

TUMPENG SEBAGAI SIMBOL: TINJUAN ETNOLINGUISTIK MAKNA MAKANAN PADA TRADISI BARITAN DI DATARAN TINGGI DIENG

Tumpeng as a Symbol: Ethnolinguistic Review of the Meaning of Food in the Baritan Tradition in the Dieng Plateau

Sarwiji Suwandi, Titi Setiyoningsih*, Chafit Ulya, Ari Suryawati Secio Chaesar, Eko Setyawan, Sugit Zulianto

Universitas Sebelas Maret

Jalan Ir. Sutami 36 Kentingan, Jebres, Surakarta, Jawa Tengah, Indonesia 57126

Pos-el: sarwijiswan@staff.uns.ac.id, setiyoningsih.2812@staff.uns.ac.id

Abstrak

Masyarakat Jawa menggunakan makanan dalam berbagai ritual tradisi sebagai simbol yang merepresentasikan makna dan filosofi tertentu salah satunya yakni Tumpeng dan digunakan pada tradisi Baritan oleh masyarakat di Jawa. Penelitian ini bertujuan untuk mengungkap makna makanan berupa tumpeng pada tradisi Baritan yang dilakukan oleh masyarakat di Dataran Tinggi Dieng, Jawa Tengah. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode etnolinguistik untuk mengkaji dan menjabarkan makna makanan. Data dan sumber data berupa makanan yang digunakan dalam tradisi yang digelar. Teknik pengumpulan data melalui observasi lapangan, wawancara, serta dokumentasi. Data dianalisis dengan analisis segitiga makna guna menguraikan simbol melalui tahapan pemahaman konsep, tanda, dan petanda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa makanan yang digunakan pada tradisi Baritan oleh masyarakat Dataran Tinggi Dieng meliputi tumpeng dengan beragam warna khusus yang memiliki pemaknaan dan unsur filosofis yang juga beragam bentuknya disertai dengan makanan pelengkap seperti ayam ingkung dan apem. Penggunaan makanan tersebut memiliki makna dan memiliki nilai filosofis berupa ungkapan rasa syukur pada Tuhan, harapan akan rezeki yang melimpah dari alam, serta permohonan maaf pada Tuhan dan juga sesama manusia. Tradisi Baritan di Dataran Tinggi Dieng memiliki makna memperkuat hubungan antara sesama manusia, manusia dengan alam, manusia dengan leluhur, dan hubungan manusia dengan Tuhan. Dengan demikian, makanan khususnya tumpeng tidak hanya dimanfaatkan untuk tradisi, tetapi juga memiliki makna dan filosofi mendalam sehingga merepresentasikan keyakinan masyarakat.

Kata-kata kunci: baritan, dataran tinggi dieng, etnolinguistik, makna makanan, tumpeng

Abstract

Javanese people use food in various traditional rituals as symbols that represent certain meanings and philosophies, one of which is Tumpeng and is used in the Baritan tradition by people in Java. This research aims to reveal the meaning of food in the form of tumpeng in the Baritan tradition practiced by people in the Dieng Plateau, Central Java. This research uses a qualitative approach with ethnolinguistic methods to study and explain the meaning of food. Data and data sources include food used in the traditions held. Data collection techniques through field observations, interviews and documentation. The data was analyzed using meaning triangle analysis to decipher symbols through the stages of understanding concepts, signs and signifiers. The results of the research show that the food used in the Baritan tradition by the people of the Dieng Plateau includes tumpeng with various special colors which have meanings and philosophical elements which also come in various shapes accompanied by complementary foods such as ingkung chicken and apem. The use of this food has meaning and has philosophical value in the form of expressing gratitude to God, hope for abundant sustenance from nature, and apologizing to God and fellow humans. The Baritan tradition in the Dieng Plateau has the meaning of strengthening the relationship between humans, humans and nature, humans and their ancestors, and the relationship between humans and God. Thus, food, especially tumpeng, is

not only used for tradition, but also has deep meaning and philosophy so that it represents people's beliefs.

Keywords: baritan, dieng plateau, ethnolinguistics, meaning of food, tumpeng

Informasi Artikel

Naskah Diterima XXXX	Naskah Direvisi akhir XXXX	Naskah Disetujui XXXX
-------------------------	-------------------------------	--------------------------

Cara Mengutip

Suwandi, Sarwiji., dkk. (2025). Tumpeng sebagai Simbol: Tinjauan Etnolinguistik Makna Makanan Pada Tradisi Baritan di Dataran Tinggi Dieng. *Aksara*. 37(2). 395-410. doi: <http://dx.doi.org/10.29255/aksara.v37i2.4909.395-410>

PENDAHULUAN

Masyarakat Jawa menggunakan berbagai makanan dalam berbagai tradisi sehingga perlu dikaji secara mendalam untuk mengetahui makna yang terkandung di dalamnya. Dalam tradisi yang digelar, sesaji makanan juga biasa disebut sebagai *ubo rampe* yang berisi tumpeng, sayuran, lauk-pauk, dan lainnya yang bersumber pada keanekaragaman hayati dan hewani yang ada di sekitar masyarakat yang juga melambangkan hubungan antara manusia, alam, Tuhan, dan leluhur (Adinugraha et al., 2024). Ritual yang dilakukan masyarakat menjadi sebuah tradisi yang dipertahankan dengan memungkinkan adanya elaborasi budaya dan tradisi sehingga membentuk sebuah persinggungan yang mengikat dan dilakukan turun-temurun (Fajarwati & Kurnia, 2021). Selain itu, dalam tradisi yang digelar, dapat mempertahankan karakteristik dan keotentikan makanan tradisional yang diwariskan antargenerasi (Atrinawati, 2019).

Keterkaitan antara gastronomi dengan budaya masyarakat sangatlah kuat dengan beragam karakteristik di tiap-tiap wilayah (Rojas-Rivas et al., 2021). Keterkaitan ini menunjukkan potensi makanan yang dapat menguatkan identitas budaya dengan pemaknaan mendalam di masa mendatang (Yıkmiş et al., 2024). Pengetahuan tentang gastronomi ini sangat penting dipahami oleh masyarakat karena merupakan bentuk pengetahuan yang empiris antara pengetahuan dan praktik budaya, khususnya dalam penguasaan pengetahuan dan budaya tradisi pangan lokal (Koerich & Müller, 2022).

Makanan sebagai sebuah simbol sudah dikenal sejak zaman dahulu dan beberpa di antaranya direpresentasikan pada Kakawin Bharatayuddha (Jákl, 2015). Dalam Serat Centhini, Serat Goendandriya, Serat Wilujengan, dan beberapa Serat lainnya menunjukkan bahwa makanan telah membentuk tradisi masyarakat Jawa yang mencerminkan fungsi sosial dan menggambarkan ekspresi perilaku masyarakat (Pudjastawa, 2020). Interpretasi tentang makanan juga tersebar dalam folklore cerita rakyat masyarakat Jawa yang mengeksplorasi hasil alam (Sudardi et al., 2016). Makanan yang menjadi simbol dalam tradisi masyarakat Jawa tak lepas dari pengaruh persebaran Islam oleh Sunan Kalijaga yang melambangkan permohonan maaf bagi Tuhan dan sesama manusia (Rianti et al., 2018).

Variasi kuliner yang digunakan dalam tradisi ritual di Gunung Kidul seperti *rasulan*, *gumregan*, dan ritual lain selalu mencerminkan pengetahuan ekologi lokal dengan mendukung keanekaragaman hayati (Sulistiyowati et al., 2022). Selain itu, terdapat pula tradisi lain yang juga menggunakan makanan sebagai sesaji sehingga membentuk suatu pemaknaan dan simbol-simbol yang perlu ditelusuri dan dikaji lebih mendalam. Situasi tertentu mendorong individu atau kelompok membentuk suatu proses komunikasi agar makanan lokal dapat diterima secara luas (Mayopu, 2021).

Makanan lokal memiliki daya tarik dan nilai simbol sehingga membentuk suatu wawasan dan pengalaman baru yang mendorong masyarakat luas untuk mencoba dan memahami secara detail (Ibrahim et al., 2025). Makanan lokal juga memperkaya pengetahuan dan memperkuat

identitas daerah (Recuero-Virto & Valilla Arróspide, 2024). Berbagai bahan makanan lokal merepresentasikan bentang alam yang ada di sekitar masyarakat sehingga memiliki kedekatan secara parsial antara manusia dan alam serta berdampak pada keberlanjutan lingkungan dan budaya (Wani et al., 2024).

Pengetahuan tradisional perlu dilestarikan guna membangun hubungan ekologis dan membentuk suatu hubungan budaya sehingga dapat bertahan lama serta mampu beradaptasi dengan perkembangan zaman (Delfi et al., 2025). Selain itu, makanan juga telah menjadi representasi masyarakat yang terkonsep secara rinci sehingga memiliki makna yang mewakili budaya, simbol, dan diturunkan pada generasi berikutnya (Nirmala, 2018). Makanan yang disajikan merupakan produk masyarakat lokal dengan pertimbangan hasil bumi daerah tinggal serta dielaborasi dengan unsur keberagaman dan keberlanjutan (Harmayani et al., 2019). Di Maron, Wonosobo, Baritan merepresentasikan nilai-nilai Islam dan merupakan perwujudan rasa syukur, menjalin silaturahmi, gotong-royong, serta sebagai upaya menjaga keberlanjutan lingkungan (Amin & El Syam, 2025).

Tradisi Baritan yang dilaksanakan masyarakat di Pegunungan Dieng juga menggunakan berbagai jenis makanan sebagai sesaji sehingga perlu diteliti secara mendalam karena memiliki makna-makna tertentu. Hal ini tak bisa dilepaskan karena tradisi yang diciptakan dan dilaksanakan akan cenderung mengikuti kebiasaan masyarakat termasuk dipengaruhi oleh bentang alam dan lingkungan (Purwani et al., 2022). Dengan demikian, penelitian ini sangat penting dilakukan dan bertujuan untuk mengungkap makna makanan secara etnolinguistik yang merepresentasikan simbol-simbol tertentu dalam tradisi Baritan. Hal ini dikarenakan simbol budaya dan bahasa terikat dalam suatu pemaknaan etnolinguistik yang berkaitan dengan sistem nilai, kepercayaan, serta pandangan masyarakat (Kaplan, 2019).

Penelitian ini relevan dengan hasil temuan dari Chaesar et al. (2025) yang mendeskripsikan bahwa tradisi Nyadran di Demangan, Temanggung, merepresentasikan nilai kearifan lokal yang melekat di masyarakat yang direfleksikan dalam bentuk menyeimbangkan kehidupan dengan spiritualitas, menjalin hubungan sosial, dan mempertahankan budaya. Sementara penelitian Solihin et al. (2024) menunjukkan bahwa masyarakat Desa Winong, Kendal, memaknai tradisi Baritan sebagai representasi rasa syukur kepada Allah SWT dan juga memanfaatkannya sebagai ajang merekatkan tali silaturahmi melalui ritual-ritual bernapaskan Islam yang diimplementasikan sebagai penguat identitas masyarakat. Hal ini juga tercermin dalam penelitian Hanik et al. (2022) mengungkap tradisi Baritan yang digelar di Wonodadi, Blitar, mendorong hubungan ekospiritual dan mempererat hubungan antarsesama masyarakat dan kesadaran akan hubungan dengan Tuhan.

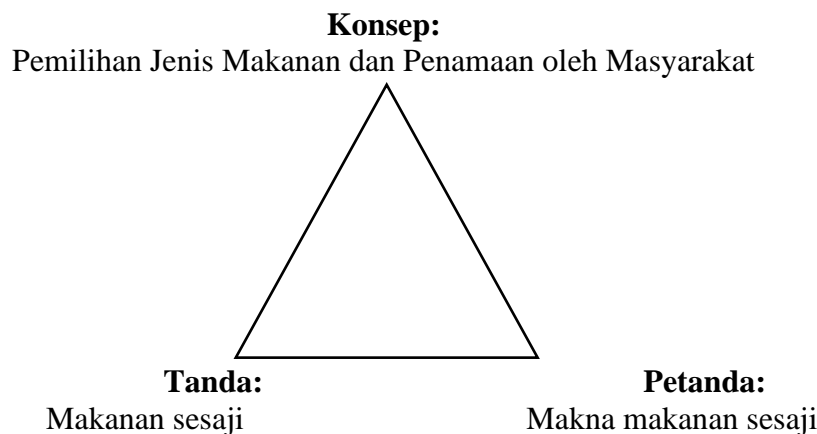
Akan tetapi, berdasarkan hasil penelitian yang relevan tersebut, belum secara spesifik mengkaji mengenai makna makanan khususnya tumpeng sebagai simbol dan merepresentasikan tradisi masyarakat. Dengan demikian, penelitian ini bertujuan mendeskripsikan makna makanan pada tradisi Baritan masyarakat Dataran Tinggi Dieng, Jawa Tengah, yang berupa simbol yang tersembunyi di balik pemilihan jenis makanan dan penamaan yang digunakan masyarakat. Kajian ini sangat penting karena meneliti secara pengetahuan mendalam masyarakat Dataran Tinggi Dieng memaknai makanan tradisi Baritan serta nilai budaya melalui praktik kebahasaan yang terintegrasi dengan spiritualitas masyarakat.

Penelitian ini berkontribusi pada kekayaan penelitian khususnya penelitian etnolinguistik karena mengkaji secara mendalam makna makanan dalam upacara tradisi Baritan khususnya yang digelar di Dataran Tinggi Dieng. Dengan demikian, penelitian ini memperkaya pemaknaan makna makanan yang belum dikaji oleh peneliti lain pada tradisi Baritan. Urgensi penelitian ini berkaitan dengan pentingnya pemahaman mengenai makna simbolis secara komprehensif berdasarkan pendekatan ilmiah dan data empiris dalam tradisi Baritan agar eksistensinya dipertahankan.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode etnografi untuk menguraikan makna dari simbol-simbol makanan dalam tradisi Baritan yang digelar di Dataran Tinggi Dieng, Jawa Tengah. Data dikumpulkan melalui observasi lapangan saat tradisi Baritan dilaksanakan, wawancara pada sesepuh desa, serta mendokumentasikan secara langsung makanan yang digunakan sebagai sesaji. Metode ini diterapkan karena mendorong adanya interaksi dan pengamatan langsung berkaitan dengan aktivitas kebudayaan masyarakat sehingga diperoleh data yang detail (Mahsun, 2007, pp. 92-93 & 104). Dengan demikian, penelitian dengan pendekatan etnografi ini berkaitan erat dengan observasi partisipatif secara langsung (Spradley, 2007).

Analisis data penelitian ini menggunakan metode antropologi etnografi guna mendapatkan data yang sebenarnya dari tradisi masyarakat dan mencerminkan realitas di tempat berlangsungnya kebudayaan asli (Simova et al., n.d.). Metode analisis data etnografi yang diterapkan didasarkan pada pengetahuan dan pemahaman masyarakat setempat dan dikembangkan dengan berbagai literatur penunjang (Ahimsa-Putra, 1985). Secara spesifik, peneliti menggunakan segitiga makna yang dipaparkan Lyons (1977, pp. 96-97) yang berupa konsep, tanda, dan petanda untuk mengkaji secara spesifik makna makanan dari simbol yang terdapat pada makanan di tradisi Baritan di Dataran Tinggi Dieng, Jawa Tengah.



Gambar 1. Segitiga makna (Lyons, 1977)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Makna Tumpeng dengan Varian Warna Khusus

Tradisi Baritan yang dilaksanakan di Dataran Tinggi Dieng, Jawa Tengah memiliki ciri khas unik yang membedakan dengan tradisi Baritan di tempat lain yakni variasi ragam tumpeng yang beraneka warna. Hal ini bukan semata dibuat begitu saja, tetapi memiliki makna tertentu dan merepresentasikan harapan masyarakat yang terlibat dalam tradisi tersebut. Masyarakat secara harfiah menyebut nama tumpeng sesuai dengan warna yang ada sehingga membentuk suatu nama *Tumpeng + Warna*. Ada pun keseluruhan makna dipaparkan secara mendalam dalam analisis penelitian berikut.



Gambar 2. Tumpeng Kuning



Gambar 3. Tumpeng Putih

Warna tumpeng pertama yakni *Tumpeng Kuning*. Tumpeng ini merupakan tumpeng populer dan sering digunakan oleh masyarakat Jawa dalam berbagai kegiatan tradisi dan ritual. Tumpeng ini ketika sudah dibagikan akan bergeser nama menjadi *nasi kuning*. Menurut masyarakat di Dataran Tinggi Dieng, warna kuning pada tumpeng ini melambangkan emas atau kekayaan yang diharapkan oleh masyarakat setempat. Selain itu, *tumpeng kuning* ini juga melambangkan kemakmuran dan harapan akan kejayaan di masa mendatang dengan melimpahnya rezeki.

Selain *tumpeng kuning*, tumpeng lain yang populer di kalangan masyarakat Jawa adalah *tumpeng berwarna putih*. Menurut informan, tumpeng ini bermakna suci dan melambangkan kebersihan hati masyarakat yang mengikuti gelaran tradisi Baritan. Hal ini menunjukkan bahwa kedatangan dan keterlibatan masyarakat dalam tradisi adalah membersihkan segala hal negatif dalam hati dan berharap pada kesucian diri di kemudian hari.

Dalam kebudayaan *Kebo-keboan* di Banyuwangi, *tumpeng kuning* dan *tumpeng putih* menyimbolkan puncak tertinggi kehidupan yakni menggambarkan hubungan manusia dengan Tuhan dengan harapan lebih mendekatkan diri dan menyerahkan hidup pada Sang Pencipta alam semesta (Pribadi et al., 2021). Masyarakat Baduy Luar, Banten, menggunakan tumpeng, secara spesifik disebut *congcot*, dalam berbagai ritual seperti halnya dalam ritual kelahiran hingga kematian yang merupakan penggambaran ungkapan rasa syukur dan simbol khidmat pada Sang Pencipta (Krisnadi et al., 2024). Makna filosofis tumpeng merupakan wujud rasa syukur, kerukunan dan kebersamaan yang digunakan sebagai sarana ungkapan rasa syukur kepada Tuhan dan menyatukan masyarakat yang juga merepresentasikan kesejahteraan masyarakat karena dibuat dari beras dan bersumber dari padi yang ditanam di alam sekitar (Surya et al., 2025).



Gambar 4. *Tumpeng Abang*
(*Tumpeng Merah*)



Gambar 5. *Tumpeng Ireng*
(*Tumpeng Hitam*)



Gambar 6. *Tumpeng Ijo*
(*Tumpeng Hijau*)

Keunikan dalam tradisi Baritan di Dataran Tinggi Dieng adalah penggunaan tumpeng dengan warna merah, hitam, dan hijau. Masyarakat menamai berdasarkan nama tetapi disebut dalam bahasa Jawa yakni *abang*, *ireng*, dan *ijo*. Tumpeng dengan warna ini jarang dijumpai di tempat lain sehingga tidak sepopuler *tumpeng kuning* dan *tumpeng putih*. Warna ini adalah variasi yang dibuat oleh masyarakat Dataran Tinggi Dieng dengan tiap-tiap filosofi yang melingkupi.

Tumpeng abang melambangkan semangat, keberanian, dan menggambarkan api semangat kehidupan masyarakat. *Tumpeng merah* memberikan makna bahwa dalam kehidupan, manusia harus berjuang sekuat tenaga dan berani menghadapi tantangan. Sementara *tumpeng ireng* merepresentasikan kemakmuran, rasa syukur, dan permohonan berkah. Warna hitam merupakan simbol dari tanah yang berada di Dataran Tinggi Dieng. Hal ini pula yang mendasari masyarakat menggunakan warna hitam pada tumpeng karena berharap berkah seperti halnya tanah Dieng yang telah menghidupi mereka. Hal ini selaras dengan *tumpeng ijo* yang tak lain

memiliki makna gambaran kehidupan sekitar agar memperoleh kesuburan, keseimbangan dalam hidup, dan merepresentasikan kekuatan alam. Makna ini tak lepas dari kehidupan masyarakat yang bergantung pada alam sekitar.

Pemilihan tumpeng ini memiliki perbedaan yang mencolok dengan penggunaan dan makna tumpeng pada tradisi Baritan di Asemdayong karena hanya menggunakan tumpeng sego golong, tumpeng damar murup, tumpeng kuning, serta tumpeng putih disertai lauk dan sayuran sebagai wujud kemakmuran dan kesejahteraan yang diberikan Tuhan melalui hasil bumi dan alam sekitar (Suwandi et al., 2025). Meski begitu, secara detail, tumpeng adalah bagian integral yang tak bisa dilepaskan dari upacara adat yang digelar di Jawa dan memiliki variasi bentuk, warna, dan pelengkap yang menjadi simbol hubungan antara manusia dengan Tuhan, kesejahteraan masyarakat, dan rezeki yang berlimpah (Jati, 2014).

Ragam makanan yang digunakan sebagai sesaji dalam tradisi masyarakat Indonesia membentuk nilai sosiokultur yang kuat dan salah satu yang menonjol dalam hal tersebut direpresentasikan dengan simbol tumpeng sebagai lambang kesucian dan ucapan syukur atas berlimpahnya rezeki (S. Wijaya, 2019). Tumpeng dengan beragam warna masing-masing menjadi simbol dan memiliki warna yang berbeda. Pemaknaan ini didasarkan pada pengetahuan dan harapan masyarakat sehingga diimplementasikan dalam bentuk tumpeng beraneka warna.

Makna Tumpeng dengan Bentuk dan Pelengkap Tertentu

Penggunaan tumpeng oleh masyarakat Dataran Tinggi Dieng dalam tradisi Baritan yang digelar juga menggunakan bentuk dan pelengkap tertentu. Masyarakat membentuk tumpeng dengan berbagai bentuk dan juga menjadi simbol dengan makna yang beragam. Hal ini menjadikan makanan syarat akan simbol dan makna filosofis pada ritual yang digelar.



Gambar 7. Tumpeng Golong



Gambar 8. Tumpeng Kalung

Bentuk variasi yang dibuat meliputi *tumpeng golong* dan *tumpeng kalung* yang merepresentasikan aktualisasi nilai Islam dan menggambarkan persaudaraan dan harapan untuk menghindari hal buruk. *Tumpeng golong* yang dikepalkan membentuk bulatan menggambarkan bahwa setiap manusia harus membaur dengan masyarakat dan hidup berdampingan dengan sesama. Sementara *tumpeng kalung* menandakan upaya mengikat hal buruk pada diri manusia atau hal yang kurang baik pada diri seseorang sehingga perlu untuk diredam, salah satunya adalah hawa nafsu.

Tumpeng yang memiliki filosofi keterhubungan kehidupan manusia dengan Tuhan juga menggambarkan ikatan yang kuat dalam menjaga hal-hal buruk dan juga dorongan untuk menjaga kebersamaan antarsesama manusia (Kautsari, 2024). Hal ini tak bisa dilepaskan pada tradisi masyarakat Jawa yang mengedepankan nilai kebersamaan, menghormati leluhur dan mensyukuri nikmat yang diberikan Tuhan (Mazid et al., 2024).

Hampir dalam semua tradisi adat yang menggunakan makanan di Surakarta, Jawa Tengah selalu menggunakan nasi tumpeng sebagai bagian utamanya dan dilengkapi dengan beragam hasil bumi khususnya tumbuhan, mulai dari daun, buah, bunga, batang, hingga biji (Mukarromah et al., 2024). Tumpeng digunakan dalam berbagai tradisi karena menjaga hubungan manusia dengan Tuhan dan mendorong budaya lokal yang berakar pada tradisi keanekaragaman hayati yang ada di sekitar (Candraningtyas et al., 2025). Hal ini menguatkan bahwa makanan yang digunakan dalam tradisi ritual tertentu memuat makna filosofi yang ditanamkan oleh masyarakat dan dapat dimaknai secara harfiah.



Gambar 9. Tumpeng Robyong



Gambar 10. Tumpeng Panggang (Ingkung)

Dalam tumpeng, umumnya disertai dengan makanan pelengkap lainnya. Hal ini pula yang diterapkan masyarakat Dataran Tinggi Dieng pada tradisi Baritan yang dilaksanakan. Akan tetapi, keunikan tampak pada pelengkap yang digunakan. Pada *gambar 9* dan *gambar 10*, pelengkap berupa apem dan ayam ingkung. Tidak seperti di tempat lain yang umumnya menggunakan makanan pelengkap berupa sayuran atau urap dan sebagainya.

Berdasarkan hasil observasi, tumpeng dengan pelengkap apem disebut *tumpeng robyong* karena apem yang digunakan sebagai hiasan disusun sedemikian rupa sehingga menjadi hiasan seperti halnya bunga yang mekar. Apem yang digunakan pada *gambar 9* beragam jenisnya. Akan tetapi, pada dasarnya *tumpeng robyong* ini memiliki makna bahwa hidup harus mengembang dan tumbuh serta bermanfaat bagi masyarakat sekitar. Pemilihan apem juga memiliki makna bahwa apem berakar dari bahasa Arab yang berarti ampunan atau permohonan maaf.

Apem dalam tradisi Baritan di Asemdayong merupakan simbol ungkapan rasa bersalah dan permohonan maaf yang ditujukan pada Tuhan dan sesama manusia atas tindakan dan perilaku yang dilakukan (Suwandi et al., 2025). Dalam upacara tradisi Kirab Apem Sewu di Kampung Sewu, Surakarta, apem memiliki makna sebagai ungkapan permohonan maaf, pembersihan jiwa, rasa syukur, dan menyatukan umat beragama (Fidiana et al., 2024). Dengan demikian, apem dalam tradisi Baritan di Dataran Tinggi Dieng juga bermakna sama dengan apem di tradisi serupa di tempat lain yang bermakna memohon maaf pada sesama manusia dan pada Tuhan.

Selain apem, representasi simbol permohonan maaf dan penyucian diri yang juga termuat dalam makanan lepet, bahkan bahan baku pembuatannya mirip (Wardana et al., 2023). Seringkali, juga akan dilengkapi dengan jenang yang memiliki tekstur lengket yang merupakan lambang dari ikatan persaudaraan antarsesama manusia dan menumbuhkan semangat kebersamaan dalam masyarakat Jawa (Wibowo, 2021). Jenang yang juga berbahan ketan dan kelapa dengan karakter lengket menandakan ikatan yang lekat antar manusia (Djono et al.,

2023). Termasuk juga wajik yang berbahan dasar ketan dengan karakter bentuk dan kelengketaan yang sama (Wardana & Setiarto, 2024).

Pada tradisi Tingkepan atau perayaan tujuh bulan kehamilan di Jawa, nasi tumpeng dan apem juga digunakan yang juga bernama tumpeng robyong meski dengan tambahan lain yakni tumpeng gundul, disertai dengan kelapa dan apem (Z. Zulkifli et al., 2023). Kombinasi tumpeng, apem, dan ingkung juga digunakan dalam tradisi Kenduri di Gunungpayung, Temanggung, yang bermakna bahwa manusia harus memuliakan sesama manusia, merekatkan hubungan antar masyarakat, menghargai leluhur, dan bermakna penyerahan diri dan permohonan maaf pada Tuhan Yang Maha Esa (Effendi & Soeprapto, 2024). Hal ini juga tercermin dalam tradisi Suran di Kebumen yang menunjukkan bahwa tumpeng dan ingkung sangat berkaitan erat dengan sejarah leluhur dan sebagai upaya mempertahankan kepercayaan dan ungkapan rasa syukur (Widodo & Stiawan, 2021).

Selain itu, terdapat pula makanan pelengkap yakni ingkung ayam dan hampir di semua tradisi yang menggunakan tumpeng disertai ingkung karena menggambarkan kekhidmatan dan tawadu di hadapan Sang Pencipta dan juga bertujuan untuk membangun keharmonisan antar-masyarakat melalui ingkung yang kelak dibagikan secara merata (Zainuri, 2021). Secara spesifik, dalam Serat Centhini menyebut bahwa nasi tumpeng dan ayam ingkung adalah satu kesatuan yang tak bisa dilepaskan pada tradisi masyarakat Jawa karena mengikat dan membentuk satu kepaduan baik untuk ritual maupun sebagai sesaji (Pudjastawa, 2020). Karena pada dasarnya ingkung adalah simbol ungkapan rasa syukur dan wujud ketaatan pada syariat agama Islam dan juga melambangkan kebersamaan dalam kehidupan (Lukman, 2025). Dalam tradisi kenduri, ingkung melambangkan hubungan antara manusia dengan Tuhan dan juga berhubungan dengan hubungan antarmasyarakat yang terintegrasi secara kompleks antara spiritualitas, hubungan sosial, dan simbol dengan makna yang melingkupi (Anisyah et al., 2025).

Tabel 1. Klasifikasi Makanan, Ciri, dan Makna Sesaji Tradisi Baritan

Nama Makanan	Ciri-Ciri	Makna & Filosofi
Tumpeng Kuning	Tumpeng berwarna kuning, ditempatkan pada wadah khusus yang telah disediakan. Pada ujung atas ditutup menggunakan daun.	Warna kuning pada nasi tumpeng, yang melambangkan emas, melambangkan kemakmuran, kekayaan, dan kemuliaan.
Tumpeng Abang	Tumpeng berwarna merah dan ditempatkan di wadah khusus.	Tumpeng merah secara umum melambangkan semangat, keberanian, dan api kehidupan.
Tumpeng Ireng	Tumpeng berwarna hitam. Umumnya dibuat dari beras ketan.	Simbol rasa syukur, kemakmuran, dan permohonan berkah
Tumpeng Ijo	Tumpeng berwarna hijau dan diberi daun pandan.	Kesuburan, kekuatan alam, kesejahteraan, keseimbangan
Tumpeng Putih	Tumpeng berwarna putih. Ditempatkan di wadah. Tumpeng ini juga biasa disebut tumpeng polos.	Kesucian dan kebersihan
Tumpeng Golong	Tumpeng yang dibuat dengan mengepalkan nasi atau dibuat golong atau bulat.	Persatuan, kesatuan, kebersamaan.
Tumpeng Kalung	Tumpeng putih yang diberi pelengkap dan penanda kelapa dan dipasangkan pada tumpeng. Kelapa tidak dipecah, sengaja dibuat utuh dibentuk seperti kalung.	Kalung menandakan mengikat angkara atau hal-hal yang kurang baik
Tumpeng Robyong	Tumpeng yang dibuat disertai dengan apem, jenang, dan juga lepet yang digunakan sebagai hiasan serupa bunga mekar.	“Robyong” berarti “mengembang” atau “menghijau,” melambangkan kesuburan, pertumbuhan, dan kesejahteraan
Tumpeng Panggang (Inkung)	Tumpeng yang disertai dengan ayam ingkung. Ayam ingkung yang digunakan dibentuk menekung atau bersujud.	Rasa syukur, permohonan berkah, penghormatan kepada Tuhan.

Representasi Makna Makanan pada Tradisi Baritan di Dataran Tinggi Dieng

Tradisi Baritan merupakan reaktualisasi antara kebudayaan Jawa dengan Islam yang terintegrasi secara parsial membentuk nilai budaya kebersamaan dan kekeluargaan, beragama,

dan mendorong hubungan yang erat antara sesama manusia, hubungan dengan Tuhan, dan alam sekitar (Wulandari & Ayundasari, 2024). Secara spesifik, di Jawa Tengah khususnya, terdapat berbagai kosakata penyebutan ritual tradisi yang mengaitkan antara ragam bahasa penamaan tradisi ritual dengan kepercayaan budaya Jawa (Budiawan et al., 2025).

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa komposisi warna, khususnya tumpeng, pada dasarnya tidak digunakan secara acak dan asal, tetapi melalui tahapan dan perwujudan simbol tertentu sehingga membentuk komposisi warna yang padu (Purbasari et al., 2014). Selain itu, terjadi proses interaksi alami antara budaya dan spiritualitas pada sesaji makanan pada praktik warisan budaya Islam-Jawa (Zamhari, 2023). Tradisi ini menyiratkan bentuk pemertahanan pangan lokal dan menjadi simbol wujud syukur pada Tuhan atas kesuburan yang diberikan dalam bentuk anak dan juga menggambarkan kesuburan atas hasil alam (Mangunjaya et al., 2020).

Sebagai contoh, tumpeng Serakat digunakan masyarakat Osing sebagai simbol memuliakan gunung yang dianggap tempat bersemayamnya roh leluhur (Najih et al., 2023). Berbagai ubarampe digunakan dengan pertimbangan filosofis di antaranya menandakan hubungan antara manusia, alam, Tuhan, dan leluhur (Adinugraha et al., 2024). Di Surakarta, nasi tumpeng menunjukkan harapan adanya kemajuan dalam kehidupan dan selalu dilengkapi dengan bahan pangan hewani ingkung ayam yang merepresentasikan rasa syukur dan kedamaian (Sephthia et al., 2024). Ingkung melambangkan kepasrahan manusia pada Tuhan dan bermakna bahwa manusia harus rendah hati serta menahan hawa nafsu sehingga harapan yang dipanjatkan dapat terwujud (Herawati, 2024).

Bahan makanan lainnya yang familiar adalah singkong yang diolah menjadi berbagai jenis olahan dalam bentuk olahan langsung maupun menjadi tepung yang menjadi ciri khas makanan Jawa Barat (Amalia, 2017). Bahan pangan lokal inilah yang membentuk ekspresi dan harmonisasi masyarakat yang berakar pada tradisi dan pengetahuan lokal yang berkelindan dengan hasil alam sekitar tempat tinggal (Herminingrum, 2019). Selain itu, beragam jeroan hewan diolah menjadi berbagai masakan di antaranya gulai tambusu, babat gongso, dan masakan lainnya yang dipadukan dengan bumbu rempah (Prastowo et al., 2023). Menu makanan dari cabai juga menjadi salah satu kekayaan gastronomi Indonesia dan menjadi simbol atas keberanian dan berkontribusi secara signifikan (Surya & Tedjakusuma, 2022). Ada pula Gudeg yang masakan di tiap wilayahnya memiliki karakteristik tersendiri seperti halnya yang terdapat di Yogyakarta dan Jawa Tengah (Yudhistira, 2022).

Secara ontologis, makanan memiliki wacana berkaitan erat dengan manusia dan alam yang melibatkan integrasi pengetahuan masyarakat dengan lingkungan tempatnya tinggal (Igwe & Unah, 2024). Berbagai makanan menunjukkan kekayaan pengolahan gastronomi masyarakat Jawa yang juga melanjutkan tradisi dan termaktub dalam teks-teks Jawa Kuna (Hoogervorst & Jákl, 2020). Makanan yang ada juga direvitalisasi berkaitan dengan perkembangan budaya dan keragaman tradisi yang terus berkembang berkaitan dengan makanan yang digunakan pada tradisi budaya di Jawa Tengah (Werdiningsih et al., 2022).

Khususnya tradisi Baritan, banyak memuat berbagai nilai-nilai budaya lokal yang memuat persatuan antar masyarakat, penguat toleransi, dan menguatkan keimanan pada Tuhan serta menumbuhkan keharmonisan spiritual masyarakat dengan alam dan Sang Pencipta (Damayanti et al., 2024). Di Desa Pelas, Kediri, tradisi Baritan menggambarkan ungkapan rasa syukur pada Tuhan dan dilaksanakan sebagai upaya melestarikan budaya Jawa karena diyakini bermanfaat agar terhindar dari bencana (Cahyani & Setyawan, 2024). Sementara di Dermojayan, Blitar, tradisi Baritan melambangkan spiritualitas dan membangun hubungan ikatan antar masyarakat sehingga terbentuk hubungan sosial yang mengikat (Syafitri et al., 2022).

Di sisi lain, di beberapa tempat, tradisi Baritan mengalami pergeseran makna dikarenakan adanya perubahan mulai dari tata cara dan simbol yang digunakan karena beradaptasi dengan perubahan sosial budaya (Salsabila et al., 2024). Akan tetapi, pada dasarnya Baritan tidak bisa dilepaskan karena adanya percampuran tradisi lokal dengan Islam sehingga acara digelar dalam rangka peringatan tahun baru Islam atau tahun baru Jawa (Maskur & Masnida, 2024). Hubungan manusia dan alam sangat berkaitan erat karena pengetahuan masyarakat Jawa tentang makanan tradisional berasal dari alam yang dirawat dengan baik (Zulkifli et al., 2023). Dalam acara ritual di Jawa termasuk *mitoni*, *rasulan*, *upacara kematian*, dan ritual lainnya mendorong pemanfaatan keanekaragaman hayati guna menjadi makanan sesaji yang diyakini menjembatani nilai sosial dan spiritualitas sehingga mampu menjaga kelestarian lingkungan (Candraningtyas et al., 2025).

Pemahaman gastronomi makna makanan sangat diperlukan karena dapat dijadikan modul pembelajaran bagi anak muda dan masyarakat secara luas untuk menguatkan pemahaman tentang tradisi yang dimiliki (Rahman et al., 2026). Gastronomi tentang makanan menjadi tradisi yang bukan semata tentang rasa suka atau tidak suka, tetapi juga berkaitan dengan tradisi leluhur dan perjalanan yang panjang (Soonsan et al., 2024). Komponen ini pula dapat dijadikan suatu panduan pembelajaran khususnya berkaitan dengan keberlanjutan ekologis karena makanan yang digunakan selalu berasal dari lingkungan sekitar sehingga isu lingkungan hidup tetap terjaga dan alam tetap lestari (Suwandi et al., 2024).

Selain itu, pengetahuan makanan tradisional sangat lekat dengan identitas budaya dan seringkali kalah dengan hegemoni budaya global sehingga perlu dipahami secara mendalam dan diturunkan secara terus menerus (F. A. Wijaya & Sanubari, 2024). Hegemoni budaya yang ada dapat ditekan dengan tradisi Baritan yang digelar secara rutin dan diwariskan sehingga membentuk hubungan solidaritas sosial yang kuat dan mengandung nilai gotong-royong yang kompleks dan menyeluruh lapisan masyarakat (Wachidah et al., 2025).

Pada dasarnya, tradisi yang dilakukan masyarakat adalah ungkapan permohonan keselamatan dan secara spesifik masyarakat Jawa menyebut *Slametan* dan dijaga secara turun temurun dan membentuk identitas yang bermakna (Kistanto, 2016). *Slametan* yang menggambarkan ungkapan rasa syukur juga membentuk ajaran dan nilai spiritual yang menguatkan kesepahaman antara tradisi Jawa dan agama Islam sehingga esensi keagamaan dan budaya saling terelaborasi melebur menjadi kepercayaan yang menuntun pada rasa syukur pada Tuhan dan leluhur (Nasir, 2019). Perwujudan persembahan makanan untuk sesaji ini juga menggambarkan bahwa kesejahteraan bukan semata berwujud uang karena hasil bumi yang melimpah khususnya padi adalah salah satu bentuk kemakmuran dan rezeki yang berlimpah (Alfian et al., 2018). Padi yang diolah menjadi tumpeng untuk ritual tradisi juga digunakan masyarakat Sukoharjo dalam berbagai tradisi seperti *rasulan*, *bersih desa*, *kacar kucur* dalam pernikahan, *syukuran*, dan *kenduren* yang menunjukkan adanya hubungan yang kompleks antara manusia dengan alam (Kusuma et al., 2023).

Secara spesifik, representasi hubungan manusia dengan Tuhan terdapat pada kearifan lokal tradisi Dhukutan di Gunung Lawu, yang mana sesaji makanan memiliki makna sebagai wujud rasa syukur di antaranya tumpeng nasi jagung bermakna melambangkan hubungan manusia dengan Tuhan, tempe bermakna kesederhanaan, *gandik* bermakna kesejahteraan, serta palawija melambangkan kekayaan alam (Anindyarini et al., 2024). Sesaji makanan yang digunakan dalam tradisi tersebut memiliki filosofi yang mencerminkan hubungan masyarakat dengan Tuhan dan leluhur, mengutamakan keberlanjutan sumber daya alam, dan juga berorientasi pada pemanfaatan bahan lokal di Gunung Lawu (Sumarwati, 2022). Hal ini pula berkontribusi pada tradisi Nyadran yang melambangkan rasa syukur, refleksi sosial dan spiritual, serta pengabdian terhadap ajaran Islam (Supriyatna et al., 2025).

Hal ini memperkuat bahwa adanya interaksi yang kuat antara manusia dengan sesama manusia, manusia dengan Tuhan dan leluhur, serta manusia dengan alam. Terlebih lagi, lanskap alami Dataran Tinggi Dieng menjadikan hubungan yang harmonis antara masyarakat dengan sistem pertanian dan ekosistem yang saling melengkapi dan membentuk hubungan ketergantungan yang kuat (Tanguay & Bernard, 2020). Dengan karakteristik wilayah Wonosobo tersebut, maka makanan tradisional yang digunakan dalam tradisi juga selalu berakar dari hasil kebun masyarakat itu sendiri dan dimanfaatkan juga sebagai upaya pelestarian pangan lokal dan rasa syukur pada alam (Hanum et al., 2025). Ada pun pendapatan ekonomi utama masyarakat di Dataran Tinggi Dieng menitikberatkan pada pendapatan dari sektor pertanian dan pengolahan lahan sehingga perekonomian bertumpu pada hasil bumi oleh masyarakat setempat yang didominasi bekerja sebagai petani (Pujiwinarko et al., 2024).

Melalui tradisi yang syarat akan simbol dan makna ini juga dapat meningkatkan identitas dan masakan lokal dan menarik wisatawan sehingga dapat digunakan sebagai media promosi wisata khususnya dalam hal kuliner pangan lokal (Sangkaew et al., 2025). Wawasan tentang makanan lokal juga menjadi daya tarik bagi wisatawan terlebih makanan yang memiliki makna-makna tertentu (Kim et al., 2022). Melalui proses ini maka dinamika yang terjadi atas perubahan zaman dapat tetap relevan dengan pemertahanan identitas budaya dengan simbol dan makna yang kompleks (Amal et al., 2024).

Dengan demikian, makanan memiliki nilai yang lekat dengan kebudayaan masyarakat dan menjadi simbol penting dalam tiap tradisi yang digelar (Borghini et al., 2022). Melalui tradisi yang digelar, maka dapat memperkuat keyakinan masyarakat dengan kepercayaan spiritual, tertatanya tatanan sosial, dan juga berdampak pada lingkungan hidup (Saniyah & Zustiyanoro, 2025). Melalui tradisi, maka terdapat integrasi yang harmonis antara budaya lokal dengan agama (Yatno, 2024). Tradisi ini pula yang memperkuat identitas agama dan budaya, membentuk kohesi sosial, dan mendudukan nilai keagamaan sebagai bagian penting dalam kehidupan (Azzahra et al., 2025). Makanan khususnya tumpeng yang digunakan untuk sesaji Baritan oleh masyarakat Dataran Tinggi Dieng bukan hanya sebagai pelengkap, melainkan memiliki makna filosofis dan merepresentasikan rasa syukur, harapan, dan permohonan maaf bagi sesama, alam, serta Sang Pencipta.

SIMPULAN

Tradisi atau upacara adat yang dilaksanakan oleh masyarakat Jawa menggunakan berbagai bentuk dan simbol menyimpan makna dan arti filosofi yang tersembunyi di dalamnya. Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan dalam identifikasi makna makanan pada tradisi Baritan yang diselenggarakan masyarakat Dataran Tinggi Dieng, Jawa Tengah, menunjukkan bahwa pemilihan makanan dan penamaan didasarkan jenis dan ciri fisik makanan yang digunakan. Akan tetapi, dari jenis dan ciri fisik tersebut memuat makna dan filosofi pada tiap-tiap makanan. Pada tradisi Baritan tersebut, mayoritas makanan yang digunakan adalah tumpeng yang terdiri dari beragam warna. Tumpeng dengan ragam warna cenderung unik karena di tradisi lain umumnya menggunakan tumpeng berwarna kuning atau tumpeng putih saja. Variasi warna yang digunakan merepresentasikan ungkapan rasa syukur pada Sang Pencipta, wujud harapan agar rezeki melimpah dari hasil alam karena mayoritas masyarakat di Dataran Tinggi Dieng bekerja sebagai petani dan bergantung pada hasil alam, serta sebagai bentuk permohonan maaf pada sesama manusia dan juga pada Tuhan. Tradisi Baritan yang digelar memiliki makna menguatkan hubungan antara sesama manusia dalam kehidupan bermasyarakat, hubungan manusia dengan alam sekitar, mengingatkan pada tradisi dan leluhur, serta menguatkan relasi hubungan antara manusia dengan Tuhan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Para peneliti ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Sebelas Maret (UNS) Surakarta atas dukungan yang sangat berharga selama penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, F., Zubaidah, S., Lestari, S. R., & Chua, K. H. (2024). Ethnobiology of plants and animals used as ubarampe in the Kepungan tradition of the Javanese Community of Somongari, Purworejo District, Indonesia. *Biodiversitas*, 25(8), 2521–2532. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d250824>
- Ahimsa-Putra, H. S. (1985). Etnosains dan etnometodologi: Sebuah perbandingan. *Masyarakat Indonesia*, 12(2), 103–133.
- Alfian, R. L., Iskandar, B. S., & Gunawan, B. (2018). The local wisdom of the coastal community of Bakaran Village, Central Java, Indonesia, in maintaining rice to improve the food security. *Asian Journal of Ethnobiology*, 1(1), 47–52. <https://doi.org/10.13057/asianjethnobiol/y010105>
- Amal, B. K., Supsiolani, Samosir, S. L., & Moktar, M. R. (2024). Revisiting the Cultural Identity of Nyadran in the Globalization Era: Qualitative Anthropology Perspective. *Al-Qalam Jurnal Penelitian Agama Dan Sosial Budaya*, 30(1), 89–98. <https://doi.org/https://doi.org/10.31969/alq.v30i1.1415>
- Amalia, R. M. (2017). Cultural Translation of Traditional Food From West-Java a Media To Promote the Traditional Cuisine To the World. *Encyclopedia of Language & Linguistics*, 577–581.
- Amin, M., & El Syam, R. S. (2025). Islamic Educational Values in the Baritan Tradition in Maron Village Garung District Wonosobo Regency. *Journal of Social Research*, 4(6), 1125–1133. <https://doi.org/10.55324/josr.v4i6.2573>
- Anindyarini, A., Sumarwati, S., Suryanto, E., Slamet, S., & Maaliki, H. M. D. (2024). Symbolic Meaning of Local Wisdom in the Slope of Mount Lawu: *Humaniora*, 15(2), 109–120. <https://doi.org/10.21512/humaniora.v15i2.10773>
- Anisyah, L. N., Mibtadin, M., & Wibowo, P. A. W. (2025). Auman Tradition on the Merapi Slopes Ngargotontro, Sumber, Dukun, Magelang in Symbols, Structure, and Cultural Dynamics. *Proceedings of the International Conference on Cultural Studies (ICCS) 2024*, 78–94. https://doi.org/10.2991/978-2-38476-418-1_7
- Atrinawati, A. (2019). Javanese Culture Maintenance by Keeping Traditional Javanese Food and Beverage Name in Tegal Regency Traditional Culinary Tourism. *Culturalistics: Journal of Cultural, Literary, and Linguistic Studies*, 3(2), 41–46. <https://doi.org/10.14710/culturalistics.v3i2.6651>
- Azzahra, F., Mulyani, M., & ... (2025). Acculturation of Islamic Teachings and Local Customs: A Sociological Study on the Nyadran Tradition in Java. *SMART: Journal of ...*, 5(1), 13–24. <https://ejournal.radenintan.ac.id/index.php/smart/article/view/26848%0Ahttps://ejournal.radenintan.ac.id/index.php/smart/article/view/26848/9425>
- Borghini, A., Piras, N., & Serini, B. (2022). The values of local food. *East Asian Journal of Philosophy*, 1(2), 1–4. <https://doi.org/10.19079/eajp.1.2.1>
- Budiawan, R. Y. S., Mualafina, R. F., Sunarya, & Nugraheni, L. (2025). Vocabulary data in Central Javanese folk myths. *Data in Brief*, 59, 111389. <https://doi.org/10.1016/j.dib.2025.111389>
- Cahyani, R. S. D., & Setyawan, B. W. (2024). Makna Filosofis Tradisi Baritan Wujud Pelestarian Budaya Jawa di Desa Pelas Kabupaten Kediri. *Visual Heritage: Jurnal Kreasi Seni Dan Budaya*, 07(01), 58–64. <https://doi.org/https://doi.org/10.30998/vh.v7i1.8579>
- Candraningtyas, C. F., Charsyah, C., Setyasih, D. M. D., Mardianto, M. B., Chairunisa, S., Md. Naim, D., & Setyawan, A. D. (2025). Traditional foodways and conservation beliefs among Javanese communities in the Paranggupito Karst, Indonesia. *International Journal of Tropical Drylands*, 9(1), 36–49. <https://doi.org/10.13057/tropdrylands/t090104>
- Chaesar, A. S. S., Andayani, & Yulisetiani, S. (2025). Indigenous Values in the Nyadran Traditional Ceremony Procession in Demangan Hamlet, Temanggung Regency. *Humaniora*, 16(1), 1–13. <https://doi.org/10.21512/humaniora.v16i1.12444>
- Damayanti, A. D., Armelisa, D., Bahriyah, F., Ichrom, M., AK, P. P., Anisi, S. S. Al, Eryanna, S., & Rosyar, Z. M. (2024). Community Empowerment in Preserving the Kliwon Friday Baritan Tradition as a Cultural Heritage in Laban Village. *Pemberdayaan Masyarakat: Jurnal Aksi Sosial*, 1(3), 111–121. <https://doi.org/https://doi.org/10.62383/aksisocial.v1i3.630>
- Delfi, M., Arifin, Z., Pujiraharjo, S., Jelly, & Irwandi, A. (2025). Bancah: Local Knowledge, Cultural Adaptation, and Its Challenges. *Humaniora*, 16(1), 53–62. <https://doi.org/10.21512/humaniora.v16i1.12627>
- Djono, Sukmawati, F., & Salimi, M. (2023). Indonesian Culinary History and Values: Exploration Study in Solo City, Indonesia. *International Journal of Sustainable Development and Planning*, 18(3), 961–969. <https://doi.org/10.18280/ijstdp.180332>
- Effendi, F. C., & Soeprapto, V. S. (2024). Study of Traditional Kenduri Ceremony in Gunungpayung Village

- Temanggung Central Java. *International Journal of Accounting, Management, Economics and Social Sciences (IJAMESC)*, 2(5), 1552–1563. <https://doi.org/10.61990/ijamesc.v2i5.273>
- Fajarwati, A. A. S., & Kurnia, L. (2021). Transculturality through Industrial Space: Cembengan at the Colomadu Sugar Factory. *Humaniora*, 12(1), 45–51. <https://doi.org/10.21512/humaniora.v12i1.6918>
- Fidiana, R., Saddhono, K., & Anindyarini, A. (2024). Indexicality of apem cake at the Kirab Apem Sewu traditional ceremony in Sewu Village, Surakarta City, Central Java, Indonesia. *Food Research*, 8(3), 192–201. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.8\(3\).236](https://doi.org/10.26656/fr.2017.8(3).236)
- Hanik, U., Zahid, A., Hijazi, M., & Nada, S. Q. (2022). Baritan Tradition: a Cultural and Human Relationship in Forming Eco-Spirituality in Wonodadi Community Blitar. *Fenomena*, 21(2), 203–216. <https://doi.org/10.35719/fenomena.v21i2.125>
- Hanum, A. F., Azzahra, Y., Nursafithri, Z. A., Das Dores, S., Natasya, A. M., Iskandar, J., Saensouk, S., & Setyawan, A. D. (2025). Local perception of traditional foods in Wonosobo Traditional Markets, Central Java, Indonesia. *Asian Journal of Ethnobiology*, 8(1), 49–55. <https://doi.org/10.13057/asianjethnobiol/y080105>
- Harmayani, E., Anal, A. K., Wichienchot, S., Bhat, R., Gardjito, M., Santoso, U., Siripongvutikorn, S., Puripaatanavong, J., & Payyappallimana, U. (2019). Healthy food traditions of Asia: Exploratory case studies from Indonesia, Thailand, Malaysia, and Nepal. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 1–18. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0002-x>
- Herawati, N. (2024). Symbolic meaning of Nyadran, Javanese tradition at the Banyon village, Central Klaten District, Regency of Klaten. *Proceedings of the 4th International Conference of Local Wisdom (Incolwis 2022)*, *Incolwis*, 137–142. https://doi.org/10.2991/978-2-38476-224-8_13
- Herminingrum, S. (2019). The genealogy of traditional Javanese cassava-based foods. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 1–16. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0015-5>
- Hoogervorst, T., & Jákl, J. (2020). The Rise of the Chef in Java. *Global Food History*, 6(1), 3–21. <https://doi.org/10.1080/20549547.2019.1707017>
- Ibrahim, M. A., Wan Mohd Zain, W. M. A., Mior Shariffuddin, N. S., Azinuddin, M., Mohd Salim, M. N. H., & Zainul, N. H. (2025). Crafting food destination image in the social media age: dynamics of consumption, experience and culture differences. *Journal of Hospitality and Tourism Insights*, 8(5), 1907–1926. <https://doi.org/10.1108/JHTI-12-2023-0885>
- Igwe, I. C., & Unah, J. I. (2024). Ontological issues and dimensions in the philosophy of food. *ESSENCE: An Interdisciplinary International Journal of Concerned African Philosophy*, 13(1), 11–16. <https://www.acjoi.org/index.php/essence/article/view/5074>
- Jákl, J. (2015). Bhoma's Kitchen: Food Culture and Food Symbolism in Pre-Islamic Java. *Global Food History*, 1(1), 33–57. <https://doi.org/10.1080/20549547.2015.11435411>
- Jati, I. R. A. P. (2014). Local wisdom behind tumpeng as an icon of Indonesian traditional cuisine. *Nutrition and Food Science*, 44(4), 324–334. <https://doi.org/10.1108/NFS-11-2013-0141>
- Kaplan, D. M. (2019). Food Philosophy: An Introduction. In *Columbia University Press*. <https://doi.org/10.7312/kapl16790>
- Kautsari, K. (2024). Actualization of Islamic Values in the Nyadran Tradition in Astono Temu Ireng Karanganyar. *Jurnal Javanologi*, 7(2), 50–56. <https://jurnal.uns.ac.id/javanologi/article/view/91295>
- Kim, S. S., Choe, J. Y. J., King, B., Oh, M. M., & Otoo, F. E. (2022). Tourist perceptions of local food: a mapping of cultural values. *International Journal of Tourism Research*, 24(1), 1–17. <https://doi.org/https://doi.org/10.1002/jtr.2475>
- Kistanto, N. H. (2016). The Javanese slametan as practiced as tradition and identity. *International Journal of Humanities and Social Science*, 6(11), 290–295. <https://www.academia.edu/download/75612097/32.pdf>
- Koerich, G. H., & Müller, S. G. (2022). Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29(July), 100581. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100581>
- Krisnadi, A. R., Tirtadidjadja, A., & Ardiansyah, I. (2024). The meaning and function congco - A rice cone in the ritual of life Baduy outer community, Banten Province. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1366(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1366/1/012049>
- Kusuma, L. A., Damayanti, K., Damanati, J. T., Nisa, J., Nurwulandari, M., Nazar, I. A., Yap, C. K., Naim, D. M., & Setyawan, A. D. (2023). Traditional ecological knowledge and utilization of rice in Sukoharjo District, Central Java, Indonesia. *International Journal of Bonorowo Wetlands*, 13(2), 78–85. <https://doi.org/10.13057/bonorowo/w130205>
- Lukman. (2025). Ingkung Tradition In Sriwangi Village, Suku Iii District, Ogan Komering Ulu Timur Regency From The Perspective Of Socio-Cultural, Philosophy, And Islamic Law. *El-Ghiroh: Jurnal Studi Keislaman*, 23(1), 121–139. <https://doi.org/https://doi.org/10.37092/el-ghiroh.v23i1.1118>
- Lyons, J. (1977). *Semantik*. Cambridge University Press.

- Mahsun. (2007). *Metode Penelitian Bahasa: Tahapan, Strategi, Metode, dan Tekniknya*. PT. Raja Grafindo Persada.
- Mangunjaya, F. M., Bahagia, B., Wibowo, R., & Yono, Y. (2020). Nujuh bulanan Tradition Value For Societies Resilience in Costumary Community Urug Bogor West Java. *Sosial Budaya*, 17(2), 106. <https://doi.org/10.24014/sb.v17i2.10960>
- Maskur, & Masnida. (2024). Perspektif Antropologi Budaya Tradisi Baritan Momen Kebersamaan dalam Doa dalam Pergantian Tahun Baru Hijriyah. *JKAKA: Jurnal Komunikasi Dan Konseling Islam*, 4(1), 64–88. <https://doi.org/https://doi.org/10.30739/jkaka.v4i1.2860>
- Mayopu, R. G. (2021). A Case Study of Communication Pattern at Traditional Food Corners in Central Java. *Proceedings of the First International Conference on Social Science, Humanity, and Public Health (ICOSHIP 2020)*, 514(Icoship 2020), 79–83. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.210101.018>
- Mazid, S., Komalasari, K., Karim, A. A., R., & Wulansari, A. (2024). Nyadran Tradition as Local Wisdom of the Community to Form Civic Disposition. *KnE Social Sciences*, 2024, 233–244. <https://doi.org/10.18502/kss.v9i19.16503>
- Mukarromah, A. N., Dzihni, A., Azzam, A. K., Adiningsih, A. R., Utami, A. S., Nazar, I. A., Sunarto, Iskandar, J., Saensouk, S., & Setyawan, A. D. (2024). Ethnobotany of traditional rituals of Javanese in the city of Surakarta, Central Java, Indonesia. *Asian Journal of Ethnobiology*, 7(1), 22–31. <https://doi.org/10.13057/asianjethnobiol/y070103>
- Najih, R. R., Batoro, J., & Hakim, L. (2023). Ethnobotany of spring waters based on species toponymy on the east slope of Mount Ijen, Banyuwangi District, Indonesia. *Biodiversitas*, 24(7), 3860–3871. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d240725>
- Nasir, M. A. (2019). Revisiting the Javanese Muslim Slametan: Islam, local tradition, honor and symbolic communication. *Al-Jami'ah*, 57(2), 329–358. <https://doi.org/10.14421/ajis.2019.572.329-358>
- Nirmala, I. (2018). Hidden Culture in Different Conceptual Meaning of Indonesian Popular Food among Javanese People in Java Island. *Etnolinguist*, 1(1), 31–40. <https://doi.org/10.20473/etno.v1i1.7392>
- Prastowo, I., Nurusman, A. A., Moro, H. K. E. P., Rizkianti, & Dewi, C. (2023). Diversity of Indonesian offal-based dishes. *Journal of Ethnic Foods*, 10(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00181-8>
- Pribadi, N. H., Saddhono, K., & Suhita, R. (2021). The power of local foods in the Kebo-Keboan traditional ceremony of Alasmalang, Banyuwangi, Indonesia: a philosophical study and cultural promotion. *Food Research*, 5(6), 72–79. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.5\(6\).757](https://doi.org/10.26656/fr.2017.5(6).757)
- Pudjastawa, W. A. (2020). Javanese Food Traditions and Habits in the Colonial Period. *Zedono*, 8, 1–13.
- Pujiwinarko, A., Soeprobowati, T. R., & Kismartini. (2024). Land management and factors influencing agroforestry adoption on potato farmlands in the Dieng Plateau, Indonesia. *Biodiversitas*, 25(6), 2623–2641. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d250633>
- Purbasari, M., Luzar, L. C., & Farhia, Y. (2014). Analisis Asosiasi Kultural atas Warna. *Humaniora*, 5(1), 172–184. <https://doi.org/10.21512/humaniora.v5i2.3182>
- Purwani, O., Rahmatulloh, O. R., & Rahayu, P. (2022). Invented traditions in Surakarta after decentralisation. *Cities*, 131(September), 103985. <https://doi.org/10.1016/j.cities.2022.103985>
- Rahman, A. W. A., Ibrahim, S., Sahak, A. A. M., & Ismail, R. M. F. H. R. (2026). Module Development of Ceremony Food for Javanese Ethnic in Johor. *Research Adn Innovation in Technical and Vocational Education and Training*, 4(1), 105–108. <https://doi.org/https://doi.org/10.30880/ritvet.2024.04.01.012> Article
- Recuero-Virto, N., & Valilla Arróspide, C. (2024). Culinary destination enchantment: The strategic interplay of local gastronomy in regional tourism development. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 36(February). <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100931>
- Rianti, A., Novenia, A. E., Christopher, A., Lestari, D., & Parassih, E. K. (2018). Ketupat as traditional food of Indonesian culture. *Journal of Ethnic Foods*, 5(1), 4–9. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2018.01.001>
- Rojas-Rivas, E., Urbine, A., Zaragoza-Alonso, J., & Cuffia, F. (2021). Cross-cultural representations of gastronomy among consumers in two Latin American countries. *Food Research International*, 140(August 2020). <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109881>
- Salsabila, G. P., Sarasati, F., Olivia, H., Sudarsono, A. B., & Latief, A. (2024). Pergeseran Makna Tradisi Baritan Pada Masyarakat Di Kecamatan Bangodua Indramayu. *Jurnal Public Relations (J-PR)*, 5(2), 14–21. <https://doi.org/10.31294/jpr.v5i2.5175>
- Sangkaew, N., Nanthamornphong, A., & Phucharoen, C. (2025). Understanding Tourists' Perception Toward Local Gourmet Consumption in the Creative City of Gastronomy: Factors Influencing Consumer Satisfaction and Behavioral Intentions. *Journal of Quality Assurance in Hospitality and Tourism*, 26(2), 332–359. <https://doi.org/10.1080/1528008X.2023.2247159>
- Saniyah, I. H., & Zustiyanoro, D. (2025). Preserving a transforming tradition: Modifications in the Nyadran Tradition in Pacekulon Village, Pace District, Nganjuk Regency. *Satwika: Kajian Ilmu Budaya Dan*

- Perubahan Sosial*, 9(1), 93–109. <https://doi.org/10.22219/satwika.v9i1.39395>
- Septhia, N. D., Izdihar, N. S., Destiani, N. F. L., Rindiani, N., Izdihar, R. S., & Setyawan, A. D. (2024). Ethnobiological study of Tumpeng, traditional food in Surakarta City, Central Java, Indonesia. *Asian Journal of Ethnobiology*, 7(1), 61–67. <https://doi.org/10.13057/asianjethnobiol/y070107>
- Simova, B., Robertson, T., & Beasley, D. (n.d.). Cognitive Anthropology. In *Departement of Anthropology College of Arts & Sciences The University of Alabama*. <https://anthropology.ua.edu/theory/cognitive-anthropology/>
- Solihin, M., Sholihah, K., & Adesti, B. D. (2024). Baritan Malam Satu Suro : Islamic Traditions in Winong Village Ngampel District Kendal Regency. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Dan Agama*, 5(1), 157–165. <https://doi.org/https://doi.org/10.55606/semnasp.v1i5.2060>
- Soonsan, N., Thongmun, S., & Phakdee-auksorn, P. (2024). Understanding the gastronomy tourists' characteristics and perceptions: a cluster analysis of visitors to a creative city of gastronomy. *Consumer Behavior in Tourism and Hospitality*, 19(2), 253–267. <https://doi.org/10.1108/CBTH-08-2023-0126>
- Spradley, J. P. (2007). *Metode Etnografi*. Tiara Wacana.
- Sudardi, B., Murtini, & Widyastuti, H. (2016). The folklore about food sustainability according javanese culture. *Journal of Education and Social Sciencesrnal of Education and Social Sciences*, 3, 8–11. https://www.jesoc.com/wp-content/uploads/2016/03/KC3_17.pdf
- Sulistiyowati, E., Setiadi, & Haryono, E. (2022). Food traditions and biodiversity conservation of the Javanese Community in Gunungkidul Karst, Yogyakarta Province, Indonesia. *Biodiversitas*, 23(4), 2080–2092. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d230443>
- Sumarwati, S. (2022). Traditional ecological knowledge on the slope of Mount Lawu, Indonesia: all about non-rice food security. *Journal of Ethnic Foods*, 9(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00120-z>
- Supriyatna, H., Arsal, T., & Alimi, M. Y. (2025). The Social Construction and Cultural Values of Nyadran Tradition in Semarang: A Case Study in Kyai Asy'ari Sentono Village. *International Journal of Education and Humanities*, 5(2), 224–235. <https://doi.org/10.58557/ijeh.v5i2.304>
- Surya, R., Nurfatimah, R. P., Nugroho, D., & Tedjakusuma, F. (2025). Tumpeng: Cultural, historical, and nutritional analysis of Indonesia's traditional rice dish. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 8(1), 133–153. <https://doi.org/10.20956/canrea.v8i1.1375>
- Surya, R., & Tedjakusuma, F. (2022). Diversity of sambals, traditional Indonesian chili pastes. *Journal of Ethnic Foods*, 9(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00142-7>
- Suwandi, S., Drajiati, N. A., Handayani, A., & Tyarakanita, A. (2024). The analysis of Ecoliteracy elements in language textbooks. *Cogent Education*, 11(1). <https://doi.org/10.1080/2331186X.2023.2300907>
- Suwandi, S., Setiyoningsih, T., Ulya, C., Chaesar, A. S. S., Setyawan, E., & Zulianto, S. (2025). Food Offerings at the Baritan Ceremony in Asemdayong, Pemalang Regency: An Ethnolinguistic Study. *KEMBARA Journal of Scientific Language Literature and Teaching*, 11(1), 263–279. <https://doi.org/10.22219/kembara.v11i1.37478>
- Syafitri, W., Hidajat, R., & Pristiati, T. (2022). The Meaning of Sacrifice in the Baritan Tradition of Dermojayan Village Blitar Regency. *JoLLA: Journal of Language, Literature, and Arts*, 2(6), 857–864. <https://doi.org/10.17977/um064v2i62022p857-864>
- Tanguay, L., & Bernard, S. (2020). Ecoagricultural landscapes in the dieng mountains of central Java; A study of their evolution and dynamics. *Journal of Rural Studies*, 77(May), 169–184. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2020.05.001>
- Wachidah, L. R., Subandiyah, H., Indarti, T., & Efendi, A. N. (2025). Takiran in the Baritan Tradition of 1 Muharram as Islamic Culinary Symbolism : Gastrosemiotic Study of Sustainability in the Modern Era. *Proceedings of the 9th International Conference on Islamic Studies (ICONIS)*, 51–64.
- Wani, M. D., Dada, Z. A., & Shah, S. A. (2024). Can consumption of local food contribute to sustainable tourism? Evidence from the perception of domestic tourists. *International Journal of Sustainable Development and World Ecology*, 31(2), 163–178. <https://doi.org/10.1080/13504509.2023.2262950>
- Wardana, A. A., & Setiarto, R. H. B. (2024). Unveiling the cultural significance and development of “wajik”, a traditional Javanese food. *Journal of Ethnic Foods*, 11(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-024-00237-3>
- Wardana, A. A., Setiarto, R. H. B., & Wigati, L. P. (2023). “Lepet”: Indonesian traditional food for Eid Al-Fitr celebrations. *Journal of Ethnic Foods*, 10(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00197-0>
- Werdiningsih, Y. K., Sunarya, Alfiah, & Rinnjani, W. T. (2022). Revitalization of Traditional Food in Central Java. *KnE Social Sciences*, 2022, 504–510. <https://doi.org/10.18502/kss.v7i14.12002>
- Wibowo, A. (2021). Jenang: Food production system based on myths in Java, Indonesia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 828(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/828/1/012056>
- Widodo, M., & Stiawan, D. (2021). Al-Qur'an Reception with Local Culture Environmental Tradition at The Banyumudal Mosque Kebumen. *Jurnal Penelitian*, 18(2), 159170. <https://doi.org/https://doi.org/10.28918/jupe.v18i2.1106>

- Wijaya, F. A., & Sanubari, T. P. E. (2024). Negotiating “Local” Food: Eastern Part Indonesia Narratives and Perspectives. *Society*, 12(2), 883–893. <https://doi.org/10.33019/society.v12i2.751>
- Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: A starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 1–10. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0009-3>
- Wulandari, S., & Ayundasari, L. (2024). Reactualization of Islamic Education Based on Culture to Build National Character in the Era of Globalization (Study of Baritan Tradition in Ngeni Village, Blitar District). *JUSPI (Jurnal Sejarah Peradaban Islam)*, 8(1), 38. <https://doi.org/10.30829/juspi.v8i1.18430>
- Yatno, T. (2024). Borobudur as a Symbol of Religion and Culture (Sociocultural study of Nyadran and Sedekah Bumi Traditions among Central Javanese Buddhists). *ELS Journal on Interdisciplinary Studies in Humanities*, 7(4), 665–671. <https://doi.org/10.34050/els-jish.v7i4.42246>
- Yıkımsı, S., Türkol, M., Abdi, G., İmre, M., Alkan, G., Türk Aslan, S., Rabail, R., & Aadil, R. M. (2024). Culinary trends in future gastronomy: A review. *Journal of Agriculture and Food Research*, 18(May). <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101363>
- Yudhistira, B. (2022). The development and quality of jackfruit-based ethnic food, gudeg, from Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*, 9(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00134-7>
- Zainuri, A. (2021). Culinary in Petik Sari Tradition: Meanings and Values along Society Empowerment. *Prosperity: Journal of Society and Empowerment*, 1(1), 15–29. <https://doi.org/10.21580/prosperity.2021.1.1.7843>
- Zamhari, M. (2023). Culinary in Islamic-Javanese Cultural Heritage From a Chemistry Perspective. *Journal of Tropical Chemistry Research and Education*, 5(2), 43–59. <https://doi.org/10.14421/jtcre.2023.52-05>
- Zulkifli, N. F. M., Apandi, S. R. M., Din, N., Bibit, N. S., & Rahim, N. (2023). Traditional Javanese Food in Malaysia: What the Next Generation Knows, Does, and Thinks. *TEAM Journal of Hospitality and Tourism*, 20(1), 39–50.
- Zulkifli, Z., Yenni, Dila Yulinda Sari, Angeline Rachel, & Elland Sasihade. (2023). Pregnancy Tradition Ceremony in Javanese Society. *Indonesian Journal of Medical Anthropology*, 4(1), 19–23. <https://doi.org/10.32734/ijma.v4i1.11594>