

---

**INVENTARISASI KULINER KHAS JAWA TENGAH SEBAGAI UPAYA  
PELESTARIAN WARISAN BUDAYA TAKBENDA IKON JAWA TENGAH**

**Penulis**

Siti Maziyah

Sri Indrahti

Alamsyah

Prodi S1 Sejarah, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Diponegoro

e-mail: [siti.maziyah@live.undip.ac.id](mailto:siti.maziyah@live.undip.ac.id)

**ABSTRAK**

Inventarisasi kuliner khas Jawa Tengah perlu dilakukan agar warisan budaya takbenda berupa kepandaian memasak makanan khas suatu daerah itu dapat terselamatkan dari kepunahan. Sebagai salah satu warisan budaya takbenda, kepandaian memasak biasanya diwariskan secara turun-temurun dari mulut ke mulut dari orang tua kepada anaknya. Selain itu, masakan yang dihasilkan biasanya merupakan masakan yang bahan dasarnya merupakan sumber daya alam khas di daerah itu, sehingga masakan tersebut menjadi ikon daerah setempat. Agar warisan budaya takbenda ini tetap terselamatkan, maka dilakukan sosialisasi agar setiap daerah di Jawa Tengah mendokumentasikan makanan khas daerahnya. Selanjutnya setiap kota/kabupaten di Jawa Tengah mengirimkan salah satu makanan khas daerah masing-masing beserta resep dan cara memasaknya. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini adalah terbitnya buku Inventarisasi Kuliner Khas di Jawa Tengah.

**Kata Kunci: Inventarisasi, Kuliner Khas, Jawa Tengah, Pelestarian, Warisan Budaya Tak benda**

**ABSTRACT**

*An inventory of Central Javanese culinary specialties needs to be carried out so that the intangible cultural heritage in the form of the ability to cook the typical food of a region can be saved from extinction. As one of the intangible cultural heritages, cooking skills are usually passed down from generation to generation from parents to their children. In addition, the dishes produced are usually dishes whose basic ingredients are natural resources unique to that area, so that these dishes become local icons. In order for this intangible cultural heritage to be saved, socialization was carried out so that each region in Central Java documented its regional specialties. Furthermore, each city/regency in Central Java sends one of the regional specialties, along with the recipe and how to cook it. The results obtained from this activity were the publication of a book on Typical Culinary Inventory in Central Java.*

**Keywords: Demak, community empowerment, batik training, local motifs**

## 1. PENDAHULUAN

Jawa Tengah merupakan salah satu provinsi yang memiliki 35 kota/kabupaten. Secara geografis 35 kota/kabupaten yang terdapat di Jawa Tengah meliputi berbagai daerah, ada daerah pesisir utara, pesisir selatan, daerah dataran, daerah pegunungan yang subur, serta daerah yang kurang subur [1]. Berbagai kondisi geografis itu menyebabkan sumber daya alam pada masing-masing daerah berbeda yang menyebabkan adanya hasil kebudayaan yang berbeda pula. Salah satu hasil kebudayaan yang menjadi perhatian pada penelitian dan pengabdian pada kali ini adalah warisan budaya berupa kuliner [2]. Ada berbagai kuliner di Jawa Tengah yang masing-masing menjadi ikon daerah setempat.

Adapun ke-35 kota/kabupaten itu adalah sebagai berikut [3]:

1. Kabupaten Cilacap
2. Kabupaten Banyumas
3. Kabupaten Purbalingga
4. Kabupaten Banjarnegara
5. Kabupaten Kebumen
6. Kabupaten Purworejo
7. Kabupaten Wonosobo
8. Kabupaten Magelang
9. Kabupaten Boyolali
10. Kabupaten Klaten
11. Kabupaten Sukoharjo
12. Kabupaten Wonogiri
13. Kabupaten Karanganyar
14. Kabupaten Sragen
15. Kabupaten Grobogan
16. Kabupaten Blora
17. Kabupaten Rembang
18. Kabupaten Pati
19. Kabupaten Kudus
20. Kabupaten Jepara
21. Kabupaten Demak
22. Kabupaten Semarang
23. Kabupaten Temanggung
24. Kabupaten Kendal
25. Kabupaten Batang
26. Kabupaten Pekalongan
27. Kabupaten Pemalang
28. Kabupaten Tegal
29. Kabupaten Brebes
30. Kota Magelang
31. Kota Surakarta
32. Kota Salatiga
33. Kota Semarang
34. Kota Pekalongan
35. Kota Tegal

Berikut ini adalah peta wilayah Jawa Tengah:



Gambar 1. Peta Jawa Tengah [3]

Kuliner merupakan salah satu warisan budaya takbenda, sehingga kepandaian membuat kuliner tradisional itu biasanya hanya tersimpan di dalam ingatan para pembuatnya. Agar masing-masing kuliner itu tetap terjaga kelestariannya, maka perlu diinventarisasi [4]. Proses penginventarisasian itu selain untuk mengetahui kekayaan kuliner Jawa Tengah, juga dimaksudkan untuk mengetahui potensi alam yang menyebabkan timbulnya kuliner tersebut.

Di dalam Undang-Undang No. 5 Tahun 2017 Bab I Pasal 5, kuliner dapat digolongkan dalam pengetahuan tradisional [5]. Karena merupakan kepandaian, maka jika tidak diinventaris maka kecenderungan untuk punah adalah besar. Sehingga salah satu upaya untuk melestarikannya adalah dengan

melakukan inventarisasi.

*Output* dari penelitian dan pengabdian ini adalah terciptanya buku sederhana yang berisi kuliner khas pada setiap kota/kabupaten di Jawa Tengah. Selanjutnya buku tersebut akan disosialisasikan ke seluruh wilayah Jawa Tengah melalui bantuan ibu-ibu yang tergabung pada organisasi Aisyiyah. Harapannya contoh sederhana ini akan ditiru oleh ibu-ibu Aisyiyah agar gemar menuliskan hasil kebudayaan mereka untuk dapat diwariskan kepada generasi penerusnya.

Pengabdian ini dilaksanakan bekerjasama dengan Lembaga Kebudayaan Pimpinan Wilayah Aisyiyah Jawa Tengah (LK PWA Jateng). Salah satu program kerja nasional Lembaga Kebudayaan (LK) adalah menginventarisasi kuliner khas pada setiap wilayah, agar dapat dibukukan. Oleh karena itu, program ini tepat untuk diterapkan di LK PWA Jateng.

Tujuan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah untuk menginventarisasi kuliner khas Jawa Tengah. Manfaat Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah :

1. Sebagai salah satu upaya untuk melestarikan kuliner khas Jawa Tengah.
2. Sebagai salah satu upaya untuk mensosialisasikan kuliner khas Jawa Tengah kepada masyarakat umum melalui buku yang diterbitkan.
3. Menumbuhkan kebanggaan dalam diri Ibu-Ibu, bahwa ternyata usaha bersama ini dapat diwujudkan menjadi buku.
4. Agar Ibu-Ibu Aisyiyah di 35 kota/kabupaten dapat meniru pembuatan buku sederhana yang berisi tentang inventarisasi budaya lokal.

## 2. METODE

Sesuai dengan tujuan kegiatan ini, maka metode yang digunakan dalam pelatihan ini berlangsung pada beberapa tahap. *Pertama*, sosialisasi tentang pentingnya kuliner khas sebagai salah satu warisan budaya takbenda

yang merupakan ikon khas suatu daerah, karena biasanya bahan yang digunakan untuk membuat masakan itu merupakan sumber daya alam khas yang dihasilkan oleh daerah setempat. Sosialisasi dilakukan bersamaan dengan kegiatan yang diselenggarakan oleh LK PWA Jateng dalam rapat koordinasi yang dihadiri oleh ibu-ibu anggota perwakilan dari 35 kota/kabupaten. Pada kegiatan itu, selain sosialisasi, para peserta diminta untuk mengirimkan nama masakan khas berikut foto, resep, serta cara memasaknya.

*Kedua*, kiriman nama masakan khas berikut foto, resep, serta cara memasaknya itu kemudian diinventarisir dan disusun menjadi sebuah buku.

*Ketiga*, buku dalam bentuk pdf itu kemudian dikirimkan kepada ibu-ibu LK PWA Jateng melalui *WhatsApp Group* (WAG) LK PWA Jateng, dan dikirimkan kepada Lembaga Kebudayaan Pimpinan Pusat Aisyiyah di Yogyakarta sebagai salah satu laporan kegiatan yang telah dilakukan oleh LK PWA Jateng.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 3.1. Kuliner Khas Jawa Tengah

Pada bagian pendahuluan telah disebutkan bahwa Jawa Tengah meliputi daerah pesisir utara, pesisir selatan, daerah dataran, daerah pegunungan yang subur, serta daerah yang kurang subur [1]. Pembagian daerah itu dengan jelas dapat dilihat pada peta berikut ini:



Gambar 2. 35 Kota/Kabupaten di Jawa Tengah [6]

Berdasarkan wilayah geografis masing-masing 35 kota/kabupaten, maka dapat diketahui bahwa di Jawa Tengah terdapat wilayah pesisiran, daratan dan pegunungan. Wilayah geografis itu ternyata mempengaruhi makanan yang dihasilkannya. Di wilayah pesisir, makanan khas yang dihasilkan selalu terkait dengan ikan sebagai salah satu hasil sumber daya alamnya. Untuk menghilangkan bau amis pada ikan, biasanya selain menggunakan jeruk nipis untuk mencuci ikan, juga digunakan lombok atau rempah (lengkuas, jahe, sereh, dan daun jeruk wangi) yang banyak untuk memasaknya. Adapun di daerah pedalaman, masakan yang dihasilkan biasanya cenderung berbahan dari sayuran yang dihasilkan daerah setempat.

### **3.2. Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat**

#### **3.2.1. Sosialisasi Kegiatan**

Kuliner merupakan salah satu hasil kebudayaan masyarakat. Kuliner juga merupakan salah satu ikon suatu masyarakat. Oleh karena itu, perlu diinventarisasi karena kebudayaan ini rawan punah. Hal ini karena kepandaian membuat makanan itu biasanya hanya terdapat pada ingatan orang yang membuatnya. Jika ingatan itu tidak ditulis atau dibukukan, maka ingatan itu bisa hilang dan sulit untuk bisa menemukan kembali.

Inventarisasi kuliner khas di Jawa Tengah ini penting dilakukan, karena kepandaian membuat masakan mulai dari menyiapkan bahan masakan, bumbu, serta cara mengolahnya memerlukan pengetahuan khusus. Pengetahuan ini bisa hilang jika tidak diwariskan kepada generasi penerusnya. Salah satu cara untuk menjaga warisan budaya kuliner ini adalah dengan membuat inventarisasi. Warisan budaya berupa kepandaian memasak ini termasuk dalam kategori warisan budaya takbenda, yang sebetulnya dapat menggambarkan kondisi lingkungan budaya asal masakan itu. Misalnya tentang sumber daya alam yang

mereka miliki karena terkait dengan kondisi geografisnya yang tandus, sehingga yang banyak ditanam singkong sebagai salah satu tanaman yang tidak banyak memerlukan air dalam proses tumbuhnya. Atau di Kudus masakannya berasal dari kerbau bukan sapi, karena terkait dengan sejarah budaya masa lalu sebagai salah satu bentuk toleransi beragama dengan agama sebelumnya (Hindu). Banyak cerita yang dapat ditelisik dibalik berbagai jenis kuliner khas tersebut. Misalnya adanya kaitan budaya dengan bangsa Belanda dengan munculnya sop senerek dari Kabupaten Magelang, yaitu sop kacang merah dengan daging yang berkuah encer. Ada banyak lagi kisah dibalik 3 kuliner khas masing-masing daerah yang dapat ditelisik latar belakang lingkungan dan budayanya.

Pada saat sosialisasi kegiatan ini, para peserta yang berasal dari 35 kota/kabupaten diminta untuk mengirimkan salah satu nama masakan, foto, resep, serta cara memasaknya melalui WAG atau email LK PWA Jateng. Masing-masing kota/kabupaten hanya diminta mengirimkan satu jenis kuliner saja agar pekerjaan menjadi cepat selesai, dan segera dapat disusun menjadi buku.

#### **3.2.2. Penyusunan Buku**

Penyusunan buku dilakukan setelah semua ibu-ibu di 35 kota/kabupaten mengirimkan masing-masing kuliner yang sudah mereka pilih. Ternyata tidak semua daerah pesisir mengirimkan kuliner yang berbahan ikan dan sejenisnya, demikian pula tidak semua daerah pedalaman mengirimkan kuliner yang berbahan sayuran, akan tetapi justru berbahan dasar ikan sungai. Contohnya Kota Semarang yang merupakan daerah pesisir mengirimkan kuliner khasnya berupa *babat gongso*. Sedangkan Kota Magelang mengirimkan kuliner khasnya berupa *mangut beong*.

Berikut ini contoh foto, resep, serta cara memasak *babat gongso* kuliner khas Kota Semarang. *Babat gongso* adalah salah satu

resep khas Semarang. *Gongso* memiliki arti ditumis. Biasanya *gongso* menggunakan daging ayam atau sapi. Namun, warga Semarang lebih gemar untuk menggunakan babat yang gurih dan empuk di lidah.



Gambar 3. Babat Gongso [6]

Bahan-bahan yang diperlukan:

1. 500 g babat sapi, bersihkan
2. 5 butir bawang merah, iris kasar
3. 2 lembar daun salam
4. 2 cm lengkuas, memarkan
5. 2 batang serai, memarkan
6. 3 sdm Kecap Manis
7. 1 sdt garam
8. ½ sdt gula pasir
9. 300 ml air
10. 5 sdm minyak, untuk menumis

Bahan untuk dihaluskan:

1. 5 butir bawang merah
2. 3 siung bawang putih
3. 3 butir kemiri, sangrai
4. 3 buah cabai merah
5. 3 buah cabai merah keriting
6. 2 buah cabai rawit merah
7. 1 cm kunyit, bakar

Cara Memasak:

1. Rebus babat sapi bersama 2 lembar daun salam, 2 cm lengkuas, dan 2 cm jahe dalam 1 liter air sampai hingga matang. Angkat, Potong-potong.
2. Panaskan minyak, tumis bawang merah, daun salam, lengkuas, serai, dan bumbu halus hingga harum
3. Masukkan babat. Aduk rata.
4. Tambahkan kecap manis, garam dan gula pasir. Aduk rata. Tuangkan air, didihkan.

5. Kecilkan api, lanjutkan memasak hingga bumbu meresap dan air mengering. Angkat.
6. Sajikan segera ditemani nasi putih.

Contoh resep berikutnya adalah *mangut beong* dari Kota Magelang. *Mangut beong* merupakan kuliner khas Kota Magelang yang populer di daerah tepian Kali Progo. Rasanya nikmat, dengan perpaduan daging ikan yang gurih dan pedasnya bumbu rempah. *Mangut beong* memang terbuat dari ikan *beong* (*Hemibagrus nemurus*), yaitu ikan air tawar yang banyak ditemukan di Kali Progo.



Gambar 4. Mangut Beong [6]

Bahan-bahan yang diperlukan:

1. 500 gr ikan beong asap
2. 750 ml santan dari setengah butir kelapa
3. 100 gr cabai rawit merah
4. 10 buah lontong

Bahan untuk dihaluskan:

1. 1 sendok makan cabai merah iris
2. 2 sendok makan bawang merah iris
3. 1 sendok makan ketumbar
4. 1 sendok teh merica
5. 8 butir kemiri
6. 1 sendok makan kunyit iris
7. 1 sendok teh jintan
8. 1 sendok teh garam
9. 1 sendok teh kencur

Cara Memasak:

1. Kerat-kerat ikan, lalu goreng ikan hingga matang.
2. Tumis bumbu halus, masukkan lengkuas, daun jeruk, dan juga serai.
3. Tuang santan, aduk hingga mendidih.
4. Masukkan ikan, kemudian aduk hingga

bumbu meresap kedalam ikan.

- Sebelum diangkat, tambahkan cabai rawit lalu masak sebentar hingga layu.

Untuk penyusunan buku, daftar isi disesuaikan dengan nama masakan bukan berdasar kota/kabupaten. Hasilnya adalah seperti ini:

#### DAFTAR ISI

Cover	1
Kata Pengantar	2
Daftar Isi	4
1. Ayam Pencok dari Kabupaten Grobogan	6
2. Babat Gongo dari Kota Semarang	7
3. Brambang Asem dari Kabupaten Sukoharjo	8
4. Brekecek Pathak Jahan dari Kabupaten Cilacap	9
5. Gudeg Koyor dari Kota Salatiga	11
6. Kelo Mirico dari Kabupaten Rembang	12
7. Kupat Glabed dari Kabupaten Brebes	14
8. Lotong Lemprak dari Kabupaten Batang	15
9. Mangut Beong dari Kota Magelang	17
10. Mi Ongklok dari Kabupaten Wonosobo	18
11. Nasi Gandul dari Kabupaten Pati	20
12. Nasi Grambyang dari Kabupaten Pemalang	21
13. Nasi Tumpang dari Kabupaten Boyolali	23
14. Pindang Serani dari Kabupaten Jepara	24
15. Pindang Tetel dari Kabupaten Pekalongan	26
16. Sate Ambal dari Kabupaten Kebumen	27
17. Sate Bumbon dari Kabupaten Kendal	29
18. Sate Winong dari Kabupaten Purworejo	31
19. Sego Gono dari Kabupaten Temanggung	32
20. Sego Koprohan dari Kabupaten Demak	34
21. Segu Lengko dari Kabupaten Tegal	35
22. Segu Megono dari Kota Pekalongan	36
23. Segu Ponggol dari Kota Tegal	37
24. Segu Tiwul dari Kabupaten Wonogiri	39
25. Selat Solo dari Kabupaten Karanganyar	40
26. Sop Ayam dari Kabupaten Klaten	41
27. Sop Senerek dari Kota Magelang	43
28. Soto Bancar dari Kabupaten Purbalingga	45
29. Soto Girin dari Kabupaten Sragen	47
30. Soto Kletuk dari Kabupaten Blora	48
31. Soto Krandengan dari Kabupaten Banjarnegara	50
32. Soto Kudus dari Kabupaten Kudus	52
33. Soto Sokaraja dari Kabupaten Banyumas	53
34. Tahu Gimal dari Kabupaten Semarang	55
35. Timlo Solo dari Kota Surakarta	57
Referensi	59

### 3.2.3. Mengirimkan Buku

Buku yang sudah disusun kemudian dipdfkan agar lebih mudah dan murah pengirimannya kepada ibu-ibu LK PWA Jateng. Pengiriman dilakukan dengan menggunakan WAG LK PWA Jateng. Berikut ini bukti pengiriman pdf buku itu:



Gambar 5. Bukti Pengiriman Buku di WAG

## 4. SIMPULAN

Inventarisasi Kuliner Khas Jawa Tengah merupakan salah satu kegiatan bermanfaat untuk melestarikan warisan budaya takbenda. Kegiatan ini sangat bermanfaat untuk mengekspresikan kesenangan ibu-ibu melalui kegiatan memasak dan menyimpan resep dalam bentuk tulisan serta menjadikannya buku. Pekerjaan sederhana ini dapat dilakukan oleh semua orang dan memiliki manfaat yang besar dalam bidang kebudayaan, khususnya sebagai salah satu cara untuk melestarikan kebudayaan takbenda. Secara umum kegiatan ini sangat bermanfaat sebagai salah satu upaya untuk menyelamatkan salah satu warisan budaya kuliner di Jawa Tengah.

## DAFTAR PUSTAKA

[BPS Provinsi Jawa Tengah](#)

[2013PERMEN-WBTB106.pdf \(kemdikbud.go.id\)](#)

[Provinsi-Jawa-Tengah-Dalam-Angka-2018.pdf \(jatengprov.go.id\)](#)

Asdhiana, I Made, "Memelihara Warisan Budaya TakBenda", *Kompas Siang*, <http://travel.kompas.com/read/2014/10/24/175400427/Memelihara.Warisan.Budaya.Tak.Benda.diunduh.tgl.8-3-2017>.

[UU No. 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan \[JDIH BPK RI\]](#)

Maziyah, Siti, Alamsyah, Sri Indrahti, *Inventarisasi Kuliner Khas di Jawa Tengah*, (Semarang: Lembaga Kebudayaan PWA Jawa Tengah, 2023)