
Indigenous Festival dan Pembelajaran Gastronomi Pada Program Studi Bisnis Perhotelan

Fitri Abdillah^{1*}, Sri Fajar Ayuningsih², Timotius Agus Rachmat³

^{1,2,3}Program Studi Bisnis Perhotelan, Universitas Agung Podomoro, Central Park Mall Lt5, Podomoro City, Jl. Letjend S. Parman Kav 28, Jakarta Barat

*fitri.abdillah@podomorouniversity.ac.id

* Corresponding author

Received: September, 2023

Accepted: October, 2023

Published: December, 2023

Abstract

The festival, for the Osing community, is a ritual activity to give thanks to the presence of God Almighty, and hope for a good future. In various ritual festival rituals, gastronomy is always involved as the main tool. This research aims to identify the development of Indonesian gastronomic learning through festivals of the Osing community in Banyuwangi. The Tumpeng Sewu and Barong Ider Bumi are the biggest ritual festivals. The qualitative method is used to explore the captive phenomena and linked to gastronomy subject in hospitality study program. The findings show that festival activities in the Osing community can be emulated in gastronomy subject by (1) including discussion of Indonesian gastronomy as the main subject; (2) the people of Osing Kemiren have genuine hospitality and can be adopted as Indonesian-style hospitality in service learning; (3) A gastronomic tour can be created as an attraction in the form of providing local natural raw materials, cooking, serving and eating procedures in the Osing version; (4) by adopting a knowledge management cycle, various ritual dishes can be made explicit by compiling various books about Osing dishes. As implication, higher education has to implement in realizing explicit knowledge from local community wisdom to the sustainability.

Keywords: *indigenous gastronomy, festival, sustainability, travel pattern*

Abstrak

Festival, bagi masyarakat Osing, merupakan aktivitas ritual yang wajib dilaksanakan sebagai tanda syukur ke hadirat Tuhan YME, dan harapan masa depan yang lebih baik. Dalam berbagai ritual festival, gastronomi selalu terlibat sebagai perangkat utama pelaksanaan upacara. Tujuan penelitian ini adalah untuk menemukenali dan mengembangkan pembelajaran gastronomi Indonesia melalui berbagai jenis hidangan ritual yang terlibat dalam gelaran festival pada

masyarakat Osing di Banyuwangi. Dua aktivitas festival dipilih adalah Tumpeng Sewu dan Barong Ider Bumi, sebagai festival terbesar di Kemiren. Penelitian ini dilakukan dengan metode observasional dengan pendekatan kualitatif. Studi literatur juga dilakukan dalam memperkaya perspektif pembahasan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kegiatan festival pada masyarakat Osing dapat diteladani dalam pembelajaran gastronomi dengan (1) memasukkan bahasan tentang gastronomi Indonesia sebagai mata kuliah utama; (2) masyarakat Osing memiliki keramah-tamahan yang genuine dan dapat diadopsi sebagai keramah-tamahan ala Indonesia dalam pembelajaran Service; (3) Tour gastronomi dapat diciptakan sebagai atraksi berupa penyediaan bahan baku alami lokal, pemasakan, penyajian, dan tata cara makan versi Osing; (4) Dengan mengadopsi siklus manajemen pengetahuan berbagai hidangan ritual dapat dieksplisitkan dalam bentuk buku tentang hidangan Osing. Sebagai implikasi, kepedulian perguruan tinggi dalam mewujudkan pengetahuan eksplisit dari kearifan lokal masyarakat akan berimplikasi pada keberlanjutan.

Kata kunci: *gastronomi, festival, keberlanjutan, pola perjalanan*

1. PENDAHULUAN

Pariwisata warisan budaya (*indigenous tourism*) berfokus pada masyarakat yang memiliki adat istiadat yang unik, bentuk seni yang unik dan praktik sosial yang berbeda. Pariwisata warisan budaya didefinisikan sebagai perjalanan untuk mengunjungi dan menikmati tempat, artefak, dan kegiatan yang otentik mewakili cerita dan orang-orang dari masa lalu dan kini. Pariwisata ini mencakup sumber daya budaya, bersejarah dan alam. Oleh sebab wisatawan akan memperoleh pembelajaran dari kunjungan ke berbagai situs tersebut maka jenis wisata ini akan selalu berkaitan dengan edukasi.

Salah satu warisan kekayaan budaya yang menjadi unggulan pariwisata adalah potensi makanan/gastronomi lokal. Makanan merupakan salah satu aspek yang dianggap sebagai alat untuk menarik wisatawan. Lebih khusus lagi, makanan lokal dapat berfungsi untuk membangun identitas tempat, menambah kebanggaan lokal dan berkontribusi pada pengembangan pariwisata. Disamping itu juga oleh sebab makanan lokal biasanya merupakan makanan alami, maka dapat meningkatkan nutrisi, keanekaragaman hayati dan meningkatkan pengetahuan tentang makanan dan tradisi lokal bagi wisatawan yang tertarik mempelajarinya (Mnguni & Giampiccoli, 2019).

Istilah *indigenous tourism* bukan istilah baru dalam khasanah penelitian pariwisata, namun untuk mencari padanan atau arti yang tepat memerlukan studi-studi yang lebih mendalam. *Indigenous* dapat diartikan sebagai pribumi, keaslian atau yang asli. *Indigenous* sering dikaitkan dengan masyarakat dengan menggunakan frase “indigenous people” yang mengacu pada kelompok masyarakat pribumi atau masyarakat asli suatu wilayah geografis atau dalam wilayah suatu destinasi pariwisata. Dari penggunaan *indigenous people* tersebut, istilah *indigenous tourism* muncul dan dapat menjadi alternatif bagi pemerintah daerah dalam mengembangkan pariwisata (Junaid, 2017). *Indigenous people* di negara-negara di dunia dapat menjadi contoh dalam memahami makna *indigenous people* dan *indigenous tourism*. Dalam konteks Indonesia, suku Bugis, Makassar dan Toraja di Sulawesi, Suku Manggarai di Nusa Tenggara, dan Suku Osing di Banyuwangi dapat dikatakan sebagai suku asli atau *indigenous people*.

Resep warisan merupakan makanan yang biasa dihidangkan seringkali merupakan tradisi yang diwariskan turun-temurun dari waktu ke waktu. Setiap komponen di dalam makanan itu mengandung makna dan perlambang tersendiri yang telah melekat dalam

keyakinan masyarakat. Berbeda dengan memasak makanan sehari-hari. Terdapat syarat dan aturan khusus dalam mengolah hidangan yang digunakan dalam upacara adat atau ritual tradisi mulai dari pemilihan bahan, proses memasak, hingga cara menghidangkan makanan itu. Namun demikian seringkali potensi kemenarikan dari resep warisan tersebut justru dianggap biasa-biasa saja oleh masyarakat setempat. Hal ini disebabkan oleh sebab berbagai jenis resep masakan tersebut merupakan rese keseharian mereka, padahal resep makanan lokal tersebut jarang disajikan sebagai sumber penting dalam materi publisitas dan pesan promosi yang disiapkan untuk pariwisata arus utama (du Rand & Heath, 2006).

Desa Kemiren di Banyuwangi merupakan sebuah desa yang dihuni oleh Suku Osing, yang merupakan masyarakat adat yang bertahan hingga saat ini. Pemerintah menetapkannya, sebagai daerah cagar budaya dan mengembangkannya sebagai Desa Wisata (Suku) Osing (Osing). Orang-orang Osing adalah masyarakat keturunan kerajaan Blambangan yang masih tersisa. Komunitas ini berbeda dari masyarakat lainnya (Jawa, Madura dan Bali), bila dilihat dari adat-istiadat budaya maupun bahasanya. Masyarakat Osing di desa Kamiren memiliki tradisi khas yang dijalankan turun-temurun yang kesemuanya masih asli. Memasuki desa Kamiren ada atmosfer yang berbeda dari pada seluruh desa yang ada di Banyuwangi.

Beberapa jenis makanan adat Kemiren yang masih dijumpai sebagai makanan adat yang terkait ritual upacara adat. Pengetahuan tentang bahan makanan, proses pemasakan makanan, pola penyajian makanan, serta tata cara menikmati sajian merupakan bagian dari keunikan budaya gastronomi Osing. Disamping memiliki nilai otentisitas, semua ritual yang dikerjakan tersebut sarat dengan makna budaya dan religi yang sangat kuat. *Tradisi Tumpeng Songo* misalnya merupakan makanan adat Osing yang berisi sembilan *tumpeng* dengan dua *ancak berisi jajan sewu* ditambah *jodhang berisi empat ayam kampung pethetheng*, batang tebu, pisang mas, dua wadah peras, sandingan berupa kopi pahit, *keplikan gula merah* kembang, mentimun besar, kinangan, dan rokok. Semua perangkat ritual tersebut diarak dalam suatu prosesi acara yang ditentukan tata cara, urutan prosesi, dan pelaksanaannya (Indiarti; & Nurchayati, 2020). *Tumpeng Songo* merupakan tradisi upacara adat yang dilakukan untuk menandai dimulainya pembangunan dusun Andong di Kemiren.

Fakta diatas menggambarkan bahwa Kemiren memiliki potensi yang dapat dikembangkan sebagai objek/destinasi budaya yang penting bagi Banyuwangi. Sebagai sebuah kelurahan yang berada di ibukota kabupaten dan memiliki akses yang mudah, namun masih memiliki dan melestarikan warisan budaya yang ada merupakan prestasi yang menarik untuk dikaji. Permasalahan umum yang ditemukan dalam pengembangan atraksi wisata pada masyarakat adat adalah seringnya terjadi benturan antara kepentingan pelestarian budaya dan pengemasan atraksi. Pada satu sisi pelestarian budaya memandang bahwa originalitas merupakan warisan yang harus dilestarikan sebagai bagian budaya yang penting, sementara atraksi wisata originalitas merupakan hal yang perlu didiskusikan sejauh tidak melanggar kesakralan adat. Atraksi wisata ditujukan untuk memberi pencerahan dan pengalaman berwisata bagi wisatawan sejauh mungkin merupakan atraksi yang original.

Berbagai kearifan lokal yang tersimpan dalam keseharian dan perilaku adat masyarakat Osing adalah poin penting pengembangan atraksi wisata di Kemiren. Namun demikian pengetahuan tentang pengemasan atraksi, kemampuan SDM masyarakat dalam pelayanan, serta kemampuan mendatangkan wisatawan masih memerlukan perhatian. Dengan keunikan gastronomi yang dimiliki oleh masyarakat Osing Kemiren, maka pengemasan atraksi wisata gastronomi merupakan peluang yang harus dimanfaatkan sebagai bagian dari atraksi wisata gastronomi.

Penelitian terdahulu tentang *indigenous festival* seperti (Whitford & Ruhanen, 2013) mengungkapkan bahwa festival menciptakan manfaat sosial budaya yang positif bagi komunitas adat dalam hal modal sosial, pelestarian budaya, dan pembangunan masyarakat yang berkelanjutan. Penelitian (Gilbert, 2020) menjelaskan bahwa *indigenous festival* secara eksplisit digunakan sebagai media ekspresi warisan budaya mereka yang melekat pada kehidupan. Sementara itu *indigenous festival* dianggap sebagai atraksi wisata yang penting. Konsep ini menawarkan manfaat ekonomi yang sangat baik bagi masyarakat dan menghadirkan tantangan untuk tetap mempertahankan keaslian budaya akibat interaksi dengan wisatawan. Dari review tersebut nampaknya observasi *indigenous tourism* dikaitkan dengan pembelajaran gastronomi belum dikaji secara mendalam. Penelitian yang relevan dikemukakan oleh (Zahari et al., 2009) lebih menjelaskan pada peluang pengembangan gastronomi dengan pendidikan kuliner di Malaysia.

Pengembangan kepariwisataan pada saat ini memiliki kecenderungan untuk menciptakan atraksi wisata yang menarik di destinasi pariwisata yang segera dapat dinikmati oleh wisatawan. Artinya pengembangan tersebut lebih memperhatikan ketertarikan wisatawan sehingga seringkali tidak memperhatikan keberlanjutan dari destinasi pariwisata. Jika hal ini dibiarkan maka akan terjadi sebuah eksploitasi yang berlebihan sehingga akan merusak tatanan lingkungan yang ada di sekitar obyek wisata tersebut. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengobservasi *indigenous festival* serta bagaimana menginternalisasi temuan penelitian dalam pembelajaran formal gastronomi di perguruan tinggi pariwisata.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Observasi dilakukan dengan dua cara yaitu eksplorasi¹ dan deskripsi². Eksplorasi dilakukan karena peneliti tidak memiliki informasi yang lengkap mengenai suatu fenomena, dan bagaimana hasil-hasil penelitian yang telah dilakukan terdahulu. Deskripsi digunakan untuk menjelaskan fenomena yang ditemukan dari hasil eksplorasi pada wilayah penelitian. Melalui kedua jenis metode ini diharapkan dapat dihasilkan kesimpulan yang sesuai dengan tujuan-tujuan penelitian.

Teknik pengumpulan data menggunakan: 1) studi pustaka, 2) *observasi non partisipan* maupun *observasi partisipan* pada masyarakat di desa Kemiren khususnya yang berpartisipasi melakukan kegiatan memasak dan mempersiapkan sajian makanan lokal untuk mengungkap makna, pola perilaku, latar budaya termasuk keyakinan yang mempengaruhi dan bentuk kreatifitas; 3) wawancara terbuka maupun tertutup, 4) dokumentasi.

Lokasi penelitian penelitian adalah Kampung Adat Kemiren di Banyuwangi. Kampung ini merupakan salah satu desa yang sebagian besar penduduknya adalah komunitas Osing diantara 14 tempat lainnya di Kabupaten Banyuwangi. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada kenyataan bahwa perangkat adat untuk kegiatan-kegiatan ritual masih lengkap dan secara periodic selalu digelar.

Secara umum pengumpulan data primer dilakukan dengan wawancara dan *focus group discussion*. Data yang hendak diperoleh dengan FGD meliputi variasi gastronomi yang terlibat dalam festival, makna budaya, jenis bahan baku, cara penyiapan bahan, cara memasak, cara menyajikan, serta prosesi upacara. Informan yang menjadi narasumber adalah para tokoh adat, pemuda, ibu-ibu dan remaja yang aktif terlibat dalam kegiatan adat di Kemiren. Khusus untuk remaja, informan penelitian adalah remaja yang aktif terlibat

¹ Eksplorasi adalah penjelajahan lapangan dengan tujuan memperoleh pengetahuan lebih banyak tentang keadaan pada wilayah tersebut

² Deskripsi adalah pemaparan atau penggambaran dengan kata-kata secara jelas dan terinci.

pada Sekolah Adat Pasinauan. Jumlah informan untuk FGD adalah 12 orang tokoh masyarakat, 5 orang ibu-ibu dan 3 orang remaja, serta 1 orang informan kunci (penggiat masyarakat adat, penulis buku, dan pendiri sekolah adat Pasinauan)

Event yang digunakan sebagai kasus dalam penelitian ini adalah event *Tumpeng Sewu* dan *Barong Ider Bumi* di Desa Kemiren. Pemilihan kedua event ini didasarkan pada kenyataan bahwa kedua event ini adalah event yang paling banyak dihadiri oleh wisatawan, serta rutinitas pelaksanaan event yang konsisten.

Data yang berkaitan dengan pengetahuan, pendapat, opini, dan harapan masyarakat dianalisis dengan metode kualitatif, yaitu dengan proses siklus (*cyclical process*), hingga akhirnya mampu menjawab pertanyaan penelitian. Proses tersebut meliputi: *data reduction*, *data organization*, dan *interpretation*.

- 1) *Data reduction* (reduksi data) meliputi kegiatan manipulasi, menggabungkan, mengubah, dan memberi tanda pada data.
- 2) *Data organization* (organisasi data) meliputi pengategorisasian informasi hasil dari reduksi data. Hasil kategorisasi ini ditampilkan dalam bentuk tertentu. Tampilan organisasi data pada penelitian ini dilakukan dengan menggunakan tabel dua kolom yang berisi hasil reduksi data dan interpretasi peneliti.
- 3) *Interpretation* (interpretasi) meliputi pengambilan kesimpulan berdasarkan pertanyaan penelitian.

Untuk menjaga validitas data hasil wawancara, peneliti menggunakan Teknik triangulasi, yaitu dengan cara membandingkan hasil wawancara dengan informan lain. Pengolahan data primer dari wawancara dilakukan dengan cara mentranskrip data mentah. Dengan demikian diketahui kecenderungan pernyataan informan tentang variabel penelitian, misalkan pandangan mereka tentang perkembangan harga-harga kebutuhan pokok.

3.HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Profil Masyarakat Osing di Desa Kemiren

Keberadaan komunitas Osing berkaitan erat dengan sejarah Kerajaan Blambangan. Orang-orang Osing adalah masyarakat asli keturunan masyarakat Blambangan yang tersisa. Keturunan kerajaan Blambangan ini berbeda dari masyarakat lainnya seperti Jawa, Madura dan Bali, bila dilihat dari adat-istiadat, budaya maupun bahasanya. Penilaian masyarakat luar terhadap orang Osing menunjukkan bahwa orang Osing memiliki budaya yang unik dengan pengetahuan ilmu gaib yang sangat kuat (Isnain, 2016). Osing saat ini merupakan suatu klan (sub suku) yang dapat dikatakan sebagai masyarakat adat (*indigenous community*) yang berkembang secara mandiri di bagian timur Pulau Jawa. Osing berasal dari kata *Osing* yang dalam bahasa Bali berarti "tidak". Keberadaan suku Osing di Banyuwangi dalam sejarahnya selalu berkait dengan Kerajaan Blambangan³ dan peristiwa Puputan Bayu⁴.

Secara historis kerajaan Blambangan secara silih berganti menghadapi ekspansi kerajaan-kerajaan besar di Jawa (Majapahit, Demak, dan Mataram), Bali (Gelgel, Buleleng,

³ Kerajaan Blambangan pada abad ke-15 sebagai satu-satunya kerajaan Hindu di Jawa yang mengontrol bagian terbesar wilayah Ujung Timur Jawa yang sekarang terbagi menjadi 5 kabupaten, yaitu: Banyuwangi, Bondowoso, Jember, Lumajang, dan Situbondo. Secara etimologis kata Blambangan dari kata Balambangan yang pertama kali ditemukan pada buku Negara Kertagama memiliki beberapa pengertian, di antaranya dari kata bala 'orang' dan (i)mbang 'batas'. Jadi kata Blambangan berarti 'orang perbatasan' atau 'orang pinggiran' (Anoegrajekti et al., 2017).

⁴ Puputan Bayu adalah perang sejarah yang terjadi diujung timur Pulau Jawa yaitu di Banyuwangi atau bumi Blambangan yang terjadi pada tahun 1771. Perang ini adalah bentuk perlawanan penduduk Banyuwangi terhadap penjajah Belanda yang sudah tidak tahan dengan perlakuan bangsa Belanda yang semena-mena dan mengakui Banyuwangi sebagai daerah kekuasaannya.

dan Mengwi), dan juga Kompeni VOC Belanda. Perang yang terjadi silih berganti tersebut menjadikan masyarakat Blambangan senantiasa dalam keadaan waspada melakukan perlawanan fisik. Dapat dikatakan bahwa sejarah perkembangan kerajaan Blambangan senantiasa dipenuhi konflik. Menjadi satu-satunya kerajaan Hindu yang masih berdiri di Jawa, Blambangan sudah tentu menjadi target dakwah kerajaan-kerajaan Islam. Kerajaan yang mencoba menaklukkan Blambangan di antaranya adalah Demak, Pajang, dan Kesultanan Mataram. (Anoegrajekti et al., 2017) menulis bahwa sebagian besar referensi mengenai Osing (*Osing*) menempatkan komunitas ini sebagai target penaklukan dua kerajaan besar Jawa dan Bali.

Menurut (Halim, 2019) masyarakat Osing kemudian membentuk komunitas-komunitas dalam kantong wilayah dan menjadi menjadi 14 bagian komunitas yaitu; Adat Cungkung, Adat Grogol, Adat Mangir, Adat Dukuh, Adat Olehsari, Adat Glagah, Adat Mandaluka, Adat Andong, Adat Putih Macan, Adat Bakungan, Adat Alasmalang, Adat Tambong, Adat Aliyan, dan Adat Kemiren. Masyarakat Osing memiliki karakteristik:

- 1) Menggunakan Bahasa Osing
- 2) Memiliki buyut dan tinggal di satu desa
- 3) Memiliki pola beragam
- 4) Memiliki ritual bersih desa
- 5) Memegang teguh kepercayaan yang diwarisi dari nenek moyang mereka
- 6) Mayoritas bekerja sebagai petani atau tukang kayu.

Osing memiliki terminologi tidak melarikan diri sewaktu berperang melawan VOC, memiliki makna tertutup atau ketertutupan penduduk Blambangan terhadap pendatang dan dapat juga diartikan sebagai penolakan terhadap segala sesuatu yang dibawa oleh pendatang dari luar. Meskipun demikian, masyarakat Osing juga menyerap berbagai budaya yang bersentuhan dengan mereka dan mengembangkannya menjadi bagian dari budayanya (Halim, 2019). Dalam hal identitas, mereka tegas menyatakan perbedaannya terhadap suku Jawa ataupun Bali, meskipun berada di tanah Jawa. Masyarakat Osing sendiri mulai berpisah secara budaya dimulai semenjak keruntuhan dari Majapahit.

Desa Kemiren adalah salah satu desa yang menjadi yang dihuni oleh mayoritas komunitas Osing. Terbentuk pada masa penjajahan Belanda, desa ini menjadi referensi utama informasi mengenai komunitas Osing. Desa Kemiren ditetapkan sebagai Desa Wisata melalui SK Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Nomor: 188/ 2433 /429.110/2020 tentang Penetapan Desa Kemiren Sebagai Desa Wisata di Kabupaten Banyuwangi. Dengan penetapan tersebut maka Desa Kemiren secara resmi disebut sebagai Desa Wisata. Keputusan ini kemudian diperkuat dengan Surat Keputusan Kepala Desa Kemiren no. 188/ /Kep/429.503.02/2020 tentang Penetapan Kemiren sebagai Desa Wisata. Dengan adanya dua dokumen surat keputusan tersebut menjadikan Kemiren secara definitive dianggap sebagai desa wisata disamping Desa Administratif Pemerintahan. Disamping sebagai Desa Wisata, Desa Kemiren juga memiliki legalitas penetapan lembaga adat dengan SK Kepala Desa Kemiren no 188/19/KEP/429. 503.02/2015 tentang Pembentukan Lembaga Adat Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi. Dengan legalitas-legalitas tersebut maka secara resmi Desa Kemiren ditetapkan disamping sebagai desa wisata juga sebagai desa adat.

Penamaan Kemiren sebagai nama desa tersebut didasarkan atas keberadaan pohon kemiri dan duren (durian) yang banyak terdapat di wilayah tersebut ketika membuka hutan. Hingga saat ini keberadaan pohon kemiri dan durian sebagai penanda nama Kemiren masih bisa ditemukan dengan mudah di desa tersebut. Desa Kemiren secara administratif

termasuk, Kecamatan Glagah, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Secara sosiologis desa ini memiliki keunikan tentang tata kehidupan sosio-kultural yang berkaitan erat dengan Suku Osing di Banyuwangi. Dalam lingkup lebih luas, Osing merupakan salah satu bagian sub-etnis Jawa, meskipun terdapat juga akulturasi dengan Madura dan Bali sebagai kerajaan-kerajaan yang pernah menduduki Blambangan (Ramadhani, 2021).

3.2 Indigenous Event Osing di Kemiren

Temuan penelitian ini diperoleh berdasar kerangka teoritis tentang *indigenous gastronomy* sebagai bagian dari *indigenous tourism*. *Indigenous gastronomy* menggambarkan tentang cara produksi makanan, distribusi, konsumsi, dan penggunaan kembali produk sampingan makanan oleh masyarakat adat. Hak ini juga berarti bahwa makanan dapat berfungsi sebagai penanda etnis, konstruksi identitas dan budaya. Saat orang belajar makan makanan tradisional mereka, mereka belajar budaya mereka, siapa mereka, dan siapa mereka. *Indigenous gastronomy* berasal dari pengetahuan masyarakat adat yang juga didasarkan pada pandangan filosofis mereka (Demi, 2016). Dalam pandangan tersebut terkandung istilah *indigenous knowledge* yang diartikan sebagai *body of knowledge* tentang praktik pengetahuan, dan keyakinan yang berkembang melalui proses adaptif dan diturunkan dari generasi ke generasi melalui transmisi budaya, tentang hubungan makhluk hidup (termasuk manusia) satu sama lain dan dengan lingkungannya. Pengetahuan dalam pengumpulan, persiapan, pengawetan, dan konsumsi makanan tradisional membantu menciptakan kekayaan pengetahuan dan identitas budaya yang unik di antara suku dan individu. Akibatnya, makanan tradisional dan sistem pangan terkait erat dengan pengetahuan adat dan seringkali meluas ke sistem kepercayaan, spiritualitas, dan tentunya seluruh kesejahteraan masyarakat adat.

Namun demikian, gastronomi juga berhubungan dengan nasihat dan panduan tentang apa yang harus dimakan dan diminum, dimana, kapan, dengan cara apa, dengan kombinasi bagaimana. Hal ini juga dapat dipahami seni hidup, kepemilikan, keterampilan, dan pengetahuan yang berkaitan dengan makanan dan minuman serta pilihan mereka, yang meningkatkan kesenangan dan kenikmatan makan dan minum. Gastronomi telah menjadi bagian dari pariwisata budaya dengan penikmatan makanan sebagai daya tarik utamanya (Santich, 2004). (Sánchez-Cañizares & López-Guzmán, 2012) mengemukakan bahwa *gastronomic tourism* adalah perjalanan untuk mencari pengalaman di daerah tujuan wisata gastronomi, rekreasi atau hiburan, dan berkunjung ke produsen makanan, festival, pameran, event, pasar, acara memasak dan demonstrasi, mencicipi produk makanan atau kegiatan pariwisata yang berkaitan dengan makanan.

Mengacu pada referensi diatas, penelitian ini memiliki dua event penting yang secara rutin dilaksanakan pada komunitas Osing di Banyuwangi yaitu (1) *Tradisi Tumpeng Sewu*; dan (2) *Barong Tradisi Ider Bumi*. Pemilihan dua event tersebut terkait dengan display hidangan makanan lokal yang tersaji sehingga diperoleh keterkaitan dengan pembelajaran gastronomi pada program studi perhotelan. Namun sebelum masuk pembahasan tersebut dikemukakan dulu profil tentang masyarakat Osing di Kemiren.

1. Festival Tumpeng Sewu

Acara ritual masyarakat Kemiren yang paling meriah disebut Tumpeng Sewu. Persembahan tumpeng dalam jumlah banyak yang dibuat swadaya oleh masyarakat Desa Kemiren. Tumpeng Sewu merupakan upacara bersih desa (selamatan kampung) warga Kemiren. Ritual yang dipercaya dapat menjauhkan dari malapetaka ini digelar setiap bulan Dzulhijjah pada malam Senin atau Jumat pertama seperti yang dititahkan oleh Buyut Cili.

Tumpeng Sewu merupakan ritual adat terbesar di Kemiren setelah (Barong) Ider Bumi. Ritual ini melibatkan segenap penduduk karena sebenarnya adalah upacara bersih desa. Sebagaimana upacara bersih desa yang lain, ritual ini dimaksudkan sebagai penolak balak atau marabahaya dengan cara memanjatkan doa bersama memohon keselamatan untuk setahun ke depan. Dikenal dengan nama Tumpeng Sewu karena jumlah tumpeng, salah 1 hidangan wajib yang disiapkan pada puncak acara, sangat banyak (1 keluarga minimal membuat 1 tumpeng). Kata sewu menunjuk kata bilangan yang sering dipakai dalam merujuk hitungan yang sangat banyak dalam kultur Jawa maupun Osing (Indiarti, 2015).

Tabel 1 Deskripsi Festival Tumpeng Sewu di Kemiren

Indigenous Festival	Deskripsi
Nama	Tumpeng Sewu Desa Kemiren
Jenis	Festival (Arak-arakan) keliling dusun – Makan Bersama
Relasi dengan Adat	Ritual Tumpeng sewu dimaksudkan agar desa dihindarkan dari marabahaya atau sebagai penolak bala dengan memanjatkan doa bersama memohon keselamatan melalui syukuran hidangan ini. Sebagaimana halnya dengan ritual lainnya, orang Kemiren percaya jika ritual Tumpeng Sewu ditinggalkan, maka mereka akan kualat pada Buyut Cili sehingga mereka tetap menjaga tradisi itu secara turun-temurun.
Acara Ritual	Tumpeng Sewu yaitu tradisi bersih desa yang dilaksanakan setahun sekali, pada tanggal 1 Dzulhijjah yang melibatkan segenap penduduk desa, Dengan diterangi obor bambu yang dipasang pada tempat berkaki empat, yang dinamai oleh warga kemiren oncor ajug-ajug, tumpeng sewu menjadi tradisi yang khas dan tetap sakral, selain itu mereka juga membakar daun kelapa kering di sepanjang jalan yang diyakini sebagai penghilang marabahaya, sebelum makan bersama warga akan berdoa bersama dan sholat maghrib berjamaah. Dikenal dengan nama Tumpeng Sewu karena jumlah tumpeng, salah 1 hidangan wajib yang disiapkan pada puncak acara, sangat banyak (1 keluarga minimal membuat 1 tumpeng). Selain itu ,sewu merupakan kata bilangan yang sering dipakai dalam merujuk hitungan yang sangat banyak dalam kultur Jawa maupun Osing.

Makna Budaya	<p>Makna dan simbolisasi yang terdapat dalam makanan ritual tersebut, secara tidak langsung merupakan cara manusia untuk mengungkapkan, menghadirkan yang kudus, yang ilahi, melalui konsep serta bahasa simbolik. Kemampuan manusia dalam menggunakan simbol yang kemudian melahirkan kebu-dayaan. Makanan ritual, yang merupakan bagian dari budaya-tradisi lisan, telah mengingatkan manusia akan sebuah kehidupan masa lalu serta menjadikan para leluhur sebagai titik tolak eksistensi hubungan manusia dengan sesamanya, dengan alam, serta Sang Maha Pencipta.</p> <p>Bentuk tumpeng yang mengerucut memiliki makna seperti gunung, dengan harapan derajatnya ditinggikan, bentuk tumpeng yang juga seperti segitiga itu adalah <i>hablumminallah wa hablumminannas habluminal alam</i> yang bermakna segitiga paling tinggi Allah lalu ke sesama manusia dan alam, seperti juga menggambarkan gunung yang disekitarnya terdapat kehidupan manusia dan tumbuhan. Itulah mengapa nasi putih dibentuk kerucut disajikan ditengah tampah yang telah dilapisi daun pisang, lalu pecel pithik dan sayur-sayuran yang diletakkan pada takir dan pincuk disajikan mengelilingi nasi tumpeng hal ini bermakna bahwa gunung dikelilingi oleh sumber kehidupan (flora dan fauna) ditambahkan timun, bermakna kesuburan dan sambal dan cabai sebagai penerang dan rasa pemberani di kehidupan (Kiranawati et al., 2021)</p> <p>Makna simbolik dari hidangan dan penataan hidangan dalam prosesi Tumpeng Sewu dijelaskan oleh (Indiarti, 2015) sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"> Penataan Sego Gurih menyimbolkan keyakinan mengenai dulur papat lima pancar yang bareng lahir sedina. Manusia terdiri dari 4 anasir; yaitu <i>getih abyang (anasir api)</i>, <i>getih putih (anasir air)</i>, <i>getih kuning (anasir udara)</i>, dan <i>getih cemeng (anasir tanah)</i>. Keempatnya merupakan badan kasar yang mewardahi sukma sejati. Harapannya, antara keempat unsur tersebut dan sukma sejati tercipta keharmonisan sehingga tercapai keseimbangan kosmos. Tumpeng Srakat: semakin banyak ragam jenis sayuran semakin baik karena semakin mewakili kelengkapan makna serakat, yaitu mala petaka. Simbolisasi serakat (sayuran kukus) yang habis disantap oleh manusia mengandung pengharapan lenyapnya petaka (ilango serakate kariyo selamete/ malapetaka hilang dan kita selamat) Jenang abang dan jenang putih: Jenang abang melambangkan benih dari ibu. Jenang putih melambangkan benih dari bapak. Jenang abang dan jenang putih melambangkan kejadian manusia. Sego golong: bermakna mudah mendapatkan ide-ide bagus/myakne bolong pikirane. Makna lainnya adalah pemusatan pikiran bersama dalam memohon keselamatan. Jangan Tawon: bermakna miyakne sing awon/ agar tidak terjadi sesuatu yang buruk. Pecel Pitik: mengandung makna <i>mugo-mugo barang kang diucel-ucel dadio barang kang apik</i> (semoga segala yang diupayakan membuahkan hasil yang baik). Ada pula yang memaknainya ingin meraih cita-cita yang diinginkan.
Proses Memasak	Teknik yang digunakan untuk pengolahan hidangan Tumpeng Sewu sebagai berikut: (1) Dikaru; (2) Dibakar; (3) Direbus; (4) Dikukus; (5) Digoreng. Cara penyajian hidangan Tumpeng Sewu ada 2 yaitu: (1)

	Hidangan yang dibungkus maupun dialasi Daun Pisang; (2) Hidangan yang disajikan dalam Wadah.
Prosesi Budaya	<p>Persiapan Tumpeng Sewu telah diawali pada sehari sebelum membuat hidangan ritual yang akan dibawa ke makam Buyut Cili maupun yang akan dipakai untuk arak-arakan barong. Pada hari H, sejak pagi-pagi sekali, ditabuh gending Kebo Giro hingga pelaksanaan arak-arakan barong pada sore harinya. Pada siang harinya, keluarga barong nyekar ke makam Buyut Cili. Dilanjutkan kemudian dengan arak-arakan barong pada sore harinya di sepanjang jalan utama desa.</p> <p>Puncak acara Tumpeng Sewu dilaksanakan setelah Magrib. Seluruh warga Kemiren duduk beralas tikar di sepanjang tepi jalan utama dengan menggunakan penerangan obor. Setelah doa dikumandangkan melalui pengeras suara dari masjid desa, mereka bersama-sama menyantap makanan yang di-hidangkan berupa nasi tumpeng lengkap dengan pecel pitik.</p> <p>Ada beberapa tradisi selalu dilakukan masyarakat desa sebelum melaksanakan tradisi puncak Tumpeng Sewu yaitu: (1) Mepe Kasur; (2) Ziarah Makam Buyut Cili; (3) Arak-arakan Barong Kemiren; (4) Tumpeng Sewu. Keempat tradisi ini dilakukan oleh warga Desa Kemiren dilakukan sebagai kegiatan festival utama desa (Kiranawati et al., 2021).</p>

Sumber : Data diolah

2. Festival Barong Ider Bumi

Barong Ider Bumi adalah selamat tolak bala yang diselenggarakan pada setiap hari kedua bulan Syawal dan dilaksanakan pada waktu siang menjelang sore hari sekitar pukul 16.00-17.30 WIB. Ider Bumi merupakan ritus sentral bagi masyarakat Using di Kemiren. Dalam ritual ini seluruh masyarakat tanpa terkecuali ikut terlibat. Bahkan, para pejabat pemerintahan Kabupaten Banyuwangi tak jarang juga ikut merayakan ritual adat ini bersama masyarakat Kemiren (Indiarti; et al., 2013).

Tabel 2 Deskripsi Festival Barong Ider Bumi

Indigenous Festival	Deskripsi
Nama	Barong Ider Bumi Desa Kemiren
Jenis	Festival (Arak-arakan) keliling dusun
Relasi dengan Adat	Kedudukan Barong dalam prosesi adat Ider Bumi sebagai unsur utama ritual tidak tergantikan karena berkaitan dengan kelahiran Barong Kemiren itu sendiri. Ritual ini diyakini berawal dari pageblug yang pernah melanda Kemiren. Orang yang sakit pada sore hari esoknya meninggal dan yang sakit pada pagi hari sorenya meninggal. Wabah tersebut menelan banyak korban. Setelah berkonsultasi ke Buyut Cili diperintahkan membuat barong untuk diarak keliling kampung. Setelah permintaan Buyut Cili tersebut ditunaikan pageblug hilang dan Kemiren menjadi subur makmur seperti sedia kala. Sejak itulah masyarakat selalu melaksanakan ritual ini agar roh Buyut Cili memberikan kekuatan dan perlindungan kepada seluruh masyarakat Desa Kemiren.

Acara Ritual	Prosesi mengarak barong mengelilingi desa dalam ritual Ider Bumi merupakan bagian penting dan keharusan bagi masyarakat Kemiren. Mereka percaya bahwa ritual tersebut dapat menyelamatkan masyarakat desa dari malapetaka dan sebagai bentuk penghormatan masyarakat desa terhadap Buyut Cili, cikal bakal dan dhanyang desa Kemiren.
Makna Budaya	Tradisi Barong Ider Bumi sangat disambut oleh segenap masyarakat osing karena terkait dengan keyakinan akan keberadaan Danyang Dusun Kemiren yakni Buyut Cili. Buyut Cili adalah sebuah mitos karena memang tidak ditemukan satupun bukti otentik mengenai cerita tersebut. Mitos yang diceritakan turun temurun tersebut telah diyakini adanya dan selalu hadir dalam kepercayaan masyarakat Osing. Dijadikan pedoman hidup untuk selalu berbuat baik dan ingatan bahwa diluar mereka terdapat kekuatan lebih besar yang mampu mempengaruhi.
Bahan/Jenis Masakan	Sama dengan masakan tumpeng sewu
Proses Memasak	Sama dengan memasak Pecel Pitik
Prosesi Budaya	<p>Prosesi awal pemberangkatan iring-iringan Barong Ider Bumi di Kemiren dimulai dari sisi timur desa (Dusun Kedaleman) menuju sisi barat desa (Dusun Krajan) melewati jalan utama desa sepanjang kurang lebih 1 km dan kemudian kembali lagi ke tempat pemberangkatan awal. Selanjutnya acara ditutup dengan doa bersama dan selamatan yang hidangan utamanya bubur merah-putih (jenang abang-putih) dan tumpeng-pecel pitik.</p> <p>Arak-arakan Barong Ider Bumi biasanya dilaksanakan setelah waktu Dzuhur (pukul 13.00 siang) dengan pertimbangan cuaca yang tidak terlalu panas. Berangkat dari Rumah Barong dan berakhir di tempat pelaksanaan selamatan. Adapun urutan peserta arak-arakan biasanya diawali dua orang yang membawa umbul-umbul khas kemiren.</p> <p>Kemudian sekelompok Kesenian Barong diawali sepasang penari Macan-macanan. Setelah itu disusul Pitik-pitikan (Ayam-ayaman) dan diikuti dibelakangnya oleh penampilan barong yang menari sambil berjalan dengan diringi Musik oleh kelompok musik dibelakangnya.</p> <p>Urutan selanjutnya biasanya di ikuti oleh seorang modin yang menabur sesajen. Ibu-ibu menggendong Bokor Kuningan Sesaji, Kelompok Jebeng-Tulik (muda -mudi osing berbusana khas banyuwangi). Kemudian Pembawa Tumpeng, Kelompok Jaran Kecak, Kelompok Musik Rebana, Kelompok Aparat Desa.</p> <p>Barisan akhir diisi dengan Kelompok Musik Kuntulan serta kelompok masyarakat yang ikut memeriahkan acara tersebut. Hanya saja urutan-urutan peserta yang telah disebutkan tidaklah mengikat, karena seiring perkembangannya pasti terjadi pergeseran dan bisa terjadi pengurangan ataupun penambahan.</p> <p>Arak-arakan tersebut diakhiri dengan diadakannya selamatan diatas gelaran tikar. Dimulai dengan pembacaan doa dalam bahasa Osing dan Arab. Kemudian dilanjutkan dengan acara makan bersama dengan menu khas Osing yakni Pecel Pithik.</p>

Sumber: Data diolah

3.3 Indigenous Cuisine dalam Festival Tumpeng Sewu dan Barong Ider Bumi

Adapun jenis-jenis hidangan yang terlibat dalam acara *Tumpeng Sewu* dan *Barong Ider Bumi* dijelaskan oleh (Indiarti, 2015) sebagai berikut:

1) *Sega Gurih/Nasi Tawar*

Adalah nasi yang dikukus setelah diaduk dengan menggunakan santan dan beberapa rempah-rempah sehingga disebut Nasi Gurih. Terdiri dari nasi gurih (semacam nasi uduk) yang ditata di atas tampah (nampan bulat dari bambu) yang sudah dialasi dengan daun pisang, di atasnya ditutup daun pisang lagi, diratakan agar bisa ditempati lauk berupa gibal jagung, dadar telur, sate aseman daging sapi, abon ayam, irisan mentimun, 2 paha dan 2 sayap ayam goreng yang ditata dalam 4 penjuru mata angin dan jeroan ayam goreng diletakkan di tengah. Paling akhir ditambahkan kerupuk rambak (kerupuk kulit sapi). Lalu semuanya ditutup lagi dengan daun pisang yang bagian pinggirnya disemat dengan lidi sehingga tertutup. Lalu semuanya ditutup lagi dengan daun pisang yang bagian pinggirnya disemat dengan lidi sehingga tertutup. Penataan yang demikian menyimbolkan keyakinan mengenai *dulur papat lima pancer hang bareng lahir sedina*. Manusia terdiri dari empat anasir: yaitu *getih abyang* (anasir api), *getih putih* (anasir air), *getih kuning* (anasir udara), dan *getih cemeng* (anasir tanah). Keempatnya merupakan badan kasar yang mewardahi sukma sejati tercipta keharmonisan sehingga tercapai keseimbangan kosmos.

2) *Ayam Kampung Kuah Lembarang*

Ayam dipotong-potong lalu dimasak bersama santan berbumbu lada/merica, kemiri, bawang merah, bawang putih, sereh, lengkuas, jahe, kencur, kunyit, dan ketumbar yang dihaluskan.

3) *Ramesan/Campuran Kue dan Makanan Kecil*

Merupakan sajian dengan campuran kue dan makanan kecil seperti: rengginang, peyek kacang, sumping (nagasari), klemben, onde-onde, pisang raja, donat, tali abrem, ketan rokok (ketan kukus yang dimakan bersama-sama dengan tape buntut-tape ketan yang dibungkus dengan daun kemiri), arang-arang, lempur, jenang dodol, keripik singkong, dan bugis (mendut).

4) *Tumpeng Srakat*

Walaupun namanya tumpeng, nasi yang digunakan tidak dibentuk kerucut sempurna, tetapi dituang terbalik dari kukusan (pengukus dari bambu yang bentuknya mengerucut) di atas tampah yang sudah dialasi dengan *daun lalang (ilalang)*, *daun waru*, *daun klampes*, dan *daun sriwangkat*.

Daun *Lalang* bermakna agar penduduk Kemiren dapat mengatasi masalah (halangan/aral melintang) dengan baik.

Daun *Waru* digunakan sebagai pelengkap dengan pesan untuk mendengarkan pesan para pendahulu

Daun *Klampes* bermakna agar masyarakat Kemiren tidak mengalami apes atau naas.

Daun *Sriwangkat* bermakna agar masyarakat Kemiren selalu mengalami peningkatan (keberhasilan) dalam hidup.

Nasi kemudian ditutup dengan lembaran daun pisang berbentuk bundar dan di atasnya diletakkan sayuran kukus yang terdiri dari koro, buncis, terong, manisa (labu siam), kacang panjang, daun katuk, daun pare, selada air, kangkung, bayam, daun singkong, dan sawi. Cara menyantap hidangan ini adalah dengan mencampurkan sayuran dengan ragi (semacam bumbu urap/ kelapa parut yang dikukus bersama dengan bumbu dan jagung pipil muda), atau dengan mencelupkan sayuran ke dalam

sambel pecel. Bagian atas dari daun-daunan tersebut diberi lung-lungan, yaitu sejenis tumbuhan menjalar agar penghidupan masyarakat Kemiren selalu berkembang.

5) *Jenang Abang dan Jenang Putih*

Jenang adalah makanan yang umum dikenal pada masyarakat Jawa sebagai suatu makanan lunak dan berbentuk jelly. *Jenang Abang* merupakan perlambang dari ibu dan *Jenang Putih* perlambang dari ayah. Penataan *jenang* di piring adalah jenang abang dituang di piring lalu di bagian tengahnya diberi jenang putih sedikit.

Jenang abang terbuat dari beras yang dimasak menjadi bubur lalu diwarnai dengan gula merah/gula kelapa. *Jenang abang* melambangkan benih dari ibu. Jenang putih terbuat dari beras yang dibubur. *Jenang putih* melambangkan benih dari bapak. *Jenang abang* dan *jenang putih* melambangkan kejadian manusia.

6) *Pala Bungkil* atau *Pala Pendhem* (umbi-umbian)

Pala pendem atau biasa disebut Para Bungkil adalah hasil bumi dari Desa Kemiren yang buah/umbinya berada di dalam tanah seperti sabrang (ubi jalar), *selok* (labu kuning), *sawi* (singkong), *bentul* (talas), *gembili* (umbi), dan *kenthang jembut* (sejenis kentang berwarna hitam) yang dikukus.

7) *Sego Golong/Nasi Putih*

Sega Golong adalah nasi putih yang dibungkus daun pisang. Di dalamnya diletakkan telur ayam rebus yang tidak dikupas kulitnya. Sega golong berjumlah 11 buah dan ditambah telur di dalamnya, Sembilan sga golong lainnya dibungkus secara terbuka (bolong). Sega Golong memiliki hubungan erat dengan manusia dimana manusia memiliki sembilan lubang yang terdapat dalam tubuhnya

8) *Jajan Pasar*

Kue-kue tradisional yang biasa ditemui di Desa Kemiren seperti klepon, kulpang, orog-orog, putu, lemper, sumping (nagasari), kucur, awug, bikang, arang-arang, jenang dodol, jenang bedil (gendul), jenang abang, pisang goreng, bugis (mendut), getihan cengkaruk, dan para bungkil. Masing-masing jenis diletakkan di dalam *takir* daun pisang.

9) *Jangan Tawon* (Sayur Sarang Tawon-Royal Jelly)

Masakan berkuah asam dengan bahan dasar *bayi tawon* (lebah). Terkadang ditambahkan irisan umbi *lucu* (sejenis lengkuas) agar rasanya semakin segar.

10) *Tumpeng Pecel Pitik*

Nasi berbentuk menyerupai kerucut yang melambangkan gunung sebagai tempat persemayaman roh-roh suci, dalam hal ini roh Buyut Cili. Nasi tumpeng ini dihidangkan bersama dengan pecel pitik.

11) *Pecel Pitik* (Pecel Ayam)

Suwiran *ayam pethetheng* (ayam kampung utuh tanpa jeroan yang dipanggang di atas bara kayu-bukan bara arang) dicampur bumbu pecel ala Osing yang terdiri dari 117 kemiri atau kacang tanah goreng atau paduan keduanya, garam, cabe besar goreng, terasi bakar, bawang putih goreng atau bakar yang sudah dihaluskan yang kemudian diberi kelapa parut yang masih agak muda dan air kelapa.

3.4 Pembahasan

Masyarakat adat Osing memiliki keterkaitan spiritual yang sangat tinggi terhadap Sang Pencipta yang seringkali direpresentasikan dengan yang disebut Dhanyang⁵. Sebagai “tangan yang tidak kelihatan”, Dhanyang merupakan pelindung dan pejaga setiap aktivitas masyarakatnya. Diyakini bahwa hubungan yang tidak harmonis dengan Dhanyang akan menyebabkan terjadinya hal-hal negatif pada masyarakat. Untuk menjaga hubungan yang harmonis dengan Dhanyang maka diperlukan komunikasi intensif baik secara kolektif masyarakat maupun secara individu. Hubungan kolektif diselenggarakan pada waktu-waktu tertentu dengan acara ritual khusus yang dilakukan oleh seluruh masyarakat desa, sedangkan hubungan individu dapat melaksanakan acara ritual yang bersifat individu. Tujuan acara ritual tersebut adalah untuk meminta ijin dan perlindungan kepada Dhanyang agar hajat yang akan dilaksanakan berjalan dengan sukses. Pada masyarakat Kemiren, Dhanyang tersebut dikenal dengan Buyut Cili.

Proses meminta ijin kepada Dhanyang tersebut pada prinsipnya sama yaitu mempersembahkan seperangkat makanan (makanan pokok dan lainnya) untuk didoakan dan kemudian secara bersama-seluruh anggota masyarakat. Prinsip ini sesungguhnya sama dengan yang secara umum disebut *Slametan* bagi orang Jawa. *Slametan* atau selamatan merupakan keniscayaan bagi orang Jawa dan sudah mandarah daging. Makna *slametan* bagi orang Jawa adalah untuk memperoleh keselamatan, sebagai langkah antisipasi sebelum terjadi sesuatu hal yang tidak diinginkan. Dengan langkah mengadakan *slametan* orang Jawa mempunyai kecerdasan spiritual yang tinggi dan mempunyai langkah antisipatif dan proaktif terhadap situasi masa depan yang tidak pasti (Awalin, 2018).

Sebagai bagian dari etnis Jawa, ritual tersebut merupakan budaya agraris untuk merayakan kesuburan dengan 3 ciri utama, yaitu 1) menjaga hubungan baik dengan Tuhan, roh-roh leluhur atau danyang desa, 2) memupuk kerukunan dengan sesama manusia, dan 3) memelihara hubungan baik dengan lingkungan. Pelaksanaan seluruh ritual apabila dilakukan dengan tertib dan penuh penghayatan akan memberikan ketenangan batin individu, kerukunan masyarakat serta kelestarian alam (karena selalu melibatkan tempat-tempat atau sumberdaya tertentu yang erat kaitannya dengan hajat hidup orang banyak, misalnya sumberdaya air) (Indiarti; & Nurchayati, 2020).

Persembahan seperangkat makanan untuk kegiatan ritual tersebut dalam sudut pandang pariwisata disebut sebagai *indigenous cuisine*. Secara ritual makanan tersebut merupakan makanan sakral yang tidak bisa begitu saja dinikmati sebagai atraksi maupun akomodasi. Oleh sebab itu diperlukan ritual khusus berkaitan dengan adat yang memungkinkan digunakan sebagai kekayaan budaya dan pariwisata. Beberapa pembelajaran penting yang dapat diteladani dengan adanya festival Tumpeng Sewu dan Barong Ider Bumi di Desa Kemiren dapat dipetik dan digunakan sebagai media pembelajaran gastronomi pada Program Studi Perhotelan.

3.4.1 Makanan Ritual dan Siklus Pengetahuan

(Indiarti; & Nurchayati, 2020) menulis bahwa keberadaan makanan ritual dalam ritus tradisi masyarakat Osing merupakan bagian dari kearifan lokal olah cipta masyarakat dalam mendayagunakan lingkungan. Akar pembentukan makanan di Indonesia telah berlangsung sejak masa kuno, yang ditandai dengan usaha masyarakat kuno menemu-

⁵ Dalam kebudayaan Jawa, danyang (bahasa Jawa: dhanyang) adalah roh halus yang melindungi suatu tempat atau wilayah seperti pohon, gunung, mata air, desa, mata angin, atau bukit. Danyang dipercaya menetap pada suatu tempat yang disebut punden. Orang Osing Kemiren menyebut Buyut Cili sebagai danyang pelindung desa.

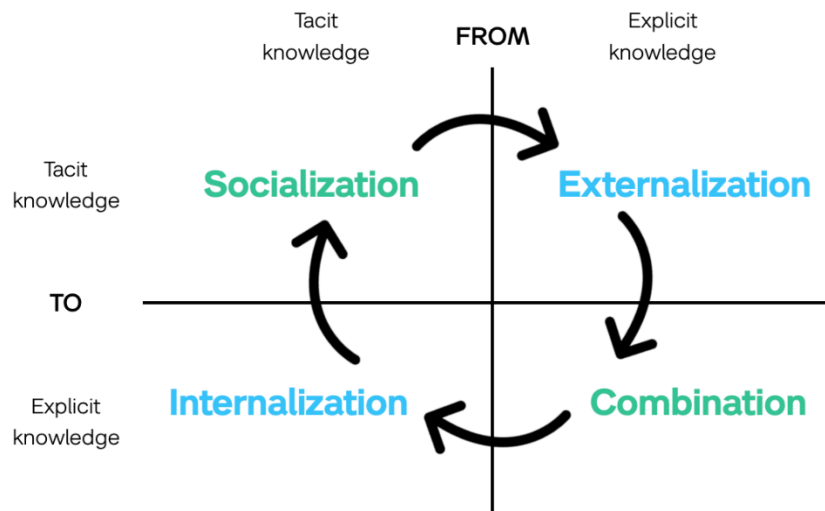
ciptakan aneka makanan dengan memanfaatkan sumber daya pangan di sekitarnya. Gambaran yang serupa juga bisa didapatkan dari seluruh ritual selamatan kampung di kantung-kantung komunitas adat Osing seperti di antaranya Tumpeng Sewu Kemiren, Ithuk-Ithukan Jopura, Keboan Aliyan dan sebagainya.

Dipandang dalam konteks atraksi wisata, perayaan ritual tersebut harus dipandang sebagai atraksi wisata yang *genuine*, termasuk didalamnya adalah penghayatan masyarakat dan wisatawan akan makna ritual tersebut. Terdapat kekhawatiran masyarakat adat bahwa perayaan seperti itu hanya akan menjadi seremonial semata jika tidak disertai dengan pemahaman tentang pentingnya menjaga tanah dan wilayah adat yang berbasis pada pertanian. Oleh karena itulah, perjuangan masyarakat adat tentu saja bukan sekedar pemertahanan seni, tradisi, dan ritual adat semata, tapi lebih jauh dari itu adalah perjuangan dalam pengelolaan lingkungan dan wilayah adat, tempat tumbuh dan berkembangnya segala unsur kebudayaan masyarakat adat (Indiarti; & Nurhayati, 2020).

Pariwisata seharusnya juga memasukkan event tersebut sebagai bagian dari *tourism ecosystem* yang melihat atraksi wisata sebagai bagian dari keberlanjutan. (Palupi & Abdillah, 2019) memandang bahwa *tourism ecosystem* sebagai sebuah rangkaian proses siklus komponen pariwisata yang terdiri dari *global tourism, value, product, destination*, dan *marketing*. Dalam konteks ini *value* merupakan kekuatan utama atraksi yang ada sehingga apabila terjadi pergeseran *value* maka dengan sendirinya atraksi tersebut akan kehilangan daya tariknya. Untuk itu dokumentasi terhadap seluruh aktivitas dan pelaksanaan event juga dilakukan untuk memastikan seluruh kegiatan event dilakukan sesuai dengan aslinya.

Namun demikian untuk terus mempertahankan wilayah profan dari pelaksanaan ritual event masyarakat adat, diperlukan keseriusan dari semua pihak untuk menjaganya. Dalam konteks presevasi budaya, fakta menunjukkan bahwa pada masyarakat Osing, pengetahuan lokal banyak diturunkan dan disebarluaskan dengan cara *word of mouth* atau gethok tular. Hanya sebagian kecil dari berbagai pengetahuan tentang festival ditulis dalam bentuk yang standar berupa modul dan *operating procedure*. Keberadaan lembaga adat Osing merupakan usaha untuk memberikan ruang yang layak dalam mempertahankan komunitas adat ini.

Dengan pendekatan *knowledge management*, modal sosial masyarakat Osing yang sebagian besar masih berupa *tacit knowledge* harus di eksplisitkan sehingga proses pewarisan nilai-nilai budaya dapat berjalan lebih baik. Secara konseptual *knowledge management* merupakan rangkaian siklus tentang pengetahuan sebagai pengetahuan *tangible* dan *intangible*. Secara sederhana siklus pengetahuan digambarkan sebagai berikut:

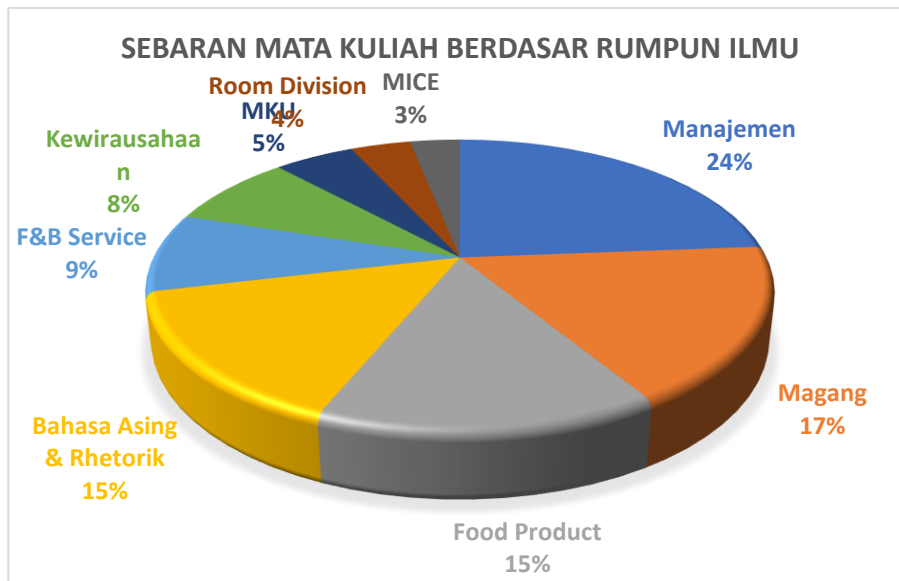


Gambar 1 Konsep Siklus Pengetahuan (Darudiato & Suryadi, 2013)

Pasinauan⁶ sebagai Lembaga Adat sangat diperlukan dalam mengeksplisitkan pengetahuan melalui proses advokasi aspirasi masyarakat adat kepada pemerintah. (Nadriana et al., 2022) menulis tentang Peran Masyarakat Adat melalui Lembaga Adat sangat diperlukan agar terwujudnya Peraturan Daerah tentang Perlindungan dan Pengakuan Masyarakat Adat Osing. Isu strategis yang dapat diperjuangkan adalah penguatan peraturan perundangan untuk penataan desa adat, Percepatan pembangunan desa adat secara terpadu, Pemberdayaan lembaga adat, Pengelolaan sumberdaya pembangunan desa berbasis adat serta Kumulasi pengetahuan tentang kekuatan adat di perdesaan. Eksploitasi wisata budaya harus tetap menjunjung tinggi kelestarian budaya lokal masyarakat Osing. Langkah Pasinauan sebagai lembaga adat merupakan upaya nyata mempertahankan budaya dengan menjadikan pengetahuan *tacid* yang dimiliki masyarakat Osing menjadi karya nyata.

Pada dasarnya, *knowledge management* merupakan sebuah konsep untuk mengelola pengetahuan yang ada agar pengetahuan tersebut tidak hilang dari sebuah organisasi/komunitas (Darudiato & Suryadi, 2013). Peran perguruan tinggi perhotelan dapat menjembatani pembentukan pengetahuan *explicit* dengan menulis berbagai komponen gastronomi yang terlibat dalam festival *tumpeng sewu* dan *barong ider bumi*. Penerbitan buku ajar tentang *indigenous gastronomy* tentang hidangan festival Osing merupakan salah satu contoh menghadirkan pengetahuan *explicit*. Namun demikian sebagai jaminan atas penggunaan buku tersebut perlu dilakukan evaluasi dan penyesuaian kurikulum dengan memasukkan komponen *Gastronomi Indonesia* dalam struktur kurikulum. Salah satu contoh sebaran mata kuliah pada kurikulum program studi perhotelan di perguruan tinggi di Jakarta adalah sebagai berikut:

⁶ Sekolah Adat Pasinauan merupakan wadah bagi masyarakat adat untuk mengexplicitkan pengetahuan adat yang dimiliki terutama dalam hal berkesenian dan



Gambar 2 Sebaran Mata Kuliah pada Program Studi Perhotelan

Dari gambar diatas dapat dilihat bahwa mata kuliah gastronomi dapat dimasukkan dalam kelompok *Food Product* dan *F&B Service* oleh sebab keduanya paling berkaitan dengan produk gastronomi dibandingkan kelompok mata kuliah lainnya. Pengetahuan gastronomi yang dapat diadopsi baik sebagai bagian dari pembelajaran atau merupakan mata kuliah adalah produk-produk makanan festival maupun tata penyajian makanan tersebut. Lebih lanjut, dalam kaitan dengan pengembangan pengetahuan maka berbagai buku ajar dapat dihasilkan dalam lingkup Gastronomi Indonesia seperti pengetahuan tentang Makanan Adat, Bahan baku dan Bumbu, Proses Produksi, Penyajian Makanan Adat, Alat Masak dan Alat Saji, Tata Cara Memasak, serta berbagai hal terkait seperti kue-kue dan minuman. Penyusunan buku ajar ini akan menambah dokumentasi makanan adat sebagai *pengetahuan explicit* dalam kerangka preservasi *indigenous gastronomy*.

Penggunaan *Festival Tumpeng Sewu* dan *Barong Ider Bumi* sebagai kasus integrasi gastronomi lokal dalam mata kuliah diperkuat oleh temuan penelitian (Hazhan & Andriyanto, 2020) yang menyatakan bahwa asal mula Tradisi *Tumpeng Sewu* ini dimulai sebelum Desa Kemiren menjadi permukiman, yaitu ketika masih menjadi kebon/sawah. Pemilik kebon dan sawah mempunyai niat untuk mempersembahkan sesuatu (biasanya pecel pitik) jika hasil panen berlimpah. Niatan ini dilaksanakan sebagai bentuk rasa syukur akibat panen sesuai harapan. Berkurangnya sawah dan kebon warga menyebabkan warga mengalami kesulitan untuk memperoleh berbagai perangkat upacara terutama daun pisang dan beberapa hasil bumi lainnya. Preservasi *plasma nutfah* ini perlu untuk dilakukan dalam rangka menjamin keberlanjutan upacara dan festival.

Pengetahuan eksplisit lain yang secara terus menerus dikembangkan adalah pengetahuan tentang interpretasi dengan *storytelling*. Keseluruhan aktivitas adat tersebut merupakan bahan baku untuk menyusun interpretasi dan pembuatan video documenter pelaksanaan acara dimulai dari filosofi dasar, persiapan, pelaksanaan acara, dan manfaat acara tersebut. Dalam proses festival tersebut terdapat kepedulian masyarakat yang sangat menonjol untuk berpartisipasi mensukseskan acara tersebut. Mereka sudah demikian paham tentang peran mereka dalam konteks festival. Kepedulian partisipatif dalam kegiatan event ini dapat didokumentasi sebagai media pembelajaran MICE. Secara implisit hal tersebut dapat terlaksana oleh sebab seluruh warga atau anggota saling mengingatkan

dan membantu anggota lain dengan tujuan terlaksananya festival dengan sebaik-baiknya. Dokumentasi tentang konsep *storytelling* dan *participatory festival* merupakan kekayaan intelektual yang juga harus dikemas dalam kerangka *explicit knowledge*.

3.4.2 Pembelajaran tentang Indigenous Hospitality

Masyarakat Desa Wisata Kemiren memiliki sifat yang sangat ramah tamah. Hal tersebut dapat kita rasakan ketika bertemu langsung dengan masyarakat lokal di desa tersebut. Disepanjang jalan di Desa Wisata Kemiren dapat ditemui warung-warung yang menjual kopi khas Kemiren. Selama perjalanan di desa tersebut warga juga menyapa para wisatawan di sela-sela kegiatan mereka. Begitu pula dengan pokdarwis di desa tersebut yang notabene adalah anak muda lokal disana yang sangat ramah menyambut dan memberikan segala informasi yang ditanyakan oleh para wisatawan yang berkunjung. Para pengelola disana juga dengan sigap membantu para wisatawan yang memerlukan bantuan. Berbagai perilaku *hospitality* yang sudah menjadi perilaku keseharian orang Osing sebagai berikut:

- 1) Budaya Saling Memberi
- 2) Budaya Tegur Sapa yang Kental
- 3) Budaya Mengajak Singgah di Rumah
- 4) Budaya Makan Bersama
- 5) Budaya Persaudaraan
- 6) Budaya Saling Menghantar Makanan
- 7) Budaya Penghormatan pada Orang yang lebih tua
- 8) Budaya Kebersamaan dalam Pelaksanaan Hajat Desa maupun Hajat Pribadi
- 9) Budaya Penghormatan tempat Sakral dan Barang Pusaka

Keseluruhan temuan tersebut merupakan keramahan yang menjadi keseharian perilaku masyarakat Osing. Keseharian tersebut merupakan hal menarik sebagai bagian dari pembelajaran *F&B Service*. Pembelajaran ini fokus pada penyajian makanan dan minuman. Berbagai kearifan lokal tentang *hospitality* tersebut merupakan modal *genuine* yang secara mudah dapat dikemas sebagai bagian dari pembelajaran *hospitality service*.

3.4.3 Pembentukan Rute Perjalanan Gastronomi di Kemiren

Festival budaya Osing juga dapat dikembangkan dalam kerangka penyusunan rute perjalanan gastronomi khususnya di Banyuwangi. Pola perjalanan gastronomi merupakan paket perjalanan yang semua atraksi yang dilakukannya berkaitan dengan gastronomi seperti pemilihan jenis makanan, belanja bahan baku utama dan bumbu, mengunjungi tempat origin (asal makanan), melihat dan berinteraksi dengan para pemasak asli tentang tata cara memasak dan menikmati masakan, serta ikut serta memasak makanan tersebut. Pola perjalanan umum merupakan paket perjalanan yang menjadikan salah satu origin gastronomi sebagai salah satu tempat target kunjungan wisata.

Rute perjalanan diartikan sebagai panduan bagi wisatawan dalam melakukan eksplorasi daya tarik wisata terutama tentang kearifan lokal masyarakat. Pembuatan rute perjalanan bagi wisatawan dapat dibagi ke dalam tiga bagian yakni wisatawan dengan tujuan mengeksplorasi alam, wisatawan budaya (*indigenous tourism*), dan rute gabungan

atau menyeluruh agar wisatawan dapat lebih lama tinggal di Kemiren. Paket wisata gastronomi dapat dikembangkan menjadi pola perjalanan gabungan dengan menikmati seluruh potensi destinasi wisata di Banyuwangi. Berikut merupakan ekstraksi perjalanan wisata di Kemiren.

Osing Two Days Tour

Day-1: Berkumpul di Pesinauan (belajar masak Pecel Pitik, Gimbal Udang, Sambel Lucu, Jongkong), makan siang bersama sembari mendengarkan cerita sejarah Osing. Setelah beristirahat, belajar tari Gandrung. Jalan sore ke desa adat Osing dan petilasan Buyut Cili, lanjut bersantai dan makan malam di Pesantogan Kemangi, kembali ke homestay.

Day-2: Dari homestay berjalan kaki menyusuri sawah dan ladang sambil berinteraksi dengan warga lokal di desa Kemiren. Sarapan di rumah warga, dilanjutkan dengan belajar membatik & belanja batik tulis/cap di Rahayu Batik. Makan siang Sego Tempong Mbok Wah, selesai.

Pengembangan *travel pattern* gastronomi merupakan bagian dari pengembangan *indigenous tourism*. *Indigenous Tourism* perlu menekankan bahwa pengalaman wisatawan terefleksikan dalam pemahaman terintegrasi mengenai nilai-nilai budaya yang dianut masyarakat suatu destinasi (Junaid, 2017). Ini berarti bahwa wisatawan *indigenous tourism* mengharapkan memperoleh pengalaman yang menyeluruh mengenai nilai-nilai budaya masyarakat setempat. Rute perjalanan akan menuntun wisatawan budaya (*indigenous tourist*) untuk menentukan perjalanan dan memahami makna nilai-nilai budaya Osing.

3.4.4 Tranformasi Budaya dan Pariwisata

Pengaruh globalisasi memaksa seluruh aktivitas kehidupan manusia beradaptasi terhadap perkembangan tersebut. Dalam banyak kasus kebudayaan, keniscayaan ini menjadi pekerjaan rumah bagi pelaku budaya termasuk didalamnya pelaku pariwisata untuk sejauh mungkin mempertahankan identitas dan keaslian budaya yang ada. Komunitas adat termasuk salah satu bagian kebudayaan yang berada pada simpang jalan tersebut. *Stakeholder* komunitas adat harus menyusun format transformasi budaya yang akrab dengan perubahan namun juga sejauh mungkin masih mempertahankan identitas yang ada.

Sebagai awalan transformasi terjadi (Indiarti; & Nurchayati, 2020) menulis bahwa prosesi ritual *tumpeng sewu* yang sekarang menjadi festival *tumpeng sewu* dengan konteks festival tentu saja persoalan ritual secara garis besar akan mengalami perubahan makna, yang kemudian persoalan pakem ritual tumpeng sewu yang bukan lagi dilakukan secara adat melainkan adat sedang disubstitusikan dengan persoalan komersialisasi tumpeng. Sehingga yang seharusnya masyarakat adat sebagai subjek yang memproses itu pada hari ini masyarakat hanya dijadikan sebagai subjek untuk mendapatkan keuntungan dalam ritual *tumpeng sewu*.

Ritual yang kemudian dijadikan sebagai atraksi pariwisata pada satu sisi memang menyebabkan terdegradasinya nilai-nilai ritual yang dipegang teguh oleh masyarakat adat, Namun demikian jika ritual tersebut dilaksanakan dengan kaku, maka akan menjadi eksklusif dan tidak dikenal oleh masyarakat lainnya. Dengan musyawarah dan pendekatan persuasif nampaknya dapat dilakukan sebagai bagian dari keterbukaan ritual pada sebagian aktivitas yang dilakukan pada festival tersebut. Keterbukaan ritual dijadikan sebagai proses memperkenalkan ritual yang kemudian akan melibatkan massa yang memiliki skala yang cukup besar. Masyarakat adat sebagai pemilik ritual tetap diposisikan sebagai aktor penting dalam kebaruan tersebut agar terjadi keberlanjutan, sementara

pemerintah sebagai memberikan ruang *calendar of event* festival tumpeng sewu dan barong ider bumi menjadikan kedua festival tersebut bermanfaat maksimal bagi Kabupaten Banyuwangi.

4.KESIMPULAN

Berdasarkan observasi dan pengumpulan data yang dilakukan, beberapa kesimpulan dapat diambil dari penelitian ini sebagai berikut:

Festival Tumpeng Sewu dan Barong Ider Bumi adalah festival yang menjadi ciri khas Osing Kemiren dan penyelenggaraannya paling meriah diantara festival lainnya. Didalam kedua festival tersebut berbagai pembelajaran dapat diadopsi sebagai materi pembelajaran tentang kebudayaan asli Indonesia terutama tentang gastronomi local. Pengintegrasian kegiatan festival tersebut dalam pembelajaran gastronomi pada satu sisi merupakan salah satu sarana untuk mempertahankan ritual tradisi tersebut dan pada sisi lain memperkuat kandungan Budaya Indonesia dalam pembelajaran gastronomi di program studi perhotelan. Masyarakat Osing Kemiren memiliki keramah-tamahan yang *genuine* dan dapat diadopsi sebagai kermah-tamahan ala Indonesia dalam pembelajaran Service. Tour gastronomi dapat diciptakan dengan berbagai jenis masakan yang menjadi masakan asli Osing dengan atraksi berupa penyediaan bahan baku alami lokal, pemasakan, penyajian, dan tata cara makan versi Osing. Hal ini masih ditambah dengan pengetahuan bahan-bahan pembuatan alat makan tradisional yang hanya ada pada masyarakat Osing Kemiren. Pengaruh globalisasi menyebabkan mulai menipisnya bahan-bahan baku lokal yang dibutuhkan untuk upacara. Pengembangan mata kuliah gastronomi ini setidaknya meningkatkan kesadaran mahasiswa terhadap pentingnya mempersiapkan festival secara berkelanjutan. Pariwisata budaya memberikan ruang peningkatan kesejahteraan bagi masyarakat lokal dengan memanfaatkan penyelenggaraan event *tumpeng sewu* dan *barong ider bumi*, tanpa harus mengorbankan atraksi tersebut sebagai komoditas melalui kearifan lokal masyarakat adat sebagai pemilik ritual.

Simpulan umum dari penelitian ini adalah bahwa pembelajaran gastronomi pada program studi perhotelan seharusnya memasukkan komponen keragaman masakan Indonesia sebagai topik bahasannya. Dengan memasukkan komponen kearifan lokal masyarakat ini diharapkan tercipta model pendekatan baru dalam memahami tentang *hospitality and tourism*.

Saran-saran yang dapat dikemukakan bahwa kepedulian perguruan tinggi dalam mewujudkan pengetahuan eksplisit dari kearifan lokal masyarakat akan berkontribusi terhadap keberlanjutan masyarakat adat Osing. Pengetahuan implisit yang dimiliki oleh masyarakat Osing jika didokumentasikan dalam bentuk buku ajar dan diajarkan pada mahasiswa akan membantu penyebaran pengetahuan yang berkembang pada masyarakat menjadi buku pengetahuan. Dokumentasi dalam bentuk buku memungkinkan keberlanjutan kearifan lokal menjadi pengetahuan yang bersifat eksplisit.

PERNYATAAN PENGHARGAAN

Terima kasih dan penghargaan yang sedalam-dalamnya kepada Ibu Wiwin Indiarti dan masyarakat Osing di Kemiren yang secara tulus memberikan pendampingan, penjelasan, dan pengajaran dalam memahami dan mendalami pengetahuan yang tersimpan dalam budaya Osing di Kemiren.

DAFTAR PUSTAKA

Anoegrajekti, N., Macaryus, S., Attas, S. G., Latifatul, I., & Asrumi. (2017). Babad Blambangan. *Naskah Kuno Sebagai Sumber Ilmu Pengetahuan Dan Peradaban Nusantara*, 337.

- Awalin, F. R. N. (2018). Slametan: Perkembangannya dalam Masyarakat Islam Jawa di Era Millennial. *Jurnal IKADBUDI*, 7(1), 1-11.
- Darudiato, S., & Suryadi, L. (2013). Knowledge Management: Tinjauan Pemberdayaan pada Perusahaan Umumnya. *ComTech: Computer, Mathematics and Engineering Applications*, 4(2), 1079. <https://doi.org/10.21512/comtech.v4i2.2550>
- Demi, S. (2016). Indigenous food cultures: Pedagogical implication for environmental education. *Global Governance/Politics, Climate Justice & Agrarian/Social Justice: Linkages and Challenges, February*, 22. https://www.iss.nl/sites/corporate/files/2-ICAS_CP_Demi.pdf
- du Rand, G. E., & Heath, E. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 206-234. <https://doi.org/10.2167/cit/226.0>
- Gilbert, H. (2020). Indigenous Festivals in the Pacific: Cultural Renewal, Decolonization and Nation-building. *アメリカ太平洋研究 = Pacific and American ...*, January. https://repository.dl.itc.u-tokyo.ac.jp/record/54578/file_preview/PAS20_020003.pdf
- Halim, A. (2019). Using: Study of Multiculturalism and Identity Politics on Local Islam. *Millati: Journal of Islamic Studies and Humanities*, 4(1), 69. <https://doi.org/10.18326/mlt.v4i1.69-86>
- Hazhan, L., & Andriyanto, O. D. (2020). *Tradisi Tumpeng Sewu Di Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi (Kajian Folklor)*.
- Indiarti, W., Mahdi, A., & Mulyati, T. (2013). *PENGEMBANGAN PROGRAM DESA WISATA DAN EKOWISATA BERBASIS PARTISIPASI MASYARAKAT DI DESA KEMIREN KABUPATEN BANYUWANGI*.
- Indiarti, W., & Nurchayati, N. (2020). Olah Rasa Ujung Timur Jawa Timur: Makanan Ritual dalam Kebudayaan Osing. *Olah Rasa Ujung Timur Jawa: Makanan Ritual Dalam Kebudayaan Osing, February*. <https://doi.org/10.14203/press.262>
- Indiarti, W. (2015). Makna Kultural Hidangan Ritual Tumpeng Sewu di Kemiren. In S. Anasrullah (Ed.), *Jagat Osing: Seni, Tradisi dan Kearifan Lokal Osing* (1st ed.).
- Isnan, K. (2016). Perkawinan Adat Suku Osing dalam Perspektif Hukum Islam. In *UINGKHAS Jember* (Vol. 147, Issue March).
- Junaid, I. (2017). Langkah strategis pengembangan indigenous tourism: Studi kasus di Kabupaten Kepulauan Selayar. *Masyarakat, Kebudayaan Dan Politik*, 30(3), 266. <https://doi.org/10.20473/mkp.v30i32017.266-277>
- Kiranawati, T. M., Wibowotomo, B., & Jayaningrum, A. D. (2021). Identifikasi dan Filosofi Hidangan Tradisi Tumpeng Sewu Suku Osing di Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi. *Seminar Nasional Kepariwisata (SENORITA)*, 2(1), 43-53. <https://seminar.unmer.ac.id/index.php/senorita/senorita2/paper/viewFile/913/447>
- Miles, M. B., Hubberman, M., & Saldana, J. (2016). Qualitative Data Analysis. In *Jurnal Penelitian Pendidikan Guru Sekolah Dasar* (Third edit, Vol. 6, Issue August). Sage.
- Mnguni, E. M., & Giampiccoli, A. (2019). Proposing a model on the recognition of indigenous food in tourism attraction and beyond. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 8(3), 1-13.
- Nadriana, L., Utomo, S. L., Negara, P. D., & Rato, D. (2022). Optimalisasi Fungsi Lembaga Adat dalam Rangka Pemberdayaan Masyarakat Adat Osing Banyuwangi. *Jurnal Pengabdian*

- Masyarakat Indonesia*, 2(6), 677–684. <https://doi.org/10.52436/1.jpmi.785>
- Palupi, S., & Abdillah, F. (2019). Local Cuisine as a Tourism Signature: Indonesian Culinary Ecosystem. In *Delivering Tourism Intelligence: From Analysis to Action* (pp. 299–312). <https://doi.org/10.1108/S2042-1443202011>
- Ramadhani, T. F. (2021). *Konstruksi Sosial Masyarakat tentang Festival Ngopi Sepuluh Ewu di Desa Adat Osing (Studi di Desa Kemiren Kecamatan Glagah Kabupaten Banyuwangi)*. <https://eprints.umm.ac.id/73340>
- Sánchez-Cañizares, S. M., & López-Guzmán, T. (2012). Gastronomy as a tourism resource: Profile of the culinary tourist. *Current Issues in Tourism*, 15(3), 229–245. <https://doi.org/10.1080/13683500.2011.589895>
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15–24. [https://doi.org/10.1016/S0278-4319\(03\)00069-0](https://doi.org/10.1016/S0278-4319(03)00069-0)
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Bisnis*. Alfabeta.
- Whitford, M., & Ruhanen, L. (2013). Indigenous festivals and community development: A sociocultural analysis of an australian indigenous festival. *Event Management*, 17(1), 49–61. <https://doi.org/10.3727/152599513X13623342048149>
- Zahari, M. S. M., Jalis, M. H., Zulfily, M. I., Radzi, S. M., & Othman, Z. (2009). Gastronomy: An Opportunity for Malaysian Culinary Educators. *International Education Studies*, 2(2), 66–71. <https://doi.org/10.5539/ies.v2n2p66>