

## **REVITALISASI DAN REAKTUALISASI MAKANAN TRADISIONAL JAWA DALAM *SERAT CENTHINI***

### **Ringkasan**

Salah satu hal menarik yang dibahas dalam *Centhini* adalah mengenai makanan tradisional Jawa. Makanan tradisional tidak hanya berfungsi untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat, tetapi juga sebagai simbol budaya dan penguat hubungan sosial pada masyarakat Jawa. Penelitian ini bertujuan untuk (1) mendeskripsikan macam-macam makanan tradisional yang terdapat dalam *Serat Centhini*; (2) mendeskripsikan resep, cara pengolahan, dan cara penyajian makanan tradisional yang terdapat dalam *Serat Centhini*; (3) Menganalisis nilai-nilai simbolik makanan tradisional Jawa yang terdapat dalam *Serat Centhini*.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif. Penelitian ini menggunakan data yang berupa data tekstual, sehingga dapat disebut sebagai penelitian kepustakaan (Bogdan dan Biklen dalam Widodo, 2000: 123). Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik deskriptif. Langkah-langkah dalam menerapkan metode analisis deskriptif, berturut-turut (1) reduksi data, (2) klasifikasi data, (3) *display* data, (4) melakukan penafsiran dan mengambil simpulan (Kaelan, 2005: 68-71). Analisis data untuk menyusun kandungan bahan dan gizi dilakukan oleh ahli dari teknik jurusan tata boga yang juga menjadi anggota dalam penelitian ini. Teknik keabsahan data yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu menggunakan teknik validitas dan reliabilitas.

Makanan tradisional dalam *Serat Centhini* mempunyai jenis yang variatif. Makanan tradisional juga disebut dalam setiap jilid *Centhini* walaupun kuantitas penyebutannya berbeda-beda. Makanan tradisional disebut lebih kurang 1031 kali dalam *Centhini*. Kategorisasi makanan tradisional kemudian dipilah menjadi tujuh, yaitu: (1) makanan pokok, (2) lauk-pauk, (3) sayur-sayuran, (4) buah-buahan, (5) minuman tradisional, (6) makanan kecil, dan (7) bumbu dapur. Berdasarkan data yang diperoleh, dapat disimpulkan bahwa sayur-sayuran dan makanan kecil adalah jenis makanan tradisional yang paling beragam jenisnya. Sayur-sayuran dan makanan kecil masing-masing berjumlah 101 jenis. Sedangkan minuman tradisional hanya terdapat 13 jenis atau yang terendah dibandingkan dengan jenis yang lain. Sedangkan berdasarkan jumlah kemunculan jenis-jenis makanan tradisional dalam *Serat Centhini*, paling tidak terdapat 1072 indikator yang mengandung data mengenai makanan tradisional Jawa.

Kata kunci: revitalisasi, reaktualisasi, makanan tradisional Jawa, *Serat Centhini*