

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang multikultural. Hal ini, bisa dilihat dari keanekaragaman budaya dari setiap wilayah yang ada di Indonesia. Kebudayaan yang ada diantaranya Rumah Adat, Upacara Adat, Lagu, Tari Tradisional, hingga Makanan Tradisional. Tuban salah satu kabupaten atau kota yang termasuk bagian dari wilayah Indonesia tepatnya pada wilayah Jawa Timur yang memiliki kebudayaan yang menarik. Tuban yang umumnya dijuluki sebagai kota wali, kota toak dan kota seribu goa. Tuban sebagai kota wali karena banyak terdapat makam para Wali, sedangkan sebutan kota toak karena Tuban memiliki hasil produksi toak dan legen dari pohon ental atau siwalan, serta daerah Tuban memiliki goa -goa di beberapa wilayahnya (Auliya, 2022).

Tuban memiliki banyak kebudayaan serta potensi kearifan lokal, diantaranya Tari Sandur, Tradisi Sedekah Laut, Tradisi Haul Sunan Bonang, Sedekah Bumi, Tayub hingga Reog Jatirogo dan masih banyak lainnya (Auliya, 2022). Tidak hanya itu, Tuban juga masih melestarikan makanan tradisional yang berkembang dan menjadi budaya bagi masyarakat setempat. Tuban memiliki makanan tradisional yang unik dan diberi nama *ampo*. Keunikan *ampo* ini menjadi hal yang menarik dalam menilik potensi kebudayaan di Kabupaten Tuban.

Koentjaraningrat mendefinisikan kebudayaan sebagai seluruh sistem gagasan, rasa, tindakan dan karya yang dihasilkan manusia dalam kehidupan bermasyarakat yang dijadikan miliknya dengan cara belajar (Khuta, 2005). Budaya adalah suatu keseluruhan kompleks yang meliputi pengetahuan, kepercayaan, kesenian, moral, keilmuan, adat istiadat dan kemampuan lain, serta kebiasaan yang didapatkan sebagai anggota masyarakat. (Supriyadi, 2020) Kebudayaan sebagai ciptaan manusia, dimana manusia mengupayakan secara terus-menerus untuk menyempurnakan dirinya jadi, dapat disimpulkan bahwa kebudayaan adalah suatu kebiasaan yang dilahirkan manusia didalam suatu kelompok masyarakat yang

kemudian disepakati untuk dijalankan dan dilestarikan serta di wariskan secara turun-temurun dari zaman dahulu hingga saat ini.

Kebudayaan Indonesia dapat beraneka ragam seperti Tarian, Rumah Adat, Lagu dan masih banyak lagi (Umam, 2023). Diantara semuanya, salah satu yang menjadi topik penting dalam latar belakang ini adalah makanan tradisional. memberikan penjelasan makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk jajanan serta bahan dasar ataupun bahan campuran yang digunakan secara tradisional, dan telah lama berkembang di suatu daerah serta diolah menggunakan resep yang telah dikenal lama oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal serta memiliki cita rasa yang relatif sesuai dengan masyarakat setempat. Resep yang berkembang merupakan resep yang tidak sembarangan dan turun temurun. makanan tradisional sendiri dapat dikategorikan menjadi makanan tradisional yang hampir punah, makanan tradisional kurang populer namun, berbanding terbalik dengan makanan modern yang lebih populer. Saat ini hanya beberapa hitungan jari dari makanan tradisional yang dikenal oleh anak muda maupun berbagai kalangan, masih dikonsumsi dan dilestarikan, hal ini disebabkan di era modern masyarakat lebih tertarik untuk memilih makanan yang lebih efisien, cepat saji dan modern. Selain itu, tidak jarang Makanan Tradisional mulai langka ditemukan. Hal ini disebabkan makanan tradisional sulit untuk diproduksi mulai dari cara pembuatannya hingga bahan-bahan yang digunakan sulit ditemukan di masa ini. Masyarakat di era modern saat ini cenderung suka dengan hal yang mudah dan praktis.

Makanan modern sendiri merupakan makanan cepat saji yang memiliki kemudahan dalam penyajian dan pengemasannya serta diperhatikan agar dapat menarik konsumen. makanan modern dibuat menggunakan alat canggih (Sanjaya, 2023). Jika dibandingkan makanan modern dengan makanan tradisional, makanan modern disajikan lebih cepat dengan cita rasa yang sesuai dengan masyarakat saat ini. Makanan modern sendiri tercipta dari pengaruh budaya luar namun, jika di nilai dari segi kualitas gizi makanan cepat saji atau makanan modern kurang sehat jika sering dikonsumsi. Nilai gizi yang lebih baik terdapat pada kandungan bahan-bahan

alami yang terdapat dalam makanan-makanan tradisional. Seiring dengan perubahan zaman yang dipengaruhi oleh Negara Barat, mempengaruhi era modern saat ini. Meski begitu banyak wilayah serta masyarakat yang terpengaruh oleh zaman. Meski begitu, Kabupaten Tuban masih mempertahankan makanan tradisional yang kemudian dinamakan *ampo*.

Ampo merupakan makan tradisional yang dibuat dari tanah liat (lempung) yang berasal dari dekat sawah (Winda, 2022). *Ampo* menurut bahasa jawa yang memiliki arti tanah merah dan dapat digunakan sebagai obat. *Ampo* dianggap cukup aneh pada masyarakat saat ini. Hal itu lantaran perkembangan zaman dan kebiasaan masyarakat yang jarang melihat bahan baku makanan dari tanah liat. *Ampo* dianggap tidak layak makan karena terbuat dari tanah liat. Pembuatan *ampo* dengan bahan dasar tanah liat ini dapat diasumsikan bahwa jika dikonsumsi memiliki potensi terkontaminasi dengan kotoran hewan, berbagai bakteri akibat pencemaran tanah hingga tetanus namun, yang tidak diketahui oleh banyak orang bahwa segala resiko dalam mengkonsumsi *ampo* ini bisa dikurangi bahkan dihilangkan apabila tanah diolah dengan baik. Mulai dari pemilihan jenis tanah yang tepat, sehingga pemanggangan tanah dalam pembuatan *ampo* dapat menghilangkan kandungan yang berbahaya dalam tanah.

Tanah liat sendiri ternyata memiliki manfaat yang baik bagi tubuh. Pada zaman dahulu, *ampo* digunakan sebagai pengganjal lapar saat *paceklik*. Pada awal kemunculannya *Ampo* dibuat dengan tanah dari bengawan solo yang mengering lalu dibakar dan dinikmati bersama kopi serta teh. Menurut Sarpik, *ampo* sampai saat ini digunakan sebagai obat tradisional untuk sakit meriang, flu dan batuk manfaat itu dapat didapat ketika *ampo* di rendam dengan air semalam kemudian air hasil rendaman tersebut diminum. *Ampo* dapat dikonsumsi oleh orang hamil yang memberikan manfaat untuk memperlancar pencernaan. *Ampo* juga digunakan sebagai sesajen pelengkap acara nikahan, khitanan, membangun rumah, acara syukuran sapi dan beberapa syukuran lainnya (Winda, 2022). Menurut masyarakat setempat, *ampo* pada sesajen memiliki simbol rasa syukur yang didapat karena mengenang masa sulit dulu ketika mengalami kemiskinan yang tinggi akibat masa

penjajahan Belanda dan Jepang di Indonesia. Masyarakat pesisir pada saat itu umumnya melakukan cara bertahan hidup dengan memanfaatkan sumber daya yang tersedia yaitu tanah untuk mengganjal lapar. Berangkat dari fenomena sosial itu mengkonsumsi *ampo* menjadi kebiasaan masyarakat khususnya masyarakat Desa Bektiharjo Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban.

Masyarakat modern di era saat ini banyak perubahan sosial dan kebudayaan yang di alami masyarakat akibat pengaruh teknologi digital. Mulai dari muncul kebudayaan baru akibat pengaruh dari luar. Ditengah perkembangan dan perubahan sosial yang terjadi, perlu adanya pelestarian budaya lokal agar identitas budaya lokal bisa bertahan. Makanan tradisional *ampo* merupakan salah satu kebudayaan Indonesia khususnya Tuban yang masih dipertahankan oleh masyarakat dan masih diproduksi di Dusun Trowulan Desa Bektiharjo Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban.

Fenomena tersebut menjadikan Peneliti bersemangat dalam mendalami pilihan rasional masyarakat dalam mempertahankan makanan tradisional yang bernama *ampo* di Kabupaten Tuban Jawa Timur. Hal itu sebagai upaya dalam mengenal kearifan lokal yang masih berkembang hingga saat ini. Melihat keadaan saat ini yang semakin hari semakin digerus oleh zaman. Ada beberapa daerah yang masih kental dengan keunikan dan upaya tradisionalnya, salah satunya di Tuban Jawa Timur. Oleh karena itu berangkat dari latar belakang peneliti yang merupakan masyarakat asli Tuban Jawa Timur, perlu kiranya mendalami tentang *ampo* dan segala tentang *ampo* menarik. Penelitian ini akan dilakukan dan diberi judul Upaya Rasional Pengusaha Rumahan *Ampo* Dalam Mempertahankan Makanan Tradisional *Ampo* Pada Era Modernisasi Di Desa Bektiharjo Kecamatan Semanding kabupaten Tuban. Penelitian ini akan dilakukan dengan objek utamanya adalah *ampo* serta mengetahui berbagai manfaat, sebab masih dilestarikan serta proses pembuatannya yang digadang sangat unik dan menarik.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang diambil dalam penelitian ini sebagai berikut :

Bagaimana upaya rasional pengusaha rumahan *ampo* dalam mempertahankan makanan tradisional *ampo* pada era modernisasi di Desa Bektiharjo Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban?

1.3 Tujuan Penelitian

Sedangkan penelitian yang akan dilakukan bertujuan untuk :

Untuk mengetahui upaya rasional pengusaha rumahan *ampo* dalam mempertahankan makanan tradisional *ampo* pada era modernisasi di Desa Bektiharjo Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Hasil penelitian yang akan didapatkan diharapkan bisa menjadi sumber pengetahuan yang baru tentang disiplin ilmu-ilmu sosial bagi masyarakat luas dan bagi Program Studi Sosiologi Universitas Trunojoyo Madura Khususnya, selain itu penelitian ini juga diharapkan menjadi refrensi dalam bentuk informasi tentang budaya, khususnya mengenai makanan tradisional *ampo* sebagai pemertahanan budaya lokal di era modernisasi di Desa Bektiharjo Kecamatan Semanding kabupaten Tuban.

1.4.2 Manfaat Praktis

- (a) Memberikan manfaat bagi peneliti berupa standarisasi pengetahuan dari ilmu yang didapatkan dibangku kuliah.
- (b) Untuk menjadi wawasan multikultural tentang budaya makanan tradisional *ampo* yang masih ada hingga saat ini.