

EKSISTENSI BUDAYA INKGUNG di ERA PANDEMI

Oleh : Carla Dwi Renata Julannavaro

Pembimbing : Nailil Hikmah,S.Pd

Madrasah Tsanawiyah Negeri 1 Jepara

Abstrak

Di era globalisasi,khususnya sekarang di era pandemi banyak penjual makanan tradisional yang terdampak. Namun terdapat salah satu makanan tradisional khususnya di kota Jepara yang masih eksis,yaitu Inkgung. Berdasarkan hasil survey pada akhir Januari-Februari di warung makan *Zaenab Dekem*,tercatat bahwa usaha inkgung tidak begitu terdampak di era pandemi ini. Inkgung merupakan salah satu makanan khas Jawa yang berbahan dasar utamanya ayam yang dibumbui dan disajikan satu ekor utuh (tidak dipotong-potong). Dari sekian banyak makanan tradisional maupun budaya tradisional yang punah ditelan zaman,ingkung ini merupakan salah satu makanan tradisional yang masih eksis dicari dan dibutuhkan tidak hanya untuk dikonsumsi tetapi juga untuk menjalankan tradisi dan beragam upacara adat. Untuk itu,hasil penulisan laporan hasil riset ini adalah untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan khususnya tentang makanan tradisional yang tetap eksis tidak di telan zaman dan ingin mencari tahu peran inkgung ditengah masyarakat Jawa khususnya Jepara sehingga tidak punah,dan selalu ada di berbagai upacara adat desa desa setempat.

Kata kunci : Globalisasi,Era Pandemi,Inkgung,Makanan Tradisional

Latar Belakang

Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Makanan tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan kebutuhan gizi seseorang. Makanan juga berguna untuk mempertahankan hubungan

antar manusia, simbol identitas suatu masyarakat tertentu, dan dapat pula dijual dan dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang dapat mendukung pendapatan suatu daerah.

Terdapat banyak makanan khas tradisional, Inkgung merupakan istilah bahasa jawa yang artinya meringkuk atau bisa digambarkan sebagai posisi merunduk.

Lalu kenapa harus diposisikan seperti itu?

Hal tersebut melambangkan bahwa manusia harus selalu merendahkan hatinya kepada siapapun. Merunduk juga bisa diartikan sebagai posisi sujud, yang artinya kita harus saling menghormati satu dengan yang lain. Atau penggambaran dekem ini bisa juga sebagai bentuk rasa patuh kita terhadap perintah Sang Maha Kuasa.

Dekem merupakan salah satu makanan khas Jawa yang berbahan dasar utamanya ayam yang dibumbui dan disajikan satu ekor utuh (tidak dipotong-potong).

Perumusan Masalah

Berdasarkan Latar Belakang yang telah dijelaskan, maka rumusan masalah dalam riset ini adalah apa yang membuat ingkung sebagai makanan khas Jawa tetap eksis di zaman milenial di era banyak inovasi dan banyak makanan modern yang bermunculan.

Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dibuat, tujuan penulisan laporan hasil riset ini adalah untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan khususnya tentang makanan tradisional yang tetap eksis tidak di telan zaman dan ingin mencari tahu peran dan budaya dekem ditengah masyarakat

Jawa khususnya Jepara sehingga tidak punah, dan selalu ada di berbagai upacara adat desa desa setempat.

Metode Penelitian

Pada sebuah upaya untuk melakukan penelitian maka dibutuhkan sebuah panduan serta dukungan untuk setiap hasil penelitian yang sudah ada sebelumnya yang akan berkaitan dengan sebuah penelitian yang sedang dilakukan.

Berdasarkan sebuah penelitian yang dilakukan oleh peneliti banyak dijumpai makanan tradisional yang terdampak pandemi, namun tidak dengan ingkung yang tidak begitu terdampak pandemi.

Riset humaniora(budaya) ini menggunakan metode penelitian observasi dan wawancara, bertempat di warung makan Zaenab Dekem Bawu pada Januari-Februari.

Kajian Pustaka

1. Eksistensi

(Sjafiera dan Prasanti 2016:3-4) berpendapat bahwa eksistensi adalah keberagaman, yang dapat diartikan sebagai adanya pengaruh atas ada atau tidak adanya kita. Sedangkan eksistensialisme merupakan aliran yang melihat manusia

pada eksistensinya, yang berarti sejauh mana keberadaannya diakui oleh masyarakat sekitarnya. Semakin diakui maka semakin eksis ia.

2. Makanan tradisional

Makanan tradisional merupakan makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah yang spesifik (Hadisantoso, 1993). Makanan tradisional diolah berdasarkan resep secara turun-temurun, bahan yang digunakan berasal dari daerah setempat, dan makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat setempat.

3. Inggung

Ayam ingkung memiliki filosofi yang tak bisa diabaikan dalam budaya Jawa. Ayam adalah lambang dari rasa syukur dan kenikmatan yang didapat di dunia karena kuasa Tuhan. Hanya ayam yang baik dan lezat saja yang menjadi persembahan, itulah mengapa ayam ingkung disajikan dalam bentuk utuh dan ditata dengan indah.

Pembahasan

Indonesia adalah negara yang kaya akan keberagaman, kebudayaan, adat istiadat, bahasa daerah, dan makanan daerahnya. Dari Sabang sampai Merauke, setiap daerah memiliki kulinernya masing-masing. Maka tak heran jika makanan tradisional Indonesia sangatlah banyak dan beragam

jenisnya. Keanekaragaman tersebut terjadi karena beraneka ragamnya tradisi, ciri khas daerah dan juga bahan dasar yang digunakan sesuai dengan daerah yang ada di negeri ini yaitu Indonesia. Makanan tradisional merupakan komponen penting dalam pusaka kuliner Indonesia. Bukan saja karena makanan tradisional tersebut enak rasanya atau unik warna dan penampilannya, tetapi pada saat tertentu makanan tradisional juga sarat akan makna dan nilai yang terkandung didalamnya, selain itu makanan tradisional juga merupakan warisan dari para pendahulunya. Makanan tradisional biasanya diolah berdasarkan resep asli dari para pendahulunya, yang sudah populer di masyarakat dengan menggunakan bahan baku lokal tertentu dan memiliki selera yang unik yang cocok dengan masyarakat lokal tersebut. Makanan tradisional sangat kaya akan manfaat untuk kesehatan manusia, karena makanan tradisional memiliki karakteristik sensorik yang unik, tinggi nilai gizi dan beberapa darimakanan tradisional khusus memiliki fungsi fisiologis, sehingga mereka disebut makanan fungsional.

Jepara terkenal sebagai kota yang juga banyak memiliki keragaman, karena di kota ini sampai sekarang masih menggunakan aturan pemerintah dan tradisi bentuk zaman kuno

masih tampak, setelah oleh masyarakat melindungi dan menjadikan budaya yang ada di kota tersebut sebagai warisan masyarakat. Ketersediaan beberapa makanan tradisional di Jepara memainkan peran penting (D. Haryanto :2015) untuk menarik perhatian para pariwisata, salah satunya Ingkung. Ingkung ini adalah khas nya masyarakat Jawa. Meskipun tidak berasal dari Jepara, tetapi di Jepara sendiri ingkung ini mudah dijumpai dan sangat berperan dalam tradisi masyarakat Jepara. Di tiap desa di Jepara masih memberlakukan Ingkung dalam bagian tradisi mereka karena Ingkung merupakan makanan syukuran dalam adat Jawa. Dari tampilan, bentuk ayam dekem dengan ingkung hampir sama. Tapi, dari segi balutan bumbunya yang terlihat berbeda, dimana dekem lebih terlihat coklat mengkilat, sedangkan ingkung lebih berkuah. Di Jepara sendiri untuk mendapatkan dekem ayam tidak bisa diperoleh setiap saat, harus pesan terlebih dahulu. Karena dekem ayam yang satu ini merupakan sajian khusus untuk suatu acara hajatan atau tasyakuran. Soal ukuran bisa bervariasi, dari mulai yang kecil, sedang, hingga jumbo. Untuk bisa merasakan kenikmatan dekem ayam, tentu Anda harus pesan terlebih dahulu. Satu porsi ayam dekem bisa digunakan untuk lauk satu rombongan orang. Budaya

ingkung di Jepara sendiri begitu beragam. Ingkung disajikan untuk upacara adat seperti : malam pitulukur ramadhan, manakib, khaul, pengajian, larung, lomban, dll.

Dalam tradisi Jawa, ingkung ayam yang sering kali dimakan dalam acara ritual budaya dan keagamaan berasal dari kata jinangkung dan menekung yang artinya adalah mengayomi dan memanjatkan doa. Namun ada yang mengartikan ingkung berasal dari kata ingsun (aku) dan menekung (berdoa).

Karena itu banyak makna yang dikandung di dalam penyajian ayam ingkung. Kaki ayam ingkung dibuat seakan bersimpuh dan sayap bersujud melambangkan penyerahan manusia kepada Allah. Sedangkan kepala ayam dibuat menoleh ke belakang merupakan simbol agar manusia selalu ingat apa yang telah dijalani untuk bersyukur atas apa yang telah dimiliki. Sedangkan pemilihan ayam diharapkan agar manusia meniru perilaku ayam, yang saat diberi makan akan memilih yang baik dan meninggalkan yang buruk. Maknanya manusia harus harus mampu memilih yang baik dan meninggalkan yang buruk.

Bahkan di era pandemi, ketika para pemilik UMKM Jepara terkena dampak pandemi yang mengakibatkan penjualan menurun, bahkan bangkrut. Beda

dengan ingkung ini, ingkung di era pandemi masih sangat dicari dan dibutuhkan. Eksistensi ingkung itu sendiri tidak menurun sedikitpun. Contohnya, ketika banyak yang meninggal dunia dampak covid19, ingkung dicari untuk syarat pengajian. Usaha warung makan Zaenab Dekem sempat kuwalahan dalam memproses ingkung itu sendiri. “saat warung lain pada tutup, kami tetap menerima ratusan pesanan, omset kami pun tidak jauh beda dengan sebelum adanya pandemi, sangat bersyukur karena kami termasuk tidak begitu terdampak di era pandemi seperti yang lain” kata Ibu Zaenab pemilik warung makan zaenab dekem Bawu.

Simpulan

Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Di era globalisasi, khususnya sekarang di era pandemi banyak penjual makanan tradisional yang terdampak. Namun terdapat salah satu makanan tradisional khususnya di kota Jepara yang masih eksis, yaitu Inggkung. Berdasarkan hasil survey pada akhir Januari-Februari di warung makan *Zaenab Dekem*, tercatat bahwa usaha ingkung tidak begitu terdampak di era pandemi ini. Inggkung merupakan salah satu makanan khas Jawa yang

berbahan dasar utamanya ayam yang dibumbui dan disajikan satu ekor utuh (tidak dipotong-potong). Dari sekian banyak makanan tradisional maupun budaya tradisional yang punah ditelan zaman, ingkung ini merupakan salah satu makanan tradisional yang masih eksis dicari dan dibutuhkan tidak hanya untuk dikonsumsi tetapi juga untuk menjalankan tradisi dan beragam upacara adat.

Daftar Pustaka

Yana Gabriella Wijaya, (2020/08/20) , *sejarah-dan-makna-ayam-ingkung-makanan-sesaji-dalam-adat-jawa/* <https://www.kompas.com/food/read/2020/08/20/191100975/sejarah-dan-makna-ayam-ingkung-makanan-sesaji-dalam-adat-jawa>.

Kiranafebi, (2019/01/15), <https://www.fimel.com/lifestyle/read/3870155/sejarah-dan-filosofi-ayam-ingkung-lauk-utama-tumpeng-dalam-adat-jawa>.

Haryanto, (2013) <https://publication.petra.ac.id/index.php/dkv/article/view/3300>

Prasanti Sjafiera, (2016:3-4) <https://m.liputan6.com/hot/read/4863036/eksistensi-adalah-keberadaan-ketahui-makna-dan-penggunaannya>

Dewi Tresna, (2012, 07, 10) <https://budaya-indonesia.org/AYAM-INGKUNG/>

Hasil Wawancara

Peneliti: “Apa dampak covid 19 yang dialami usaha ibu?”

Bu zaenab: “Saat warung lain pada tutup,kami tetap menerima ratusan pesanan,omset kami pun tidak jauh beda dengan sebelum adanya pandemi,sangat bersyukur karena kami termasuk tidak begitu terdampak di era pandemi seperti yang lain”

Peneliti: “Apakah ada perbedaan hasil penjualan saat sebelum dan sesudah pandemi?”

Bu Zaenab: “Kalau bicara tentang perbedaan hasil penjualan,tidak begitu signifikan ya. Misal sebelum pandemi bisa terjual 200 an ayam,di masa pandemi sekarang masih bisa di angka hampir 200.”

Peneliti: “Apa benar ayam ingkung ini masih banyak dicari di era globalisasi?”

Bu Zaenab: “Iya bisa dibilang begitu ya,karena pada kenyataannya disetiap harinya pasti puluhan orang silih berganti untuk datang dan membeli,dan orangnya pasti berbeda beda,berbagai kalangan.”

Peneliti: “Apakah dengan tetap menjual ayam ingkung ini,ibu merasa menjadi salah satu pihak yang melestarikan makanan tradisional?”

Bu Zaenab: “Iya karena tujuan utama saya dari awal memang untuk melanjutkan usaha yang dirintis ibu mertua saya,dan alhamdulillahnya semakin berkembang di tiap tahunnya.”



C
a
r
l
a

D
w
i

R
e
n
a
t
a

J
u
l
a
n
n
a
v
a
r
o

