

Makna Makanan Tradisional pada Tradisi Ruwah Rasul Pernikahan Masyarakat Kediri Sebagai Wawasan Keindonesiaan bagi Pelajar BIPA

Hilya Tsabita¹⁾

Universitas Negeri Surabaya

Jl. Raya Kampus Unesa, Kec. Lakarsantri, Surabaya, Jawa Timur, 60213

Suyatno²⁾

Universitas Negeri Surabaya

Jl. Raya Kampus Unesa, Kec. Lakarsantri, Surabaya, Jawa Timur, 60213

Mulyono³⁾

Universitas Negeri Surabaya

Jl. Raya Kampus Unesa, Kec. Lakarsantri, Surabaya, Jawa Timur, 60213

hilya.23014@mhs.unesa.ac.id¹⁾, suyatno-b@unesa.ac.id²⁾, mulyono@unesa.ac.id³⁾

Abstract

This research aims to analyze the meaning of traditional food in the Ruwah Rasul wedding tradition and describe the use of the meaning of food in the Ruwah Rasul wedding tradition as an insight into Indonesia for BIPA students. This study used a descriptive qualitative method. The data in this research were obtained from interviews with native Kediri people who still carry out the Ruwah Rasul wedding tradition. The subject of this research is the Ruwah Rasul Wedding tradition which is realized from the meaning of food in the Ruwah Rasul tradition. The data analysis technique is carried out in four stages, namely, (1) research data collection, (2) research data reduction, (3) research data presentation, and (4) verification. The results of this research show that the meaning of food in the Ruwah Rasul tradition is categorized into three types, namely (1) the Meaning of food based on naming, (2) the Meaning of food based on characteristics, and (3) Meaning of food based on texture. The meaning of food in the Ruwah Rasul wedding tradition can be used for BIPA students' knowledge of meaning, expressions, ideas, and culture in Indonesia.

Keywords: *Traditional Food, Ruwah Rasul, BIPA.*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis makna makanan tradisional pada tradisi Ruwah Rasul pernikahan dan mendeskripsikan pemanfaatan makna makanan dalam tradisi Ruwah Rasul pernikahan sebagai wawasan ke Indonesiaan bagi pelajar BIPA. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Data dalam penelitian ini diperoleh dari hasil wawancara dengan masyarakat asli Kediri yang masih menjalankan tradisi Ruwah Rasul pernikahan. Subjek dalam penelitian ini adalah tradisi Ruwah Rasul Pernikahan yang terwujud dari makna makanan dalam tradisi Ruwah Rasul tersebut. Teknik analisis data dilakukan dengan empat tahapan yakni, (1) pengumpulan data penelitian, (2) reduksi data penelitian, (3) penyajian data penelitian, (4) verifikasi. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa makna makanan pada tradisi Ruwah Rasul dikategorikan menjadi tiga jenis yaitu (1) Makna makanan berdasarkan penamaan, (2) Makna makanan berdasarkan karakteristik, (3) Makna makanan berdasarkan tekstur. Makna makanan dalam tradisi Ruwah Rasul pernikahan ini dapat dimanfaatkan untuk pengetahuan pelajar BIPA mengenai makna, ungkapan, gagasan dan kebudayaan di Indonesia.

Kata Kunci: Makanan Tradisional, Ruwah Rasul, BIPA.



PENDAHULUAN

Program BIPA atau bahasa Indonesia bagi penutur asing saat ini banyak diselenggarakan oleh perguruan tinggi di Indonesia maupun luar negeri (Restoeningrum et al., 2022) Dalam pembelajaran BIPA tidak dapat terlepas dari pengenalan budaya Indonesia, sebab mengajarkan bahasa berbasis budaya ini juga dapat mengupayakan pengenalan budaya di Indonesia bagi pelajar BIPA. Program BIPA saat ini semakin banyak diminati oleh masyarakat penutur asing, karena program BIPA merupakan salah satu sarana yang dirasa tepat dan hemat dalam memperkenalkan budaya lokal Indonesia (Farinda et al., 2023) Tingginya minat warga asing dalam mempelajari bahasa Indonesia, mendorong pengajar BIPA untuk lebih kreatif dan inovatif dalam merancang serta menggunakan media yang efektif dan menarik termasuk pembelajaran BIPA berbasis budaya. Dengan menjadikan budaya sebagai basis pembelajaran, materi kebudayaan akan diarahkan pada pengenalan dan pengayaan wawasan budaya Indonesia kepada pelajar asing atau pelajar BIPA. Penyampaian materi BIPA kepada penutur asing atau pelajar BIPA dapat dilakukan dengan hal-hal yang menarik dan mudah dipahami. Penyampaian materi BIPA kepada penutur asing atau pelajar BIPA dapat dilakukan dengan hal-hal yang menarik dan mudah dipahami. Banyak hal yang mudah dan menarik untuk dikaji sebagai muatan materi dalam pembelajaran BIPA, seperti mengenalkan benda-benda yang ada di sekitar, serta memperkenalkan tradisi atau kebiasaan masyarakat sekitar (Salama & Kadir, 2022) Pengenalan budaya Indonesia dalam proses pembelajaran BIPA dapat membantu untuk meningkatkan citra positif bangsa Indonesia di kancan internasional (Yuniatin et al., 2022). Pokok-pokok materi budaya yang perlu dikenalkan dalam pembelajaran BIPA adalah perilaku budaya, pengetahuan budaya, dan benda-benda budaya (Ahsin et al., 2020)

Aspek budaya merupakan hal yang penting untuk dipelajari oleh pelajar BIPA, dengan memahami budaya Indonesia, pelajar BIPA diharapkan dapat untuk mengenalkan budaya Indonesia kepada dunia luar dan dapat memberikan pemahaman yang baik terhadap aspek kebudayaan Indonesia. Menurut Narang, (2021) untuk mengoptimalkan keefektifan pembelajaran di kelas-kelas BIPA yang seharusnya disajikan sebagai kelas tematik dengan mengusung materi tentang budaya Indonesia. Materi yang diajarkan bukan hanya sekedar keterampilan berbahasa saja seperti menyimak, berbicara, membaca, dan menulis, tetapi juga terdapat wawasan keIndonesiaan yang mengenalkan budaya Indonesia menjadi salah satu aspek penting untuk diketahui oleh pelajar BIPA. Menurut Yuniatin, et al., (2022) Nilai-nilai budaya yang positif dalam pembelajaran mampu meningkatkan citra positif Indonesia di dunia Internasional Salah satu kebudayaan yang dapat dijadikan untuk wawasan ke Indonesiaan dalam pembelajaran BIPA adalah tradisi yang ada pada masyarakat Jawa. Masyarakat Jawa masih memiliki adat istiadat yang sangat kental dan masih digunakan hingga saat ini pada saat acara-acara tertentu. Kebudayaan Jawa sangat kaya akan simbol-simbol makna sehingga kebudayaan Jawa dikatakan sebagai kebudayaan yang simbolik (Sari, 2022). Tradisi yang diwariskan secara turun temurun akan mencerminkan suatu identitas dan jati diri dari suatu bangsa, dikarenakan tradisi merupakan salah satu

kekayaan bangsa Indonesia yang sangat berharga (Mahmudah, 2022). Salah satu kebudayaan atau tradisi masyarakat Jawa yang hingga saat ini masih dilakukan secara turun termurun adalah tradisi Ruwah Rasul pernikahan yang dilakukan oleh masyarakat Kediri, Jawa Timur.

Tradisi Ruwah Rasul merupakan salah satu tradisi yang dilakukan sebelum terjadinya pernikahan yang mana tradisi tersebut dilakukan dengan selamatan atau kenduri dengan mengundang masyarakat sekitar. Tradisi ini dilakukan di rumah masing-masing calon pengantin laki-laki dan perempuan. Tradisi ini dilakukan dengan tujuan agar seluruh tahapan dalam prosesi pernikahan berjalan dengan lancar. Selain itu, tradisi ini dipercaya agar pengantin memiliki hubungan yang harmonis dan dijauhkan dari bala' atau cobaan. Dalam tradisi tersebut terdapat percampuran agama dengan adat yang dilakukan oleh masyarakat. Ketika dilakukan tradisi Ruwah Rasul ini, penyelenggaraan tradisi harus menyiapkan beberapa jenis makanan yang wajib ada dalam prosesi tradisi tersebut, pada setiap makanan yang disajikan memiliki makna dan tujuan masing-masing. Kekhasan dari berbagai jenis makanan tradisional yang digunakan dalam tradisi Ruwah Rasul pernikahan ini dapat dimanfaatkan sebagai wawasan ke Indonesiaan bagi pelajar BIPA. Dengan memasukkan unsur-unsur makanan dalam pembelajaran BIPA, pelajar BIPA dapat mengenali dan menghargai latar belakang budaya Indonesia dengan lebih baik (Defina, 2020). Selain itu menurut Wijaya, (2019) pelajar BIPA akan menyoroti daya tarik uni dari setiap hidangan di Indonesia, mulai dari rasa yang khas hingga bahan-bahan tradisional yang digunakan. Terdapat beberapa penelitian yang relevan dengan penelitian ini, yang pertama penelitian yang dilakukan oleh Azizah et al., (2022) yang berjudul "Tradisi Sodoran Tengger sebagai Alat Diplomasi Budaya Indonesia melalui Pembelajaran BIPA", yang kedua penelitian yang dilakukan oleh Farinda, (2023) yang berjudul "Upaya Pengenalan Kuliner Lokal Indonesia Dalam Materi Ajar BIPA Melalui Media Audiovisual", dan yang ketiga penelitian yang dilakukan oleh Hali1 et al., (2023) yang berjudul "Pemanfaatan Budaya Kuliner Indonesia Dalam Pembelajaran BIPA".

Berdasarkan penelitian terdahulu, pemanfaatan budaya dan keaneka ragaman makanan tradisional di Indonesia dapat memberikan banyak dampak positif bagi pelajar BIPA, akan tetapi dari beberapa penelitian terdahulu belum ada yang membahas mengenai makna makanan dalam salah satu tradisi di Indonesia, penelitian-penelitian terdahulu masih membahas mengenai memperkenalkan budaya Indonesia melalui tarian khas daerah di Indonesia dan masih membahas jenis-jenis makanan tradisional Indonesia secara umum. Oleh karena itu pada penelitian ini memiliki tujuan yakni untuk menganalisis makna makanan tradisional pada tradisi Ruwah Rasul pernikahan dan mendeskripsikan pemanfaatan makna makanan dalam tradisi Ruwah Rasul pernikahan sebagai wawasan ke Indonesiaan bagi pelajar BIPA. Penelitian ini diharapkan mampu untuk memberikan kontribusi baru bagi pembelajar BIPA, khususnya pada wawasan ke Indonesiaan pelajar BIPA.

METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode kualitatif deskriptif. Metode penelitian kualitatif sering kali berfokus pada interpretasi dan pemahaman mendalam tentang fenomena serta memberikan gambaran yang terperinci (Dewi, 2023). Metode penelitian kualitatif deskriptif ini merupakan penelitian yang menggambarkan secara cermat mengenai individu atau kelompok tertentu mengenai keadaan dan gejala yang terjadi di lapangan (Nurhuda, 2017). Data dalam penelitian ini berupa tuturan terkait makna makanan pada tradisi Ruwah Rasul pernikahan sebagai bentuk wawasan keIndonesiaan bagi pelajar BIPA. Sumber data pada penelitian ini berasal dari masyarakat asli Kediri yang masih menjalankan tradisi Ruwah Rasul pernikahan.

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan dengan menggunakan teknik wawancara. Teknik wawancara dilakukan dengan masyarakat asli Kediri yang memahami dan masih menjalankan tradisi Ruwah Rasul pernikahan. Teknik analisis data pada penelitian ini menggunakan model Milles and Huberman (dalam Sugiyono, 2016) yang dilakukan dengan empat tahapan yakni, (1) reduksi data yang berarti merangkum, memilih hal-hal penting, dan membuang yang tidak diperlukan, (2) penyajian data, berarti menyajikan data dalam bentuk tabel dan penjelasan dalam bentuk narasi, (3) verifikasi yang berarti menarik kesimpulan dan memverifikasi. Selanjutnya, hasil analisis data pada penelitian ini disajikan melalui metode penyajian informal, yaitu secara verbal dengan cara deskripsi dan interpretasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil pengumpulan data yang dilakukan, peneliti menemukan beberapa jenis makanan tradisional yang digunakan pada tradisi Ruwah Rasul pernikahan serta pemanfaatannya sebagai wawasan ke Indonesiaan bagi pelajar BIPA.

Makna Filosofis Makanan Tradisional pada Tradisi Ruwah Rasul Pernikahan

Pada pelaksanaan tradisi Ruwah Rasul, terdapat berbagai makanan yang harus ada di dalamnya. Setiap makanan tersebut memiliki masing-masing makna tersendiri yang dikategorikan menjadi tiga jenis yaitu (1) Makna makanan berdasarkan penamaan, (2) Makna makanan berdasarkan karakteristik, (3) Makna makanan berdasarkan tekstur. Berikut merupakan makna makanan dalam tradisi Ruwah Rasul

1. Makna makanan berdasarkan penamaan

a. Sayur lodeh *podo moro*



Gambar 1. Sayur lodeh podo moro

Dalam kepercayaan masyarakat Kediri, kata “*podo*” yang artinya pada dan “*moro*” yang artinya datang, kata “*podo moro*” tersebut memiliki makna diharapkan banyak tamu undangan yang menghadiri acara pernikahan dan memberikan do’a restu. Sayur lodeh *podo moro* merupakan makanan yang terbuat dari sayur dengan memiliki tujuh macam isinya, yaitu *kluwih*, *cang gleyor* (kacang panjang), terong, kulit melinjo, *godhong so* (daun melinjo), labu dan tempe, serta pada kuah sayur lodeh *podo moro* ini diberikan santan. Dalam penyajiannya, sayur lodeh *podo moro* ini dihidangkan dengan *sego brok* yang isinya adalah nasi putih yang diberi *kulupan* (sayur) di atasnya.

b. *Sego buceng*



Gambar 2. *Sego Buceng*

Penamaan *sego buceng* ini memiliki kepanjangan yakni “*yen mlebu kudu sing kenceng*”. Dalam kepercayaan masyarakat Kediri, *sego buceng* dibentuk menjadi tumpeng atau berbentuk kerucut yang dapat diartikan untuk memulai sebuah rumah tangga harus memiliki tekad yang kuat. Selain itu, kata “*buceng*” berarti *kenceng*, yang dimana dapat diartikan dalam bahasa Indonesia yaitu “selalu berdo’a terus menerus”. Pada saat penyajian *sego buceng* ini terdapat berbagai macam lauk pendamping yaitu diantaranya adalah ikan teri, telur rebus, sayur urap (yang berisi kangkung, bayam, kacang panjang, dan taoge), kluwih dengan bumbu sambal dan parutan kelapa yang ketika proses memasaknya dengan cara dikukus. Selain itu juga terdapat sambal goreng yang terbuat dari tahu, kentang, dan tempe. Penyusunan *sego buceng* dan lauk pendamping ini dibentuk secara melingkar. *Sego buceng* diletakkan ditengah dan disampingnya diikuti dengan lauk-lauk yang disusun secara melingkar pada wadah yang terbuat dari anyaman bambu yang biasa disebut dengan “*tampah*”.

c. Lemper



Gambar 3. Lemper

Dalam benak kepercayaan masyarakat Kediri, kata lempur berasal dari “*lem*” atau “*elem*” yang berarti pujian dan “*memper*” yang berarti pantas, yang jika diartikan berarti ketika dipuji janganlah bangga atau menyombongkan diri. Pada saat penyajian lempur memiliki bahan utama yaitu beras ketan yang dimasak dengan santan serta didalamnya berisi ayam atau abon, dan daun pisang sebagai bahan untuk membungkusnya. Lempur memiliki tekstur yang lengket diluarnya, karena berbahan dasar beras ketan. Makanan lempur ini biasanya disajikan saat diadakannya sebuah acara, salah satunya acara pernikahan. Tekstur lempur yang lengket memiliki arti tersendiri bagi masyarakat Kediri yakni dianggap sebagai simbol persaudaraan karena ketan yang lengket mencerminkan persaudaraan antar manusia yang saling menyatu.

d. Lepet



Gambar 4. Lepet

Lepet dalam masyarakat Kediri memiliki arti yakni “*lep*” yang berarti *silep* dan “*pet*” yang berarti rapat, selain itu masyarakat Kediri memiliki makna dalam bentuk peribahasa yakni “*mangga dipun silep ingkang rapet*” yang berarti mari kita kubur yang rapat. Jika dimaknai secara luas yakni menutup kesalahan yang sudah dimaafkan agar persaudaraan semakin erat seperti lengketnya isi dalam lepet. Pada saat penyajian lepet memiliki bahan utama yaitu beras ketan yang dicampur dengan parutan kelapa dan kacang merah. Lepet memiliki ciri khas yang unik karena dibungkus dengan janur atau daun kelapa. Lepet memiliki tekstur yang sangat lengket, bentuk lepet sangat unik karena memiliki tiga tali yang melingkar seperti bentuk jenazah. Masyarakat Jawa memaknai bentuk lepet ini sebagai peringatan bahwa tidak memendam kesalahan hingga menjadi dendam, yang artinya harus saling memaafkan seperti arti dari kata “lepet”.

e. Apem



Gambar 5. Apem

Penamaan apem berasal dari bahasa Arab yaitu “*affum*” atau “*afwan*” yang memiliki arti permintaan maaf. Penggunaan apem sebagai sajian dari tradisi Ruwah Rasul ini dimaksudkan sebagai permohonan maaf baik untuk diri sendiri maupun keluarga yang sudah meninggal. Apem sendiri adalah termasuk dalam salah satu jajanan pasar atau kue tradisional yang berbahan dasar tepung beras, santan, tape singkong, gula pasir, gula jawa dan garam. Apem memiliki bentuk yang bulat dan memiliki tekstur yang lembut, berpori warna putih dan coklat serta rasanya yang gurih.

2. Makna makanan berdasarkan karakteristik

a. Karakteristik berdasarkan warna

1) *Sego gurih lan pitik ingkung*



Gambar 6. Sego gurih lan pitik ingkung

Penamaan *sego gurih lan pitik ingkung* ini memiliki arti nasi uduk dan ayam ingkung. *Sego guroh lan pitik ingkung* ini dalam tradisi Ruwah Rasul biasa disebut dengan “*sekul suci ulam sari*” yang memiliki makna untuk mengungkapkan rasa syukur kepada Tuhan yang Maha Esa. Makna tersebut diartikan pada nasi uduk dan ayam ingkung berwarna putih yang melambangkan kesucian. *Sego gurih* adalah nasi yang dibuat dengan cara mencampurkan beras, santan, daun sereh, dan garam yang kemudian dimasak hingga menghasilkan rasa gurih. Sedangkan *pitik ingkung* adalah ayam kampung yang masih utuh dimasak dengan cara memasukkan bumbu rempah-rempah dan santan. *Sego gurih lan pitik ingkung* disajikan di dalam wadah yang sama dan dibawahnya diberi alas daun pisang. Biasanya, *sego guri lan pitik ingkung* ini disandingkan dengan tambahan lauk seperti serundeng, mie kuning dan sambal goreng.

2) Nasi kuning



Gambar 7. Nasi Kuning

Nasi kuning dalam tradisi Ruwah Rasul yaitu nasi yang berwarna kuning melambangkan gunung emas yang memiliki makna kekayaan, kemakmuran, serta moral yang luhur. Nasi kuning ini dapat diartikan untuk mengharapkan agar kehidupan rumah tangga dapat berjalan dengan makmur serta tercukupi semua kebutuhan rumah tangganya tanpa ada kekurangan dalam perekonomian. Warna kuning yang terdapat pada nasi kuning diwarnai dengan kunir yang dihaluskan sehingga menghasilkan kuning yang memiliki warna keemasan. Pada proses pembuatannya, nasi kuning juga diberi santan dan pandan sehingga menciptakan aroma yang wangi dan cita rasa yang gurih. Nasi kuning disajikan dengan lauk pauk yaitu telur dadar yang di potong memanjang, kering tempe, ayam goreng, perkedel, dan mie kuning. Ketika acara Ruwah Rasul, nasi kuning ini disajikan dengan wadah *takir plontang* yang terbuat dari janur dengan susunan nasi kuning yang berada di bawah dan di atasnya disusuk lauk pauknya. Selanjutnya *takir plontang* yang terbuat dari daun pisang berisikan nasi kuning beserta lauk pauknya diletakkan ke dalam *lengkong* yang terbuat dari pelepah pisang dan bambu.

3) *Jenang Sengkolo*



Gambar 8. Jenang Sengkolo

Jenang sengkolo dalam tradisi Ruwah Rasul memiliki kepercayaan tersendiri yaitu warna merah pada *jenang sengkolo* diibaratkan sebagai indung telur, sementara warna putih diibaratkan sebagai sperma. Artinya adalah sebagai peran kedua orang tua dalam kehidupan seorang anak. Orang tua menjadi perantara seseorang untuk memulai kehidupannya di dunia. Selain itu, *jenang sengkolo* juga diartikan sebagai perwujudan tulan dan darah, merah dan putih menjadi simbol manusia kembali kepada kesucian dan pengantar dia kepada Tuhan yang Maha Esa. *Jenang sengkolo* merupakan makanan yang terbuat dari beras ketan. *Jenang sengkolo* memiliki warna merah dan putih dimana warna yang dibuat dengan tambahan gula merah sehingga menghasilkan warna merah yang cenderung kecoklatan dan warna putih yang dibuat dengan tambahan beras. Pada acara tradisi Ruwah Rasul terdapat tiga macam *jenang sengkolo* yang disajikan yaitu satu jenang putih, satu jenang merah dan dua jenang putih sedikit dengan takaran satu sendok makan. Biasanya *jenang sengkolo* ini disajikan kedalam *takir plontong* yang terbuat dari daun pisang atau hanya diletakkan pada piring.

b. Karakteristik berdasarkan bentuk

1) *Sego golong*



Gambar 9. Sego golong

Sego golong merupakan nasi yang dibentuk bulat sebanyak sembilan butir. Hal tersebut dimaknai untuk menutupi sembilan lubang yang ada di tubuh manusia yang diibaratkan untuk menutupi segala kekurangan yang ada dalam diri manusia. Dengan demikian dapat diartikan bahwa *sego golong* ini dapat diharapkan agar anggota keluarga selalu rukun dengan sesama. Pada penyajian *sego golong* ini terdapat lauk yang mendampingi. Lauk tersebut disandingkan dengan *sego golong* adalah *botok jeroan* atau dalam bahasa Indonesia disebut dengan peper hati dan ampela.

2) *Gedhang raja*



Gambar 10. Gedhang raja

Masyarakat Kediri menggunakan *gedhang raja setangkep* sebagai simbol perwujudan dan pengharapan kepada Tuhan. Dalam bahasa Indonesia *setangkep* berarti satu sisir yang bentuknya diibaratkan seperti tangan yang mengadiah keatas untuk mengharapkan anugerah dari Tuhan yang Maha Esa. *Gedhang raja* atau dalam bahasa Indonesia disebut dengan pisang raja, merupakan salah satu jenis pisang yang ada di Indonesia. Pisang raja selalu disajikan saat acara besar terutama pada budaya masyarakat Jawa, salah satunya pada acara tradisi Ruwah Rasul Pernikahan. Pisang raja ini memiliki ciri khas yaitu dengan rasanya yang manis dan kulitnya cenderung lebih tebal dibandingkan dengan jenis pisang lainnya. Selain itu, pisang raja juga tidak berbiji serta memiliki tekstur yang sedikit keras, serta tidak memiliki aroma yang terlalu kuat.

3) *Buceng kuat*



Gambar 11. Buceng kuat

Buceng kuat merupakan makanan yang berbentuk lebar sebagai lambang keimanan yang kuat dan bentuk tumpeng yang mengerucut melambangkan kekhusyuan dalam beribadah kepada Tuhan yang Maha Esa. *Buceng kuat* ini merupakan makanan yang terbuat dari ketan putih dan santan yang dimasak dengan cara dikukus. Pada penyajiannya, *buceng kuat* ini dibentuk seperti tumpeng dan di atasnya berbentuk lancip seperti kerucut. Pada pinggiran tumpeng *buceng kuat* ini diberi parutan kelapa yang dimasak dengan tambahan gula merah, sehingga menghasilkan warna kelapa yang merah kecoklatan.

c. Karakteristik berdasarkan penamaan

1) *Pala pendem*



Gambar 12. Pala pendem

Pala pendem dalam masyarakat Kediri diartikan berupa agar tercapai semua harapan karena dapat diibaratkan penanaman pala pendem yang berada di dalam tanah lalu tumbuh ke atas permukaan tanah, seperti harapan dalam rumah tangga yang baru dimulai akan menjadi harmonis dan tercapai semua apa yang diinginkan. *Pala pendem* adalah jenis makanan tradisional Jawa yang berbuah di dalam tanah. *Pala pendem* juga banyak di sajikan pada saat acara besar masyarakat Jawa yang di dalamnya berisikan ubi, singkong, dan kacang tanah. Penyajian *pala pendem* ini cukup direbus hingga matang.

3. Makna makanan berdasarkan tekstur
a. Nagasari



Gambar 13. Nagasari

Masyarakat Kediri mempercayai bahwa nagasari memiliki arti untuk memepererat persaudaraan antar kedua calon pengantin, dikarenakan nagasari memiliki tekstur yang lembut dan lengket. Pada saat penyajian nagasari ini memiliki bahan utama yakni tepung beras, tepung sagu, santan dan gula serta di dalamnya terdapat isian pisang, lalu dibungkus dengan daun pisang sebagai ciri khas dari nagasari.

b. Lemet



Gambar 14. Lemet

Masyarakat Kediri mempercayai bahwa lemet memiliki arti agar calon pengantin yang akan menikah menjadi lengket terus seperti tekstru jajanan lemet yang sangat lengket. Lemet memiliki dua warna yang berbeda, antara kulit dan isiannya melambangkan bahwa segala sesuatu yang ada dikehidupan ini diciptakan secara berpasangan. Pada saat penyajian lemet adalah salah satu jenis jajanan pasar yang memiliki tekstur yang kenyal dan empuk, lemet terbuat dari bahan dasar utama yakni singkong yang di parut lalu dicampukan dengan gula merah, kemudian dikukus dalam daun pisang. Jajanan lemet ini sekilas mirip dengan lontong karena bentuknya mirip dengan lontong, yang sama-sama dibungkus dengan daun pisang.

**Makna Makanan Tradisional dalam Tradisi Ruwah Rasul Pernikahan
Sebagai Wawasan KeIndonesiaan Pelajar BIPA**

Pengenalan keaneka ragaman budaya di Indonesia dapat dijadikan sebagai salah satu pengetahuan wawasan ke Indonesiaan bagi pelajar BIPA. Terdapat banyak kebudayaan dan tradisi di Indonesia yang masing-masing memiliki kekhasan, salah satunya yakni tradisi Ruwah Rasul pernikahan yang dilakukan oleh masyarakat Kediri, Jawa Timur. Tradisi Ruwah Rasul ini dapat menarik perhatian pelajar BIPA dikarenakan memiliki keunikan yakni memiliki pantangan-pantangan tertentu seperti calon mempelai baik pria maupun wanita dan keluarga tidak boleh mandi dirumahnya sendiri dan tidak boleh keluar selain untuk keperluan menumpang mandi di rumah tetangganya. Jika calon mempelai dan keluarga tersebut melanggar akan terjadi turun hujan pada saat acara pernikahan berlangsung. Selain itu dalam tradisi ini terdapat berbagai jenis makanan tradisional yang disajikan, pada setiap makanan yang disajikan memiliki makna tersendiri yang dimana makanan tersebut harus ada dalam tradisi tersebut.

Berbagai jenis makanan tradisional yang ada dalam tradisi Ruwah Rasul ini, diantaranya sayur lodeh, nasi bucing, lempur, lepet, apem, nasi udak dan ayam, nasi kuning, bubur merah, nasi golong, pisang raja, bucing kuat, umbi-umbian, nagasari, dan lemet. Dengan begitu makna makanan pada tradisi tersebut dapat menambah wawasan bagi pelajar BIPA mengenai makanan tradisional Indonesia. Oleh karena itu, pembelajaran berbasis kuliner dapat dijadikan referensi dalam pembelajaran BIPA. Dengan disajikannya materi tersebut pelajar BIPA dapat mempelajari terkait makna, ungkapan, gagasan dan yang paling penting yakni pelajar BIPA dapat mengenal budaya di Indonesia. Penerapan wawasan ke Indonesiaan berbasis kuliner ini diharapkan mampu meningkatkan minat pelajar BIPA dalam mempelajari bahasa dan budaya di Indonesia dan juga dapat meningkatkan eksistensi bahasa Indonesia dalam kancah Internasional.

SIMPULAN

Berdasarkan pembahasan terkait makna makanan tradisional pada tradisi Ruwah Rasul pernikahan masyarakat Kediri dan pemanfaatannya sebagai wawasan keIndonesiaan bagi pelajar BIPA dapat ditarik kesimpulan. Pertama, makna makanan pada tradisi Ruwah Rasul pernikahan dikategorikan menjadi tiga jenis yaitu makna makanan berdasarkan penamaan, makna makanan berdasarkan karakteristik, dan makna makanan berdasarkan tekstur. Berikut. Berdasarkan penamaan makanan terdapat lima jenis makanan yaitu sayur lodeh *podo moro*, *sego bucing*, lempur, lepet, dan apem. Berdasarkan karakteristiknya terdapat tujuh jenis makanan, diantaranya *sego gurih lan pitik ingkung*, nasi kuning, *jenang sengkolo*, *sego golong*, *gedhang raja*, *bucing kuat*, dan *pala pendem*. Berdasarkan teksturnya terdapat dua makanan, yaitu nagasari dan lemet.

Kedua, makna makanan tradisional pada tradisi Ruwah Rasul pernikahan masyarakat Kediri dapat dimanfaatkan sebagai wawasan ke Indonesiaan dalam pembelajaran BIPA. Pemanfaatan tersebut dapat meningkatkan pengetahuan pelajar BIPA mengenai makna, ungkapan, gagasan dan kebudayaan di Indonesia. Selain itu pengenalan tradisi ini juga dapat meningkatkan eksistensi bahasa Indonesia dalam kancah Internasional.

REFERENSI

- Ahsin, M., N. (2020). Aspek Budaya Dalam Pembelajaran BIPA pada Mahasiswa Bahasa Indonesia di Fatoni University Thailand. *SEMINAR INTERNASIONAL-SEMAR BIPA UMK 2020*. 133-142.
- Azizah, S. N., Sukmawan, S., & Khasanah, I. (2022). Tradisi Sodoran Tengger sebagai Alat Diplomasi Budaya Indonesia melalui Pembelajaran BIPA. *Diglosia: Jurnal Kajian Bahasa, Sastra, Dan Pengajarannya*, 5(3), 619–630. <https://doi.org/10.30872/diglosia.v5i3.441>
- Defina. (2020). Indonesian Culinary in Bipa Learning as An Improvement of Knowledge and Language Skills Based on Learner's Perception. *Widyaparwa*, 48(2), 173–185.
- Dewi, A., N. (2023). Eksplorasi pengalaman pembelajaran bahasa Indonesia bagi penutur asing melalui konteks sosial makanan: studi deskriptif kualitatif. *Jurnal Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (JBIPA)*. 5(2) 122–143. <https://doi.org/10.26499/jbipa.v5i2.6713>
- Farinda, F. U. (2023). *Upaya Pengenalan Kuliner Lokal Indonesia Dalam Materi Ajar Bipa Melalui Media Audiovisual*. <http://journal.unesa.ac.id/index.php/paramasastra>
- Hali, H., Didipu, H., & Ali, A. H. (2023). Pemanfaatan Budaya Kuliner Indonesia Dalam Pembelajaran BIPA. In *Jambura Journal of Linguistics and Literature* (Vol. 4, Issue 1). <https://ejournal.ung.ac.id/index.php/jjll>
- Mahmudah, H. (2022). Conference Series: Local Wisdom, Social, and Arts. *LENTA Conference Series: Local Wisdom, Social, and Arts*, 5(2), 61–69.
- Narang, D. (2021). *Pengajaran Budaya Indonesia dalam Pembelajaran BIPA Jarak Jauh*. <https://fbs.unj.ac.id/Indonesia/Pengajaran-Budaya-Indonesia-Dalam-Pembelajaran-Bipa-Jarak-Jauh/>.
- Nurhuda, T. A. , W. H. J. , & S. (2017). Pemanfaatan Sastra sebagai Bahan Ajar Pengajaran BIPA. *The 1st Education and Language International Conference*, 864–869.
- Restoeningrum., Sugono, D., & Amaliyah., S. (2022) Analisis Metodologi dan Materi Buku Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing. *Diskursus: Jurnal Pendidikan Bahasa Indonesiat*. 5(1), 44-51.
- Salama, P., & Kadir, H. (2022). PENGGUNAAN MEDIA PEMBELAJARAN BIPA BERBASIS BUDAYA Use of Culture-Based BIPA Learning Media. In *Jambura Journal of Linguistics and Literature* (Vol. 3, Issue 1). <https://ejournal.ung.ac.id/index.php/jjll>
- Sari, N. P. N. (2022). Internalisasi Moderasi Beragama Dalam Budaya Malam Selikuran Masyarakat Jawa. *International Conference on Cultures & Languages (ICCL)*, 1(1), 780–739.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D* (Sugiyono, Ed.). Alfabeta.
- Wijaya, S. (2019). Indonesian Food Culture Mapping: A Starter Contribution to Promote Indonesian Culinary Tourism. *Journal of Ethnic Foods*, 1–10.
- Yuniatin, A. , & A. P. V. (2022). Pengembangan Bahan Ajar BIPA Madya Terintegrasi Kearifan Lokal. *Jurnal Pena Indonesia*, 8(1), 37–48.