

MENU TRADISIONAL JAWA DAN TARI BEDAYA SEBAGAI PESONA WISATA BUDAYA KAWASAN MAGERSARI DAN KRATON NGAYOGYAKARTA

Endang Nurhayati, Suharti, dan R.A. Rahmi D. Andayani

FBS Universitas Negeri Yogyakarta

email: endang_fbs@yahoo.com

Abstrak: Menu Tradisional Jawa dan Tari Bedaya sebagai Pesona Wisata Budaya Kawasan Magersari dan Kraton Ngayogyakarta. Kajian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kekhasan jenis menu makan malam dan hiburan yang disuguhkan kepada para wisatawan di restoran-restoran kawasan wisata budaya Kraton Yogyakarta. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif, dan pendekatan teori etnokultural. Hasil yang diperoleh dari kajian ini adalah etnik Jawa yang dalam hal ini di wakili pengusaha wisata budaya Jawa Kraton Yogyakarta menyimpan menu masakan dan tarian khas warisan leluhur yang pantas jual 'market table'. Jenis makanan yang berhasil dihimpun adalah sega golong, sekul ijo, singgang panggang, bebek suwir, semur piyik, urip-urip gulung, sanggar, sup timlo, pandekuk, prawan kenes, randha tapa, tapak kucing, manuk nom, burdedeg, dan bendul dengan minuman khas yaitu bir Jawa dan wedang secang. Adapun hiburan yang ditampilkan adalah tari kakung dan tari putri.

Kata kunci: magersari, makan malam pasugatan, masakan Jawa, panduan wisata

Abstract: *Javanese Traditional Menu and Bedaya Dance as the Cultural Tourism Attractions of Magersari and Yogyakarta Kingdom.* This study aimed to describe the characteristics of the types of the dinner menu and entertainments that are served to tourists in restaurants, at cultural tourism area of Yogyakarta Kingdom. This study used qualitative methods, and ethnocultural theory approach. The results show that Javanese ethnic (in this case represented by Yogyakarta Kingdom cultural tourism entrepreneurs) presents dishes and typical dance heritage that are 'market table'. The dishes are sega golong, sekul ijo, singgang panggang, bebek suwir, semur piyik, urip-urip gulung, sanggar, sup timlo, pandekuk, prawan kenes, randha tapa, tapak kucing, manuk nom, burdedeg, and bendul with typical drink like Javanese beer and wedang secang. The entertainments showed are Kakung dance and Putri dance.

Keywords: *Javanese cuisine, magersari, pasugatan dinner, tourism travel guide*

PENDAHULUAN

Dunia wisata tidak dapat dipisahkan dari hiburan dan kuliner. Untuk menunjang pertumbuhan wisata perlu dirancang dengan matang paket-paket wisata yang menarik. Nurhayati, Suharti, & Andayani (2014: 94-96) dalam penelitian yang berjudul *Desain Kemasan Produk Seni Budaya Lokal Ke Mancanegara Melalui*

Pasugatan Dinner Package Berbasis Multilingual Cultural Approach di Kraton Yogyakarta telah menghasilkan tiga desain paket makan malam bagi para wisatawan.

Desain pertama disebut *Multicultural Magersari Kraton Yogyakarta Dinner Package Design*, desain kedua disebut *Multicultural Excellency Dinner Package*

Design, dan yang ketiga adalah *Multi-cultural Desa Wisata Dinner Package Design*. Desain paket makan malam tersebut masing-masing memiliki keunggulan. Paket pertama menyuguhkan menu makanan dan tarian khas Magersari Kraton Yogyakarta, paket kedua menyuguhkan menu dan tarian khas Kraton Yogyakarta dan menu ketiga menyuguhkan menu dan tarian khas desa.

Dengan kemasan cerdas diharapkan arus wisata membanjiri kota wisata budaya Yogyakarta. Hal ini sejalan dengan pandangan Sastrayuda (2010) pengemasan seni dan budaya dalam *travel package* merupakan salah satu bentuk konkret dari pelestarian budaya dan pengembangan kepariwisataan. Cara tersebut memiliki fungsi untuk melestarikan aset budaya, agar aset budaya tersebut dapat berfungsi lebih optimal untuk peningkatan dan pemahaman masyarakat akan pentingnya karya-karya budaya bangsa dalam bentuk manajemen pengelolaan kebudayaan dan kepariwisataan, dan tidak hanya berorientasi pada keuntungan ekonomi semata.

Fowler (1982) mendefinisikan bahwa sumber daya budaya (*cultural resource*) ialah gejala fisik baik alami maupun buatan manusia yang memiliki nilai sejarah, arsitektur, arkeologi dan pengembangan kreasi manusia yang secara turun temurun diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya yang sifatnya unik dan tidak diperbaharui.

Pemanfaatan sumber daya budaya bukanlah hal baru dalam dunia pariwisata khususnya pemanfaatannya untuk *travel package*. Menurut Zeppel, Hall, & Weiler (1992), pemanfaatan sumber daya budaya dalam *travel package* telah dimulai pada abad ke 16 di Eropa dimana pada saat itu kalangan elit di Inggris pergi mengunjungi kota-kota dan

bangunan kuno di Eropa Barat dengan motif perjalanan untuk tujuan pendidikan, budaya dan liburan. Tidak ketinggalan dengan Eropa, Indonesia pun memiliki potensi untuk mengembangkan *travel package* berbasis seni dan budaya sebagai suatu daya tarik tersendiri untuk para wisatawan. Salah satu daerah kaya budaya di Indonesia yang telah mengembangkan *travel package* berbasis seni budaya adalah Yogyakarta yang dipelopori oleh Yayasan *Siswo Among Bekso*.

Yayasan *Siswo Among Bekso* mengkhususkan diri berkecimpung dalam seni tari dalam *travel package* yang mereka tawarkan. Mengenai potensi *travel package* berbasis seni dan budaya, Yogyakarta merupakan salah satu daerah tujuan wisata budaya dimana wisatawan yang datang ke Yogyakarta bertujuan melihat keunikan budaya Yogyakarta.

Untuk menunjang kelancaran komunikasi pelaku usaha wisata dengan wisatawan diperlukan alat yang berupa bahasa. Untuk kepentingan tersebut pelaku usaha wisata dituntut mampu berbahasa secara multi atau lazim disebut multilingual dan dituntut pula memiliki pengetahuan budaya yang memadai, mengingat aspek budaya ini yang akan ditawarkan kepada wisatawan.

Bahasa dan budaya merupakan dua hal yang tidak bisa dipisahkan antar satu dengan yang lain sebab bahasa yang diujarkan oleh para penuturnya merupakan cermin budaya yang melekat pada penutur bahasa tersebut. Hal ini merupakan jembatan bagi penutur maupun mitra tutur dalam menata variasi bahasa dan tata karma yang mengikutinya. Hal ini tercermin dalam pernyataan Saville-Troike (1986: 34):

"The intrinsic relationship of language and culture is widely recognized, but the ways in which the patterning of

communicative behavior and that of other cultural systems interrelate is of interest both to the development of general theories of communication, and to the description and analysis of communication within specific speech communities. Virtually any ethnographic model must take language into account, although many relegate it to a separate section and do not adequately consider its extensive role in a society. The very concept of the evolution of culture is dependent on the capacity of humans to use language for purposes of organizing social cooperation“.

Berdasarkan alasan-alasan di atas kajian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kekhasan jenis menu makan malam dan hiburan yang disuguhkan kepada para wisatawan di restoran-restoran kawasan wisata budaya Kraton Yogyakarta.

METODE

Kajian ini menggunakan metode *descriptive qualitative* dan *quantitative* dengan model analisis *multilingual cultural approach*. Data berupa ujaran lisan dan bahasa tertulis. Sumber data adalah yayasan *Siswo Among Bekso* dan pihak-pihak yang terkait dengan *pasugatan dinner package*. Alat pengumpul data berupa video, *tape recorder*, buku panduan, pengumpul data dan catatan-catatan lapangan, sedangkan instrumen penelitian berupa *human instrument (key instrument)* yang dilengkapi dengan *questionnaire form* dan *observation sheet* tentang implementasi *multilingual cultural approach*. Teknik pengumpulan dengan cara: observasi, wawancara, penyebaran kuesioner, dan *participant observation*. Uji validitas akan dilakukan dengan cara triangulasi, dan *expert judgement*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jenis makanan yang berhasil diidentifikasi adalah *sega golong, sekul ijo, singgang panggang, bebek suwir, semur piyik, urip-urip gulung, sanggar, sup timlo, pandekuk, prawan kenes, randha tapa, tapak kucing, manuk nom, burdedeg, dan bendul* dengan minuman khas yaitu *bir Jawa* dan *wedang secang*. Untuk jelasnya berikut ini akan dideskripsikan beberapa jenis makanan dan minuman yang disuguhkan dalam paket makan malam oleh pengusaha wisata di kawasan Kraton dan magersari Kraton Yogyakarta.

Menu Makanan

Sekul Golong

Sekul golong terdiri dari nasi putih yang dicetak bulat, *pecel* ayam, *jangan menir*, telur, dan *trancam*. Selain nikmat, resep masakan ini juga sarat nilai filosofi. Nasi bulat (*sekul golong*) berarti niat atau tekad yang bulat *golong gilig* untuk menjalani kehidupan menuju ke kesempurnaan hidup yaitu *manunggaling kawula Gusti* (Sayono, 2006). *Jangan menir* yang berwujud sayur bayam bening melambangkan hati yang selalu bersih. Adapun *pecel* ayam, telur, dan *trancam* mengandung nilai filosofi semua komponen kehidupan harus menyatu dengan alam.



Gambar 1. *Sekul Golong*

Sekul Ijo

Sekul ijo terbuat dari nasi putih yang diberi warna dari air daun suji sehingga menghasilkan warna hijau alami. Nasi ini memiliki nilai filosofi tumbuh kembangnya kehidupan. Nilai filosofi ini sejalan dengan tanda-tanda dimulainya kehidupan pada rahim manusia. Salah satu tanda wanita hamil adalah wajahnya memancarkan sinar warna kehijau-hijauan yang disebut *sumunu mancur* (Padmasusastra, 1907; Ekowati, 2006).



Gambar 2. *Sekul Ijo*

Singgang Panggang

Singgang panggang adalah sate ayam khas Kraton Yogyakarta Hadiningrat, yang terbuat dari potongan dada ayam yang sebelumnya dimasak dengan santan kemudian dibakar. Makanan ini memiliki nilai simbolisme untuk mencapai kesempurnaan kehidupan itu nyakra *magilingingan* yang artinya bahwa hidup ini penuh dengan liku-liku kadang nyaman kadang penuh permasalahan yang membuat manusia bagai terbakar atau terpanggang (Saryono, 2011). Apabila manusia tidak memiliki ketabahan maka nasibnya sama dengan ayam yang dipanggang,

tetapi bila mampu melalui maka akan mencapai kesempurnaan hidup bak enakya sate ayam *singgang panggang*. yang menggambarkan dalam hidup ada kendala tetapi ada pula kenikmatannya.



Gambar 3. *Singgang Panggang*

Bebek Suwir-suwir

Bebek Suwir-suwir merupakan makanan favorit Sultan HB X. Masakan ini adalah menu khusus Kraton Yogyakarta, yang terbuat dari irisan daging bebek yang disajikan dengan irisan nanas goreng dan saus kedondong parut. Nilai filosofi yang terkandung dalam makanan ini adalah kemapanan hidup. Manusia mapan adalah manusia yang telah *tawaduk* tidak lagi mengumbar pikiran, yang dalam budaya Jawa disebut *ngungkurake kadonyan* atau tidak lagi berpikir tentang kenikmatan hidup. Adapun manusia yang masih menginginkan berbagai kenikmatan hidup, menyebabkan pikirannya *pating saluwir*, semakin tinggi kebutuhan hidup yang dikejar maka semakin tinggi pula rancangan harapan yang ditata (Rahyono, 2009), laksana tercabik-cabiknya daging itik agar terasa lezat.



Gambar 4. *Bebek Suwir-suwir*

Bir Jawa

Merupakan minuman penutup adalah *Bir Jawa* (favorit *Sultan HB VIII*). Minuman ini adalah minuman asli terbuat dari berbagai ramuan seperti jahe, kayu secang, cengkeh, jeruk nipis, dan lain-lain. Minuman ini cocok diminum di pagi dan malam hari untuk menghangatkan badan.



Gambar 5. *Bir Jawa*

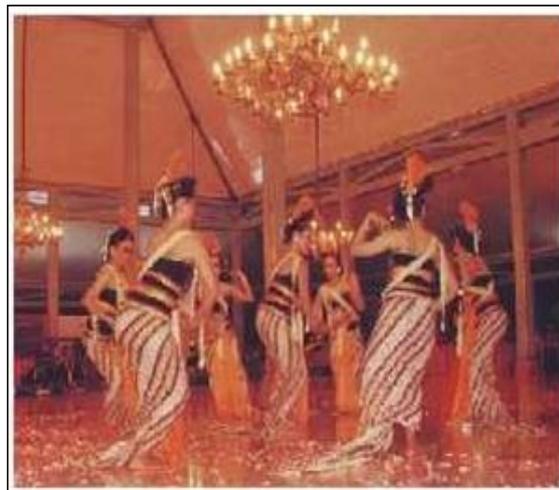
Tarian yang Disuguhkan dalam Makan Malam

Jenis tarian yang disuguhkan sebagai penyemarak makan malam adalah jenis tarian laki-laki dan tari putri. Adapun

jenis tariannya adalah tari *bedaya*, tari *serimpi*, tari *golek menak*, tari *Srikandhi Suradewati*, tari *bedaya lawung*, dan *klana topeng*. Jenis tari yang disuguhkan adalah jenis tari klasik gagrak Yogyakarta. Beberapa contoh tari akan dipaparkan sebagai berikut.

Bedoyo

Tari *Bedhoyo Ketawang* dipertunjukkan oleh sembilan wanita yang semua penarinya memakai pakaian batik *Dodot Ageng* dengan motif *Bangun tulak alas- alasan* yang menjadikan penarinya terasa anggun dan memakai perhiasan kepala yang juga tak kalah indahnya. Mengenaikomposisi dari sembilan penari ini sendiri memiliki makna filosofis dan mengandung cerita tertentu yang sangat simbolik dan tidak menggunakan dialog. Gerak-gerakannya sangat halus dan lembut. Komposisi 9 mempunyai nama sendiri-sendiri yaitu *Batak*, *Jangga*, *Dada*, *Buncit*, *Apit Ngajeng*, *Apit Wingking*, *Endel pojok*, *Endel Weton Ngajeng*, dan *Endel Weton Wingking*.



Gambar 6. *Tari Bedoyo*

Serimpi

Tari *Serimpi* adalah tari klasik dari Yogyakarta yang selalu dibawakan oleh

4 penari karena kata *serimpi* berarti 4 yang melambangkan 4 unsur dunia yaitu: api, angin, udara, dan bumi (tanah). Tari *serimpi* diperagakan oleh 4 orang putri dengan nama peran *Batak*, *Gulu*, *Dhada*, dan *Buncit* yang melambangkan 4 buah tiang *pendopo*. Tari *serimpi* dikaitkan dengan kata *impi* atau *mimpi* karena gerak tari yang lemah gemulai membuat penontonnya merasa dibuat ke alam mimpi.

Pertunjukkan tarian *Serimpi* biasanya berlangsung selama $\frac{3}{4}$ jam sampai 1 jam. Komposisi empat penari mewakili empat mata angin dan empat unsur dunia. Unsur dunia meliputi *grama* (api), angin (udara), *toya* (air), dan bumi (tanah). Tari klasik ini awalnya hanya berkembang di Kraton Yogyakarta. Menurut kepercayaan, *Serimpi* adalah seni yang luhur dan merupakan pusaka Kraton. Dalam tarian ini, tema yang disuguhkan oleh penari sebenarnya sama dengan Tari *Bedhaya Sanga*. Tarian ini menggambarkan pertentangan antara dua hal yaitu antara benar dan salah, nafsu dan akal, dan benar dan salah.



Gambar 7. Tari *Serimpi*

Tari *Serimpi* diperagakan oleh empat putri yang masing-masing mewakili unsur kehidupan dan arah mata angin. Selain itu, penari ini juga memiliki nama

peranannya masing-masing yakni *Buncit*, *Dhada*, *Gulu*, dan *Batak*. Saat menarikan *Serimpi*, komposisi penari membentuk segi empat. Bentuk ini bukan tanpa arti, tetapi melambangkan tiang *Pendopo* yang berbentuk segi empat.

Golek Menak

Tari *Golek Menak* merupakan salah satu seni tari klasik Jawa yang lahir dari lingkungan Kraton Kesultanan Yogyakarta. Gagasan untuk menciptakan tarian ini dicetuskan oleh Almarhum *Sri Sultan Hamengku Buwono IX* (1940-1988) di masa-masa awal pemerintahannya. Dalam perjalanan selanjutnya, Tari *Golek Menak* terus mengalami penyempurnaan hingga mencapai bentuknya yang dapat disaksikan sekarang, sampai dengan masa pasca wafatnya *Sri Sultan Hamengku Buwono IX* pada tanggal 3 Oktober 1988.



Gambar 8. Tari *Golek Menak*

Seperti kelaziman yang berlaku di kraton-kraton Jawa, tentunya, Sultan bukanlah seorang kreator tunggal dari Tari *Golek Menak*. Peran Sultan dalam hal ini adalah sebatas sebagai penggagas dan pemrakarsa, sedangkan untuk realisasinya, ia dibantu oleh seniman-seniman tari dan

karawitan Keraton. Meski demikian, satu hal harus kita akui bersama bahwa Sultan telah berhasil mendorong terwujudnya sebuah karya tari yang tidak saja unik, melainkan mampu menjadi salah satu ikon seni dan budaya Jawa yang bersumber dari Keraton Yogyakarta, dan yang masih terus bertahan hingga saat ini.

Perangan Srikandi Surodewati

Beksan ini merupakan salah satu tari klasik asal Yogyakarta yang cerita di dalamnya diambil dari *Serat Mahabharata*. Tari ini menceritakan tentang peperangan antara *Dewi Srikandhi* dan *Dewi Suradewati*. *Suradewati* merupakan adik dari *Prabu Dasalengkara* yang menginginkan *Dewi Siti Sendari* sebagai istrinya. Namun pada kenyataannya *Dewi Siti Sendari* telah terlebih dahulu dijodohkan dengan *Raden Abimanyu*.



Gambar 9. Tari *Srikandi Suradewati*

Suradewati yang diutus oleh kakaknya untuk meminang *Dewi Siti Sendari* akhirnya berseteru dengan *Dewi Srikandhi* yang berada di pihak *Raden Abimanyu*. Akhirnya dalam peperangan tersebut *Dewi Srikandhi* lebih unggul dan berakhir dengan kemenangannya, sementara *Dewi Suradewati* takluk dalam kekalahannya.

Lawung

Tari *Lawung* Ageng merupakan tarian ciptaan Sri Sultan Hamengku Buwono (HB) I (1755-1792). Tarian ini menceritakan tentang prajurit yang sedang berlatih perang dengan menggunakan properti bernama *lawung*. *Lawung* adalah sebuah tombak yang berujung tumpul.

Mengingat tari ini bersifat *olah yuda*, maka tari ini pada umumnya diperagakan oleh 16 penari pria, yang terdiri atas 2 orang *botoh*, 4 orang *lurah*, 4 orang *jajar*, 4 orang *pengampil*, dan 2 orang *salaotho*. Dua orang *botoh* mengenakan kain *parang barong ceplik gurda*, *celana cinde*, *bara cinde*, *stagen cinde*, *kamus timang*, *sampur cinde*, *kaweng cinde buntal*, *kiat bahu candrakirana*, *kalung sungsun*, *sumping mangkara ron* dan *keris gayaman* serta *oncen keris*.

Empat orang *lurah* mengenakan kain *parang barong*, *celana cinde*, *bara cinde*, *stagen cinde*, *kamus timang*, *sampur cinde*, *kaweng cinde*, *buntal*, *kiat bahu nganggrang*, *kalung sungsun*, dan *keris branggah* serta *oncen keris*. Empat orang *jajar* mengenakan kain *kawung ageng ceplik gurda*, *celana cinde*, *bara cinde*, *stagen cinde*, *kamus timang*, *sampur cinde*, *kaweng cinde*, *buntal*, *kiat bahu nganggrang*, *kalung tanggalan oren*, *keris gayaman* dan *oncen keris*, serta *klinthing*. Dua orang *salaotho* mengenakan kain *parang seling*, *celana panji putih*, *kopel kulit*, *baju beskap biru*, *kacu*, *iket lembaran*, dan *klinthing*.

Tarian ini merupakan usaha dari Sultan HB I untuk mengalihkan perhatian Belanda terhadap kegiatan prajurit Kraton Yogyakarta. Karena pada masa itu dalam suasana perang, Sultan harus mengakui dan tunduk segala kekuasaan Belanda di Kasultanan Yogyakarta. Ia harus patuh pada segala perintah maupun peraturan yang telah ditentukan, termasuk olah keprajuritan. Latihan keprajuritan

dengan menggunakan senjata di larang oleh Belanda. Oleh karena itu, Sultan mengalihkan olah keprajuritan ke dalam bentuk tari yaitu tari *lawung*. Melalui tari *lawung* ini, Sultan berusaha untuk membangkitkan sifat kepahlawanan prajurit Kraton pada masa perang tersebut.



Gambar 10. Tari *Lawung*

Topeng Klana Gagah

Tari topeng ini merupakan salah satu tari klasik yang berasal dari Yogyakarta. Tarian ini diadaptasi dari cerita *Panji* abad ke-15 dan menggambarkan *Raja Sewandana* yang sedang dimabuk cinta pada *Candrakirana*.



Gambar 11. Tari *Klana Topeng*

SIMPULAN

Berdasarkan hasil kajian di atas dapat disimpulkan sebagai berikut. *Pertama*, jenis makanan tradisional Jawa yang disajikan pada makan malam atau paket *dinner* adalah makanan khas kraton yang bersumber dari warisan leluhur diantaranya dari serat Centhini seperti *sekul golong*, *sekul ijo*, *urip-urip gulung*, *singgang panggang*, *bebek suwir*, *semur piyik*. Jenis minuman yang dihidangkan adalah bir Jawa dan wedang secang, yang keduanya terbuat dari bahan rempah-rempah Jawa. *Kedua*, suguhan tari yang digelar dipilih tari klasik Yogyakarta berjenis tari putri dan tari kakung. Jenis tari putri dipilih yang berdurasi panjang seperti Tari Serimpi, Tari Golek Menak, Srikandi-Suradewati, sedangkan tari kakung adalah Klana Topeng, dan Bedaya Lawung yang keduanya merupakan tari *gagahan*.

DAFTAR PUSTAKA

- Ekowati, V.I. 2008. "Tata Upacara dan Upacara Seputar Daur Hidup Masyarakat Jawa". *Diksi*, 15(2), 204-220.
- Fowler, D. 1982. "Cultural Resource Management", dalam M.B. Schiffer (ed.) *Advances in Archaeological Method and Theory*. (vol. 2). New York: Academic Press.
- Retnowati, T.H. 2003. *Pendidikan Seni*. Jakarta: Kemendiknas.
- Nurhayati, E., Suharti, & Andayani, R.D. 2014. "Desain Kemasan Produk Seni Budaya Lokal ke Mancanegara Melalui 'Pasugatan Dinner Package' Berbasis Multilingual Cultural Approach di Kraton Yogyakarta DIY". *Laporan Penelitian*. Tidak Dipublikasikan. LPPM UNY.
- Padmasusastra. 1907. *Tatacara: Adat Sarta Kalakuwanipun Titiyang Jawi Ingkang Tasih Lumengket dhateng*

- Gugon Tuhon*. Batavia: Kangjeng Gupremen.
- Rahyono, F.X. 2009. "The politeness prosody of the Javanese directive speech". *Wacana, Journal of the Humanities of Indonesia*, 11(2), 258-278.
- Sastrayuda, G.S. 2010. "Konsep Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Pariwisata (Community Based Tourism)". *Hand-out* mata kuliah Concep Resort and Leisure, Strategi Pengembangan dan Pengelolaan Resort and Leisure.
- Saville-Troike, M. (1986). *The Ethnography of Communication*. Oxford: Basic Blackwell Ltd.
- Sumarno. 2013. "Pendidikan Untuk Pencerahan dan Kemandirian Bangsa". *Pidato Dies UNY 2013*.
- Suparno, P. 2012. "Peran Pendidikan dan Penelitian terhadap Pembangunan Karakter Bangsa" dalam *Makalah Seminar Nasional*. Yogyakarta: LPPM UNY.
- Sutanto, L. 2009. *Kiat Jitu Menulis dan Menerbitkan Buku*. Jakarta: Erlangga.
- Zeppel, H.C., Hall, M., & Weiler, B. 1992. "Arts and Heritage Tourism." In Weiler, B. & Hall, C. (eds.). *Special Interest Tourism*, pp. 47-68. London: Belhaven.