjadi sebuah kesatuan yang dibantu dengan “historical thinking”, yaitu dengan cara peneliti memikirkan dan mencoba memposisikan diri seakan-akan menjadi pelaku pada peristiwa di masa lalu itu sehingga peneliti akan memperoleh gambaran mengenai permasalahan yang dikaji dalam penelitian ini.

Dengan melakukan interpretasi diharapkan dapat menjawab permasalahan yang terdapat di dalam bab I. Hasil interpretasi dapat dianalisis kemudian dikembangkan dan dijelaskan di bab IV dan bab V. Dalam melakukan interpretasi terhadap sumber-sumber yang diperoleh, diperlukan suatu pendekatan interdisipliner. Pendekatan tersebut dilakukan terhadap permasalahan yang dikaji dengan menggunakan sudut pandang disiplin ilmu satu rumpun yaitu ilmu sosial. Dengan menggunakan pendekatan ini diharapkan dapat membantu peneliti memperoleh gambaran lebih jelas mengenai permasalahan yang dikaji.

4. Historiografi

Tahap akhir dari proses penelitian yang menggunakan metode Sejarah

2
dengan pendekatan interdisipliner adalah penelitian hasil penelitian atau

historiografi. Tahap ini merupakan kegiatan akhir dalam penelitian setelah penelitimengumpulkan sumber, menilai, dan menafsirkan sumber.

Tahap historiografi ini peneliti harus mengerahkan segala daya pikir dan kemampuannya untuk menuangkan segala hal yang ada dalam penelitiannya sehingga dapat menghasilkan sebuah tulisan yang memiliki standar mutu dan menjaga kebenaran sejarahnya. Pada penyusunan laporan ini, setiap bab memiliki fungsi yang saling berkaitan dengan bab lainnya. Bab I merupakan pendahuluan, dalam bab ini diuraikan mengenai latar belakang masalah penelitian, yang disertai dengan ²⁴ rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian serta sistematika penelitian.

Pada bab II yang merupakan kajian pustaka, diuraikan mengenai sumber- sumber litelatur yang digunakan sebagai acuan penelitian ini yang terbagi ke dalam beberapa konsep atau teori. Kemudian bab III merupakan metodologi penelitian, dalam bab ini diuraikan mengenai langkah-langkah yang dilakukan dalam penelitian mulai dari persiapan penelitian hingga pelaksanaan yang terbagi ke dalam empat tahap yaitu Heuristik, Kritik sumber, Interpretasi dan Historiografi.

Selanjutnya adalah bab IV yang merupakan isi dari penelitian yang dilakukan, didalamnya berisi uraian dan penjelasan mengenai kajian penelitian yang mengacu kepada perumusan masalah yang telah ditentukan sebelumnya. Uraian ini didapatkan setelah peneliti melakukan pengumpulan sumber, kritik dan penafsiran terhadap informasi yang diperoleh baik dari sumber tertulis maupun sumber lisan.

D. Tempat Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Desa Sawahan, Kecamatan Sawahan, Kabupaten Nganjuk Provinsi Jawa Timur. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2022 – Januari 2023.

E. Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini adalah subjek dari mana data diperoleh. Sumber data dalam penelitian kualitatif yaitu melalui wawancara, observasi, dokumen, foto dan lainnya. Dalam penelitian ini terdapat dua sumber yang akan digunakan, yaitu:

1. Sumber Data Primer, yaitu data yang dikumpulkan dari peneliti diperoleh dari sumber pertama. Adapun yang menjadi sumber data primer dalam penelitian Sejarah dan Perkembangan Makanan Nasi Jagung Sedudo Khas Sawahan Kabupat Nganjuk adalah masyarakat daerah sekitar dan penjual nasi jagung di daerah Sawahan.
2. Sumber Data Sekunder, yaitu data yang diperoleh melalui dokumentasi yang ada. Dokumentasi tersebut antara lain berupa foto dan perekaman suara, dan data yang diperoleh dari sumber-sumber tertulis yang berupa buku-buku dan jurnal yang relevan dengan judul yang berhubungan dengan penelitian ini dan dapat dipertanggung jawabkan antara lain buku-buku dan jurnal dan skripsi sebelumnya.

F. Prosedur Pengumpulan Data

1. Metode Observasi

Observasi adalah kegiatan pengamatan secara langsung dengan panca indera di lokasi penelitian sehingga peneliti bisa mendapatkan data berdasarkan fakta yang ada di lapangan. Yang Disini peneliti akan mengobservasi tempat penelitian yang berada di Kecamatan Sawahan Kabupaten Nganjuk mulai bulan Agustus 2022 sampai bulan Januari 2023. Hal yang peneliti observasi mulai dari keberadaan nasi jagung, isi nasi jagundan lain sebagainya yang berkaitan dengan nasi jagung.

2. Wawancara

Wawancara adalah percakapan antara dua orang atau dengan pihak tertentu. Karakteristik ⁵ utama wawancara adalah kontak langsung antara pencari informasi dan sumber informasi. Tujuan wawancara adalah ²⁵ untuk mengetahui apa yang terkandung dalam pikiran dan hati orang lain (Darmadi, H., 2013: 73). Dalam wawancara berbagai pertanyaan telah disiapkan tetapi pertanyaan lain muncul ketika peneliti sedang melakukan penelitian. Setelah melakukan observasi, wawancara dilakukan untuk menggali dan mendapatkan informasi yang sedalam-dalamnya dari subyek peneliti. Wawancara dilakukan dengan warga sekitar dan penjual nasi jagung di Kecamatan Sawahan Kabupaten Nganjuk.

3. Dokumentasi

Dokumentasi yang di dapat dalam penelitian ini yaitu berupa foto dan catatan yang berkaitan dengan Sejarah dan Perkembangan Makanan NasiJagung Sedudo Khas Sawahan Kabupaten Nganjuk.

4. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan yang dilakukan oleh peneliti adalah dengan mengumpulkan beberapa tulisan, artikel, serta jurnal yang berkaitan dengan apa yang akan di teliti. Dari studi kepustakaan ini dapat diperoleh sumber tulisan sekunder yang dapat melengkapi sumber data primer.

G. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data dalam penelitian kualitatif di dasarkan pada pendekatan yang digunakan Darmadi H. (2021) yang menjelaskan bentuk analisisdata dalam penelitian kualitatif, yaitu:

1. Peneliti memulai mengorganisasikan semua data atau gambaran menyeluruh tentang fenomena pengalaman yang telah dikumpulkan..
2. Membaca data secara keseluruhan dan membuat catatan pinggir mengenai data yang dianggap penting kemudian melakukan pengkodean data.
3. Menemukan dan mengelompokkan makna pernyataan yang dirasakan oleh responden dengan melakukan horizationaliting yaitu setiap pernyataan pada awalnya diperlakukan memiliki nilai yang sama. Selanjutnya, pernyataan yang tidak relevan dengan topik dan pertanyaan maupun pernyataan yang bersifat repetitif atau tumpang tindih dihilangkan, sehingga yang tersisa hanya horizons(arti tekstural dan unsur pembentuk atau penyusun dari

phenomenon).

4. Pernyataan tersebut kemudian di kumpulkan ke dalam unit makna lalu ditulis gambaran tentang bagaimana pengalaman tersebut terjadi.
5. Selanjutnya peneliti mengembangkan uraian secara keseluruhan dari fenomena tersebut sehingga menemukan esensi dari fenomena tersebut. Kemudian mengembangkan textural description (mengenai fenomena yang terjadi pada responden) dan structural description (yang menjelaskan bagaimana fenomena itu terjadi).
6. Peneliti kemudian memberikan penjelasan secara naratif mengenai esensi dari fenomena yang diteliti dan mendapatkan makna pengalaman responden mengenai fenomena tersebut.
7. Membuat laporan pengalaman setiap Informan.
8. Pengecekan Keabsahan Temuan

Ukuran penelitian terletak pada keabsahan atau validitas data yang dikumpulkan selama penelitian. Validitas penelitian kualitatif terletak pada proses ketika peneliti turun ke lapangan untuk memulai penelitian. Hal – hal yang perlu dilakukan pada saat pemeriksaan keabsahan data yaitu:

1. Mengecek hasil observasi secara langsung pada sentra nasi jagung Sedudo di Sawahan Kabupaten Nganjuk.
2. Mendapatkan kecukupan referensi, alat perekam dan kamera untuk foto yang digunakan oleh peneliti sebagai alat untuk menguji kebenaran data yang dianalisis.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Setting/Lokasi Penelitian

Lokasi yang digunakan untuk penelitian yaitu berada di Desa Sawahan Kecamatan Sawahan Kabupaten Nganjuk. Menurut Hamdani, P (2013:32) letak geografis wilayah Sawahan Terletak pada $111^{\circ} 45' - 112^{\circ} 13'$ Bujur Timur , Tinggi Dari Permukaan $7^{\circ} 20' - 7^{\circ} 50'$ Lintang Selatan dan Ketinggian dari Permukaan air Laut ± 675 Meter. Dapat diketahui bahwa wilayah sawahan terletak didataran tinggi yang berada di kaki Gunung Wilis.

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik adapun batas-batas wilayah Kecamatan Sawahan sebagai berikut:

1. Sebelah selatan : Desa Ngliman.
2. Sebelah barat : Desa Sidusuko.
3. Sebelah timur : Desa Bareng.
4. Sebelah utara : Desa Sidorejo.

Desa Sawahan bila ditempuh dari kantor kecamatan yang berada di Desa sawahan hanya berkisar sekitar 1 menit, dan bila ditempuh dari Ibukota Kabupaten menggunakan kendaraan bermotor maka membutuhkan waktu sekitar 45 Menit. Jalan yang dilalui untuk menuju desa ini berliku-liku dan naik turun seperti kawasan pegunungan pada umumnya.

Dilihat dari letak astronomisnya, Desa Sawahan termasuk dalam iklim tropis sedangkan untuk letak geografisnya, memiliki dua musim yaitu musim penghujan dan musim kemarau, dengan curah hujan kategori

sedang. Desa

Sawahannya dilewati oleh sungai yang berinduk pada sungai besar di Desa Ngliman, Kecamatan Sawahan, dengan arus deras ketika musim hujan tiba. Sungai tersebut tersambung dengan sungai Kuncir yang bermuara ke Sungai Bengawan Solo. Persediaan air di Desa Sawahan tercukupi dengan adanya embung-embung di sekitar sana. Letak Desa Sawahan yang berada di daerah pegunungan atau perbukitan menyebabkan desa ini rawan akan bencana alam, diantaranya tanah longsor, banjir, dan erosi.

Penelitian dengan metode kualitatif ini dilaksanakan kurang lebih 6 bulan mulai dari tanggal 26 Agustus 2022 sampai dengan tanggal 05 Januari 2023. Dalam penelitian ini dilaksanakan di dua tempat dengan dua subjek utama (*key informan* yang berbeda). Tempat tinggal kedua subjek penelitian ini berada di daerah Desa Sawahan. Setelah didapatkan dua orang informan penelitian yang sesuai dengan kriteria, kemudian dilanjutkan dengan membangun *rapport* kepada individu yang dijadikan subjek penelitian agar bersedia dijadikan subjek penelitian dan tidak canggung lagi saat dilakukan proses wawancara dan observasi nantinya serta membuat *informed consent* sebagai bentuk ketersediaan subjek untuk mengungkapkan data yang dibutuhkan peneliti dengan tanpa paksaan. Dalam penelitian ini, peneliti menemukan dua informan ditempat yang berbeda.

Untuk informan pertama, peneliti menemukan di Pasar Sawahan. Sedangkan untuk Informan kedua, peneliti menemukan di Rumah kediaman Informan yang ada di desa Ngliman. Jarak lokasi tempat kedua subjek cukup berjauhan, meskipun demikian lokasi rumah kedua subjek masih dapat dijangkau karena semua subjek berdomisili di Kecamatan Sawahan.

Dari sisi usia informan,

kedua informan berada di usia 40 tahun. Data diperoleh melalui wawancara dan observasi mulai dari awal hingga akhir dilakukan oleh peneliti.

Meskipun terkadang dalam pengumpulan data peneliti harus berhati-hati dengan setiap pertanyaan penelitian yang dilontarkan kepada subjek sebagai cara agar tidak menyinggung subjek yang berkaitan. Dilihat dari latar belakang tempat tinggal kedua subjek dapat menggambarkan bagaimana kondisi ekonomi kedua subjek. Pada subjek pertama berasal dari golongan ekonomi sejahterah dengan tempat tinggal di dekat dengan jalan raya.

Sedangkan pada subjek yang kedua berasal dari golongan ekonomi golongan menengah kebawah dengan tempat tinggal di kontrakan pada daerah perkampungan dan daerah ditengah hutan. Pelaksanaan penelitian ini mengalami beberapa hambatan seperti, pada subjek pertama hambatan yang terjadi ialah subjek pertama yang tidak mudah ditemui oleh peneliti dikarenakan sibuk diladang dan terkadang berjualan di pasar diwaktu yang tidak tentu.

Sedangkan pada subjek kedua hambatan yang terjadi ialah menunggu waktu yang longgar dari sibyek dikarenakan subyek juga sibuk diladang dan susah untuk diwawancarai oleh peneliti, dan mendapatkan ijin dari subjek kedua untuk mendatangi tempat tinggal yang merupakan tempat kontrakan. Kesulitan- kesulitan tersebut membuat penelitian ini sempat terhenti selama berminggu- minggu dikarenakan menunggu kesediaan dari subjek penelitian yang bersangkutan.

1. Profil Subjek

a. Subjek pertama

Yuli Astutik adalah seorang Penjual Nasi Jagung (usia 40 tahun) yang memiliki 3 orang anak. Beliau sering berjualan nasi jagung didaerah pasar ngliman dan juga terkadang berjualan dikediamannya, Yuli Astutik dalam aktivitas kesehariannya saat ini fokus mengurus, menyiapkan keperluanjualannya dari tengah malam dikarenakan jarak rumahnya dantempat berjualan sangat jauh dia menyiapkan sedari awal.

b. Subyek kedua

Paini adalah seorang Ibu rumah tangga (usia 35 tahun) yang memiliki 2 orang anak Paini dalam aktivitas kesehariannya lebih banyak digunakan untuk menjaga anaknya dan berjualan di pasar. Selain itu aktivitas yang dilakukan memasak, menyiapkan keperluan anak sekolah, dan pekerjaan rumah tangga lainnya seperti mencuci dan bersih-bersih.

c. Subjek ketiga

Sumiati adalah seorang Ibu rumah tangga (usia 34 tahun) yang memiliki 3 orang anak, Sumiati dalam aktivitas kesehariannya lebih banyak digunakan untuk berjualan di pasar sebagai penjual baju . Selain itu aktivitas yang dilakukan memasak, menyiapkan keperluan anak sekolah, dan pekerjaan rumahtangga lainnya seperti mencuci dan bersih-bersih.

B. Hasil Penelitian

1. Temuan Penelitian

a. Sejarah Nasi Jagung

Sebagian besar masyarakat Indonesia memperoleh asupan karbohidrat² dari beras. Ketergantungan terhadap beras sebagai

makanan

pokok dapat menimbulkan masalah karena kebutuhan akan beras semakin meningkat, sementara lahan pertanian semakin sempit mengakibatkan impor beras semakin tinggi bahkan dapat terjadi krisis beras (Anonymous, 2012). Masalah tersebut perlu segera di atasi dengan melakukan diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal. Diversifikasi pangan diartikan sebagai upaya untuk menganeekaragamkan pola konsumsi pangan masyarakat dalam rangka meningkatkan status gizi penduduk (Muhandri, T., & Subarna, S. 2011:23). Indonesia merupakan negara agraris yang kaya dengan berbagai macam pangan lokal yang berpotensi menjadi sumber karbohidrat. Bahan pangan yang mengandung karbohidrat antara lain adalah padi, gandum, jagung, umbi-umbian dan pisang yang sebagian diantaranya belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat. Ketersediaan bahan pangan yang beranekaragam terutama pangan lokal sumber karbohidrat perlu dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat yang relatif meningkat (Tim PEGK, 2012:43). Salah satu pangan lokal yang dikembangkan dalam rangka diversifikasi pangan adalah jagung.

Nasi jagung atau sering dikenal juga dengan nasi ampok merupakan salah satu makanan pokok khas Indonesia yang berbahan dasar jagung. Umumnya jagung 5 ini ditemui sudah dalam keadaan dipipil. Nasi jagung memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Menurut Novianti & Tiwow (2017:23), nasi jagung merupakan makanan yang mengandung nutrisi yang diperlukan oleh tubuh.

Riandani (2013:3) mengungkapkan bahwa nasi jagung baik dikonsumsi oleh penderita diabetes melitus karena penderita diabetes melitus tidak diperkenankan mengonsumsi nasi yang berasal dari beras dalam jumlah banyak disebabkan nasi yang berasal dari beras mengandung indeks glikemik yang tinggi yang dapat mengakibatkan kadar gula darah meningkat. Maka dari itu di perlukan sumber makanan pokok pengganti nasi, salah satunya adalah nasi jagung, karena nasi jagung mengandung indeks glikemik yang rendah daripada nasi dari beras. Nasi jagung bukanlah bahan pangan baru untuk sebagian masyarakat desa di Indonesia karena dalam kondisi rawan pangan dan masa paceklik mereka memilih bahan pangan alternatif salah satunya dengan mengonsumsi nasi jagung sebagai pengganti beras (Lailiyati et al., 2014:3).

Nasi Jagung merupakan suatu makanan khas Indonesia yang terbuat dari jagung sbg bahan dasarnya. Jagung yang digunakan dalam menciptakan nasi jagung merupakan jagung yang sudah tua atau dikenal dengan istilah jagung pipil. Di pasaran jagung pipil tersebut gampang ditemukan karena harganya yang relatif murah dibandingkan dengan harga jagung manis atau pun jagung muda. Nasi jagung sama dengan nasi putih biasa dimakan dengan lauk-pauk yang lain.

Nasi Jagung terkenal di daerah Jawa, terkhusus orang-orang di Jawa Tengah dan Jawa Timur. Contoh kota yang terkenal dengan nasi jagungnya ialah Surabaya dan Madura. Nasi

jagung merupakan variasi nasi khas untuk penduduk Madura.
Walaupun demikian, nasi

jagung juga terkenal di daerah-daerah pedesaan, karena orang-orang desa ikut mengonsumsi nasi tersebut, lantaran mahalnnya nasi beras. Selain di Jawa (Jawa Tengah dan Jawa Timur), Nasi Jagung juga dijadikan kebutuhan hidup penduduk di Flores, Sumba, dan Timor karena merupakan makanan yang gampang dan sederhana untuk dimasak.

Nasi jagung dijual secara tradisional dengan cara menjajakannya di pinggir jalan yang langsung dapat dinikmati langsung di tempat. Cara makannya sama seperti cara makan nasi beras biasa, dan dapat ditambahkan berbagai jenis lauk sesuai selera. Nasi jagung satu porsinya dijual dengan harga yang bervariasi, mulai dari Rp. 10.000 sampai Rp.

20.000 tergantung jenis lauknya. Tidak hanya sebagai alternatif pengganti beras, nasi jagung juga menjadi makanan eksotis yang dikonsumsi ketika momen-momen tertentu. Seiring perkembangan waktu, nasi jagung kini dapat dikonsumsi secara instan dengan cara memasaknya dengan air, samahalnya seperti memasak beras 6 biasa.

Jagung merupakan komoditi potensial untuk dikembangkan menjadi pangan pokok alternatif karena tingkat produksi jagung yang cukup besar, dan gizi yang terkandung dalam jagung khususnya protein dan karbohidrat, tidak kalah dengan beras. Selain itu, proses pengolahan jagung menjadi makanan yang siap dikonsumsi relatif mudah dan masyarakat telah terbiasa mengkonsumsinya. Salah satu produk yang dapat dikembangkan dalam rangka diversifikasi pangan

dari jagung adalah beras jagung. Dengan melihat kandungan gizinya,
maka beras jagung

dapat dijadikan sebagai bahan pangan pokok selain beras. Dengan demikian produksi jagung yang cukup besar, dapat dimanfaatkan dengan maksimal.

Nasi jagung sebagai makanan pokok pengganti nasi ternyata sudah dilakukan masyarakat Jawa sejak dahulu kala. Menurut sejarah, ketika masa paceklik atau masa sulit tanam melanda, beras atau nasi adalah makanan yang sulit didapatkan. Apalagi bagi masyarakat pedesaan yang tidak mampu. Orang pun mencari cara untuk mengganti beras dengan jagung. Pasalnya tanaman ini mudah tumbuh, serta tidak terlalu memerlukan perawatan khusus dan asupan air. Ditambah lagi hasil panennya juga bisa dikeringkan dan disimpan dalam waktu lama. Hasil kreatif orang dahulu inilah yang melatarbelakangi mengapa nasi jagung dimanfaatkan sebagai makanan pokok alternatif pengganti nasi.

Nasi Jagung bahan pangan sumber karbohidrat dan protein nabati, jagung merupakan bahan pangan dan pakan yang banyak dibutuhkan. Ditinjau dari komposisi kimia dan kandungan nutrisi, jagung mempunyai prospek untuk dikembangkan sebagai pangan dan bahan baku industri. Seiring berkembangnya teknologi pengolahan makanan, jagung banyak digunakan sebagai bahan dalam industri makanan, minuman, kimia dan farmasi. Pemanfaatan jagung sebagai bahan baku industri pangan akan memberikan nilai tambah yang nyata bagi usahatani komoditas tersebut.

Karbohidrat merupakan kandungan terbesar pada jagung,

dimana sebagian besar merupakan komponen pati (54,1 - 71,7%),
sedangkan

komponen lainnya adalah pentosan, serat kasar, dektrin, sukrosa dan gula pereduksi. Jagung juga mengandung gula antara 2,6 - 12,0% tergantung jenis dan varietasnya. Dengan komposisi nutrisi tersebut, jagung dapat dijadikan sebagai sumber kalori pengganti atau suplemen beras, terutama bagi masyarakat pedesaan. Sebagai sumber pangan, jagung dikonsumsi dalam bentuk segar, kering dan tepung.

Nasi Jagung adalah makanan pengganti nasi yang terbuat dari jagung. Nasi Jagung sangat lezat apabila disantap dengan sambal tomat dan sayur rebus (urapurapan) dan ditambah dengan ikan asin, meski terdengar ndeso ternyata ampok ini mempunyai banyak manfaat. Tidak dipungkiri memang Nasi Jagung tidak semua orang doyan, namun tidak sedikit yang terus mengkonsumsinya. Apalagi dengan alasan kesehatan, Nasi Jagung menjadi alternatif yang bagus mengurangi kadar gula dalam tubuh.

b. Sejarah Nasi Jagung Sedudo Khas Sawahan

Menurut sejarahnya nasi jagung khas sawahan dalam sejarahnya banyak dipengaruhi oleh perilaku konsumtif dari warga sekitar yang ada di kecamatan sawahan . Menurut Artini, W. (2017:12) Ketersediaan pangan sangat mempengaruhi konsumsi, dengan ketersediaan yang cukup, masyarakat dapat mengakses pangan dengan mudah. Ketersediaan pangan juga dapat di lihat dari produksi yang dihasilkan oleh suatu wilayah tertentu. Ketersediaan pangan yang ada di Kecamatan Sawahan Kabupaten Nganjuk cukup dapat memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat.

Budaya sekitar memiliki pengaruh dalam pengolahan makanan tersebut seperti kesamaan jenis makanan yang ada di Kec Sawahan dengan Daerah kekuasaan Majapahit pada masanya yaitu daerah tengger yang dikatakan sebagai tempat pelarian para pengungsi majapahit yang melarikan diri kejaran kerajaan islam pada saat itu sedang melakukan pengejaran terhadap orang orang hindhu, keterikatan ini membuat kesamaan antara keduanya yang hampir sama soal nasi jagung dan kebetulan ada candi ngetos yang juga sebagai peninggalan kerajaan majapahit di daerah sekitar kecamatan sawahan.

Menurut Sutarto, A. (2006:23) Pada awalnya jagung adalah makanan pokok orang Tengger. Pada saat ini mereka kurang suka menanam jagung karena nilai ekonominya rendah dan menggantinya dengan sayur-sayuran yang nilai ekonominya tinggi. Meskipun begitu, sebagian lahan pertanian mereka masih ditanami jagung karena tidak semua orang Tengger mengganti makanan pokoknya dengan beras. Hanya saja, untuk memanen jagung, orang Tengger harus menunggu cukup lama, hampir satu tahun. Sampai sekarang nasi aron Tengger (nasi jagung) masih tercatat sebagai makanan tradisional dalam khazanah kuliner Nusantara.

Menurut Haliim, W. (2017:32) kawasan Tengger mendapat tekanan baik yang berdimensi ekonomi, agama, dan budaya, para dukun Tengger masih tetap berperan sebagai pewaris aktif tradisi Walandhit dan Majapahit. Itu berarti bahwa mereka masih

melaksanakan peribadatan sesuai dengan kepercayaan mereka dan menggunakan alat-alat ritual yang

bercitra Hindu seperti Genta, Kropak, Prasen (tempat air suci) dan Prapen (tempat api dan kemenyan), dan mengenakan sampet (selendang, yang biasa dipakai oleh pendeta Hindu pada zaman Majapahit).

Faktor kesamaan itu membuat Makanan Nasi Jagung khas sawahan mendapatkan pengaruh yang kuat dari Majapahit karena disekitar sawahan terdapat Candi Ngetos peninggalan Kerajaan Majapahit yang membuat makanan kultur terbawa sampai kedaerah majapahit yang lainnya, ini memuat warga sekitar dalam perkembangannya.

Menurut Firmansyah, D. A., Tolle, H., & Pinandito, A. (2018:43) Candi Ngetos dibangun atas perintah Raja Majapahit, yaitu Hayam Wuruk dengan tujuan untuk menyimpan abu jenazahnya setelah ia meninggal. Cerita yang beredar di masyarakat itu diyakini hingga saat ini, sehingga Candi Ngetos dianggap sebagai tempat pendharmaan Raja Hayam Wuruk. Menurut beberapa ahli sejarah, Candi Ngetos dibangun pada abad ke-14 atau pada masa pemerintahan Raja Hayam Wuruk. Hal ini di dasarkan pada bentuk dan gaya seni arsitektur candi tersebut yang mempunyai kesamaan/kemiripan dengan gaya seni bangunan-bangunan yang sejaman.

Nasi jagung adalah makanan yang mudah didapat di Desa Sawahan. Sehingga ada beberapa masyarakat dari daerah lain yang mencari nasi jagung di Desa Sawahan. Hal ini disadari bahwa nasi

jagung memiliki nilai ekonomi yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Sawahan. Dimulai dari satu sampai dua warung yang didirikan sendiri oleh beberapa warga, kemudian perangkat Desa menyediakan warung untuk

masyarakat Sawahan. Hingga saat ini terhitung telah terdapat 10 warung yang berdiri di sepanjang jalan Desa Sawahan. Semua warung ini menyediakan menu nasi jagung sebagai menu utama, hal ini senada dengan hasil wawancara dengan ibu Painsi selaku penjual nasi jagung yang mengatakan bahwasannya “nasi jagung di sini itu sudah banyak yang membuat rumahan mas, tapi mereka membuatnya hanya sebagai bahan konsumsi saja dan tidak menjualnya kepada masyarakat sekitar”.

Deretan warung ini telah menjadi wisata kuliner yang banyak dikunjungi wisatawan dari berbagai daerah. Hidangan nasi jagung Desa Sawahan banyak diminati oleh semua orang dari berbagai kalangan. Masakan Indonesia telah mendapatkan kembali popularitasnya di kalangan masyarakat Indonesia: makanan tradisional tidak hanya dijual di pedagang kaki lima lokal (disebut warung), tetapi semakin banyak restoran skala menengah yang mengkhususkan diri pada makanan tradisional Indonesia (Setyanti CA, 2011:45).

Wisata kuliner nasi jagung dikelola sendiri oleh masyarakat Desa Sawahan sehingga dapat berpotensi untuk terus berkembang dan mengangkat nama Desa Sawahan menjadi lebih dikenal melalui hidangan nasi jagung. Seiring dengan berkembangnya wisata kuliner nasi jagung di Desa Sawahan, hidangan nasi jagung menjadi salah satu yang banyak dicari oleh wisatawan dari berbagai daerah selain tempat wisatanya. Sehingga masyarakat lokal mengklaim bahwa hidangan nasi jagung telah

menjadi hidangan khas Desa Sawahan karena hidangan ini telah menjadi daya tarik utama Desa Sawahan.

Sebagai komponen budaya, makanan memiliki peran penting dalam membentuk peluang sendiri untuk daerahnya maupun kelompok budaya. Pada tingkat individu, makanan dapat menggambarkan identitas diri dan ekspresi diri (Kittler PG, 2004:54). Sedangkan dalam konteks yang lebih luas, makanan menggemakan identitas yang membedakan satu budaya dengan budaya lainnya (Edelstein S, 2011:65).

Teknik pengolahan hidangan Nasi Jagung di Desa Sawahan diantaranya menggunakan teknik rebus, tumis, kukus dan sebam. Teknik pengolahan digunakan untuk mengolah bahan mentah hingga menjadi matang dan siap disajikan (Minantyo, 2011:24). Dalam hal metode memasak, makanan Indonesia disiapkan dengan berbagai cara, digoreng dangkal atau dalam, dipanggang di atas bara panas, direbus, dikukus dan dipanggang, dan relatif tidak memerlukan peralatan dapur yang rumit (Pronce R, 2009:32). Adapun teknik pengolahan yang digunakan untuk mengolah hidangan Nasi Jagung sebagai berikut: Merebus Teknik pengolahan merebus merupakan teknik memasak dengan menggunakan air yang banyak sampai seluruh bahan terendam dalam air atau kaldu yang mendidih dengan suhu 100°C (Soenardi, 2013: 39). Hal itu dilakukan agar bahan sayuran matang secara merata dan sempurna.

Menumis digunakan untuk mematangkan bumbu. Menumis

adalah teknik pengolahan bahan makanan dengan sedikit minyak dan

diaduk dengan cepat (Minantyo, 2011:76). Bumbu yang telah dihaluskan kemudian ditumis terlebih dahulu dengan menggunakan sedikit minyak. Hal ini juga sesuai dengan ungkapan Soenardi (2013: 38) bahwa menumis berarti memasak cepat dengan sedikit minyak. pada hidangan Nasi Jagungada beberapa yang ditumis terlebih dahulu diantaranya adalah bumbu ayam goreng, bumbu orem-orem tahu dan tempe, dan bumbu telur dan tahu bumbu Bali.

Mengukus Proses pengolahan dengan menggunakan uap air mendidih dengan bantuan steamer atau alat kukus disebut mengukus (Minantyo, 2011:56). Alat yang digunakan untuk mengukus adalah dandang yang digunakan untuk mendidihkan air, sekat berlubang sehingga uap air yang mendidih dapat keluar dan mematangkan hidangan, selain itu sekat berlubang juga digunakan sebagai alas untuk meletakkan hidangan yang akan dikukus. Hal ini sependapat dengan Handayani dan Marwanti (2011:25) yang menjelaskan tentang proses dan alat yang digunakan untuk proses mengukus. Proses mengukus pada hidangan Nasi Jagung dilakukan untuk memasak nasi jagung (Hasil Wawancara dengan Ibu Pains).

Menggoreng merupakan proses pengolahan makanan dengan menggunakan minyak goreng yang dapat menambah kandungan lemak pada bahan makanan tersebut. Proses penggorengan menggunakan banyak minyak sehingga memperoleh hasil yang kering dan kecoklatan. Teknik deep frying adalah memasak makanan dengan merendam bahan makanan

secara sempurna ke dalam minyak panas (Winarno & Winarni, 2022:47). Hidangan yang menggunakan teknik deep frying adalah ayam goreng, tahu dan tempe sebelum diolah menjadi orem-orem, telur dan tahu sebelum diolah dengan bumbu Bali.

Dan dalam sejarahnya nasi jagung berkembang sebagai makanan pengganti dari nasi padi disaat masa gagal panen ataupun saat masa dimana harga beras sedang mahal seperti yang dikatakan oleh Yuli astutik yang merupakan pedagang nasi jagung di pasar.

Beliau mengatakan *“kadang kadang kan mas beras itu harganya mahal dan juga banyak gagal panen di sawah , akhirnya masyarakat dides aini menjadikan nasi jagung sebagai bahan makanan setelah harga beras mahal mas”* (Bahasa di terjemahkan ke Bahasa Indonesia).

Hal ini sudah berlangsung sejak lama , sejak masa dimana Indonesia masih menjadi jajahan bangsa lain , dimana nasi jagung sendiri banyak digunakan sebagai makanan pokok karena kelangkaan beras pada masa kemerdekaan saat itu, dan pada jaman penjajahan Jepang di Indonesia rakyat diwajibkan melaksanakan “wajib setor beras” ini juga biasa disebut “Zaman Kuintalan”, karena berasal dari kata Quintaal yang berarti 100 Kg (satuan berat yang diperkenalkan oleh Jepang). Para petani juga menyebut jaman ini sebagai jaman penyetoran padi. Masyarakat diwajibkan untuk menyetorkan sejumlah padi sebanyak yang telah ditentukan pemerintah pendudukan dalam rangka mencukupi kebutuhan untuk perang (G, Anggraini 2016:21).

Hal ini juga dirasakan oleh masyarakat di desa sawahan dimana pada mas itu desa sawahan digunakan sebagai basis tempat persembunyian gerilyawan di daerah nganjuk dan sekitarnya, yang menjadikan daerah sekitar sawahan menjadi Krisis dalam pangan dan juga menjadi kelaparan hal ini diperjelas dengan hasil wawancara dengan Yuli Astutik yang menjelaskan dalam sesi wawancaranya .

“kata ibuk saya desa wahan itu banyak orang perang dan banyak juga londo berpatroli didaerah sekitar pasar itu lo mas . karena itu banyak warga simo yang bersembunyi di gunung mas jadi makan pun susah dan banyak warga yang makan dari ubi ataupun kalo ada jagung di deplok jadi nasi mas” (Bahasa di terjemahkan ke Bahasa indoensia).

2. Perkembangan Nasi Jagung Khas Sawahan

a. Perkembangan Pada Tahun 2000-2007

Setelah Indonesia memasuki masa reformasi, kebijakan pertanian Indonesia juga banyak berubah. Salah satu penyebabnya adalah adanya desentralisasi, pemerintah pusat tidak lagi memegang penuh kendali atas daerah. Sebelumnya, pada tahun 1996 Indonesia juga ikut dalam perjanjian pertanian (*agreement on agriculture*) yang dicetuskan oleh WTO sehingga kebijakan pertanian Indonesia mulai mencoba searah jalan dengan ketentuan-ketentuan dalam perjanjian tersebut salah satunya adalah terkait dengan pengurangan *domestic support* untuk pertanian. imbas dari krisis yang terjadi pada tahun 1998 juga membuat Indonesia mengurangi

berbagai bentuk subsidi terhadap sektor pertanian, kebijakan ini bertahan hingga pertengahan dekade awal tahun 2000-an.

Hal ini selaras dengan hasil wawancara dengan salah satu warga yang ada disekitar pasar yang bernama samiran, beliau menjelaskan pada peneliti *“saat masa sulit dahulu mas , warga disini banyak mendapatkan bantuan dari pemerintah dari beras dan juga lauk pauk, tapi kebanyakan warga yang bekerja di sawah sarapan dengan nasi jagung sejak saat pak soeharto lengser”* wawancara dilakukan menggunakan bahasa jawa dan ditranslate dengan bahasa indonesia.

Hal ini juga selaras dengan wawancara yang dilakukan secara tidak sengaja peneliti kepada warga yang sedang bejualan baju di dalam pasar yang bernama suniati *“dahulu mas pada masa pak habibie kan saat itu harga nasi masih mahal di desa dan juga langka mas karena kalo maubeli beras harus turun dulu kebawah (mungkin yang dimaksud responden adalah ke kota) dan juga jauh juga dari desa mas, karena itu warga sini lebih mencampur nasi dengan nasi jagung untuk membuat nasi lebih banyak”* wawancara dilakukan menggunakan bahasa jawa dan ditranslate dengan bahasa indonesia.

b. Perkembangan Pada Tahun 2008-2014

Pada masa Tahun 2008 an Indonesia sampai tahun 2014 Indonesia mulai melakukan swasembada pangan mereka sendiri dengan tidak tergantung terhadap pangan dari impor, dan itu juga

berimbas kepadamasyarakat Sawahan yang pada masa orde lama
dan orde baru

menggunakan nasi jagung sebagai makanan pokok , dan karena beras mudah ditemukan dan harganya hampir sama dengan nasi jagung membuat masyarakat sekitar lebih memilih makanan dari beras dan membuat nasi jagung hanya sebagai makanan tradisional yang hanya ditemukan di daerah wisata saja seperti daerah Sedudo dan daerah Roro kuning.

Hal ini selaras dengan hasil wawancara dengan informan yang menjelaskan bahwa “*Nasi Jagung sekarang itu hanya makanan anak anak mas, makanan yang dibeli saat anak anak sedang pengen aja*” wawancara dilakukan menggunakan bahasa jawa dan ditranslate dengan bahasa indonesia dengan ibu Yuli Astutik.

Berdasarkan hasil keterangan dengan ibu Paini yang selaku warga sawahan juga, beliau menjelaskan bahwa “*Nasi Jagung sekarang kurang diminati warga , kebanyakan yang memeli nasi jagung adalah orang tua atau anak kecil, dan sebagian besar adalah wisatawan yang ke sawahan hanya melihat air terjun sedudo tapi mampir membeli makanan nasi jagung*” wawancara dilakukan menggunakan bahasa jawa dan ditranslate dengan bahasa indonesia.

Berdasarkan hasil wawancara diatas peneliti menyimpulkan bahwa nasi jagung pada masa tersebut sudah mulai kurang diminati dan juga kurang mendapatkan perhatian yang lebih dari warga sekitar , sehingga mulai ditinggalkan.

c. Perkembangan Pada Masa 2014-2022

Pada masa ini masyarakat masih banyak yang mengonsumsi nasi jagung sebagai sarana kesehatan karena rendah akan gula sebagian pengkonsumsinya adalah orang tua dan orang yang memiliki riwayat penyakit terkait seperti diabetes.

Riandani, M. (2013:56) Nasi jagung baik dikonsumsi oleh penderita diabetes melitus. Karena penderita diabetes mellitus tidak diperkenankan mengonsumsi nasi yang berasal dari beras dalam jumlah banyak disebabkan nasi yang berasal dari beras. Karena pada masa sekarang hanya sebatas sarana pengobatan dan pengganti beras terhadap penderita diabetes, masyarakat mulai meninggalkan konsumsi nasi jagung di daerah Sawahan dan sekitarnya, walaupun peminatnya sedikit masih banyak orang yang berjualan di daerah tempat wisata sedudo karena target pemasarannya adalah para wisatawan yang datang bukan lagi masyarakat sekitar yang notabene sudah beralih ke nasi beras karena harganya yang hampir sama.

Ditinjau dari potensi perekonomian daerah, Kabupaten Nganjuk memiliki sektor unggulan dalam memacu perekonomian, yaitu sektor pariwisata. Sektor pariwisata di Kabupaten Nganjuk meliputi pariwisata alam, budaya, dan buatan. Beberapa kegiatan ekonomi, seperti pertambangan, pertanian, perdagangan, industri, dan jasa bertujuan untuk meningkatkan perekonomian, khususnya sektor pariwisata yang berkembang dalam lima tahun terakhir. Penduduk wilayah Kabupaten Nganjuk menggantungkan hidupnya dari sektor pertanian namun kondisi

pertanian fluktuatif. Pada 2017, produksi padi mengalami penurunan sebesar 0,18 persen bila dibandingkan tahun sebelumnya. Pada 2016, produksi padi juga mengalami penurunan sebesar 9,48 persen. Pada 2017, persediaan beras yang dikuasai oleh Perum Badan Urusan Logistik (BULOG) Kabupaten Nganjuk mencapai 66.487,33 ton atau turun -28.75 % dari tahun 2016. Beras yang disalurkan sebesar 59.953,8 ton (90,17 %) dan sebagian besar untuk Operasi Pasar Khusus.

Produksi palawija di Kabupaten Nganjuk didominasi oleh komoditas ubi kayu, yakni sebesar 1.025.641 ton, jagung sebesar 311.764 ton, kacang tanah sebesar 79.907 ton, serta kedelai dan ubi jalar masing-masing sebesar 8.656 ton dan 5.289 ton. Adapun produksi kacang hijau dan cantel relatif kecil, yakni masing-masing 301 ton dan 31 ton. Bila dibandingkan dengan tahun 2016, beberapa komoditas palawija mengalami kenaikan. Ubi jalar naik sebesar 62,44 persen, kacang tanah naik sebesar 5,40 persen, kacang hijau naik sebesar 4,15 persen, dan jagung naik sebesar 0,49 persen. Sementara itu, komoditas palawija lainnya mengalami penurunan dan yang terbesar adalah penurunan komoditas kedelai yaitu, 48,36 persen. Penurunan terbesar kedua adalah komoditas cantel yaitu 44,64 persen, dan diikuti penurunan ubi kayu sebesar 8,86 persen. Tanaman perkebunan yang cukup potensial di DI Yogyakarta adalah kelapa, tebu rakyat, dan cokelat.

Kecamatan Sawahan yang didominasi daerah pegunungan dan

juga daerah persawahan yang luas menjadikan kebanyakan warga

menggunakan lahan sawahnya menjadi tempat bercocok tanam dengan lahan yang mereka miliki, karena sebagai daerah perkotaan, luasan lahan didominasi oleh pemukiman. Berdasarkan hal tersebut, tata guna lahan perlu ⁴ diperhatikan karena menjadi sumber bahan pangan lokal sebagaisalah satu bahan makanan tradisional yaitu nasi jagung.

Desa Sawahan merupakan salah satu desa di Kecamatan Sawahayang sebagian masyarakat merupakan petani dan pedagang. Dahulu segala sesuatu yang dikonsumsi masyarakat Desa Sawahan adalah hasil dari pertanian masyarakat. Selain untuk konsumsi sehari-hari, hasil pertanian diDesa Sawahan juga dikelola untuk dijadikan hidangan dan dijual sehingga memiliki nilai ekonomi dan menjadi pendapatan bagi masyarakat Desa Sawahan Hasil pertanian yang dihasilkan petani Dusun Sendi adalah sayuran, diantaranya adalah jagung.

Nasi jagung adalah makanan yang mudah didapat di Desa Sawahan .Sehingga ada beberapa masyarakat dari daerah lain yang mencari nasi jagung di Desa Sawahan Hal ini disadari bahwa nasi jagung memiliki nilai ekonomi yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat. Dimulai dari satu sampai dua warung yang didirikan sendiri oleh beberapa warga, kemudian perangkat Desa menyediakan warung untuk masyarakat Sawahan. Hingga saat ini terhitung telah terdapat 6 warung yang berdiri di Pasar Sawahan.

Semua warung ini menyediakan menu nasi jagung sebagai

menu utama. Deretan warung ini telah menjadi wisata kuliner yang banyak

dikunjungi wisatawan dari berbagai daerah. Hidangan nasi jagung Dusun Sendi banyak diminati oleh semua orang dari berbagai kalangan. Masakan Indonesia telah mendapatkan kembali popularitasnya di kalangan masyarakat Indonesia: makanan tradisional tidak hanya dijual di pedagang kaki lima lokal (disebut warung), tetapi semakin banyak restoran skala menengah yang mengkhususkan diri pada makanan tradisional Indonesia (Setyanti CA, 2011:12).

Wisata kuliner nasi jagung dikelola sendiri oleh masyarakat Desa Sawahan sehingga dapat berpotensi untuk terus berkembang dan mengangkat nama Desa Sawahan menjadi lebih dikenal melalui hidangan nasi jagung. Seiring dengan berkembangnya wisata kuliner nasi jagung di Desa Sawahan, hidangan nasi jagung menjadi salah satu yang banyak dicari oleh wisatawan dari berbagai daerah selain tempat wisatanya.

Sehingga masyarakat lokal mengklaim bahwa hidangan nasi jagung telah menjadi hidangan khas Desa Sawahan karena hidangan ini telah menjadi daya tarik utama Desa Sawahan. Sebagai komponen budaya, makanan memiliki peran penting dalam membentuk peluang sendiri untuk daerahnya maupun kelompok budaya. Pada tingkat individu, makanan dapat menggambarkan identitas diri dan ekspresi diri (Kittler PG, 2004:23). Sedangkan dalam konteks yang lebih luas, makanan menggemakan identitas yang membedakan satu budaya dengan budaya lainnya (Edelstein S, 2011:12).

Industri kuliner di Indonesia memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi destinasi wisata bagi para wisatawan mancanegara maupun local karena keragaman makanan dan minuman khas yang ada di setiap daerah (Winarno, 2008:32). Kuliner khas Indonesia sangat beragam, selain dari sisi harga makanan dan minuman yang ada di dalam negeri lebih terjangkau dibandingkan dengan makanan diluar negeri. Di Indonesia wisata kuliner menjadi bagian dari jenis wisata secara umum. Wisatawan yang datang secara rombongan maupun perorangan, maupun spontan dan terorganisasi, wisata kuliner merupakan hal yang ingin dicoba.

Tidak lengkap apabila berkunjung ke daerah wisata tanpa mencoba kuliner khas daerah. Meskipun belum menjadi produk wisata utama tetapi kehadiran wisata kuliner menjadi subproduk yang mendukung potensi wisata yang sudah ada. memusatkan perhatian pada kiprah bisnis kuliner di dalam industri pariwisata adalah hal yang penting (Bachrul Hakim, 2009:87) Indonesia merupakan negara kepulauan yang dikenal sebagai bangsa yang memiliki kekayaan tradisi yang beragam. Keragaman kebudayaan yang tersebar di berbagai wilayah kepulauan Indonesia (Abdurrohman, 2015:54).

Salah satu kekayaan budaya tersebut dimiliki oleh Desa Sawahan . Desa Sawahan masih memiliki ritual atau upacara adat yang masih dilaksanakan secara rutin hingga saat ini. Pada upacara adat yang dilaksanakan terdapat hidangan khusus yang disajikan yaitu hidangan nasi

jagung. Hidangan nasi jagung disajikan dalam bentuk Tumpeng Nasi Jagung dan dijadikan sebagai ikon atau ciri khas yang dimiliki Desa Sawahan. Di masyarakat saat ini, nasi tumpeng merupakan hidangan yang biasa disajikan dalam berbagai acara perusahaan, pribadi, dan organisasi lainnya, memiliki filosofi sebagai ungkapan rasa syukur.

Tumpeng beserta lauk-pauknya merupakan satu kesatuan yang mempunyai arti yang mendalam. Tumpeng merupakan simbol ekosistem kehidupan alam. Tumpeng berbentuk kerucut mengandung harapan agar kualitas kehidupan selalu meningkat. Kerucut melambangkan gunung sifat awal dan akhir, yang melambangkan sifat alam dan manusia, yakni berawal dari Tuhan dan akan kembali kepada Tuhan pula. Kerucut nasi yang menjulang dapat juga melambangkan keagungan Tuhan Yang Mahan Esa pencipta alam dan isinya, kerucut artinya mengarah ke atas ke arah Tuhan, sedangkan lauk pauk merupakan simbol isi alam.

C. Pembahasan

Setelah diuraikan pada hasil penelitian sesuai rumusan masalah dan tujuan penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut: nasi jagung awalnya adalah makanan yang menjadi pedamping makanan pokok, nasi jagung khas sawahan dalam sejarahnya banyak dipengaruhi oleh perilaku konsumtif dari warga sekitar yang ada di kecamatan sawahan karena ketersediaan pangan sangat mempengaruhi konsumsi, dengan ketersediaan yang cukup, masyarakat dapat mengakses pangan dengan mudah. Ketersediaan pangan juga dapat dilihat dari produksi yang dihasilkan oleh suatu wilayah

tertentu. Ketersediaan pangan yang

ada di Kecamatan Sawahan Kabupaten Nganjuk cukup dapat memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat.

Pada awalnya jagung adalah makanan pokok orang Tengger. Pada saat ini mereka kurang suka menanam jagung karena nilai ekonominya rendah dan menggantinya dengan sayur-sayuran yang nilai ekonominya tinggi. Meskipun begitu, sebagian lahan pertanian mereka masih ditanami jagung karena tidak semua orang Tengger mengganti makanan pokoknya dengan beras. Hanya saja, untuk memanen jagung, orang Tengger harus menunggu cukup lama, hampir satu tahun. Sampai sekarang nasi aron Tengger (nasi jagung) masih tercatat sebagai makanan tradisional dalam khazanah kuliner Nusantara.

Nasi jagung adalah makanan yang mudah didapat di Desa Sawahan, sehingga ada beberapa masyarakat dari daerah lain yang mencari nasi jagung di Desa Sawahan. Hal ini disadari bahwa nasi jagung memiliki nilai ekonomi yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Sawahan. Dimulai dari satu sampai duawarung yang didirikan sendiri oleh beberapa warga, kemudian perangkat Desa menyediakan warung untuk masyarakat Sawahan. Hingga saat ini terhitung telah terdapat 10 warung yang berdiri di sepanjang jalan Desa Sawahan. Semua warung ini menyediakan menu nasi jagung sebagai menu utama, hal ini senada dengan hasil wawancara dengan ibu Pains selaku penjual nasi jagung yang mengatakan bahwasannya “nasi jagung di sini itu sudah banyak yang membuat rumahan mas, tapi mereka membuatnya hanya sebagai bahan konsumsi saja dan tidak menjualnya kepada masyarakat sekitar”.

Deretan warung ini telah menjadi wisata kuliner yang banyak dikunjungi wisatawan dari berbagai daerah. Hidangan nasi jagung Desa Sawahan banyak diminati oleh semua orang dari berbagai kalangan. Masakan Indonesia telah mendapatkan kembali popularitasnya di kalangan masyarakat Indonesia. Makanan tradisional tidak hanya dijual di pedagang kaki lima lokal (warung), tetapi semakin banyak restoran skala menengah yang mengkhususkan diri pada makanan tradisional Indonesia (Setyanti CA, 2011:45).

Dalam perkembangannya nasi jagung digunakan sebagai sarana pengganti makanan saat masa genting atau masa dimana kekurangan makanan, Pada masa orde lama Nasi Jagung digunakan sebagai sarana cadangan pangan yang ditandai dengan munculnya berbagai macam jenis makanan yang berasal dari jagung pada masa itu, dan pada masa itu beras sangat sulit dicari karena pada masa pergolakan kemerdekaan dan embargo atau blokade laut yang menjadi penyaluran bahan pangan, yang membuat Indonesia sangat kekurangan bahan pangan pokok yang menjadi kebutuhan utama masyarakat Indonesia .

Pada masa order baru Rentannya komoditas beras terhadap gejolak politik membuat pemerintah Orde Baru menaruh perhatian serius terhadap ketersediaan beras. Hal itu tercermin dari kebijakan pemerintah yang menitikberatkan pada kestabilan harga beras, seperti kebijakan harga, kebijakan persediaan, serta kebijakan pemasaran beras. Lahan pertanian yang terbatas membuat pemenuhan kebutuhan beras masyarakatnya diperoleh dari daerah lain, seperti Banyuwangi, Situbondo, Bojonegoro, Tuban, serta daerah

lainnya.

Sedangkan di tahun 1998, kebijakan pangan Orde Baru mencapai titik antiklimaks yang ditandai oleh kemerosotan ekonomi industri pakan ternak dan peningkatan permintaan jagung untuk pangan di kalangan masyarakat. Dan karena meledaknya permintaan pasar pada saat itu membuat Indonesia melakukan impor jagung sebagai makanan pokok pengganti pada saat itu dan membuat Indonesia menjadi konsumen jagung.

Dan mulai munculnya penjual nasi jagung di daerah Sawahan mulai membuka usaha mereka diikuti oleh masyarakat lain karena adanya wisata Sedudo sebagai daya tarik wisatawan lokal maupun internasional dan menjadikannya sebagai makanan khas daerah setempat karena memiliki ciri khas yang berbeda dari yang lainnya. Serta masyarakat lokal yang juga mulai tertarik dari orde lama yang hanya sebagai makanan pokok karena langkanya nasi beras menjadi lebih disukai karena ciri khas yang berbeda dari daerah sekitarnya.

Pada masa reformasi Indonesia sampai masa sekarang Indonesia mulai melakukan swasembada pangan mereka sendiri dengan tidak tergantung terhadap pangan dari impor, dan itu juga berimbas kepada masyarakat Sawahan yang pada masa orde lama dan orde baru menggunakan nasi jagung sebagai makanan pokok.

BAB V

PENUTU

P

A. Kesimpulan

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. Dalam sejarahnya manusia selalu membutuhkan bahan makanan yang menjadi kehidupan dalam beraktivitas dan jika nasi beras sangat susah dicari masih ada nasi jagung yang digunakan sebagai pengganti oleh masyarakat. Dalam perkembangannya masyarakat menggunakan nasi jagung sebagai makanan pokok karena keterbatasan sumber bahan pangan di daerah tersebut dalam kurun waktu tertentu yang menjadikan kekeringan melanda dan beras sangat susah dicari dan dibeli oleh kalangan orang desa dan kebijakan pemerintah dari masa ke masa membuat masyarakat menjadikan nasi jagung sebagai makanan pokok.

Perkembangan nasi jagung pada era 2000-an dibagi menjadi dua masa yaitu masa pada tahun 2000-2011 yaitu pada masa ini nasi jagung menjadi makanan sampingan yang digunakan warga untuk menjadi makanan kedua setelah nasi. Pada masa itu, menjadi langka dikarenakan harga bahan baku yang relatif mahal dibandingkan harga bahan pokok. Pada masa itu sampai masa sekarang Indonesia mulai melakukan swasembada pangan mereka sendiri, dengan tidak tergantung terhadap pangan dari impor, dan itu juga berimbas kepada masyarakat Sawahan yang pada tahun 2012-2022 menggunakan nasi jagung sebagai makanan pendamping makanan utama, dikarenakan beras mudah ditemukan tapi harganya sangat mahal dan menjadikan warga beralih ke makanan tradisional yang mudah dan murah ditemukan saat itu. Setelah bergesernya waktu, nasi jagung sekarang hanya dijual oleh beberapa orang yang terus melestarikan makanan tradisional dan sekarang malah menjadi makanan seremonial saja di Desa Sawahan.

B. Saran

Mengingat nasi jagung sebagai warisan makanan yang diturunkan oleh nenek moyang sejak zaman majapahit sampai sekarang yang menjadi warisan budaya dan terkandung di dalamnya nilai-nilai yang sangat penting bagi keberlangsungan hidup masyarakat Desa Sawahan , sangat disayangkan jika makanan tersebut lenyap oleh pengaruh perkembangan zaman. Berdasarkan pemaparan di atas, maka dapat diberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi Masyarakat desa sawahan , tetap selalu menjaga tradisi makan nasi jagung sebagai pengganti makanan pokok dan menjaga kelestarian dari makanan tersebut yang memiliki makna tersendiri yang telah di wariskan oleh nenek moyang dan orang terdahulu hingga dapat diteruskan kepada setiap generasi ke generasi.
2. Bagi peneliti-peneliti lanjutan yang berkenaan dengan kebudayaan khususnya Sejarah Makanan Nasi Jagung Khas Sedudo, agar kajian yang dilakukan mendalam lebih lagi.

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., Ghersetti, S., Hurlock, S. C., & Rao, K. N. (1976). Infrared bands of 12C2HD. *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 *Prosiding Seminar Nasional Membangun Cintra Pangan Tradisional*. Semarang.
- Hartono, J. (2004). The recency effect of accounting information. *Gadjah 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 spektronik 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.*
- Soetjningsih, 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.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara

WAWANCARA

A. Data Responden

1. Nama :
2. Usia :
3. Jenis Kelamin :
4. Alamat :

B. Daftar Pertanyaan

No	Kriteria	Pertanyaan	Jawaban
1	Sejarah Nasi Jagung	Sejak kapan Saudara mengenal Nasi Jagung ?	
		Sejak kapan Saudara berjualan nasi jagung ?	
		Menurut saudaransi jagung ada di sawahan sejak kapan ?	
		Nasi jagung menurut ibuk makanan aslisawahan atau tidak ?	
		Menurut saudaransi jagung itu di nganjuk sejak zaman apa ?	

2	Perkembangan Nasi Jagung Masa 2000-2011	Bagaimana perkembangan nasi jagung pada tahun 2000an ? Apakah saudara	
---	--	--	--

		sudah berjualannasi jagung di tahun 2005 ?	
		Apakah warga sawah pada tahun antara 2000- 2011 menjadikan nasi jagung sebagai makanan pokok ?	
		Benarkah bahwa di desa sawah masakan nasi jagung mulai digemari warga sekitar ?	
		Apakah saudara sendiri pada masa itu menjadikan nasi jagung sebagai makanan pokok ?	
3	Perkembangan Nasi Jagung Masa 2012- 2022	Jika ada acara atau pertemuan di rumah anda, selalu disediakan makanan nasi jagung	

		Sejak kapan makanan nasi jagung digunakan sebagai makanan seremonial ?	
		Apakah saudara pada masa	

		sekarang kesulitan dalam penjualan nasi jagung ?	
		Apakah nasi jagung di sawahan sekarang banyak diminati warga ?	
		Apakah makanan nasi jagung masih dikonsumsi warga sekitar	

Kediri. 2022
Validator

WAWANCARA

A. Data Responden

1. Nama :
2. Usia :
3. Jenis Kelamin :
4. Alamat :

B. Daftar Pertanyaan

No	Kriteria	Pertanyaan	Jawaban
1	Sejarah Nasi Jagung	Sejak kapan Saudara mengenal Nasi Jagung ?	
		Sejak kapan Saudara berjualan nasi jagung ?	
		Menurut saudaranasi jagung ada di sawahan sejak kapan ?	
		Nasi jagung menurut ibuk makanan aslisawahan atau tidak ?	
		Menurut saudaranasi jagung itu di nganjuk sejak zaman apa ?	

2	Perkembangan Nasi Jagung Masa 2000-2011	Bagaimana perkembangan nasi jagung pada tahun 2000an ?	
		Apakah saudara sudah berjualannasi jagung di	

		tahun 2005 ?	
		Apakah warga sawahan padatahun antara 2000-2011 menjadikan nasi jagung sebagai makanan pokok ?	
		Benarkah bahwadi desa sawahan masakan nasi jagung mulai digemari warga sekitar ?	
		Apakah saudarasendiri pada masa itu menjadikan nasi jagung sebagai makanan pokok ?	
3	Perkembangan Nasi Jagung Masa 2012-2022	Jika ada acara atau pertemuandi rumah anda, selalu disediakan makana nasi jagung	

		Sejak kapan makanan nasi jagung digunakan sebagai makanan seremonial ?	
		Apakah saudara pada masa sekarang kesulitan dalam	

		penjualan nasi jagung ?	
		Apakah nasi jagung di sawahan sekarang banyak diminati warga ?	
		Apakah makanan nasi jagung masih dikonsumsi warga sekitar	

Kediri. 2022
Validator

Lampiran 2 Foto Kegiatan



Foto 3.1 : Foto dengan Perangkat Desa Sawwahan



Foto 3.2 : Wawancara dengan Responden 1

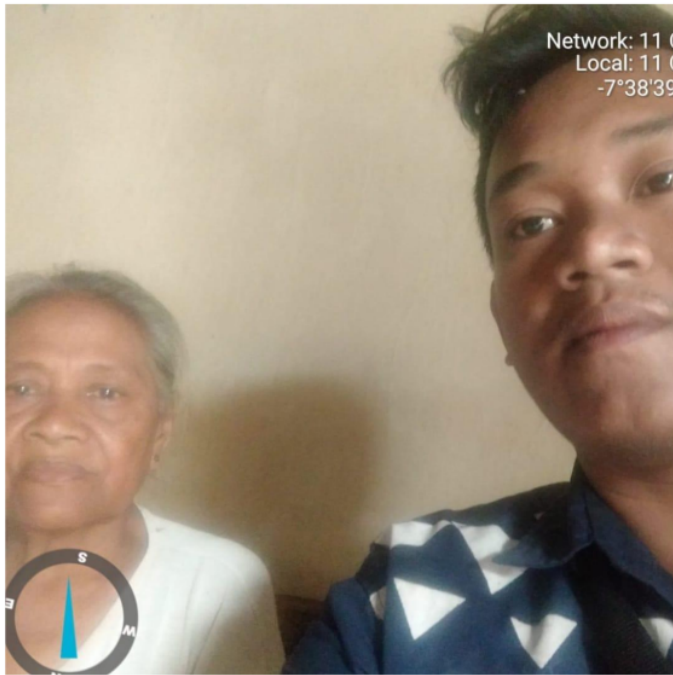


Foto 3.3 : Waancara Dengan Responden 2



Foto 3.4 : Penjual Nasi Jagung



Foto 3.5 : Penjual Nasi Jagung

Lampiran 3 Surat Penelitian Kesbangpol

**PEMERINTAH KABUPATEN NGANJUK**
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
Jl. Supriyadi No. 5 Nganjuk 64112
Telp/Fax (0358) 328079 e-mail: kkesbangpol@nganjuk.go.id
Web: kesbangpol.nganjukkab.go.id

Kepada
Yth Sdr 1 Kepala Desa Sawahan
Kecamatan Sawahan
2 Kepala UPTD Pasar Sawahan

Di
NGANJUK

REKOMENDASI PENELITIAN
Nomor: 072/ 558 /A11.405/2022

Memperhatikan :

1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 20 Tahun 2011 tentang Pedoman Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Kementerian Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah;
2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 7 Tahun 2014 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian;
3. Surat dan Ketua Sekretaris LPPM Universitas Nusanfara PGRI Kediri tanggal 07 Oktober 2022 Nomor : 19458.07/LPPM.UN PGRI Kd/02022 Hal : Permohonan Izin Penelitian

Dengan ini menyatakan memberikan Rekomendasi kepada :

Nama : ARI WIDIANTO
Status : Mahasiswa Prodi Pendidikan Sejarah FKIP Universitas Nusantara PGRI
Alamat : Jl. Kampus 1 Ji. KH Achmad Dahlan No.76 Kediri
Untuk Keperluan : Izin Penelitian
Judul/Tema : "SEJARAH DAN PERKEMBANGAN MAKANAN NASI JAGUNG SEDUDO KHAS SAWAHAN KABUPATEN NGANJUK"
Lama Kegiatan : 24 Desember 2022 s/d 24 Januari 2023
Pengkut dalam Kegiatan : -


DENGAN KETENTUAN SEBAGAI BERIKUT :

1. Mentaati ketentuan-ketentuan yang berlaku dalam Daerah Hukum Pemerintah Kabupaten Nganjuk;
2. Menjaga tata tertib mematuhi Protokol Kesehatan (memakai masker, jaga jarak dan cuci tangan pakai sabun dengan air mengalir) keamanan, kesopanan, dan kesusilaan serta menghindari dan perbuatan pernyataan, baik lisan, tulisan maupun lisan yang dapat melukai dan menyinggung perasaan atau menghina Agama, Bangsa dan Negara, maupun penduduk setempat;
3. Kegiatan yang dilaksanakan harus sesuai dengan rencana / proposal yang telah diajukan ;
4. Tidak diperkenankan menjalankan kegiatan-kegiatan diluar ketentuan-ketentuan yang telah ditetapkan oleh Dinas/Badan/Kantor/Instansi lokasi Kegiatan ;
5. Setelah berakhirnya kegiatan, pemegang surat rekomendasi ini wajib melapor kepada Pejabat Dinas/Badan/Kantor/Instansi lokasi Kegiatan ;
6. Setelah selesai melaksanakan kegiatan, wajib memberikan laporannya kepada Bupati Nganjuk tentang hasil kegiatan maupun temuan-temuan yang ada didalamnya, melalui Kantor Kesatuan Bangsa dan Politik Kabupaten Nganjuk ;
7. Surat Rekomendasi ini akan dicabut dan dinyatakan tidak berlaku lagi apabila ternyata pemegang surat Rekomendasi ini tidak memenuhi ketentuan sebagaimana tersebut diatas.

Tembusan disampaikan Kpd Yth :

1. Bupati Nganjuk (sebagai laporan)
2. Kepala Bapolda Kabupaten Nganjuk
3. Camat Sawahan
4. Yang Bersangkutan

Nganjuk, 22 Desember 2022
KEPALA BADAN
KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
KABUPATEN NGANJUK



IMAM ASHARI, S.Sos.
Pembeni Utama Muda
NIP. 19670614 198902 1 002

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik yang diterbitkan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE), BSSN

Lampiran 4 : Surat Izin Penelitian



Yayasan Pembina Lembaga Pendidikan Perguruan Tinggi PGRI Kediri
UNIVERSITAS NUSANTARA PGRI KEDIRI
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN PADA MASYARAKAT (LPPM)
Alamat: Kampus 1 Jl. KH. Achmad Dahlan No. 76 Kediri (64112) Telp.(0354) 771576, Fax. 771576
Website: <http://lp2m.unp.kediri.ac.id>, Email: lemlit@unpkediri.ac.id; lemlit.unpkediri@gmail.com

Nomor : 19458.07/LPPM.UN PGRI Kd/X/2022 07 Oktober 2022
Lampiran : -
Hal : Permohonan Ijin Melakukan Penelitian

Kepada Yth. Kepala Desa Kantor Kepala Desa
di : Jalan Raya Sedudo No. 47 Telp. (0358) 351 4183

Dengan ini kami hadapkan mahasiswa Universitas Nusantara PGRI Kediri:

NAMA : ARI WIDIANTO
NPM : 17.1.01.02.0003
FAK - PRODI : FKIP-Pendidikan Sejarah
Maksud : Ijin melakukan penelitian untuk penulisan Skripsi
JUDUL :

Sejarah dan Perkembangan Makanan Nasi Jagung Sedudo Khas Sawahan Kab Nganjuk

Sehubungan dengan hal tersebut, kami mohon bantuannya untuk memberi ijin kepada mahasiswa yang bersangkutan guna mendapatkan data-data penelitian pada lembaga yang bapak/ibu/sdr. pimpin sebagai bahan penulisan Skripsi Program Sarjana (S1).

a.n. Ketua
Sekretaris LPPM,

Tembusan :
1. Kaprodi
2. Dosen Pembimbing 1 dan 2


Dr. Risky Aswi Ramadhani, M.Kom
NIDN. 0708049001

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Nusantara PGRI Kediri



Scanned by TapScanner

Lampiran 5 : Kartu Bimbingan



PERSETUJUAN BAWA :

BERITA ACARA KEMAJUAN PEMBIMBINGAN PENULISAN KARYA TULIS ILMIAH

1. NAMA MAHASISWA : Abi widianto
 NPM : 17.1.01.02.0003
 Fak Jur Prodi : FKIP / Pendidikan Sejarah
 Alamat Rumah : Jln lawu 7 Dsn Kendal Kel Kramat
 Alamat email : anwidianto358@gmail.com
 No. Telp. / HP : 081233101569

2. DOSEN PEMBIMBING I : NARA SOTYA WIRATAMA, M.PD.,
 Alamat Rumah : Dsn DEWANTUH 002/001, Ds PUKREH Sukomoro, MEGADIRI
 Alamat email : naraswiratama@unpkediri.ac.id
 No. Telp. / HP : 085749184246

3. DOSEN PEMBIMBING II : Drs. Sigit Widiatmoko, M.Pd.
 Alamat Rumah : Jln Mekar Gg. 111 No. 8
 Alamat email : _____
 No. Telp. / HP : 08563697609

4. JUDUL KTI : _____
Sejarah dan Perkembangan Makanan Nasi Jagung Sedulo
Khas Sawahan Di Kabupaten Nganjuk

Catatan :
 1. Periode Bimbingan (Sesuai SK Rektor) : _____
 2. Jadwal Bimbingan : _____

	Hari	Pukul	Tempat / Ruang
Pembimbing I	Jumat 26 Agustus 2022	11.00	Ruang Prodi
	Selasa 11 Oktober 2022	09.00	Ruang Prodi
	Kamis 29 Desember 2022	09.00	Ruang Prodi
Pembimbing II	Senin 29 Agustus 2022	09.00	Ruang Prodi
	Rabu 20 September 2022	12.00	Ruang Prodi
	Rabu 4 Januari 2023	12.00	Ruang Prodi

3. Kemajuan Bimbingan : _____

Pembimbing I

NO.	TANGGAL	MATERI	MASALAH	TT. DOSEN
1	26/8/2022	- ESD	Printings Bab I & Revisi	
2	1/9/2022	- Laporan ke	Bimbingan Bab II & III	
3	3/9/2022	- metodologi	Revisi Bab I s.d. III	
4	2/9/2022	- Acc	Acc bab I s.d. III	
5	16/9/2022	- Tambah Akur	Perbaikan ringkasan pustaka	
6	17/10/2022	- Metodologi	Perbaikan metode penelitian	
7	16/10/2022	- Pembahasan	Perbaikan bab IV	
8	20/10/2022	- Hasil	Tambahan literatur terbaru	
9	16/11/2022	- Revisi	Revisi Bab I s.d. IV	
10	16/11/2022	- Revisi	Revisi perkembangan	
11	5/12/2022	- Persiapan	Siapkan Artikel Ilmiah	
12	29/12/2022	- Acc	Acc persampun ujian tiktik	

Pembimbing II

NO.	TANGGAL	MATERI	MASALAH	TT. DOSEN
	28/8/2022	Judul	Abu	
	7/9/2022	Out File	Acc	
	15/9/2022	Bab I	Acc	
	20/9/2022	Bab II	Acc	
	10/9/2022	Bab III	Acc	
	20/9/2022	Bab IV	Acc	
	03/1/2023	Bab V	Acc	
	04/1/2023		Dr. Saefudin Djalman Acc Kelana	

Mengetahui,
Kaprosi

NIDN

Kediri, 05 Januari 2023
Mahasiswa Ybs,

[Signature]
Ani Wahanti

Scanned by TapScanner

ORIGINALITY REPORT

5%

SIMILARITY INDEX

3%

INTERNET SOURCES

2%

PUBLICATIONS

3%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	id.123dok.com Internet Source	1%
2	Farah Chalida Hanoum, Fajar Gumilang Kosasih, Ratna Tri Hari Safariningsih. "Pengaruh Pelatihan SDM dan Penempatan Kerja terhadap Kinerja Pegawai dengan Motivasi sebagai Variabel Intervening di PT Berkah Handelar Qualitama", Reslaj : Religion Education Social Laa Roiba Journal, 2022 Publication	1%
3	repository.uinsu.ac.id Internet Source	<1%
4	Farah Chalida Hanoum, Fajar Gumilang Kosasih, Ratna Tri Hari Safariningsih. "Penerapan Total Quality Management(TQM) dalam Meningkatkan Kualitas Pelayanan Rumah Sakit", Reslaj : Religion Education Social Laa Roiba Journal, 2022 Publication	<1%
5	Submitted to LL DIKTI IX Turnitin Consortium Part II	<1%

6 Submitted to Universitas Sebelas Maret <1 %
Student Paper

7 Submitted to IAIN Kudus <1 %
Student Paper

8 Submitted to Universitas Jambi <1 %
Student Paper

9 etheses.uin-malang.ac.id <1 %
Internet Source

10 Submitted to Universitas Islam Negeri <1 %
Sumatera Utara
Student Paper

11 repository.upstegal.ac.id <1 %
Internet Source

12 tisnasuryaadiprenanto.blogspot.com <1 %
Internet Source

13 Submitted to Asian Institute of Technology <1 %
Student Paper

14 Submitted to Universitas 17 Agustus 1945 <1 %
Semarang
Student Paper

15 dokumen.tech <1 %
Internet Source

16 Submitted to KYUNG HEE UNIVERSITY <1 %
Student Paper

17	eprints.umm.ac.id Internet Source	<1 %
18	Submitted to UIN Maulana Malik Ibrahim Malang Student Paper	<1 %
19	Submitted to North South University Student Paper	<1 %
20	Submitted to UIN Raden Intan Lampung Student Paper	<1 %
21	Submitted to Universitas Pendidikan Indonesia Student Paper	<1 %
22	Submitted to Politeknik Negeri Jember Student Paper	<1 %
23	Submitted to Sriwijaya University Student Paper	<1 %
24	Submitted to Universitas Pamulang Student Paper	<1 %
25	eprints.uniska-bjm.ac.id Internet Source	<1 %
26	fliphtml5.com Internet Source	<1 %
27	repo.undiksha.ac.id Internet Source	<1 %

28

repository.unsri.ac.id

Internet Source

<1 %

29

repository.radenintan.ac.id

Internet Source

<1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

ARI WIDIANTO

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8

PAGE 9

PAGE 10

PAGE 11

PAGE 12

PAGE 13

PAGE 14

PAGE 15

PAGE 16

PAGE 17

PAGE 18

PAGE 19

PAGE 20

PAGE 21

PAGE 22

PAGE 23

PAGE 24

PAGE 25

PAGE 26

PAGE 27

PAGE 28

PAGE 29

PAGE 30

PAGE 31

PAGE 32

PAGE 33

PAGE 34

PAGE 35

PAGE 36

PAGE 37

PAGE 38

PAGE 39

PAGE 40

PAGE 41

PAGE 42

PAGE 43

PAGE 44

PAGE 45

PAGE 46

PAGE 47

PAGE 48

PAGE 49

PAGE 50

PAGE 51

PAGE 52

PAGE 53

PAGE 54

PAGE 55

PAGE 56

PAGE 57

PAGE 58

PAGE 59

PAGE 60

PAGE 61

PAGE 62

PAGE 63

PAGE 64

PAGE 65

PAGE 66

PAGE 67

PAGE 68

PAGE 69

PAGE 70

PAGE 71

PAGE 72

PAGE 73

PAGE 74

PAGE 75

PAGE 76

PAGE 77

PAGE 78

PAGE 79

PAGE 80

PAGE 81

PAGE 82

PAGE 83

PAGE 84

PAGE 85

PAGE 86

PAGE 87

PAGE 88

PAGE 89

PAGE 90

PAGE 91

PAGE 92

PAGE 93

PAGE 94

PAGE 95

PAGE 96

PAGE 97

PAGE 98

PAGE 99

PAGE 100

PAGE 101

PAGE 102

PAGE 103

PAGE 104

PAGE 105

PAGE 106

PAGE 107

PAGE 108

PAGE 109

PAGE 110

PAGE 111

PAGE 112

PAGE 113

PAGE 114

PAGE 115

PAGE 116

PAGE 117

PAGE 118

PAGE 119

PAGE 120

PAGE 121

PAGE 122

PAGE 123

PAGE 124

PAGE 125

PAGE 126

PAGE 127

PAGE 128

PAGE 129

PAGE 130

PAGE 131

PAGE 132

PAGE 133

PAGE 134

PAGE 135

PAGE 136

PAGE 137

PAGE 138

PAGE 139

PAGE 140

PAGE 141

PAGE 142

PAGE 143

PAGE 144

PAGE 145

PAGE 146

PAGE 147

PAGE 148

PAGE 149

PAGE 150

PAGE 151

PAGE 152

PAGE 153
