

The Origin And Development Of Pecel Pitik Traditional Food In The Period 1990-2020

Asal Mula Serta Perkembangan Makanan Tradisional Pecel Pitik Pada Periode Tahun 1990-2020

Dhalia Soetopo,^{1a(*)} Adinda Permatahati ^{2b}

¹Universitas PGRI Banyuwangi,²Jl. Ikan Tongkol No. 01, Kertosari, Kec. Banyuwangi, Kabupaten Banyuwangi

^adhalia.soetopo@gmail.com,^bAdindapermatahati08@gmail.com

(*) 08970503772

Abstract

Banyuwangi Regency, Six years ago was just a small regency in a corner of East Java. The image that was attached used to be an area to find shamans, in addition to the place of crossing to Bali. Now the bad image has faded and the name Banyuwangi is increasingly famous for its stunning tourist and cultural destinations, for example, Ijen Crater and Red Island Beach which are the prima donnas of natural tourism, not only its natural potential but also its cultural potential as well as the Osing tribe which has a variety of customs and cultures. According to A. Yoeti in his book "Introduction to the Science of Tourism" in 1985 stated that tourist attraction or "tourist attraction", a term that is more often used, namely everything that is an attraction for people to visit a certain area.³ The population of Banyuwangi is quite diverse. The majority are Osing Tribes, but there are Madurese tribes (Muncar, Wongsorejo, Kalipuro, Glenmore and Kalibaru districts) and Javanese tribes which are quite significant, and there are minorities of Balinese tribes, Mandar tribes, and Bugis tribes. (*Moh. Syaiful, Ampri Bayu S. 2015*)

The Osing tribe is a native population in Banyuwangi regency and is considered a sub-tribe of the Javanese tribe. They use Osing which is known as one of the oldest varieties of Javanese. Osing Many people inhabit in Glagah, Licin, Songgon, Kabat, Rogojampi, Giri, Kalipuro, Kota districts as well as a small part in other districts. Most of the Osing people in Banyuwangi today live in 9 sub-districts out of 24 sub-districts in Banyuwangi.

Kata kunci : Makanan; Tradisional; Pecel Pitik

PENDAHULUAN

Kabupaten Banyuwangi, Enam tahun lalu hanyalah sebuah kabupaten kecil di sudut Jawa Timur. Citra yang melekat dulu adalah daerah untuk mencari dukun, selain tempat penyeberangan ke Bali. Kini citra buruk itu pudar dan nama Banyuwangi semakin terkenal dengan destinasi wisata dan budaya yang memukau contohnya adalah Kawah Ijen dan Pantai Pulau Merah yang menjadi primadona wisata alamnya, tidak hanya potensi alamnya akan tetapi juga potensi budayanya seperti halnya adalah suku Osing yang mempunyai beragam adat istiadat dan budaya. Menurut A. Yoeti dalam bukunya "Pengantar Ilmu Pariwisata" tahun 1985 menyatakan bahwa daya tarik wisata atau "tourist attraction", istilah yang lebih sering digunakan, yaitu segala sesuatu yang menjadi daya tarik bagi orang untuk mengunjungi suatu daerah tertentu.³ Penduduk Banyuwangi cukup beragam. Mayoritas adalah Suku Osing, namun terdapat Suku Madura (kecamatan Muncar, Wongsorejo, Kalipuro, Glenmore dan Kalibaru) dan suku Jawa yang cukup

signifikan, serta terdapat minoritas suku Bali, suku Mandar, dan suku Bugis. (Moh. Syaiful, Ampri Bayu S. 2015)

Suku Osing tersebut adalah penduduk asli yang berada di kabupaten Banyuwangi dan dianggap sebagai sub-suku dari suku Jawa. Mereka menggunakan Bahasa Osing yang dikenal sebagai salah satu ragam tertua bahasa Jawa. Suku Osing Banyak mendiami di Kecamatan Glagah, Licin, Songgon, Kabat, Rogojampi, Giri, Kalipuro, Kota serta sebagian kecil di kecamatan lain. Sebagian besar orang Osing di Banyuwangi sekarang ini bermukim di 9 kecamatan dari 24 kecamatan di Banyuwangi. Kecamatan-kecamatan tersebut adalah Banyuwangi (Kota), Giri, Kabat, Rogojampi, Songgon, Singojuruh, Cluring dan Genteng⁴. Desa-desa yang menjadi kantong-kantong kebudayaan Osing dan tetap mempertahankan budaya, adat istiadat dan seni tradisional Osing juga semakin berkurang dan mengecil. Komunitas adat Osing yang masih bertahan hingga saat ini, yaitu Komunitas Adat Mangir, Komunitas Adat Cungking, Komunitas Adat Grogol, Komunitas Adat Kemiren, Komunitas Adat Dukuh, Komunitas Adat Glagah, Komunitas Adat Andong, Komunitas Adat Olehsari, Komunitas Adat Mandaluka, Komunitas Adat Bakungan, Komunitas Adat Macan Putih, Komunitas Adat Tambong, Komunitas Adat Aliyan, dan Komunitas Adat Alasmalang. Komunitas-komunitas tersebut memiliki beberapa ciri umum, yaitu: 1) menggunakan bahasa Osing, 2) memiliki Buyut (danyang desa), 3) bersifat homogen karena mereka pada umumnya cenderung melakukan perkawinan dengan orang dari desa yang sama, 4) masih menjalankan ritual bersih desa, 5) meyakini kepercayaan yang diwarisi dari leluhurnya, dan 6) mayoritas penduduknya memiliki pekerjaan dalam bidang pertanian atau pertukangan.

Di antara ke-14 komunitas adat tersebut, Komunitas Adat Kemiren di Kecamatan Glagah dianggap sebagai salah satu yang paling teguh menjalankan tradisi Osing yang telah diturunkan oleh leluhurnya. Kecamatan Glagah khususnya di Desa Kemiren, sangat kental akan adat istiadat dan budaya Suku Osing. Ini yang menjadikan Desa Kemiren di Banyuwangi sendiri terkenal dan kaya akan budaya dan tradisinya, sehingga Pemerintah Daerah menentukannya, sebagai daerah cagar budaya dan mengembangkannya sebagai Desa Wisata (Suku) Using (Osing) pada tahun 1995 oleh Bupati Purnomo Sidik.

Dulu, Seiring dengan berkembangnya waktu, kawasan Desa Wisata Osing, Banyuwangi, sempat beberapa tahun lamanya terlupakan dari perhatian pemerintah daerah setempat. Bahkan, tidak ada pengembangan yang berarti untuk menjadikan desa itu sebagai tujuan wisata di kota Gandrung tersebut. Saat pada era kepemimpinan Bupati Abdullah Azwar Anas, tidak hanya membenahi dan promosi besar-besaran di sektor wisata alamnya, Pemerintah kabupaten Banyuwangi juga berupaya seirius dalam mengembalikan pamor Kemiren sebagai desa wisata unggulan untuk pariwisata berbasis kearifan lokal, selain beberapa desa lain yang dianggap memiliki keunggulan. Banyak pengunjung dan wisatawan lokal maupun asing berkunjung ke Desa Kemiren untuk mengetahui desa yang terkenal akan budaya dan adat istiadatnya ini. Keistimewaan desa adat kemiren, masih menjaga tradisi – tradisi yang sudah ada sejak nenek moyang mereka. Barong ider Bumi, Tumpeng Sewu, arak – arakan, dan seni barong. Hidup berdampingan dengan jiwa gotong royong, tradisi musyawarah yang terus terjaga. (Moh. Syaiful, Ampri Bayu S. 2015)

Tahun 2013 pemerintah Banyuwangi juga mencetuskan sekaligus mengadakan event-event tertentu setiap tahun yang di adakan di Desa Kemiren ini, contohnya adalah Ngopi Sewu, Tumpeng Sewu, Mepeh Kasur. Kemajemukan suku yang ada di Kabupaten Banyuwangi dan dijadikannya Kemiren sebagai Desa Adat Wisata ini menjadi alasan sebuah ancaman yang sewaktu waktu dapat melunturkan kebudayaan suku Osing yang ada di Kemiren. Selain itu semakin berkembangnya zaman, semakin berkembangnya pula teknologi dan budaya di era globalisasi saat ini juga menjadi ancaman yang tidak bisa dihindarkan oleh masyarakat kabupaten Banyuwangi khususnya suku osing dalam mempertahankan eksistensi budaya dan adat istiadat leluhur. Posisi desa adat dan komunitas suku Osing ini sangatlah penting, tak hanya sebagai upaya menjadikannya magnet bagi kedatangan wisatawan, terutama bagi pelestarian budaya setempat yang menjadi penyusun kebudayaan nasional. Budaya merupakan bagian dari sebuah jati diri atau identitas. Menjadikannya sekedar tontonan bagi wisatawan sehingga kemudian menghilangkan ruhnya merupakan hal yang kontraproduktif bagi komunitas adat itu sendiri. Tetapi banyaknya wisatawan yang berkunjung dan dijadikannya Desa Kemiren sebagai desa adat wisata ini tidak menurunkan semangat sekaligus komitmen masyarakat Suku Osing khususnya di Desa Kemiren dalam menjaga teguh budaya dan adat istiadat nenek moyang mereka.

Berdasarkan penjelasan Pak Suhaimi tersebut sebagai kepala adat di Desa Kemiren dapat disimpulkan serta dijelaskan bahwa asal mula atau sejarah dari munculnya Tradisi Tumpeng Sewu/makanan Pecel Pitik tersebut dimulai sebelum Desa Kemiren menjadi pemukiman, ketika menjadi alas/kebon dan persawahan. Ketika itu warga yang mempunyai niatan/nazar jika besok sawah atau kebonnya berbuah bakal diselametin dengan Pecel pitik. Akhirnya janji itu menjadi kenyataan yaitu sawah dan kebonnya membuahakan hasil. Waktu panen mereka melaksanakan apa yang jadi nazar/jajinya, harus melaksanakan selamatan dan sajiannya menggunakan Pecel pitik. Pecel pitik tersendiri memiliki makna yaitu “kang diucel-ucel saben dinone ketitiko barang kang apik” artinya apapun yang dikerjakan apapun yang diharapkan di aktifitas sehari-hari dengan harapan mendapatkan yang terbaik itu filosofi pecel pitik. Ada juga yang mengartikan tumpeng (Tumpeng = Tumuju marang pengeran, Ikung/Tumangkung = Pasrah jiwa raga kepada Tuhan Yang Maha Esa), Jika dikemiren sendiri mengartikan Tumpeng tersebut yaitu mengerucut seperti gunung artinya ditinggikannya derajatnya oleh Yang Maha Esa.

Awalnya Pecel pitik sendiri tidak diperuntukan untuk dijual belikan bebas maksudnya dikarenakan para masyarakat mensakralkan makanan pecel pitik tersebut jadi tidak sembarangan dijual, hanya saat ada kegiatan atau Ritual selamatan tertentu saja yang dapat memakan makanan pecel pitik tersebut. Pengolahan Pecel Pitik pun harus sakral juga cara memasaknya pun juga berbeda tidak sama dengan daerah-daerah lain, pecel pitik di Kemiren ketika untuk Ritual Ayamnya tersebut sebelum didoain tidak boleh dipotong-potong masih dibiarkan Ikung dan yang masak harus suci dalam arti sedang tidak haid. Tetapi setelah kemiren menjadi Desa Wisata banyak pengunjung serta tamu yang datang ke kemiren banyak yang menanyakan bagaimana rasa pecel pitik tersebut dan mereka juga ingin menikmatinya, Setelah itu para Masyarakat Kemiren memperbolehkan para masyarakat luar untuk menikmatinya dengan cara/syarat

mereka harus mempunyai hajat selamatan dan meminta doa terlebih dahulu. setelah itu, para masyarakat Kemiren berfikir/mempertimbangkan ulang terkait hal itu dan akhirnya membolehkan para masyarakat luar untuk menikmati pecel pitik tersebut dengan cara penyajian dan menu yang berbeda untuk disajikan ke Masyarakat luar/umum tidak boleh disuguhkan secara Ikung dan harus dipotong-potong terlebih dahulu layaknya seperti beli dipasar dan tidak boleh berwujud tumpeng.

METODE

Berdasarkan pada masalah yang diangkat dalam penelitian ini maka pendekatan penelitian yang digunakan adalah pendekatan Kualitatif, dimana data yang dihasilkan bersifat deskriptif atau penelitian kualitatif berusaha mengerti dan mengungkapkan makna suatu kejadian atau peristiwa dengan mencoba berinteraksi dengan orang-orang dalam situasi atau fenomena yang sedang dikaji. Selain itu, dalam penelitian kualitatif peneliti melakukan berbagai tahapan penelitian dan kemudian mengolah data yang didapat selama penelitian sampai menyimpulkan data selama proses yang berlangsung dari awal hingga akhir kegiatan. Data yang disajikan bersifat naratif dan holistik. (Surakarta. hlm 110-112)

Lokasi penelitian ini berada di Desa Kemiren, Kecamatan Glagah, Kabupaten Banyuwangi. Penyusunan tugas makalah ini didahului dengan penelitian awal yaitu dengan melakukan pengumpulan data yang menunjang masalah yang diteliti kemudian penulis mengadakan/melakukan observasi penelitian di Desa Kemiren. Alasan Peneliti mengambil lokasi Penelitian di Desa Kemiren sendiri dikarenakan Desa Kemiren adalah salah satu desa yang masih kental dalam melestarikan adat dan budaya khas Suku Osing dalam turun temurun dari nenek moyang mereka dengan begitu terjadinya nilai sakral dalam makanan khas suku osing Pecel Pitik tersebut dapat dikupas serta ditelusuri lebih jauh dan lebih baik. Prosedur pengumpulan data menggunakan Observasi wawancara dan dokumentasi. Sedangkan dalam teknik analisis data menggunakan 1; Pengumpulan data, 2; Reduksi data, 3; Penyajian data, dan 4; penarikan kesimpulan

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Mengenal Suku Using Kemiren

Suku Osing merupakan penduduk asli kabupaten Banyuwangi dan bisa dianggap sebagai sebuah sub-suku dari suku Jawa. Mereka menggunakan Bahasa Osing, yang dikenal sebagai salah satu ragam tertua bahasa Jawa. Suku Osing Banyak mendiami di Kecamatan Glagah, Licin, Songgon, Kabat, Rogojampi, Giri, Kalipuro, Kota serta sebagian kecil di kecamatan lain. Sebagian besar orang Osing di Banyuwangi sekarang ini bermukim di 9 kecamatan dari 24 kecamatan di Banyuwangi. Kecamatan-kecamatan tersebut adalah Banyuwangi (Kota), Giri, Kabat, Rogojampi, Songgon, Singojuruh, Cluring dan Genteng. Desa-desa yang menjadi kantong-kantong kebudayaan Osing dan tetap mempertahankan budaya, adat istiadat dan seni tradisional Osing juga semakin berkurang dan mengecil. Komunitas adat Osing yang masih bertahan hingga saat ini, yaitu Komunitas Adat Mangir, Komunitas Adat Cungking, Komunitas Adat Grogol, Komunitas Adat Kemiren, Komunitas Adat Dukuh, Komunitas Adat Glagah, Komunitas Adat Andong, Komunitas Adat Olehsari, Komunitas Adat Mandaluka, Komunitas Adat Bakungan, Komunitas Adat Macan Putih, Komunitas Adat Tambong, Komunitas

Adat Aliyan, dan Komunitas Adat Alasmalang. Komunitas-komunitas tersebut memiliki beberapa ciri umum, yaitu: 1) menggunakan bahasa Osing, 2) memiliki Buyut (danyang desa), 3) bersifat homogen karena mereka pada umumnya cenderung melakukan perkawinan dengan orang dari desa yang sama, 4) masih menjalankan ritual bersih desa, 5) meyakini kepercayaan yang diwarisi dari leluhurnya, dan 6) mayoritas penduduknya memiliki pekerjaan dalam bidang pertanian atau pertukangan. Di antara ke-14 komunitas adat tersebut, Komunitas Adat Kemiren di Kecamatan Glagah dianggap sebagai salah satu yang paling teguh menjalankan tradisi Osing yang telah diturunkan oleh leluhurnya. Kecamatan Glagah khususnya di Desa Kemiren, sangat kental akan adat istiadat dan budaya Suku Osing. Ini yang menjadikan Desa Kemiren di Banyuwangi sendiri terkenal dan kaya akan budaya dan tradisinya, sehingga. Pemerintah Daerah menentukannya, sebagai daerah cagar budaya dan mengembangkannya sebagai Desa Wisata (Suku) Using (Osing) pada tahun 1995 oleh Bupati Purnomo Sidik.

Dahulu, Seiring dengan berkembangnya waktu, kawasan Desa Wisata Osing, Banyuwangi, sempat beberapa tahun lamanya terlupakan dari perhatian pemerintah daerah setempat. Bahkan, tidak ada pengembangan yang berarti untuk menjadikan desa itu sebagai tujuan wisata di kota Gandrung tersebut. Saat pada era kepemimpinan Bupati Abdullah Azwar Anas, tidak hanya membenahi dan promosi besar-besaran di sektor wisata alamnya, Pemerintah kabupaten Banyuwangi juga berupaya seirius dalam mengembalikan pamor Kemiren sebagai desa wisata unggulan untuk pariwisata berbasis kearifan lokal, selain beberapa desa lain yang dianggap memiliki keunggulan. Banyak pengunjung dan wisatawan lokal maupun asing berkunjung ke Desa Kemiren untuk mengetahui desa yang terkenal akan budaya dan adat istiadatnya ini. Keistimewaan desa adat kemiren, masih menjaga tradisi – tradisi yang sudah ada sejak nenek moyang mereka. Barong ider Bumi, Tumpeng Sewu, arak – arakan, dan seni barong. Hidup berdampingan dengan jiwa gotong royong, tradisi musyawarah yang terus terjaga. (Moh. Syaiful, Ampri Bayu S. 2015).

Tahun 2007 pemerintah Banyuwangi juga mencetuskan sekaligus mengadakan event-event tertentu setiap tahun yang di adakan di Desa Kemiren ini, contohnya adalah Ngopi Sewu, Tumpeng Sewu, Mepeh Kasur. Kemajemukan suku yang ada di Kabupaten Banyuwangi dan dijadikannya Kemiren sebagai Desa Adat Wisata ini menjadi alasan sebuah ancaman yang sewaktu waktu dapat melunturkan kebudayaan suku Osing yang ada di Kemiren. Selain itu semakin berkembangnya zaman, semakin berkembangnya pula teknologi dan budaya di era globalisasi saat ini juga menjadi ancaman yang tidak bisa dihindarkan oleh masyarakat kabupaten Banyuwangi khususnya suku osing dalam mempertahankan eksistensi budaya dan adat istiadat leluhur (Hazhan Lukmana, Dendy Octo Andriyanto). Posisi desa adat dan komunitas suku Osing ini sangatlah penting, tak hanya sebagai upaya menjadikannya magnet bagi kedatangan wisatawan, terutama bagi pelestarian budaya setempat yang menjadi penyusun kebudayaan nasional. Budaya merupakan bagian dari sebuah jati diri atau identitas. Menjadikannya sekedar tontonan bagi wisatawan sehingga kemudian menghilangkan ruhnya merupakan hal yang kontraproduktif bagi komunitas adat itu sendiri. Tetapi banyaknya wisatawan yang berkunjung dan dijadikannya Desa Kemiren sebagai desa adat wisata ini tidak

menurunkan semangat sekaligus komitmen masyarakat Suku Osing khususnya di Desa Kemiren dalam menjaga teguh budaya dan adat istiadat.

B. Asal mula serta nilai Makanan Pecel pitik



Sumber dokumentasi pribadi 2022

Tradisi yang digelar di setiap daerah ,pasti mempunyai asal usul atau sejarah asal mulainya.Salah satunya yaitu Tradisi Tumpeng Sewu juga mempunyai asal usulnya atau asal mulainya mengapa tradisi ini bisa ada.Menurut pendapat para warga desa Kemiren,asal mulai Tradisi Tumpeng Sewu ini sudah ada mulai zaman dulu yaitu dizaman para leluhurnya.seperti pendapat ketua Adat Desa Kemiren mengatakan bahwa asal mula Tradisi Tumpeng Sewu tersebut yaitu :

“Asal Usul tumpeng Sewu itu dulunya bukan tumpeng Sewu,tapi selamatan kampung.Memang ada berkaitan dengan Nazar,nazar itu kan artinya niat.Dulunya kan disini belum ada pemukiman.Banyak perkebunan yang belum di babat atau ditebangi Dikebun sini dulu nazar sebelum jadi kebun,waktu proses itu ada punya niat kalau sudah jadi ,kalau sudah dapat buahnya diselameti pecel pitik jadi setiap tahun diadakan selamatan,setelah itu kebonan lama-lama jadi pemukiman dan dikarenakan sudah ber nazar selamatan tersebut oleh masyarakat kemiren tidak boleh /berani meninggalkan.Tetapi setelah adanya perkembangan dan maraknya festival pada tahun 2007 maka digantinya nama dengan Tumpeng Sewu pelaksanaan selamatan tersebut yang awalnya ada didalam halaman sekrang berubah dipinggir jalan didepan rumah masing-masing, mengapa dinamakan dengan tumpeng Sewu karena dikemiren ada 1001 KK dan masing-masing KK minimal mengeluarkan 1 Tumpeng Maka jadilah seribu tumpeng lebih dan dinamakan dengan tumpeng sewu tersebut.(Pak Suhaimi 15 Nov 2022).”

Berdasarkan penjelasan Pak Suhaimi tersebut sebagai kepala adat di Desa Kemiren dapat disimpulkan serta dijelaskan bahwa asal mula atau sejarah dari munculnya Tradisi Tumpeng Sewu/makanan Pecel Pitik tersebut dimulai sebelum Desa Kemiren menjadi pemukiman,ketika menjadi alas/kebon dan persawahan.Ketika itu warga yang mempunyai niatan/nazar jika besok sawah atau kebonnya berbuah bakal diselametin dengan Pecel pitik.Akhirnya janji itu menjadi kenyataan yaitu sawah dan kebonnya membuahakan hasil.Waktu panen mereka melaksanakan apa yang jadi nazar/jajinya,harus melaksanakan selamatan dan sajiannya menggunakan Pecel pitik.Pecel pitik tersendiri memiliki makna yaitu “kang diucel-ucel saben dinone ketitiko barang kang apik” artinya apapun yang dikerjakan apapun yang diharapkan di aktifitas sehari-hari dengan harapan mendapatkan yang terbaik itu filosofi pecel pitik.Ada juga yang mengartikan tumpeng (Tumpeng = Tumuju marang pengeran,Ikung/Tumangkung = Pasrah jiwa

raga kepada Tuhan Yang Maha Esa), Jika dikemiren sendiri mengartikan Tumpeng tersebut yaitu mengerucut seperti gunung artinya ditinggikannya derajatnya oleh Yang Maha Esa.

Awalnya Pecel pitik sendiri tidak diperuntukan untuk dijual belikan bebas maksudnya dikarenakan para masyarakat mensakralkan makanan pecel pitik tersebut jadi tidak sembarangan dijual, hanya saat ada kegiatan atau Ritual selamatan tertentu saja yang dapat memakan makanan pecel pitik tersebut. Pengolahan Pecel Pitik pun harus sakral juga cara memasaknya pun juga berbeda tidak sama dengan daerah-daerah lain, pecel pitik di Kemiren ketika untuk Ritual Ayamnya tersebut sebelum didoain tidak boleh dipotong-potong masih dibiarkan Ikung dan yang masak harus suci dalam arti sedang tidak haid. Tetapi setelah kemiren menjadi Desa Wisata banyak pengunjung serta tamu yang datang ke kemiren banyak yang menanyakan bagaimana rasa pecel pitik tersebut dan mereka juga ingin menikmatinya, Setelah itu para Masyarakat Kemiren memperbolehkan para masyarakat luar untuk menikmatinya dengan cara/syarat mereka harus mempunyai hajat selamatan dan meminta doa terlebih dahulu. Setelah itu, para masyarakat Kemiren berfikir/mempertimbangkan ulang terkait hal itu dan akhirnya memperbolehkan para masyarakat luar untuk menikmati pecel pitik tersebut dengan cara penyajian dan menu yang berbeda untuk disajikan ke Masyarakat luar/umum tidak boleh disuguhkan secara Ikung dan harus dipotong-potong terlebih dahulu layaknya seperti beli dipasar dan tidak boleh berwujud tumpeng.

C. Perbedaan Penyajian Pecel Pithik Sakral dengan yang Biasa



Sumber dokumentasi pribadi 2022 Foto diambil oleh kumpanan .com Foto diambil oleh detik travel.-detik .com

Komposisi bahan pembuat pecel pitik berasal dari ayam kampung muda yang dipanggang secara utuh di perapian. Sedangkan bumbu yang digunakan terdiri dari kemiri, cabai rawit, terasi, daun jeruk, dan gula. Kesemua bahan tersebut lalu dicampur dengan parutan kelapa muda. Lantas ayam muda yang sudah dipanggang kemudian disuwir dengan tangan. Suwiran ayam lalu dicampur dengan parutan kelapa muda yang telah diberi bumbu. Pecel pitik disajikan dengan nasi putih dibentuk tumpeng. Dibalik penyajian itu menurut Suhaimi ternyata memiliki filosofi untuk mengangkat derajat manusia. Pengolahan Pecel Pitik pun harus sakral cara memasaknya pun juga berbeda tidak sama dengan daerah-daerah lain, pecel pitik di Kemiren kalau untuk Ritual /Selamatan, Ayam sebelum didoain tidak boleh dipotong-potong dan masih harus dibiarkan Ikung dan yang masak harus suci dalam arti sedang tidak haid. Tetapi setelah kemiren menjadi Desa Wisata banyak pengunjung serta tamu yang menanyakan bagaimana rasa pecel pitik mereka juga ingin menikmatinya, Setelah itu para Masyarakat Kemiren memperbolehkan para

masyarakat luar untuk menikmatinya dengan cara/syarat penyajian dan menu yang berbeda untuk disajikan ke Masyarakat luar/umum yaitu tidak boleh disuguhkan secara ikung harus dipotong-potong terlebih dahulu layaknya seperti beli dipasar dan tidak boleh berwujud tumpeng. Hal itu sudah diyakini sejak turun temurun dan diwariskan kepada generasi selanjutnya dan masih dilestarikan sampai saat ini. Menu pecel pitik pada mulanya disajikan saat masa sebelum tanam dan panen sebagai bentuk syukur dan doa kepada Tuhan.

PENUTUP

Suku Osing merupakan penduduk asli kabupaten Banyuwangi dan bisa dianggap sebagai sebuah sub-suku dari suku Jawa. Mereka menggunakan Bahasa Osing, yang dikenal sebagai salah satu ragam tertua bahasa Jawa. Seiring dengan berkembangnya waktu, kawasan Desa Wisata Osing, Banyuwangi, sempat beberapa tahun lamanya terlupakan dari perhatian pemerintah daerah setempat. Bahkan, tidak ada pengembangan yang berarti untuk menjadikan desa itu sebagai tujuan wisata di kota Gandrung tersebut. Saat pada era kepemimpinan Bupati Abdullah Azwar Anas, tidak hanya membenahi dan promosi besar-besaran di sektor wisata alamnya, Pemerintah kabupaten Banyuwangi juga berupaya seirus dalam mengembalikan pamor Kemiren sebagai desa wisata unggulan untuk pariwisata berbasis kearifan lokal, selain beberapa desa lain yang dianggap memiliki keunggulan. Banyak pengunjung dan wisatawan lokal maupun asing berkunjung ke Desa Kemiren untuk mengetahui desa yang terkenal akan budaya dan adat istiadatnya ini. Keistimewaan desa adat kemiren, masih menjaga tradisi – tradisi yang sudah ada sejak nenek moyang mereka. Barong ider Bumi, Tumpeng Sewu, arak – arakan, dan seni barong. Hidup berdampingan dengan jiwa gotong royong, tradisi musyawarah yang terus terjaga. Tahun 2013 pemerintah Banyuwangi juga mencetuskan sekaligus mengadakan event-event tertentu setiap tahun yang di adakan di Desa Kemiren ini, contohnya adalah Ngopi Sewu, Tumpeng Sewu, Mepeh Kasur. Kemajemukan suku yang ada di Kabupaten Banyuwangi dan dijadikannya Kemiren sebagai Desa Adat Wisata ini menjadi alasan sebuah ancaman yang sewaktu waktu dapat melunturkan kebudayaan suku Osing yang ada di Kemiren. Berdasarkan penjelasan Pak Suhaimi tersebut sebagai kepala desa di Desa Kemiren dapat disimpulkan serta dijelaskan bahwa asal mula atau sejarah dari munculnya Tradisi Tumpeng Sewu/makanan Pecel Pitik tersebut dimulai sebelum Desa Kemiren menjadi pemukiman, ketika menjadi alas/kebon dan persawahan. Ketika itu warga yang mempunyai niatan/nazar jika besok sawah atau kebonnya berbuah bakal diselametin dengan Pecel pitik. Akhirnya janji itu menjadi kenyataan yaitu swah dan kebonnya membuahakan hasil. Waktu panen mereka melaksanakan apa yang jadi nazar/jajinya harus melaksanakan selamatan dan sajiannya menggunakan Pecel pitik. Pecel pitik tersendiri memiliki makna yaitu “kang diucel-ucel saben dinone ketitiko barang kang apik” artinya apapun yang dikerjakan apapun yang dihaapkan aktifitas sehari-hari dengan harapan mendapatkan yang terbaik filosofi pecel pitik. Ada juga yang mengartikan tumpeng (Tumpeng = Tumuju marang pengeran, Ikung/Tumangkung = Pasrah jiwa raga kepada Tuhan Yang Maha Esa), Jika dikemiren sendiri mengartikan Tumpeng tersebut yaitu mengerucut seperti gunung artinya ditinggikannya derajatnya oleh Yang Maha Esa. Pengolahan Pecel Pitik pun harus sakral cara memasaknya pun juga berbeda tidak sama dengan daerah-daerah lain, pecel pitik di Kemiren kalau

untuk Ritual /Selamatan,Ayam sebelum didoain tidak boleh dipotong-potong dan masih harus dibiarkan Ikung dan yang masak harus suci dalam arti sedang tidak haid .Tetapi setelah kemiren menjadi Desa Wisata banyak pengunjung serta tamu yang menanyakan bagaimana rasa pecel pitik mereka juga ingin menikmatinya,Setelah itu para Masyarakat Kemiren memperbolehkan para masyarakat luar untuk menikmatinya dengan cara/syarat penyajian dan menu yang berbeda untuk disajikan ke Masyarakat luar/umum yaitu tidak boleh disuguhkan secara ikung harus dipotong-potong terlebih dahulu layaknya seperti beli dipasar dan tidak boleh berwujud tumpeng. Hal itu sudah diyakini sejak turun temurun dan diwariskan kepada generasi selanjutnya dan masih dilestarikan sampai saat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Sutiyono, 2007 dalam Indiarti, 2013 hlm 13.*
- Oka A. Yoeti, 1985. Pengantar Ilmu Pariwisata (Bandung: Penerbit Angkasa, 1996) hlm 33*
- Sari, 1994: 23 dalam Indiarti, 2013 Hlm 35*
- Moh. Syaiful, Ampri Bayu S. dkk. 2015. JAGAT OSING Seni, Tradisi dan kearifan Lokal Osing. Diakses melalui https://www.academia.edu/20048052/Kajian_mengenai_Desa_Kemiren_s_ebagai_Penyangga_Tradisi_dan_Kearifan_Lokal_Masyarakat_Osing, tanggal 30 April 2016*
- Yusuf, A. Muri. 2014. Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif & Penelitian Gabungan (Cetakan ke1). Jakarta : Kencana 10 Sutopo, Habertus. 2002. Metode Penelitian Kualitatif. UNS Press. Surakarta. hlm 110-112*
- Sugiyono, 2008. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D (Bandung: Alfabeta) hlm.34*
- Lexy J. Moleong.2000. Metodologi Penelitian Kualitatif (Bandung : PT. Remaja Rosdakarya) Hlm 135*
- Sugiyono. 2009. Memahami Penelitian Kualitatif (Bandung: Alfabeta) Hlm 82*
- Jurnal Perkembangan dan Pertumbuhan (Diakses pada 08 Januari 2023)*
- BAB II KAJIAN PUSTAKA A.KAJIAN TEORI 1.Makanan Tradisional,**(<https://eprints.uny.ac.id> (Diakses 06 Januari 2023))
- Nikmatnya Sajian Pecel Pitik Suku Using Banyuwangi,sakral dan penuh Filosofi,*<https://www.naskah.id> (Diakses pada 08 Januari 2023)
- Hazhan Lukmana,Dendy Octo Andriyanto Tradisi Tumpeng Sewu Di Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi,Surabaya*