



Sejarah dan Perkembangan Makanan Nasi Jagung Sedudo Khas Sawahan di Kabupaten Nganjuk

Ari Widiyanto¹, Nara Setya Wiratama², Sigit Widiatmoko³

Program Studi Pendidikan Sejarah, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan,
Universitas Nusantara PGRI Kediri

ariwidiyanto358@gmail.com¹, naraswiratama@unpkediri.ac.id²,

sigitwidiatmoko@unpkediri.ac.id³

ABSTRACT

Indonesia merupakan Negara yang kaya akan kuliner tradisional. Banyak sekali makanan tradisional yang memiliki ciri khas masing-masing di setiap daerah. Salah satunya yaitu nasi jagung sebagai salah satu makanan tradisional khas Nganjuk yang dapat ditemui pada daerah Sedudo Kecamatan Sawahan. Ditinjau dari fokus penelitian maka, tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sejarah Nasi Jagung Sedudo khas Sawahan di Kabupaten Nganjuk dan perkembangannya. Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian sejarah dengan pendekatan kualitatif. Metode penelitian sejarah memiliki tahapan heuristik, kritik, interpretasi, dan historiografi. Sumber data penelitian ini diperoleh dari observasi, studi pustaka, wawancara dan dokumentasi. Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa nasi jagung merupakan makanan khas Majapahit yang diakulturasi oleh banyak daerah yang menjadi bawahannya dan dalam perjalanan waktunya perbedaan komposisi lauk menjadi berbeda setiap daerah dan setiap daerah memiliki ciri khasnya masing masing. Perkembangan nasi jagung pada masa 2000-an sampai sekarang ini, nasi jagung menjadi makanan sampingan yang digunakan warga menjadi makanan kedua setelah nasi (makanan pokok). Pada masa sekarang ini nasi jagung menjadi langka dikarenakan harga bahan bakunya yang relatif mahal dibandingkan dengan bahan makanan pokok.

Keywords: Nasi Jagung , Kuliner , Tradisional

ABSTRAK

Indonesia is a country rich in traditional culinary delights. There are many traditional foods that have their own characteristics in each region. One of them is corn rice as a traditional Nganjuk food which can be found in the Sedudo area, Sawahan District. Judging from the research focus, the aim of this research is to find out the history of the Sawahan specialty Sedudo Corn Rice in Nganjuk Regency and its development. The research method used is a historical research method with a qualitative approach. Historical research methods have heuristic, criticism, interpretation and historiography stages. The data sources for this research were obtained from observation, literature study, interviews and documentation. From this research, it can be concluded that corn rice is a typical Majapahit food that was acculturated by many of its subordinate regions and over time, differences in the composition of side dishes became different for each region and each region had its own characteristics. The development of corn rice in the 2000s until now, corn rice has become a side food used by residents as a second food after rice (the staple food). Nowadays, corn rice has become rare because the price of the raw material is relatively expensive compared to staple foods.

Kata Kunci: Corn Rice, Culinary, Traditional

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara kepulauan yang memiliki berbagai ekosistem sangat cocok bila bahan pokok penduduknya beragam. Penyediaan bahan pangan sesuai potensi daerah masing masing akan sangat memudahkan



masyarakat karena masyarakat dapat mencukupi kebutuhan pangan dengan apa yang tersedia di daerahnya (Widiyanto dkk, 2023). Makanan adalah bagian dari kebudayaan, Indonesia merupakan negara yang kaya akan budaya. Budaya sebagai suatu tindakan dan hasil karya manusia dalam kehidupan masyarakat yang dijadikan milik diri dengan belajar (Agustina, dkk, 2021). kebudayaan bersifat abstrak karena mempengaruhi pola pikir manusia (Gonar, dkk, 2021). Ada keterkaitan antara sumber perolehan bahan makanan, rempah-rempah, tata cara penyajian, tradisi pembuatan atau memasak, penggunaan bumbu, kandungan gizi setiap olahan makanan dan lain- lain dalam suatu kebudayaan, Kebudayaan dalam arti luas dapat dimanifestasikan dalam beberapa hal baik berupa upacara adat, pakaian adat, tarian daerah, musik, bahasa dan lain sebagainya (Meiasih, dkk, 2021). keanekaragaman budaya sebagai suatu tradisi yang diwariskan ke secara turun temurun (Ibrohim, dkk, 2021). Sebagai contoh ialah Pembelajaran dengan pendekatan budaya sebagai bentuk dari strategi belajar dengan menggabungkan budaya sebagai proses dari pembelajaran (Andarisma & Widiatmoko, 2021). Latar belakang Masyarakat Indonesia dengan keanekaragaman budaya, biasa disebut dengan masyarakat multikultural (Santo, dkk, 2021). Nilai dalam hal ini merupakan sebuah prinsip umum yang beranggotakan masyarakat umum, dan menyediakan suatu standar yang digunakan untuk melakukan penilaian mengenai suatu perilaku manusia (Arsitha & Widiatmoko, 2021). Penanaman nilai dapat dilakukan dengan pembelajaran sejarah. Dalam hal ini, museum membantu peserta didik guna mempengaruhi proses perkembangan berpikir, emosi, dan sosial (Widiatmoko, Lestari, & Wiratama, 2020). Sehingga pembelajaran sejarah yang dapat divisualisasikan melalui berbagai peninggalan di museum.

Hampir seluruh kepulauan di Indonesia memiliki tradisi dan ciri khas makanan tersendiri di setiap daerah dengan cita rasa yang berbeda. Sebagian dari kuliner Indonesia sudah banyak yang dikenal dan masih banyak juga yang belum terkuak, serta masih menyimpan misteri kenikmatan dari kandungan kuliner Indonesia. Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia, sebagian besar masyarakat indonesia mengkonsumsi beras untuk kebutuhan makan sehari-hari dan makanan pokok tidak harus bergantung pada beras, masih banyak bahan makanan pokok halal yang bisa dimanfaatkan sehingga perlu ada program untuk penanganan ketahanan pangan dan diversifikasi pangan. Ketahanan pangan sangat penting dalam membentuk manusia Indonesia yang berkualitas, mandiri, dan sejahtera melalui perwujudan ketersediaan pangan yang cukup, aman, bermutu, bergizi dan beragam serta merata diseluruh wilayah dan terjangkau oleh daya beli masyarakat (Departemen Pertanian, 2004).

Berdasarkan survei Skyscanner terhadap 1.000 traveler di tahun 2013, 47% wisatawan lebih memilih berwisata kuliner dengan mencicipi aneka makanan lokal. Penikmat kuliner berasal dari berbagai kalangan dan tidak membeda-bedakan status sosial. Persentase tersebut membuktikan kuliner menjadi pertimbangan para wisatawan untuk mengunjungi sebuah tempat. Kemampuan SDM lokal dan tenaga ahli masih kurang berbekal ilmu dan pengetahuan sehingga belum dapat mengimbangi perkembangan industri kuliner luar di Indonesia yang terus meningkat. Kompetisi para pedagang lokal dan produsen kuliner tradisional semakin menurun sehingga tak banyak dari mereka yang bertahan lama dan bertumbuh pesat karena tidak mampu



bersaing, terutama dari serbuan perusahaan asing yang hadir di Indonesia. Ada anggapan bahwa kurang populernya kuliner tradisional Indonesia disebabkan terlalu banyak varian dan cara masak yang terlalu lama, proses pembuatan produk makanan yang rumit dan menyita waktu, serta daya simpan yang tidak bertahan lama. Di sisi lain, sebagian besar wisatawan asing yang berkunjung ke Indonesia sangat tertarik dengan kebudayaan lokal Indonesia, khususnya dari segi kuliner yang membuat para wisatawan asing merindukan kenikmatannya dan mereka bahkan berkeinginan untuk mempelajari sejarah dan tradisi kebudayaan kuliner Indonesia.

Salah satu kuliner nusantara yang perlu dikembangkan yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan mudah dikembangkan yaitu jagung yang dapat diolah menjadi nasi jagung. Nasi jagung, selain memiliki nilai ekonomis tinggi dan mudah dikembangkan juga memiliki warisan budaya. Jagung merupakan tanaman palawija yang berumur pendek sehingga cepat mendatangkan hasil, dibandingkan dengan beras kadar berbagai zat gizi di dalam jagung pada umumnya sedikit lebih tinggi namun demikian pengolahan dan lebih sulit daripada beras (Junaidi, 2014). Pembuatan nasi jagung memerlukan proses yang lama karena pembuatan nasi jagung bertahap tentunya menjadi faktor penghambat utama sehingga malas untuk memasak nasi jagung, karena hal tersebut timbul pemikiran untuk memformulasikan nasi jagung yang cepat masak dengan tujuan untuk mempercepat waktu pemasakan (Riandani, 2013). Berdasarkan penelitian Riandani, M. (2013) dalam pembuatan nasi jagung melalui tahap perendaman menggunakan larutan yang berbeda yaitu Na Sitrat, hasil uji terbaik berdasarkan penggunaan Na Sitrat 1% yang menghasilkan waktu pemasakan cepat, penyerapan air dan pengembangan volume. Hal ini disebabkan karena sifat Na Sitrat yang dapat mengganggu dan menguraikan struktur protein dan mempercepat waktu pemasakan (Hartono, 2004). Nasi jagung merupakan salah satu olahan yang sudah banyak dikenal masyarakat dan baik dikonsumsi oleh penderita diabetes melitus, karena penderita diabetes melitus tidak diperkenankan mengkonsumsi nasi yang berasal dari beras dalam jumlah banyak disebabkan nasi yang berasal dari beras indeks glikemik sedikit lebih tinggi (Ahmad, 2009).

Sawahan sebagai kecamatan yang menjadi daya tarik wisatawan di Kabupaten Nganjuk dalam perkembangannya kecamatan sawahan merubah hal warisan budaya setempat sebagai sarana pariwisata sebagai contoh nasi jagung dalam perkembangannya nasi jagung hanyalah makanan pokok kedua setelah nasi beras padi karena pada zaman dahulu orang di daerah pegunungan selalu bergantung pada sumber mata air yang berada di gunung jika sumber mengering maka sistem pertanian juga berubah dari Padi menjadi Jagung dan juga karena pengaruh dari budaya majapahit orang dari daerah sekitar mulai membuat varian nasi jagung yang dalam perkembangannya dikenal dengan Nasi Jagung Khas Sedudo. Menurut Sasmita (2018) kata Sedudo berasal dari kata "Se" dan "Dudo". "Se" berarti satu, "Dudo" berarti orang yang sudah tidak mempunyai istri atau sengaja tidak beristri. Menurut kepercayaan penduduk Sang Dudo tersebut ialah orang yang membuka (Cikal Bakal) Desa Ngliman yang setiap hari digunakan sebagai tempat mandi Sang Dudo, maka tempat itu kemudian diberi nama Sedudo sebagai penghormatan dan penghargaan terhadap Sang Dudo. Sehingga peneliti memfokuskan kajian penelitiannya pada sejarah dan perkembangan makanan nasi jagung sedudo khas Sawahan. Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti ingin



mengambil judul penelitian “Sejarah dan perkembangan makanan nasi jagung khas Sawahan di Kabupaten Nganjuk”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejarah dan perkembangan nasi jagung Sedudo khas Sawahan di Kabupaten Nganjuk dari tahun 2000 sampai dengan 2022.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode sejarah dengan pendekatan kualitatif yang dilaksanakan di Kecamatan Sawahan Kabupaten Nganjuk pada bulan Agustus 2022 – Januari 2023. Tahapan penelitian ini yaitu Heuristik, kritik sumber, interpretasi dan historiografi. Dalam penelitian ini sumber data yang digunakan yaitu melalui wawancara, observasi, serta dokumentasi. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan pendekatan kualitatif. Metode penelitian sejarah memiliki empat tahapan yaitu heuristik, kritik, interpretasi, dan historiografi. Heuristik diartikan sebagai sebuah ilmu pengetahuan yang berhubungan dengan sebuah penemuan baru atau sebuah solusi untuk memecahkan suatu masalah agar bisa segera tuntas atau selesai. Kritik adalah tahap pengecekan keaslian sumber data. Interpretasi adalah tahap penafsiran data. Historiografi adalah penarasian fakta sejarah. Selain pendekatan historis, penelitian ini juga menggunakan pendekatan kualitatif.

Penelitian kualitatif berlandaskan filsafat postpositivisme, digunakan meneliti objek yang alamiah, (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti sebagai instrumen kunci (Sugiyono, 2018). Adapun teknik pengumpulan data secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif/kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna generalisasi. pengumpulan data secara lanjut dijelaskan melalui studi kepustakaan (content analysis), wawancara mendalam (in-depth interviewing), serta pengamatan (observation) (Alkari, 2021)..

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Nasi Jagung Khas Sawahan

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

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



sebagai peninggalan kerajaan majapahit di daerah sekitar kecamatan sawahan.

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

Menurut Haliim, (2017) kawasan Tengger mendapat tekanan baik yang berdimensi ekonomi, agama, dan budaya, para dukun Tengger masih tetap berperan sebagai pewaris aktif tradisi Walandhit dan Majapahit. Itu berarti bahwa mereka masih melaksanakan peribadatan sesuai dengan kepercayaan mereka dan menggunakan alat-alat ritual yang bercitra Hindu seperti Genta, Kropak, Prasen (tempat air suci) dan Prapen (tempat api dan kemenyan), dan mengenakan sampet (selendang, yang biasa dipakai oleh pendeta Hindu pada zaman Majapahit). Faktor kesamaan itu membuat Makanan Nasi Jagung khas sawahan mendapatkan pengaruh yang kuat dari Majapahit karena di sekitar sawahan terdapat Candi Ngetos peninggalan Kerajaan Majapahit yang membuat makanan kultur terbawa sampai ke daerah Majapahit yang lainnya, ini memuat warga sekitar dalam perkembangannya.

Menurut Firmansyah dkk. (2018), Candi Ngetos dibangun atas perintah Raja Majapahit, yaitu Hayam Wuruk dengan tujuan untuk menyimpan abu jenazahnya setelah ia meninggal. Cerita yang beredar di masyarakat itu diyakini hingga saat ini, sehingga Candi Ngetos dianggap sebagai tempat pendharmaan Raja Hayam Wuruk. Menurut beberapa ahli sejarah, Candi Ngetos dibangun pada abad ke-14 atau pada masa pemerintahan Raja Hayam Wuruk. Hal ini didasarkan pada bentuk dan gaya seni arsitektur candi tersebut yang mempunyai kesamaan/kemiripan dengan gaya seni bangunan-bangunan yang satu zaman. Nasi jagung adalah makanan yang mudah didapat di Desa Sawahan. Sehingga ada beberapa masyarakat dari daerah lain yang mencari nasi jagung di Desa Sawahan. Hal ini disadari bahwa nasi jagung memiliki nilai ekonomi yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Sawahan. Dimulai dari satu sampai dua warung yang didirikan sendiri oleh beberapa warga, kemudian perangkat Desa menyediakan warung untuk masyarakat Sawahan. Hingga saat ini terhitung telah terdapat 10 warung yang berdiri di sepanjang jalan Desa Sawahan. Semua warung ini menyediakan menu nasi jagung sebagai menu utama, hal ini senada dengan hasil wawancara dengan ibu Painsi selaku penjual nasi jagung yang mengatakan bahwasannya "nasi jagung di sini itu sudah banyak yang membuat rumah makan, tapi mereka membuatnya hanya sebagai bahan konsumsi saja dan tidak menjualnya kepada masyarakat sekitar".



Deretan warung ini telah menjadi wisata kuliner yang banyak dikunjungi wisatawan dari berbagai daerah. Hidangan nasi jagung Desa Sawahan banyak diminati oleh semua orang dari berbagai kalangan. Masakan Indonesia telah mendapatkan kembali popularitasnya di kalangan masyarakat Indonesia: makanan tradisional tidak hanya dijual di pedagang kaki lima lokal (disebut warung), tetapi semakin banyak restoran skala menengah yang mengkhususkan diri pada makanan tradisional Indonesia (Setyanti, 2011). Wisata kuliner nasi jagung dikelola sendiri oleh masyarakat Desa Sawahan sehingga dapat berpotensi untuk terus berkembang dan mengangkat nama Desa Sawahan menjadi lebih dikenal melalui hidangan nasi jagung. Seiring dengan berkembangnya wisata kuliner nasi jagung di Desa Sawahan, hidangan nasi jagung menjadi salah satu yang banyak dicari oleh wisatawan dari berbagai daerah selain tempat wisatanya. Sehingga masyarakat lokal mengklaim bahwa hidangan nasi jagung telah menjadi hidangan khas Desa Sawahan karena hidangan ini telah menjadi daya tarik utama Desa Sawahan.

Sebagai komponen budaya, makanan memiliki peran penting dalam membentuk peluang sendiri untuk daerahnya maupun kelompok budaya. Pada tingkat individu, makanan dapat menggambarkan identitas diri dan ekspresi diri (Kittler, 2004). Sedangkan dalam konteks yang lebih luas, makanan menggemakan identitas yang membedakan satu budaya dengan budaya lainnya (Changeux, 2011). Teknik pengolahan hidangan Nasi Jagung di Desa Sawahan diantaranya menggunakan teknik rebus, tumis, kukus dan sebam. Teknik pengolahan digunakan untuk mengolah bahan mentah hingga menjadi matang dan siap disajikan (Minantyo, 2011:24). Dalam hal metode memasak, makanan Indonesia disiapkan dengan berbagai cara, digoreng dangkal atau dalam, dipanggang di atas bara panas, direbus, dikukus dan dipanggang, dan relatif tidak memerlukan peralatan dapur yang rumit (Prince, 2009). Adapun teknik pengolahan yang digunakan untuk mengolah hidangan Nasi Jagung sebagai berikut: Merebus Teknik pengolahan merebus merupakan teknik memasak dengan menggunakan air yang banyak sampai seluruh bahan terendam dalam air atau kaldu yang mendidih dengan suhu 100°C (Soenardi, 2013). Hal itu dilakukan agar bahan sayuran matang secara merata dan sempurna. Menumis digunakan untuk mematangkan bumbu. Menumis adalah teknik pengolahan bahan makanan dengan sedikit minyak dan diaduk dengan cepat (Minantyo, 2011:76). Bumbu yang telah dihaluskan kemudian ditumis terlebih dahulu dengan menggunakan sedikit minyak. Hal ini juga sesuai dengan ungkapan Soenardi (2013) bahwa menumis berarti memasak cepat dengan sedikit minyak. pada hidangan Nasi Jagung ada beberapa yang ditumis terlebih dahulu diantaranya adalah bumbu ayam goreng, bumbu orem-orem tahu dan tempe, dan bumbu telur dan tahu bumbu Bali.

Mengukus Proses pengolahan dengan menggunakan uap air mendidih dengan bantuan steamer atau alat kukus disebut mengukus (Minantyo, 2011). Alat yang digunakan untuk mengukus adalah dandang yang digunakan untuk



mendidihkan air, sekat berlubang sehingga uap air yang mendidih dapat keluar dan mematangkan hidangan, selain itu sekat berlubang juga digunakan sebagai alas untuk meletakkan hidangan yang akan dikukus. Hal ini sependapat dengan Marwanti (2011) yang menjelaskan tentang proses dan alat yang digunakan untuk proses mengukus. Proses mengukus pada hidangan Nasi Jagung dilakukan untuk memasak nasi jagung (Hasil Wawancara dengan Ibu Paini). Menggoreng merupakan proses pengolahan makanan dengan menggunakan minyak goreng yang dapat menambah kandungan lemak pada bahan makanan tersebut. Proses penggorengan menggunakan banyak minyak sehingga memperoleh hasil yang kering dan kecoklatan. Hidangan yang menggunakan teknik deep frying adalah ayam goreng, tahu dan tempe sebelum diolah menjadi orem-orem, telur dan tahu sebelum diolah dengan bumbu Bali. Dan dalam sejarahnya nasi jagung berkembang sebagai makanan pengganti dari nasi padi disaat masa gagal panen ataupun saat masa dimana harga beras sedang mahal seperti yang dikatakan oleh Yuli astutik yang merupakan pedagang nasi jagung di pasar.

Beliau mengatakan “kadang kadang kan mas beras itu harganya mahal dan juga banyak gagal panen di sawah , akhirnya masyarakat di desa ini menjadikan nasi jagung sebagai bahan makanan setelah harga beras mahal mas” (Bahasa di terjemahkan ke Bahasa Indonesia). Hal ini sudah berlangsung sejak lama , sejak masa dimana Indonesia masih menjadi jajahan bangsa lain , dimana nasi jagung sendiri banyak digunakan sebagai makanan pokok karena kelangkaan beras pada masa kemerdekaan saat itu, dan pada zaman penjajahan Jepang di indonesia rakyat diwajibkan melaksanakan “wajib setor beras” ini juga biasa disebut “Zaman Kuintalan”, karena berasal dari kata Quintaal yang berarti 100 Kg (satuan berat yang diperkenalkan oleh Jepang). Para petani juga menyebut zaman ini sebagai jaman penyeteran padi. Masyarakat diwajibkan untuk menyetorkan sejumlah padi sebanyak yang telah ditentukan pemerintah pendudukan dalam rangka mencukupi kebutuhan untuk perang (Anggraini 2016). Hal ini juga dirasakan oleh masyarakat di desa sawahan dimana pada mas itu desa sawahan digunakan sebagai basis tempat persembunyian gerilyawan di daerah nganjuk dan sekitarnya, yang menjadikan daerah sekitar sawahan menjadi Krisis dalam pangan dan juga menjadi kelaparan hal ini diperjelas dengan hasil wawancara dengan Yuli Astutik yang menjelaskan dalam sesi wawancaranya . “kata ibuk saya desa wahan itu banyak orang perang dan banyak juga londo berpatroli di daerah sekitar pasar itu lo mas . karena itu banyak warga simo yang bersembunyi di gunung mas jadi makan pun susah dan banyak warga yang makan dari ubi ataupun kalo ada jagung di deplok jadi nasi mas” (Bahasa diterjemahkan ke Bahasa Indonesia).

Perkembangan dari 2000-2022

Setelah Indonesia memasuki masa reformasi, kebijakan pertanian Indonesia juga banyak berubah. Salah satu penyebabnya adalah adanya



desentralisasi, pemerintah pusat tidak lagi memegang penuh kendali atas daerah. Sebelumnya, pada tahun 1996 Indonesia juga ikut dalam perjanjian pertanian (*agreement on agriculture*) yang dicetuskan oleh WTO sehingga kebijakan pertanian Indonesia mulai mencoba searah jalan dengan ketentuan-ketentuan dalam perjanjian tersebut salah satunya adalah terkait dengan pengurangan domestic support untuk pertanian. Imbas dari krisis yang terjadi pada tahun 1998 juga membuat Indonesia mengurangi berbagai bentuk subsidi terhadap sektor pertanian, kebijakan ini bertahan hingga pertengahan dekade awal tahun 2000-an.

Hal ini selaras dengan hasil wawancara dengan salah satu warga yang ada di sekitar pasar yang bernama Samiran, beliau menjelaskan pada peneliti “saat masa sulit dahulu mas, warga disini banyak mendapatkan bantuan dari pemerintah dari beras dan juga lauk pauk, tapi kebanyakan warga yang bekerja di sawah sarapan dengan nasi jagung sejak saat Pak Soeharto lengser” wawancara dilakukan menggunakan bahasa Jawa dan di *translate* dengan bahasa Indonesia.

Hal ini juga selaras dengan wawancara yang dilakukan secara tidak sengaja peneliti kepada warga yang sedang berjualan baju di dalam pasar yang bernama Suniati “dahulu mas pada masa Pak Habibie kan saat itu harga nasi masih mahal di desa dan juga langka mas karena kalo mau beli beras harus turun dulu kebawah (mungkin yang dimaksud responden adalah ke kota) dan juga jauh juga dari desa mas, karena itu warga sini lebih mencampur nasi dengan nasi jagung untuk membuat nasi lebih banyak” wawancara dilakukan menggunakan bahasa Jawa dan di *translate* dengan bahasa Indonesia.

Pada masa tahun 2008-an Indonesia sampai tahun 2014 Indonesia mulai melakukan swasembada pangan mereka sendiri dengan tidak tergantung terhadap pangan dari impor, dan itu juga berimbas kepada masyarakat Sawahan yang pada masa orde lama dan orde baru menggunakan nasi jagung sebagai makanan pokok, dan karena beras mudah ditemukan dan harganya hampir sama dengan nasi jagung membuat masyarakat sekitar lebih memilih makanan dari beras dan membuat nasi jagung hanya sebagai makanan tradisional yang hanya ditemukan di daerah wisata saja seperti daerah Sedudo dan daerah Roro Kuning. Hal ini selaras dengan hasil wawancara dengan informan yang menjelaskan bahwa “Nasi Jagung sekarang itu hanya makanan anak-anak mas, makanan yang dibeli saat anak-anak sedang pengen aja” wawancara dilakukan menggunakan bahasa Jawa dan di *translate* dengan bahasa Indonesia dengan Ibu Yuli Astutik.

Berdasarkan hasil keterangan dengan Ibu Paini yang selaku warga sawahan juga, beliau menjelaskan bahwa “Nasi Jagung sekarang kurang diminati warga, kebanyakan yang membeli nasi jagung adalah orang tua atau anak kecil, dan sebagian besar adalah wisatawan yang ke sawahan hanya melihat air terjun Sedudo tapi mampir membeli makanan nasi jagung”



wawancara dilakukan menggunakan bahasa jawa dan di *translate* dengan bahasa indonesia. Berdasarkan hasil wawancara diatas peneliti menyimpulkan bahwa nasi jagung pada masa tersebut sudah mulai kurang diminati dan juga kurang mendapatkan perhatian yang lebih dari warga sekitar , sehingga mulai ditinggalkan.

Pada masa ini masyarakat masih banyak yang mengkonsumsi nasi jagung sebagai sarana kesehatan karena rendah akan gula sebagian pengkonsumsinya adalah orang tua dan orang yang memiliki riwayat penyakit terkait seperti diabetes. Riandani (2013) Nasi jagung baik dikonsumsi oleh penderita diabetes melitus. Karena penderita diabetes mellitus tidak diperkenankan mengkonsumsi nasi yang berasal dari beras dalam jumlah banyak disebabkan nasi yang berasal dari beras. Karena pada masa sekarang hanya sebatas sarana pengobatan dan pengganti beras terhadap penderita diabetes , masyarakat mulai meninggalkan konsumsi nasi jagung di daerah Sawahan dan sekitarnya , walaupun peminatnya sedikit masih banyak orang yang berjualan di daerah tempat wisata Sedudo karena target pemasarannya adalah para wisatawan yang datang bukan lagi masyarakat sekitar yang notabene sudah beralih ke nasi beras karena harganya yang hampir sama.

Ditinjau dari potensi perekonomian daerah, Kabupaten Nganjuk memiliki sektor unggulan dalam memacu perekonomian, yaitu sektor pariwisata. Sektor pariwisata di Kabupaten Nganjuk meliputi pariwisata alam, budaya, dan buatan. Beberapa kegiatan ekonomi, seperti pertambangan, pertanian, perdagangan, industri, dan jasa bertujuan untuk meningkatkan perekonomian, khususnya sektor pariwisata yang berkembang dalam lima tahun terakhir. Penduduk wilayah Kabupaten Nganjuk menggantungkan hidupnya dari sektor pertanian namun kondisi pertanian fluktuatif. Pada 2017, produksi padi mengalami penurunan sebesar 0,18 persen bila dibandingkan tahun sebelumnya. Pada 2016, produksi padi juga mengalami penurunan sebesar 9,48 persen. Pada 2017, persediaan beras yang dikuasai oleh Perum Badan Urusan Logistik (BULOG) Kabupaten Nganjuk mencapai 66.487,33 ton atau turun -28.75 % dari tahun 2016. Beras yang disalurkan sebesar 59.953,8 ton (90,17 %) dan sebagian besar untuk Operasi Pasar Khusus.

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



sebesar 8,86 persen. Tanaman perkebunan yang cukup potensial di DI Yogyakarta adalah kelapa, tebu rakyat, dan coklat.

Kecamatan Sawahan yang didominasi daerah pegunungan dan juga daerah persawahan yang luas menjadikan kebanyakan warga menggunakan lahan sawahnya menjadi tempat bercocok tanam dengan lahan yang mereka miliki, karena sebagai daerah perkotaan, luasan lahan didominasi oleh pemukiman. Berdasarkan hal tersebut, tata guna lahan perlu diperhatikan karena menjadi sumber bahan pangan lokal sebagai salah satu bahan makanan tradisional yaitu nasi jagung.

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

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

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

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

Sehingga masyarakat lokal mengklaim bahwa hidangan nasi jagung telah menjadi hidangan khas Desa Sawahan karena hidangan ini telah menjadi daya tarik utama Desa Sawahan. Sebagai komponen budaya, makanan memiliki peran penting dalam membentuk peluang sendiri untuk daerahnya maupun kelompok budaya. Pada tingkat individu, makanan dapat



menggambarkan identitas diri dan ekspresi diri (Kittler PG, 2004:23). Sedangkan dalam konteks yang lebih luas, makanan menggemakan identitas yang membedakan satu budaya dengan budaya lainnya (Changeux, 2011:12). Industri kuliner di Indonesia memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi destinasi wisata bagi para wisatawan mancanegara maupun lokal karena keragaman makanan dan minuman khas yang ada di setiap daerah (Winarno, 2008).

Kuliner khas Indonesia sangat beragam, selain dari sisi harga makanan dan minuman yang ada di dalam negeri lebih terjangkau dibandingkan dengan makanan di luar negeri. Di Indonesia wisata kuliner menjadi bagian dari jenis wisata secara umum. Wisatawan yang datang secara rombongan maupun perorangan, maupun spontan dan terorganisasi, wisata kuliner merupakan hal yang ingin dicoba. Tidak lengkap apabila berkunjung ke daerah wisata tanpa mencoba kuliner khas daerah. Meskipun belum menjadi produk wisata utama tetapi kehadiran wisata kuliner menjadi sub produk yang mendukung potensi wisata yang sudah ada. memusatkan perhatian pada kiprah bisnis kuliner di dalam industri pariwisata adalah hal yang penting (Bachrul, 2009) Indonesia merupakan negara kepulauan yang dikenal sebagai bangsa yang memiliki kekayaan tradisi yang beragam. Keragaman kebudayaan yang tersebar di berbagai wilayah kepulauan Indonesia (Abdurrohman, 2015).

Salah satu kekayaan budaya tersebut dimiliki oleh Desa Sawahan. Desa Sawahan masih memiliki ritual atau upacara adat yang masih dilaksanakan secara rutin hingga saat ini. Pada upacara adat yang dilaksanakan terdapat hidangan khusus yang disajikan yaitu hidangan nasi jagung. Hidangan nasi jagung disajikan dalam bentuk Tumpeng Nasi Jagung dan dijadikan sebagai ikon atau ciri khas yang dimiliki Desa Sawahan. Di masyarakat saat ini, nasi tumpeng merupakan hidangan yang biasa disajikan dalam berbagai acara perusahaan, pribadi, dan organisasi lainnya, memiliki filosofi sebagai ungkapan rasa syukur. Tumpeng beserta lauk-pauknya merupakan satu kesatuan yang mempunyai arti yang mendalam. Tumpeng merupakan simbol ekosistem kehidupan alam. Tumpeng berbentuk kerucut mengandung harapan agar kualitas kehidupan selalu meningkat. Kerucut melambangkan gunung sifat awal dan akhir, yang melambangkan sifat alam dan manusia, yakni berawal dari Tuhan dan akan kembali kepada Tuhan pula. Kerucut nasi yang menjulang dapat juga melambangkan keagungan Tuhan Yang Maha Esa pencipta alam dan isinya, kerucut artinya mengarah ke atas ke arah Tuhan, sedangkan lauk pauk merupakan simbol isi alam.

KESIMPULAN DAN SARAN

Nasi jagung merupakan makanan khas majapahit yang diakulturasi oleh banyak daerah yang menjadi bawahannya dan dalam perjalanan waktunya perbedaan komposisi lauk menjadi berbeda setiap daerah dan setiap daerah memiliki ciri khasnya masing-masing. Perkembangan nasi jagung pada tahun 2000-2011 digunakan sebagai makanan sampingan selain nasi, pada tahun tersebut menjadi langka karena harga bahan baku yang relatif mahal



dibandingkan dengan harga makanan pokok. Sehingga pada tahun 2012 – 2022 warga sekitar menggunakan nasi jagung sebagai makanan sampingan, Setelah bergesernya waktu, nasi jagung sekarang hanya dijual oleh beberapa orang yang terus melestarikan makanan tradisional dan sekarang malah menjadi makanan seremonial saja di Desa Sawahan.

DAFTAR RUJUKAN

- Abdurrohman, M. (2015). Memahami Makna-Makna Simbolik Pada Upacara Adat Sedekah Laut di Desa Tanjung Kecamatan Kragan Kabupaten Rembang. *Jurnal The Messenger*, 7(1), 27–34
- Agustina, S., Widiatmoko, S., & Budiono, H. (2021). Representasi Nilai Multikulturalisme Dalam Pelaksanaan Upacara Unduh-Unduh Di Gereja Kristen Jawi Wetan (Gkjlw) Mojowarno. *Seminar Nasional Virtual Konseling Kearifan Nusantara (KKN) 2 dan Call For Paper* (pp. 189-194). Kediri: UN PGRI Kediri.
- Ahmad, R. Z. (2009). Cemaran kapang pada pakan dan pengendaliannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(1), 15-22.
- Alkari, A., Ferdian, F., & Wiratama, N. S. (2021). Nilai-Nilai Pendidikan Karakter Dalam Relief Bubuksah-Gagangaking di Candi Surowono. In *Prosiding SEMDIKJAR (Seminar Nasional Pendidikan dan Pembelajaran)* (Vol. 4, pp. 253-260).
- Andarisma, Y. Y., & Widiatmoko, S. (2021). Nilai Karakter Pembelajaran dalam Ritual Larung Sesaji Gunung Kelud di Desa Sugihwaras Tahun 2021. *SEMDIKJAR 4* (pp. 837-844). Kediri: Universitas Nusantara PGRI Kediri.
- Anggraini, G. (2016). *Islam Dan Agraria. Telaah Normatif Dan Historis Perjuangan Islam Dalam Merombak Ketidakadilan Agraria*. STPN Press.
- Arsitha, E. D., & Widiatmoko, S. (2021). Nilai Kepemimpinan Raden Toemenggoeng Sosrokoesoemo 1 (Kanjeng Jimat) di Kabupaten Nganjuk Dalam Pendidikan Karakter. *SEMDIKJAR 4* (pp. 813-821). Kediri: Universitas Nusantara PGRI Kediri.
- Artini, W. (2017). *Kebutuhan Petani Untuk Pengembangan Usahatani Padi Organik (Studi Kasus Terhadap Kelompok Petani Padi Organik di Kabupaten Kediri)*. *Jurnal Agrinika: Jurnal Agroteknologi dan Agribisnis*, 1(1).
- Bachrul Hakim.2009. Bisakah Wisata Kuliner Indonesia Dijual, melalui [http://www. Sinar.harapan.co.id](http://www.Sinar.harapan.co.id)
- Changeux, J. P., & Edelman, S. (2011). Conformational selection or induced fit? 50 years of debate resolved. *F1000 biology reports*, 3.
- Firmansyah, D. A., Tolle, H., & Pinandito, A. (2018). Rancang Bangun Aplikasi Informasi Candi berbasis Teknologi Augmented Reality pada Smartphone Android (Studi Kasus: Candi Ngetos, Nganjuk). *Jurnal*



- Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer e-ISSN, 2548, 964X.
- Gonar, P. R., Budiono, H., & Widiatmoko, S. (2021). Makna Ritual “Saung Ta’a” Dalam Upacara Adat Kematian Pada Masyarakat Desa Bea Ngencung Kecamatan Rana Mese Kabupaten Manggarai Timur Tahun 2021. *SEMDIKJAR 4* (pp. 107-117). Kediri: Universitas Nusantara PGRI Kediri.
- Haliim, W. (2017). Perspektif pertukaran sosial dalam perilaku politik masyarakat pada pilkada Kota Malang 2013. *Politik Indonesia: Indonesian Political Science Review*, 2(2), 201-226.
- Hartono, J. (2004). The recency effect of accounting information. *Gadjah Mada International Journal of Business*, 6(1), 85-116.
- Ibrohim, N. G., Afandi, Z., & Lestari, S. (2021). Perkembangan Tenun Ikat Kediri Masa Pandemi Covid-19. *Semdikjar 4* (pp. 230-242). Kediri: Universitas Nusantara PGRI Kediri.
- Junaidi, J., Zamzami, Z., & Achmad, E. (2014). Analisis produksi, distribusi pendapatan petani dan dampak program optimalisasi lahan terhadap produksi padi sawah di Kabupaten Muaro Jambi. *Jurnal Perspektif Pembiayaan dan Pembangunan Daerah*, 2(1), 51-61.
- Kittler, P. G., & Sucher, K. P. (2004). Accent on taste: an applied approach to multicultural competency. *Diabetes Spectrum*, 17(4), 200.
- Marwanti, M., Karomah, P., & Alteza, M. (2011). Implementasi Pendidikan Keaksaraan Terintegrasi Dengan Life Skills Berbasis Potensi Pangan Lokal. *Jurnal Kependidikan: Penelitian Inovasi Pembelajaran*, 41(1).
- Meiasih, Y., Lestari, S. N., & Afandi, Z. (2021, December). Perkembangan Industri Batik Tradisional Sri Siji Nusantara Indah Di Desa Gejagan Kecamatan Loceret Kabupaten Nganjuk Tahun 2000-2020. In *Prosiding SEMDIKJAR (Seminar Nasional Pendidikan dan Pembelajaran)* (Vol. 4, pp. 499-511).
- Pertanian, D. (2004). Rencana Setrategis Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian 2005-2006. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Prince, R. (2009). *The Real taste of Indonesia*. Australia: Pieters Harts.
- Riandani, M. (2013). Nasi Jagung Instan Berprotein Sebagai Makanan Pokok Alternatif Untuk Penderita Diabetes Melitus. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1).
- Santo, E., Yatmin, Y., & Budiarto, A. (2021, December). Peran Tokoh Adat Dalam Menyikapi Masalah Tradisi Minuman Keras (Sopi) Di Desa Tengku Kecamatan Kuwus Barat Kabupaten Manggarai Barat. In *Prosiding SEMDIKJAR (Seminar Nasional Pendidikan dan Pembelajaran)* (Vol. 4, pp. 207-221).
- Sasmita, W. (2018). Tradisi upacara ritual siraman sedudo sebagai wujud pelestarian nilai-nilai sosial. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Pancasila Dan Kewarganegaraan*, 3(2), 207-214.

- Setyanti, C. A. (2011). Kuliner Indonesia jadi tren, kini dan nanti [Indonesian culinary, now and then].
- Soenardi, T. (2013). 50 Resep Sehat Makanan Lezat Serba Kukus. Gramedia Pustaka Utama.
- Soenardi, T. (2014). Mengangkat Gizi & Kuliner Makanan Rumah Sakit. Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. 2018. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung. Alfabeta.
- Sutarto, A. (2006). Sekilas tentang masyarakat Tengger
- Widianto, A., WIRATAMA, N. S., & WIDIATMOKO, S. (2023). *SEJARAH DAN PERKEMBANGAN MAKANAN NASI JAGUNG SEDUDO KHAS SAWAHAN DI KABUPATEN NGANJUK* (Doctoral dissertation, Universitas Nusantara PGRI Kediri).
- Widiatmoko, S., Lestari, S. N., & Wiratama, N. S. (2020). Peningkatan keaktifan mahasiswa pendidikan sejarah dalam mata kuliah studi observasi melalui kegiatan lesson study. *Jurnal Penelitian Pendidikan Sosial Humaniora*, 5(1), 08-13.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta. 46:243.