

Identitas Gastronomi Sastra dalam Tradisi Sadranan di Cepogo: Diversifikasi Olahan Ketan sebagai Simbol Perekat Sosial

Futya Rakhmani¹, Azis Heru Iswanto², Yusi Nurcahya Dewi³, Angga Bimo Satoto⁴

^{1,2,3,4} Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

Penulis Korespondensi:

Futya Rakhmani

futyarakhmani@uny.ac.id

Abstrak

Tujuan penelitian ini untuk mendeskripsikan mengenai (1) diversifikasi olahan berbahan dasar ketan dalam acara Sadranan di kecamatan Cepogo, (2) makna simbolik berbagai macam olahan ketan dalam tradisi Sadranan. Jenis penelitian ini yaitu kualitatif dengan model interpretatif. Data berupa kumpulan jenis diversifikasi olahan ketan dalam tradisi sadranan. Teknik pengumpulan data berupa observasi dan wawancara secara langsung. Setelah seluruh data primer dan sekunder terkumpul, lalu dilakukan analisis data menggunakan teknik analisis data Semiotika Roland Barthes untuk menjelaskan makna simbolik pada sajian makanan berupa olahan ketan yang digunakan pada tradisi Sadranan. Hasil penelitian menunjukkan makna simbolik pada makanan berbahan dasar ketan yang mempunyai sifat *pliket* atau lekat, melambangkan suatu maksud agar antara roh yang mati dan yang masih hidup selalu menjaga hubungan agar silaturahmi semakin erat. Jenis-jenis makanan hasil dari olahan ketan diantaranya yaitu lempeng, lepet, semar mendem, tape ketan, jadah, ketan kelapa parut, wajik, bubur ketan hitam, lupis, getas.

Kata Kunci: *sadranan, kebudayaan Jawa, gastronomi Sastra, diversifikasi makanan, olahan ketan*

Pendahuluan

Masyarakat Jawa memiliki berbagai tradisi yang masih lestari hingga saat ini. Definisi tradisi sendiri yaitu suatu kebiasaan yang sudah turun-temurun dalam suatu masyarakat sebagai wujud mekanisme yang dapat memperlancar perkembangan pribadi anggota masyarakat (Suanti & Lestari, 2020). Keragaman tradisi yang ada di Jawa terjadi karena dalam suatu daerah saja bisa terdapat lebih dari satu macam tradisi yang dilaksanakan. Terlebih lagi, antara suatu daerah dengan satu daerah yang lain memungkinkan memiliki tradisi yang berbeda. Namun seluruh tradisi tersebut tetap mengandung nilai-nilai kearifan lokal di dalamnya. Kearifan lokal yaitu suatu pengetahuan setempat yang memiliki sifat bijaksana, bernilai baik dan berbudi luhur yang dimiliki, dipedomani dan dilaksanakan oleh suatu komunitas masyarakat (Affandy, 2017). Salah satu tradisi Jawa yang sangat menjunjung tinggi nilai-nilai kearifan lokal adalah sadranan.

Sadranan biasanya diadakan pada bulan Ruwah pada kalender Jawa. Tradisi sadranan merupakan suatu wujud alkulturasi dari budaya lokal dengan ajaran agama Islam yang datang di pulau Jawa. Tradisi sadranan memiliki nilai-nilai yang erat kaitannya antara hubungan antara manusia dengan manusia, manusia dengan alam, dan manusia dengan Tuhan (Arifah & Zaman, 2021). Tradisi sadranan dilaksanakan di makam setempat untuk mendoakan arwah leluhur sekaligus sebagai bentuk rasa syukur dan persiapan

menyambut bulan suci Ramadan. Di Cepogo Boyolali Jawa Tengah, setelah melaksanakan upacara sadranan di makam lalu dilanjutkan dengan saling berkunjung antar tetangga atau saudara untuk mencoba masakan tuan rumah. Masakan yang dihidangkan mayoritas merupakan masakan khas setempat. Dengan demikian, gastronomi merupakan unsur yang penting dalam melaksanakan tradisi sadranan yang ada di Cepogo.

Gastronomi adalah ilmu yang mempelajari tentang makanan dengan segala aspek historis dan cultural yang melingkupinya (Abdullah & Widiani, 2024) Berdasarkan uraian tersebut dapat diketahui bahwa gastronomi tidak hanya terbatas mengkaji makanan yang sudah tersaji saja, tetapi juga proses dan latar belakang sebuah sajian itu terbuat. lebih lanjut, sebuah sajian makanan juga merupakan simbol untuk menyampaikan nilai-nilai dan gagasan yang menjadi bagian dari kebudayaan (Misnawati, 2019) Dalam tradisi sadranan di Cepogo terdapat beberapa makanan yang umum dihidangkan di setiap rumah-rumah warga, yaitu olahan berbahan dasar ketan. Fenomena tersebut tentu tidak kebetulan semata, namun setiap olahan tersebut diyakini mengandung makna simbolik yang diyakini oleh warga setempat.

Dalam ritual keagamaan simbol berkaitan dengan nilai kepuasan batin (Fauziyah et al., 2021). Simbol tersebut dapat disampaikan melalui makanan yang dihidangkan. Sajian makanan tidak hanya berperan sumber nutrisi dan energi bagi tubuh saja, namun juga dapat mengandung makna simbolik di dalamnya. Unsur simbolik dalam sebuah makanan terdapat pada jenis makanan yang tersaji pada suatu upacara, bentuk dan warna makanan dan bahan makanan (Robby et al., 2021). Berdasarkan pendapat tersebut olahan ketan yang terdapat dalam tradisi sadranan sangat menarik untuk diteliti, terutama untuk mengetahui makna simbolik apa saja yang terdapat dalam setiap sajian ketan tersebut.

Metode

Penelitian ini berjenis kualitatif dengan model interpretatif. Penelitian kualitatif lebih menekankan pada pengamatan terhadap fenomena yang terjadi, oleh karena itu dibutuhkan insting yang tajam dari peneliti (Kevinia dkk, 2022: 39). Lebih lanjut menurut Khasanah (2021) menjelaskan bahwa penelitian kualitatif bertujuan untuk memahami fakta-fakta yang diteliti berdasarkan suatu teori tertentu. Fakta-fakta atau fenomena yang telah diperoleh lalu disajikan melalui bentuk narasi deskriptif. Penelitian ini dilaksanakan di Cepogo, Boyolali, Jawa Tengah.

Teknik pengumpulan data berupa observasi dan wawancara secara langsung. setelah seluruh data primer dan sekunder terkumpul, lalu dilakukan analisis data menggunakan teknik analisis data Semiotika Roland Barthes untuk mencari makna simbolik yang terdapat dalam sajian makanan yang digunakan pada upacara sadranan. Barthes memisahkan pemaknaan menjadi tiga hal yaitu makna denotatif, konotatif, dan mitos. Pemaknaan denotatif mengungkap makna yang terpampang jelas secara kasat mata atau pemaknaan yang sebenarnya. Pemaknaan konotatif merupakan makna yang terkandung dalam tanda-tanda. Sedangkan pemaknaan mitos adalah pemaknaan yang berkembang dalam benak masyarakat karena adanya pengaruh sosial atau budaya masyarakat itu sendiri akan sesuatu melalui pemaknaan yang dikorelasikan antara apa yang terlihat secara nyata/denotatif dengan tanda apa yang tersirat dari suatu hal tersebut/konotatif. Pengolahan data dalam penelitian ini menggunakan teknik triangulasi data sebagai bentuk keabsahan data yaitu dengan membandingkan hasil wawancara terhadap objek penelitian dan observasi lapangan. Analisis data yang akan dilakukan dalam penelitian ini bersifat induktif/kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif tersebut akan lebih menekankan makna daripada generalisasi (Sugiyono, 2012:9). Pengumpulan data akan dilakukan untuk menjelaskan makna dari fenomena tradisi Sadranan di kecamatan Cepogo,

Boyolali. Dalam analisis semiotika Roland Barthes ini, penulis menganalisis tiga tanda yaitu visual, verbal, serta audio, yang kemudian nantinya akan dihubungkan sehingga dapat menarik makna denotatif dan konotatifnya yang kemudian akan menghasilkan mitos dan ideologi.

Hasil

Berdasarkan hasil wawancara teridentifikasi 10 jenis makanan yang merupakan jenis dari olahan ketan yang dijadikan sebagai makanan khas dalam upacara tradisi sadranan. Jenis makanan yang terbuat dari bahan baku ketan adalah (1) lempér, (2) lepet, (3) semar mendem, (4) tape ketan, (5) jadah, (6) ketan kelapa parut, (7) wajik, (8) bubur ketan hitam, (9) lupis, (10) getas. Agar lebih jelas, seluruh wujud varian makanan berbahan ketan di atas divisualisasikan pada gambar berikut.

				
1. lempér	2. lepet	3. semar mendem	4. tape ketan	5. jadah
				
6. ketan kelapa parut	7. wajik	8. ketan hitam	9. lupis	10. getas

Seluruh data hasil temuan tentang aneka macam olahan ketan dalam tradisi sadranan di Cepogo selanjutnya akan didiskusikan pada bagian pembahasan untuk mengetahui bahan, cara pengolahan dan makna simbolik yang terkandung pada setiap makanan.

Pembahasan

1. Diversifikasi Olahan Berbahan Dasar Ketan

Jenis-jenis makanan berbahan dasar ketan secara rinci akan didata beserta cara pengolahannya, yang dikelompokkan berdasarkan metode rebus, goreng, kukus, dan fermentasi. Setiap jenis akan dijelaskan proses pembuatannya, bahan-bahan tambahan, serta karakteristik unik dari masing-masing metode pengolahan.

Jenis makanan	Bahan-bahan	Cara pengolahan
Lempér	Beras ketan, santan instan, garam, daun salam, daun jeruk, daun pisang	- Cuci beras ketan hingga bersih, lalu masukkan air, santan, garam, daun salam, dan daun jeruk, aduk rata. - Masukkan panci ke kedudukan rice cooker, klik tombol cook, masak seperti biasa masak nasi hingga matang, setelah matang aduk nasi ketan agar uapnya berkurang. Siapkan loyang, alasi dengan plastik wrap agar memudahkan utk mengeluarkan lempernya. - Masukkan nasi ketan setengah loyang, lalu masukkan abon ayam, terakhir masukkan lagi nasi ketan di atasnya. - Keluarkan lempér dr loyang, lalu potong sesuai selera besarnya

Jenis makanan	Bahan-bahan	Cara pengolahan
		Siapkan daun pisang, lap dulu dengan serbet bersih lalu panggang di atas kompor hingga berubah warna/bs jg di jemur, agar daun pisang mudah dibentuk, sobek daun pisang seukuran lempeng lalu bungkus/lipat
Lepet	Beras ketan putih, santan, kacang polo, kelapa muda parut, garam, gula, daun pandan	- Siapkan daun pandan dan bentuk cangkangnya dulu - Masak kacang putih dengan metode 5.50.7 yaitu rebus 5 menit mendidih matikan kompor 30 menit lalu rebus kembali dan diamkan sampai empuk. Sisihkan - Masak santan dengan beras, tambahkan garam dan gula pasir. Aduk terus sampai santannya meresap semua - Campurkan ketan dengan kacang putih rebus dengan kelapa parut, campur merata - Isi cangkang dengan ketan sambil dipadatkan lalu ikat. Lakukan sampai habis - Kukus sampai matang sekitar 1 jam dan siap dihidangkan
Semar mendem	Beras ketan putih, santan, garam, kaldu, dada fillet, garam, kaldu, lada	- Rendam Beras Ketan dengan air bersih selama 2 jam. Tiriskan. Kukus selama 20 - 30 menit, keluarkan dari kukusan. Masukkan ke wadah / baskom. Beri santan yg sudah dicampur dengan garam dan kaldu. Tuang saat ketan masih panas. Aduk2. Biarkan 5 menit sampai santan meresap kedalam ketan. Kukus kembali selama 30 menit. Angkat. Sisihkan. - Bikin Kulitnya: Campur semua bahan kulit, aduk sampai tidak bergerindil, saring kalau perlu. - Ambil 1 centong sayur, tuang ke teflon yg panas sambil diratakan pada permukaan teflonnya. Masak sampai matang. Sisihkan. - Cara bikin isi: Timbang Ketan sesuai selera. Saya timbang 40 gr utk ukuran normal, 55 gr utk yg agak besar. Beri isi 1 sdm, bentuk bulat lonjong. Bungkus dengan kulit dadar. - Siap disajikan
Tape ketan	Ketan putih, pasta pandan, air panas, ragi tape, daun pisang	- Cuci bersih ketan, rendam dg secukupnya air, tambahkan pasta pandan, aduk rata. Rendam selama 2 jam. - Setelah 2 jam, bersih dan tiriskan - Kukus selama 20 menit dg api sedang. Setelah itu, tuang air panas dalam wajan, masukkan ketan yg sudah dikukus, aduk rata. Tunggu hingga air terserap oleh ketan dg baik. - Kukus kembali ketan selama 30 menit. Setelah matang, angkat, taruh dalam wadah lebar dg alas daun pisang yg sudah dibersihkan, supaya cepat dingin. - Setelah benar² dingin, taburkan sedikit² ragi tape yg sudah dihaluskan. - Gunakan saringan teh untuk menaburkan ragi. Ragi yg kasar tersisa di saringan bisa dihaluskan lagi dg sendok sambil ditaburkan. - Siapkan wadah dengan penutup, alasi daun pisang. Taruh ketan yg sudah beragi di dalamnya, lalu tutup wadahnya, diamkan selama 3 hari.
Jadah	Beras ketan, kelapa muda parut, garam, daun salam, air	- Cuci bersih beras ketan, rendam dalam air minimal 12 jam. Panaskan kukusan. Air untuk mengukus harus pas. Bila terlalu banyak nanti bisa naik sampai kena adonan dan jadi lembek basah. Bila terlalu sedikit bisa menyebabkan adonan berbau sangit bahkan gosong. Tiriskan beras ketan. Kukus 40 menit - Sambil menunggu ketan, kukus kelapa selama kurang lebih 30 menit. Aduk hingga benar-benar rata agar asinnya pas. - Angkat ketan lalu campurkan ke kelapa di panci, aduk balik hingga benar-benar tercampur. Pastikan tidak ada ketan yang menggumpal, semua rata bersama kelapa. - Kukus campuran Oran selama 40 menit. - Haluskan adonan dengan alu selagi masih panas. Proses ini

Jenis makanan	Bahan-bahan	Cara pengolahan
		dilakukan sampai adonan halus kalis lembut dan tercampur rata. Pindahkan adonan yang sudah kalis ke wadah plastik. Pakai daun aromanya lebih sedap. Tata adonan agar lebih cantik. Jadah ketan legit lembut sudah siap dinikmati
Ketan kelapa parut	Beras ketan, santan, daun pandan, garam, kelapa parut	- Ketan direndam selama 30 menit dan dikukus selama 15 menit. - Masak santan diberi daun pandan dan garam sedikit hingga mendidih - Matikan api, masukkan ketan dan aduk sampai rata lalu tutup panci dan diamkan selama 15 menit sampai santan meresap - Kukus lg ketan selama 30 menit atas sampai ketan benar-benar matang - Hidangkan dengan diberi <i>topping</i> kelapa parut
Wajik	Beras ketan, santan kental, daun pandan, garam, gula merah	- Rendam beras ketan selama 2 jam kemudian bilas dan tiriskan - Aron ketan dan daun pandan. hingga air menyusut kering dan ketan setengah matang - Panaskan kukusan kemudian kukus ketan selama 10 menit, angkat - Rebus santan, pandan, gula merah dan garam aduk terus agar santan tidak pecah hingga mendidih. masukkan ketan kukusnya masak hingga santan habis dan ketika diaduk sudah berat. angkat. - Siapkan cetakan kemudian tuang ke dalam cetakan, ratakan dan dinginkan - Potong-potong setelah dingin dan sajikan
Ketan hitam	Beras ketan hitam, santan, daun pandan, garam, gula pasir	- Cuci bersih beras ketan item, dan rendam selama kurleb 4 jam, kemudian tiriskan - Didihkan air, kemudian masukkan beras, garam dan daun pandan, masak dengan api sedang hingga asat dengan sesekali diaduk - Jika sdh empuk dan asat tambahkan gula, cek rasa, bisa ditambahkan gula jika kurang manis, angkat - Tuangkan santan, tambahkan daun pandan, garam dan air, masak dengan api kecil, aduk-aduk sampai mendidih - Tuang bubur dan siram dengan santan di mangkuk, siap untuk dinikmati
Lupis	Beras ketan, air kapur sirih, daun pisang, kelapa parut, garam, gula merah	- Cuci beras ketan hingga bersih, lalu rendam dengan air kapur sirih selama 2 jam. - Tiriskan beras ketan, bungkus dengan daun pisang membentuk segitiga. - Rebus lupis dalam air mendidih hingga matang, sekitar 1 jam. - Campur kelapa parut dengan garam, kukus sebentar. - Masak gula merah dengan air hingga larut, saring. - Sajikan lupis dengan kelapa parut dan siram saus gula merah.
Getas	Tepung ketan, tepung beras, kelapa parut, santan cair, garam, gula pasir, air	- Campur jadi satu dalam wadah tepung ketan, tepung beras, kelapa parut dan garam. Lalu tambahkan santan cair sedikit-sedikit dan uleni sampai kalis - Panaskan minyak dan bentuk adonan bulat pipih kemudian goreng diatas api sedang. Dan selalu dibolak-balik supaya matang merata - Setelah matang dan agak kekuningan tiriskan - Kemudian untuk bahan luaran, masak gula dan air sampai larut dan masukkan kue ke dalam larutan gula. Aduk merata - Letakkan dipiring dan kue getas siap disajikan. Rasanya enak, gurih, lembut, kenyal dan lengit

2. Makna Simbolik dari Berbagai Macam Olahan Ketan

Jenis makanan	Denotasi	Konotasi	Makna Simbolik
1. Lemper Sumber: resepkoki.id 	Kue yang dibuat dari ketan yang dikukus, diisi dengan suwiran ayam, dan dibungkus dengan daun pisang	Lemper memiliki makna yang lebih kental. Tekstur ketan yang lengket sering kali dikonotasikan dengan makna kelekatan, persatuan, dan persaudaraan yang erat.	Dalam budaya Jawa, nama "lemper" sering dikaitkan dengan filosofi "yen dielem, atimu ojo memper". Artinya, "jika dipuji, hatimu jangan sombong". Menyantap lempet dalam tradisi Sadranan menjadi pengingat bagi setiap individu untuk selalu rendah hati, meskipun memiliki kelebihan. Makna ini sangat relevan dengan Sadranan, di mana setiap orang merendahkan diri dan memohon ampunan untuk leluhur.
2. Lepet Sumber: johorejo.desa.id/filosophi-lepet 	Makanan tradisional yang terbuat dari beras ketan dan kacang-kacangan. Dibungkus dengan daun janur muda dan diikat kuat, kemudian direbus hingga matang. Bentuknya yang panjang dan padat adalah ciri khasnya.	Beras ketan melambangkan eratny tali persaudaraan. Kacang-kacangan menunjukkan keragaman masyarakat yang saling hidup berdampingan. Tali yang kuat menunjukkan persatuan. Daun janur melambangkan harapan akan cahaya kebaikan dan cahaya pengampunan dalam menyambut bulan Ramadan.	Lepet bukan sekadar jenis makanan saja, tetapi juga cerminan dari nilai-nilai kebersamaan, persaudaraan, dan saling memaafkan yang dijunjung tinggi dalam tradisi.
3. Semar mendem Sumber: https://yammi.org/2024/08/26/semar-mendem-khas-yogyakarta/ 	Penamaan ini merujuk pada bentuk fisik jajanan tersebut yang gempal dan berisi, mirip dengan perawakan tokoh pewayangan Semar. Kata <i>mendem</i> (mabuk) di sini tidak diartikan sebagai mabuk minuman, melainkan sebagai kiasan untuk kondisi "ketagihan" atau "kekenyangan" karena rasanya yang sangat lezat, hingga sulit untuk berhenti memakannya.	Semar mendem merujuk pada karakter Semar, tokoh pewayangan yang bijaksana, rendah hati, dan berpihak kepada rakyat. Namun, kata <i>mendem</i> (mabuk) di sini mengarah pada konotasi yang lebih dalam, yaitu mabuk kekuasaan. Jajanan ini menjadi pengingat bagi para pemimpin atau penguasa agar tidak terlena oleh jabatan dan kekuasaan yang dimiliki. Mereka diharapkan tetap bijaksana, rendah hati, dan mengutamakan kepentingan rakyat, layaknya filosofi hidup Semar.	Makanan ini juga melambangkan kemakmuran dan kesejahteraan yang diharapkan dapat dinikmati bersama, serta menjadi cerminan dari kemurnian hati dan kesederhanaan yang harus dijunjung tinggi dalam menjalani hidup. Dengan demikian, semar mendem adalah simbol dari nilai-nilai luhur Jawa yang mengingatkan kita untuk selalu bijaksana, rendah hati, dan berorientasi pada kebaikan bersama.
4. Tape ketan Sumber: kompas.com/food 	Makanan fermentasi tradisional yang terbuat dari beras ketan yang difermentasi dengan ragi. Proses fermentasi ini mengubah karbohidrat menjadi gula dan alkohol, yang menghasilkan rasa manis sedikit asam dan tekstur yang lengket. Tape ketan biasanya dibungkus	Tape ketan melambangkan kerekatan dan persaudaraan. Teksturnya yang lengket mengisyaratkan eratny hubungan kekeluargaan dan persahabatan. Rasanya yang manis juga sering diartikan sebagai simbol kegembiraan dan kebahagiaan dalam kebersamaan.	Makanan ini melambangkan proses penyucian dan penghormatan kepada leluhur. Sama seperti proses fermentasi yang mengubah beras ketan menjadi makanan baru. Sadranan adalah ritual yang bertujuan untuk membersihkan diri dan jiwa dari hal-hal buruk (makna konotatif dari mabuk/terlena) dan membawa kembali kebaikan (makna konotatif dari rasa manis). Kehadiran tape ketan di acara Sadranan menjadi simbol kerekatan hubungan antara yang hidup dengan leluhur yang telah meninggal, serta menjadi wujud rasa syukur atas

Jenis makanan	Denotasi	Konotasi	Makna Simbolik
	dengan daun pisang atau daun jambu air.		rezeki yang telah diberikan. Selain itu, tape ketan juga melambangkan harapan agar arwah leluhur mendapatkan tempat yang baik di alam sana.
5. Jadah Sumber: kompas.com/food 	Jadah adalah salah satu makanan tradisional yang terbuat dari beras ketan yang ditanak atau dikukus, lalu ditumbuk atau ditumbuk hingga halus. Adonan ketan ini kemudian dicampur dengan parutan kelapa dan dibentuk menjadi lempengan atau potongan-potongan. Jadah memiliki tekstur yang kenyal dan lengket.	Jadah melambangkan ikatan dan persatuan. Teksturnya yang sangat lengket dan menyatu menjadi simbol dari hubungan kekeluargaan yang erat dan tidak terpisahkan. Makanan ini juga melambangkan kemandirian dan kegigihan, karena proses pembuatannya yang membutuhkan tenaga dan ketelatenan. Selain itu, jadah juga sering disajikan sebagai simbol salam perpisahan dan harapan untuk bertemu kembali di lain waktu.	Dalam tradisi Sadranan, jadah memiliki makna simbolik yang mendalam terkait dengan silaturahmi dan penghormatan. Jadah menjadi simbol persatuan antara keluarga dan kerabat yang berkumpul untuk mendoakan para leluhur. Teksturnya yang lengket dan menyatu melambangkan eratnya ikatan kekeluargaan yang tidak boleh putus meskipun terpisah oleh jarak atau waktu. Jadah juga menjadi wujud rasa syukur atas rezeki yang telah diberikan dan sebagai simbol persembahkan kepada leluhur, sebuah harapan agar arwah para leluhur dapat bersatu dengan kebaikan di sisi Tuhan.
6. Ketan kelapa parut Sumber: timenews.co.id/gaya-hidup 	Ketan kelapa parut adalah hidangan yang terbuat dari beras ketan yang dimasak dan disajikan dengan taburan kelapa parut di atasnya. Makanan ini memiliki rasa gurih dan tekstur yang lengket dan lembut. Variasi lain bisa ditambahkan gula merah atau sedikit garam.	Hidangan ini sering melambangkan persatuan dan kerekatan. Tekstur ketan yang lengket menyiratkan ikatan hubungan yang erat dan kuat, sementara kelapa parut mewakili kemakmuran dan kesejahteraan. Kombinasi keduanya menjadi simbol dari hubungan yang harmonis dan penuh berkah. Makanan ini juga bisa merujuk pada sikap gotong-royong dan kebersamaan, karena bahan dan proses pembuatannya yang sering kali melibatkan banyak orang.	Ketan kelapa parut memiliki makna simbolik yang mendalam, terutama terkait dengan persatuan dan penghormatan . Tekstur ketan yang lengket melambangkan eratnya ikatan silaturahmi antara anggota keluarga yang berkumpul untuk mendoakan para leluhur. Kelapa parut yang menutupi ketan menjadi simbol kemakmuran dan keberkahan yang diharapkan dapat menyelimuti kehidupan keluarga dan arwah para leluhur. Dengan menyajikan hidangan ini, masyarakat percaya bahwa mereka memperkuat tali persaudaraan, menghormati jasa leluhur, serta berharap agar kehidupan mereka senantiasa dikaruniai kebersamaan dan rezeki yang melimpah.
7. Wajik Sumber: kompas.com/food 	Kue tradisional ini terbuat dari beras ketan, gula merah atau gula aren, dan santan. Bahan-bahan ini dimasak hingga mengental dan lengket, kemudian dipadatkan dan dipotong-potong. Wajik memiliki tekstur yang kenyal dan rasa yang sangat manis.	Wajik melambangkan ikatan persaudaraan dan kesetiaan. Sifatnya yang lengket dan menyatu menjadi simbol dari hubungan yang erat dan tidak mudah terpisah, terutama dalam konteks pernikahan atau hubungan keluarga. Rasanya yang manis mengisyaratkan harapan akan kehidupan yang harmonis dan penuh kebahagiaan. Wajik sering hadir dalam berbagai upacara adat sebagai simbol komitmen dan janji suci.	Teksturnya yang lengket dan menyatu, wajik melambangkan eratnya ikatan batin antara generasi yang masih hidup dengan para leluhur yang telah berpulang. Rasa manis dari gula merah mencerminkan harapan dan doa agar arwah leluhur mendapatkan ketenangan dan kebahagiaan di alam lain. Dengan menyajikan wajik, masyarakat percaya bahwa mereka tidak hanya menghormati jasa para leluhur, tetapi juga memperkuat tali silaturahmi antar-anggota keluarga yang hadir dalam upacara, menunjukkan bahwa hubungan kekeluargaan sejati tidak akan pernah putus.
8. Ketan hitam	Hidangan manis yang terbuat dari beras ketan hitam yang	Warna hitam pada bubur ketan hitam sering kali melambangkan kedewasaan	Warna hitam pada bubur melambangkan proses duka cita dan keikhlasan dalam melepaskan

Jenis makanan	Denotasi	Konotasi	Makna Simbolik
Sumber: fimela.com/lifestyle 	direbus hingga lembut dan kental. Biasanya disajikan dengan santan dan gula. Warna hitam pekat yang khas berasal dari pigmen alami pada beras ketan hitam itu sendiri.	atau kedalaman. Berbeda dengan bubur putih yang identik dengan kesucian, bubur ketan hitam lebih sering dikaitkan dengan kebijaksanaan dan kedewasaan. Konsistensinya yang kental juga melambangkan ikatan yang kuat dan erat. Bubur ini sering dihidangkan sebagai simbol rasa syukur dan kemanisan hidup yang telah didapat, meskipun harus melalui proses yang panjang, layaknya proses memasak bubur yang membutuhkan waktu.	kepergian leluhur. Bubur ini menjadi simbol dari doa yang mendalam, yang tulus disampaikan kepada arwah para leluhur. Dengan menyajikan bubur ketan hitam, masyarakat percaya bahwa mereka tidak hanya menghormati jasa leluhur, tetapi juga melakukan refleksi diri tentang kehidupan dan kematian, serta menerima takdir dengan hati yang lapang.
9. Lupis Sumber: pastisanian.com 	Kue tradisional ini terbuat dari beras ketan, dibentuk bulat atau segitiga, dan dibungkus dengan daun pisang. Lupis direbus hingga matang dan kenyal. Hidangan ini biasanya disajikan dengan taburan parutan kelapa dan disiram dengan saus gula merah cair.	Teksturnya yang sangat lengket dan padat menyiratkan ikatan hubungan yang erat dan kuat, baik dalam keluarga maupun komunitas. Gula merah yang manis melambangkan keharmonisan dan kebahagiaan, sementara daun pisang pembungkusnya melambangkan kesederhanaan dan kemurnian. Secara keseluruhan, lupis adalah simbol dari kebersamaan dan kenikmatan yang didapat dari hal-hal sederhana.	Lupis memiliki makna simbolik yang mendalam, terutama terkait dengan penyucian dan kerekatan. Lupis menjadi simbol dari ikatan batin yang tak terputus antara yang hidup dengan para leluhur yang telah berpulang, di mana tekstur lengketnya menggambarkan kuatnya tali silaturahmi. Rasa manis dari gula merah melambangkan harapan dan doa agar arwah leluhur mendapatkan ketenangan dan kebahagiaan di alam sana. Penyajian lupis juga merupakan wujud rasa syukur atas rezeki dan anugerah yang telah diberikan oleh Tuhan, serta pengingat bagi mereka yang masih hidup untuk senantiasa menjaga hubungan baik dengan sesama dan menghormati jasa para pendahulu.
10. Getas Sumber: id.wikipedia.com/fo od 	Jajanan tradisional ini yang terbuat dari tepung ketan dan kelapa parut. Adonan ini dibentuk bulat atau lonjong, lalu digoreng. Setelah matang, getas dilapisi dengan gula pasir putih yang telah dimasak hingga mengental, menciptakan lapisan gula yang renyah di luarnya.	Getas melambangkan kemurnian dan kesederhanaan. Lapisan gula putih yang menyelimuti getas sering diartikan sebagai simbol hati yang bersih dan niat yang tulus. Bahannya yang sederhana, yaitu ketan dan kelapa, merepresentasikan kemandirian dan keberkahan dari alam. Secara keseluruhan, getas menjadi simbol dari kebaikan hati, ketulusan, dan kesederhanaan yang dapat membawa kebahagiaan.	Getas memiliki makna simbolik yang mendalam, terutama terkait dengan penghormatan dan kesucian. Lapisan gula putih pada getas melambangkan hati yang bersih dan niat yang tulus saat mendoakan para leluhur. Getas disajikan sebagai simbol persembahan yang murni, sebagai ungkapan rasa syukur atas rezeki yang telah diberikan dan sebagai wujud penghormatan kepada jasa para leluhur.

Jenis makanan	Denotasi	Konotasi	Makna Simbolik
11. Lemper Sumber: resepkoki.id 	Kue yang dibuat dari ketan yang dikukus, diisi dengan suwiran ayam, dan dibungkus dengan daun pisang	Lemper memiliki makna yang lebih kental. Tekstur ketan yang lengket sering kali dikonotasikan dengan makna kelekatan, persatuan, dan persaudaraan yang erat.	Dalam budaya Jawa, nama "lemper" sering dikaitkan dengan filosofi "yen dielem, atimu ojo memper". Artinya, "jika dipuji, hatimu jangan sombong". Menyantap lempet dalam tradisi Sadranan menjadi pengingat bagi setiap individu untuk selalu rendah hati, meskipun memiliki kelebihan. Makna ini sangat relevan dengan Sadranan, di mana setiap orang merendahkan diri dan memohon ampunan untuk leluhur.
12. Lepet Sumber: johorejo.desa.id/filo-sofi-lepet 	Makanan tradisional yang terbuat dari beras ketan dan kacang-kacangan. Dibungkus dengan daun janur muda dan diikat kuat, kemudian direbus hingga matang. Bentuknya yang panjang dan padat adalah ciri khasnya.	Beras ketan melambangkan eratnya tali persaudaraan. Kacang-kacangan menunjukkan keragaman masyarakat yang saling hidup berdampingan. Tali yang kuat menunjukkan persatuan. Daun janur melambangkan harapan akan cahaya kebaikan dan cahaya pengampunan dalam menyambut bulan Ramadan.	Lepet bukan sekadar jenis makanan saja, tetapi juga cerminan dari nilai-nilai kebersamaan, persaudaraan, dan saling memaafkan yang dijunjung tinggi dalam tradisi.
13. Semar mendem Sumber: https://yammi.org/2024/08/26/semar-mendem-khas-yogyakarta/ 	Penamaan ini merujuk pada bentuk fisik jajanan tersebut yang gempal dan berisi, mirip dengan perawakan tokoh pewayangan Semar. Kata <i>mendem</i> (mabuk) di sini tidak diartikan sebagai mabuk minuman, melainkan sebagai kiasan untuk kondisi "ketagihan" atau "kekenyangan" karena rasanya yang sangat lezat, hingga sulit untuk berhenti memakannya.	Semar mendem merujuk pada karakter Semar, tokoh pewayangan yang bijaksana, rendah hati, dan berpihak kepada rakyat. Namun, kata <i>mendem</i> (mabuk) di sini mengarah pada konotasi yang lebih dalam, yaitu mabuk kekuasaan. Jajanan ini menjadi pengingat bagi para pemimpin atau penguasa agar tidak terlena oleh jabatan dan kekuasaan yang dimiliki. Mereka diharapkan tetap bijaksana, rendah hati, dan mengutamakan kepentingan rakyat, layaknya filosofi hidup Semar.	Makanan ini juga melambangkan kemakmuran dan kesejahteraan yang diharapkan dapat dinikmati bersama, serta menjadi cerminan dari kemurnian hati dan kesederhanaan yang harus dijunjung tinggi dalam menjalani hidup. Dengan demikian, semar mendem adalah simbol dari nilai-nilai luhur Jawa yang mengingatkan kita untuk selalu bijaksana, rendah hati, dan berorientasi pada kebaikan bersama.
14. Tape ketan Sumber: kompas.com/food 	Makanan fermentasi tradisional yang terbuat dari beras ketan yang difermentasi dengan ragi. Proses fermentasi ini mengubah karbohidrat menjadi gula dan alkohol, yang menghasilkan rasa manis sedikit asam dan tekstur yang lengket. Tape ketan biasanya dibungkus	Tape ketan melambangkan kerekatan dan persaudaraan. Teksturnya yang lengket mengisyaratkan eratnya hubungan kekeluargaan dan persahabatan. Rasanya yang manis juga sering diartikan sebagai simbol kegembiraan dan kebahagiaan dalam kebersamaan.	Makanan ini melambangkan proses penyucian dan penghormatan kepada leluhur. Sama seperti proses fermentasi yang mengubah beras ketan menjadi makanan baru. Sadranan adalah ritual yang bertujuan untuk membersihkan diri dan jiwa dari hal-hal buruk (makna konotatif dari mabuk/terlena) dan membawa kembali kebaikan (makna konotatif dari rasa manis). Kehadiran tape ketan di acara Sadranan menjadi simbol kerekatan hubungan antara yang hidup dengan leluhur yang telah meninggal, serta menjadi wujud rasa

Jenis makanan	Denotasi	Konotasi	Makna Simbolik
	dengan daun pisang atau daun jambu air.		syukur atas rezeki yang telah diberikan. Selain itu, tape ketan juga melambangkan harapan agar arwah leluhur mendapatkan tempat yang baik di alam sana.
15. Jadah Sumber: kompas.com/food 	Jadah adalah salah satu makanan tradisional yang terbuat dari beras ketan yang ditanak atau dikukus, lalu ditumbuk atau ditumbuk hingga halus. Adonan ketan ini kemudian dicampur dengan parutan kelapa dan dibentuk menjadi lempengan atau potongan-potongan. Jadah memiliki tekstur yang kenyal dan lengket.	Jadah melambangkan ikatan dan persatuan. Teksturnya yang sangat lengket dan menyatu menjadi simbol dari hubungan kekeluargaan yang erat dan tidak terpisahkan. Makanan ini juga melambangkan kemandirian dan kegigihan, karena proses pembuatannya yang membutuhkan tenaga dan ketelatenan. Selain itu, jadah juga sering disajikan sebagai simbol salam perpisahan dan harapan untuk bertemu kembali di lain waktu.	Dalam tradisi Sadranan, jadah memiliki makna simbolik yang mendalam terkait dengan silaturahmi dan penghormatan. Jadah menjadi simbol persatuan antara keluarga dan kerabat yang berkumpul untuk mendoakan para leluhur. Teksturnya yang lengket dan menyatu melambangkan eratnya ikatan kekeluargaan yang tidak boleh putus meskipun terpisah oleh jarak atau waktu. Jadah juga menjadi wujud rasa syukur atas rezeki yang telah diberikan dan sebagai simbol persembahan kepada leluhur, sebuah harapan agar arwah para leluhur dapat bersatu dengan kebaikan di sisi Tuhan.
16. Ketan kelapa parut Sumber: timenews.co.id/gaya-hidup 	Ketan kelapa parut adalah hidangan yang terbuat dari beras ketan yang dimasak dan disajikan dengan taburan kelapa parut di atasnya. Makanan ini memiliki rasa gurih dan tekstur yang lengket dan lembut. Variasi lain bisa ditambahkan gula merah atau sedikit garam.	Hidangan ini sering melambangkan persatuan dan kerekatan. Tekstur ketan yang lengket menyiratkan ikatan hubungan yang erat dan kuat, sementara kelapa parut mewakili kemakmuran dan kesejahteraan. Kombinasi keduanya menjadi simbol dari hubungan yang harmonis dan penuh berkah. Makanan ini juga bisa merujuk pada sikap gotong-royong dan kebersamaan, karena bahan dan proses pembuatannya yang sering kali melibatkan banyak orang.	Ketan kelapa parut memiliki makna simbolik yang mendalam, terutama terkait dengan persatuan dan penghormatan . Tekstur ketan yang lengket melambangkan eratnya ikatan silaturahmi antara anggota keluarga yang berkumpul untuk mendoakan para leluhur. Kelapa parut yang menutupi ketan menjadi simbol kemakmuran dan keberkahan yang diharapkan dapat menyelubungi kehidupan keluarga dan arwah para leluhur. Dengan menyajikan hidangan ini, masyarakat percaya bahwa mereka memperkuat tali persaudaraan, menghormati jasa leluhur, serta berharap agar kehidupan mereka senantiasa dikaruniai kebersamaan dan rezeki yang melimpah.
17. Wajik Sumber: kompas.com/food 	Kue tradisional ini terbuat dari beras ketan, gula merah atau gula aren, dan santan. Bahan-bahan ini dimasak hingga mengental dan lengket, kemudian dipadatkan dan dipotong-potong. Wajik memiliki tekstur yang kenyal dan rasa yang sangat manis.	Wajik melambangkan ikatan persaudaraan dan kesetiaan. Sifatnya yang lengket dan menyatu menjadi simbol dari hubungan yang erat dan tidak mudah terpisah, terutama dalam konteks pernikahan atau hubungan keluarga. Rasanya yang manis mengisyaratkan harapan akan kehidupan yang harmonis dan penuh kebahagiaan. Wajik sering hadir dalam berbagai upacara adat sebagai simbol komitmen dan janji suci.	Teksturnya yang lengket dan menyatu, wajik melambangkan eratnya ikatan batin antara generasi yang masih hidup dengan para leluhur yang telah berpulang. Rasa manis dari gula merah mencerminkan harapan dan doa agar arwah leluhur mendapatkan ketenangan dan kebahagiaan di alam lain. Dengan menyajikan wajik, masyarakat percaya bahwa mereka tidak hanya menghormati jasa para leluhur, tetapi juga memperkuat tali silaturahmi antar-anggota keluarga yang hadir dalam upacara, menunjukkan bahwa hubungan kekeluargaan sejati tidak akan pernah putus.
18. Ketan hitam	Hidangan manis yang terbuat dari beras	Warna hitam pada bubur ketan hitam sering kali	Warna hitam pada bubur melambangkan proses duka cita dan

Jenis makanan	Denotasi	Konotasi	Makna Simbolik
Sumber: fimela.com/lifestyle 	ketan hitam yang direbus hingga lembut dan kental. Biasanya disajikan dengan santan dan gula. Warna hitam pekat yang khas berasal dari pigmen alami pada beras ketan hitam itu sendiri.	melambangkan kedewasaan atau kedalaman. Berbeda dengan bubur putih yang identik dengan kesucian, bubur ketan hitam lebih sering dikaitkan dengan kebijaksanaan dan kedewasaan. Konsistensinya yang kental juga melambangkan ikatan yang kuat dan erat. Bubur ini sering dihidangkan sebagai simbol rasa syukur dan kemanisan hidup yang telah didapat, meskipun harus melalui proses yang panjang, layaknya proses memasak bubur yang membutuhkan waktu.	keikhlasan dalam melepaskan kepergian leluhur. Bubur ini menjadi simbol dari doa yang mendalam, yang tulus disampaikan kepada arwah para leluhur. Dengan menyajikan bubur ketan hitam, masyarakat percaya bahwa mereka tidak hanya menghormati jasa leluhur, tetapi juga melakukan refleksi diri tentang kehidupan dan kematian, serta menerima takdir dengan hati yang lapang.
19. Lupis Sumber: pastisaniania.com 	Kue tradisional ini terbuat dari beras ketan, dibentuk bulat atau segitiga, dan dibungkus dengan daun pisang. Lupis direbus hingga matang dan kenyal. Hidangan ini biasanya disajikan dengan taburan parutan kelapa dan disiram dengan saus gula merah cair.	Teksturnya yang sangat lengket dan padat menyiratkan ikatan hubungan yang erat dan kuat, baik dalam keluarga maupun komunitas. Gula merah yang manis melambangkan keharmonisan dan kebahagiaan, sementara daun pisang pembungkusnya melambangkan kesederhanaan dan kemurnian. Secara keseluruhan, lupis adalah simbol dari kebersamaan dan kenikmatan yang didapat dari hal-hal sederhana.	Lupis memiliki makna simbolik yang mendalam, terutama terkait dengan penyucian dan kerekatan. Lupis menjadi simbol dari ikatan batin yang tak terputus antara yang hidup dengan para leluhur yang telah berpulang, di mana tekstur lengketnya menggambarkan kuatnya tali silaturahmi. Rasa manis dari gula merah melambangkan harapan dan doa agar arwah leluhur mendapatkan ketenangan dan kebahagiaan di alam sana. Penyajian lupis juga merupakan wujud rasa syukur atas rezeki dan anugerah yang telah diberikan oleh Tuhan, serta pengingat bagi mereka yang masih hidup untuk senantiasa menjaga hubungan baik dengan sesama dan menghormati jasa para pendahulu.
20. Getas Sumber: id.wikipedia.com/food 	Jajanan tradisional ini yang terbuat dari tepung ketan dan kelapa parut. Adonan ini dibentuk bulat atau lonjong, lalu digoreng. Setelah matang, getas dilapisi dengan gula pasir putih yang telah dimasak hingga mengental, menciptakan lapisan gula yang renyah di luarnya.	Getas melambangkan kemurnian dan kesederhanaan. Lapisan gula putih yang menyelimuti getas sering diartikan sebagai simbol hati yang bersih dan niat yang tulus. Bahannya yang sederhana, yaitu ketan dan kelapa, merepresentasikan kemandirian dan keberkahan dari alam. Secara keseluruhan, getas menjadi simbol dari kebaikan hati, ketulusan, dan kesederhanaan yang dapat membawa kebahagiaan.	Getas memiliki makna simbolik yang mendalam, terutama terkait dengan penghormatan dan kesucian. Lapisan gula putih pada getas melambangkan hati yang bersih dan niat yang tulus saat mendoakan para leluhur. Getas disajikan sebagai simbol persembahan yang murni, sebagai ungkapan rasa syukur atas rezeki yang telah diberikan dan sebagai wujud penghormatan kepada jasa para leluhur.

Simpulan

Beberapa jenis olahan dengan bahan baku ketan yang disajikan dalam upacara tradisi sadranan sangat variatif. Diantaranya ialah (1) lempur, (2) lepet, (3) semar mendem, (4) tape ketan, (5) jadah, (6) ketan kelapa parut, (7) wajik, (8) bubur ketan hitam, (9) lupis, (10) getas. Cara pengolahannya menggunakan 4 metode yaitu rebus, goreng, kukus, dan fermentasi. Berdasarkan hasil wawancara kepada perangkat desa, tokoh masyarakat, dan juga pelaku budaya dapat disimpulkan bahwa penggunaan bahan baku ketan bukan sekadar pilihan bahan pangan, melainkan cerminan dari makna yang mendalam.

Ketan memiliki tekstur yang lengket dan erat, melambangkan tali persaudaraan yang kuat dan tak terpisahkan di antara masyarakat. Lebih dari itu, sajian berbahan dasar ketan adalah bentuk penghormatan tertinggi kepada leluhur, menunjukkan bahwa meskipun harganya tergolong mahal dibandingkan bahan lainnya, masyarakat rela berkorban demi mempersembahkan yang terbaik. Pengorbanan ini tak hanya menunjukkan rasa bakti yang tulus, tetapi juga memperkuat ikatan spiritual dengan akar budaya dan leluhur mereka, memastikan nilai-nilai luhur tetap terjaga dari generasi ke generasi.

Referensi

- Ani, Rostiyati. dkk, 1995, Fungsi Upacara Tradisional, Bagi Masyarakat Pendukungnya Masa Kini. Yogyakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Barthes, Roland. 1967. *Elements of Semiology*. Translated by Annette Lavers, Hill and Wang.
- Chaer, Abdul. (2012). *Linguistik Umum*. Jakarta: Rineka Cipta
- Geertz, Clifford. 1982. *Penganut Agama Jawa*. Jakarta: Pustaka Obor,
- Gilleisole. 2001. *Psikologi Umum*. Bandung: Bumi Aksara.
- Hoed, Benny H. (2011). *Semiotik & Dinamika Sosial Budaya*. Jakarta: Komunitas Bambu.
- Ketaren, Indra. 2017. *Gastronomi Upaboga Indonesia*. IGA Press. Jakarta.
- Kevinia, C., Aulia, S., & Astari, T. (2022). Analisis Teori Semiotika Roland Barthes Dalam Film *Miracle in Cell No. 7* Versi Indonesia. *COMMUSTY Journal of Communication Studies and Society*, 1(2), 38-43.
- Khasanah, Latifah. 2021. Penelitian Kualitatif: Teknik Analisis Data Deskriptif. Dilansir melalui link <https://dqlab.id/penelitian-kualitatif-teknik-analisis-data-deskriptif>
- Koentjaraningrat. Pengantar Ilmu Antropologi. Jakarta: Rineka Cipta, 2009.
- Krisnadi, A. R. (2018, September). Gastronomi makanan Betawi sebagai salah satu identitas budaya daerah. In the National Conference of Creative Industry.
- Marzuki, I. N., Othman, N. A., Fauzi, N. A. M., & Som, S. M. (2024). Eksplorasi Gastronomi Kelantan Melalui Rekaan Tipografi Digital: (Exploration Of Kelantan Gastronomy Through Digital Typography Design). *ASIAN JOURNAL OF ENVIRONMENT, HISTORY AND HERITAGE*, 8(Special Issues).
- Pitaloka, D. (2024). Fungsi Tradisi Nyadran di Desa Bumi Arum Majasto: Teori William. R. Bascom. *DIWANGKARA: Jurnal Pendidikan, Bahasa, Sastra Dan Budaya Jawa*, 4(1).
- Pujileksono, Sugeng. Penelitian (2015). *Metode Komunikasi: Kualitatif*. Malang: Kelompok Intrans Publishing.
- Rahman, M. G. (2012). Tradisi Molonthalo di Gorontalo. *Al-Ulum*, 12(2), 437-456.
- Soekanto, Soerjono. 1986. *Sosiologi: Suatu Pengantar*. Jakarta: Rajawali Press.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.

- Sulistyawati, A. (2020, December). Berbagai Makna Sate Pada Upakara Umat Hindu di Bali. In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management* (Vol. 3, No. 2, pp. 65-80).
- Rorong, M. J., & Suci, D. (2019). Representasi Makna Feminisme Pada Sampul Majalah Vogue Versi Arabia Edisi Juni 2018 (Analisis Semiotika dengan Perspektif Roland Barthes). *SEMIOTIKA, Jurnal Komunikasi*, 13(2). DOI: <http://dx.doi.org/10.30813/s:jk.v13i2.1946.g1588>.
- Widiastuti, A., dkk. (2020). Analisis Semiotika Meme 'Profesi yang Tidak Dapat Work from Home' Selama Pandemi Covid-19. *SEMIOTIKA: Jurnal Komunikasi*, 14(1). DOI: <http://dx.doi.org/10.30813/s:jk.v14i1.2193.g1774>