

GUDEG

Dalam Perspektif Masyarakat Yogyakarta

Penulis:

Rizkie Nurindiani – 2012

A. Pendahuluan

A1. Fenomenologi

Dalam dunia filsafat, fenomenologi dikembangkan oleh tokoh utamanya, Edmund Husserl. Meski sebelumnya telah ada beberapa tokoh lain yang menggunakan istilah-istilah fenomenologi, namun fenomenologi sendiri diakui sebagai suatu ilmu berkat pemikiran Husserl. Tak hanya mengembangkan konsep fenomenologi, Husserl juga menemukan metode pendukungnya untuk dapat menjadi ilmu mengenai kesadaran.

Konsep utama yang mendasari pemikiran fenomenologi ini adalah kesadaran. Ini juga terkait dengan segala hal (peristiwa sosial budaya) yang muncul akibat adanya kesadaran dalam diri manusia. Ditekankan pula oleh Husserl, bahwa kesadaran ini selalu tentang sesuatu, bahkan kesadaran mengenai kesadaran itu sendiri.

Dalam artikel “Fenomenologi Agama: Pendekatan Fenomenologi untuk Memahami Agama”, disebutkan bahwa Hegel mendefinisikan fenomenologi sebagai “pengetahuan sebagaimana pengetahuan tersebut tampil atau hadir terhadap kesadaran”.

Fenomenologi juga merupakan jawaban atas kritik terhadap positivistik ketika digunakan untuk melihat peristiwa sosial-budaya. Konsep positivistik bahwa manusia dan kehidupan manusia merupakan bagian dari alam maka dari itu tunduk pada hukum alam, menempatkan manusia sama dengan gejala alam lainnya.

Kritik positivistik tersebut adalah bahwa manusia tidak bisa disamakan dengan gejala alam lainnya karena manusia memiliki simbol. Oleh seorang ahli filsafat simbol, Ernst Cassirer, manusia didefinisikan sebagai *animal symbolicum*, atau binatang yang memiliki simbol. Simbol inilah yang kemudian digunakan untuk memenuhi kebutuhannya.

Dalam artikel “Fenomenologi Agama: Pendekatan Fenomenologi untuk Memahami Agama”, Heddy Shri Ahimsa-Putra menuliskan bahwa manusia memiliki kemampuan untuk menggunakan simbol-simbol guna melakukan komunikasi atau untuk menyampaikan pesan. Manusia sebagai *animal symbolicum* ini merupakan salah satu dasar dari fenomenologi. Keberadaan simbol dalam kehidupan manusia dikaitkan dengan kesadaran, yang tidak dapat diamati.

Menurut artikel “Fenomenologi Agama: Pendekatan Fenomenologi untuk Memahami Agama”, perkembangan fenomenologi dari filsafat ke ilmu sosial budaya tidak terjadi dengan serta-merta. Dijelaskan dalam artikel tersebut bahwa Husserl menyumbangkan beberapa pemikiran yang sangat relevan dengan ilmu sosial-budaya.

Pemikiran pertamanya, seperti yang dituliskan dalam artikel, adalah tentang “deskripsi fenomenologis sebagai deskripsi, penggambaran dari segala sesuatu sebagaimana adanya; sebagaimana segala sesuatu tersebut tampil, hadir di hadapan manusia dalam cara tampilannya”. Pemikiran Husserl lainnya adalah tentang *natural attitude* atau *commonsense reality*, di mana “seorang Ego yang berada dalam berada dalam situasi tertentu biasanya menggunakan penalaran yang praktis, seperti dalam kehidupan sehari-hari”.

Kedua pemikiran tersebut menjadi jembatan masuknya fenomenologi dari filsafat ke sosial budaya. Tokoh Alfred Schutz yang memasukkannya ke dalam sosial budaya melalui sosiologi, berhasil mengembangkan fenomenologi. Dari tokoh ini, konsep intersubektivitas mulai berkembang, hingga munculnya *typification* – yang kemudian berkembang menjadi *classification*.

Lebih lengkapnya, menurut Heddy dalam artikelnya, fenomenologi memiliki beberapa asumsi dasar, yaitu 1) manusia adalah makhluk yang memiliki kesadaran, 2) keberadaan kesadaran manusia diketahui adanya melalui bahasa, 3) kesadaran bersifat intersubyektif karena muncul melalui komunikasi dan interaksi sosial, 4) perangkat pengetahuan menjadi pembimbing individu dalam mewujudkan perilaku-perilaku dan tindakan-tidaknya, 5) klasifikasi menjadi salah satu bagian dari perangkat kesadaran tersebut, 6) kehidupan manusia adalah kehidupan yang diberi makna oleh mereka yang terlibat di dalamnya, 7) gejala sosial-budaya berbeda dengan gejala alam melibatkan manusia yang mampu memberikan makna pada dunia, dan karena itu 8) gejala sosial-budaya tidak dapat dipelajari seperti mempelajari gejala alam.

Berkaitan dengan asumsi dasar itu, hal utama yang dilakukan dalam fenomenologi adalah memberikan deskripsi atas suatu gejala sosial-budaya. Dalam hal ini, peneliti tidak membuat hipotesa atau menguji suatu teori. Kesadaran dan pengalaman manusia dalam topik yang diteliti merupakan deskripsi yang dicari agar kita dapat memahami cara pandang suatu kelompok masyarakat tertentu dan bagaimana mereka memaknai sesuatu. Ini harus terlepas dari segala referensi yang dimiliki oleh peneliti.

Oleh Ilja Maso dalam artikel “*Phenomenology and Ethnography*”, terdapat satu tahap dalam penelitian yang dikenal sebagai tahap *epoche*. Pada tahap ini, peneliti diharapkan tidak melibatkan asumsi dan referensinya terhadap suatu gejala sosial-budaya, serta justru mencari tahu dan mencoba memahaminya dari cara pandang tineliti. Dalam kata lain, pemikiran peneliti sendiri harus mengalami *bracketing*, atau ‘dikurung’.

Ini sedikit banyak, sejalan dengan pemikiran Malinowski tentang mendapatkan *native point of view* bagaimana mereka memandang dunianya dalam suatu penelitian. Heddy dalam artikelnya menjelaskan dengan singkat bahwa peneliti harus bisa menjadi murid, dan menjadikan tineliti sebagai guru.

A2. Etnosains

Fenomenologi mengenal empat aliran, yaitu 1) etnosains, 2) etnometodologi, 3) konstruktivisme, dan 4) konstruksivisme. Dalam makalah ini, aliran yang akan digunakan adalah aliran etnosains

Dalam artikel “Etnosains dan Etnometodologi: Sebuah Perbandingan”, Heddy menjelaskan bahwa etnosains merupakan salah satu aliran yang sebenarnya telah muncul bibitnya sejak lama. Dasar dari pendekatan ini dapat dirunut pada Malinowski dan teori *native point of view* yang digagasnya. Etnosains kerap juga disebut sebagai ‘*The New Ethnography*’, ‘*Cognitive Anthropology*’, ‘*Ethnographic Semantics*’, dan ‘*Descriptive Semantics*’.

Namun, dalam artikel tadi, menurut Ward Goodenogh, model dari etnosains ini sebenarnya adalah model dari linguistik, yaitu fonologi. Keberadaan makna menjadi penting dan bahasalah yang dapat memunculkannya hingga tampak. Di sini, kebudayaan diartikan sebagai:

“...whatever it is one has to know or believe in order to operate in a manner acceptable to its members, and do so in any role that they accept for any one of themselves. Culture, being what people have to learn as a distinct from their biological heritage must consist of the end product of learning: knowlwdge...”

Karenanya, menurut Goodenogh, “kebudayaan bukan fenomena material; ia tidak mencakup benda-benda, manusia, perilaku, atau emosi. Ia lebih pada pengorganisasian dari hal-hal tersebut. Ia adalah bentuk-bentuk dari hal-hal yang dimiliki manusia di alam pikirannya, model bagi mereka untuk menerima, berhubungan dan juga mengartikannya. Hal-hal yang dikatakan dan dikerjakan manusia, aturan dan kegiatan sosial mereka merupakan produk dari kebudayaannya saat mereka menerapkannya pada usaha untuk memahami dan mengatasi kondisinya”.

Menurut Heddy dalam tulisannya, dari bahasa inilah kemudian muncul nama-nama yang pada akhirnya dapat digunakan untuk “mengetahui patokan apa yang dipakai oleh suatu masyarakat untuk membuat klasifikasi” serta mengetahui “pandangan hidup pendukung kebudayaan tersebut”.

Dijelaskan pula dalam artikel tersebut, etnosains dikelompokkan menjadi tiga, berkaitan dengan perbedaan aspek yang mereka tekankan. Kelompok pertama adalah kelompok yang berpendapat bahwa kebudayaan adalah model-model untuk mengklasifikasikan lingkungan atau situasi sosial yang dihadapi. Kelompok kedua menekankan bahwa kebudayaan adalah hal-hal yang harus diketahui seseorang agar dapat bertingkahtaku menurut cara yang dapat diterima oleh warga masyarakat di lingkungannya. Sementara kelompok ketiga sendiri mengarah pada kebudayaan sebagai alat yang dipakai untuk menafsirkan berbagai macam gejala yang ditemui.

A3. Metode Penelitian

Berkaitan dengan aliran etnosains yang dipilih, dalam penelitian sederhana kali ini, peneliti menggunakan model linguistik. Metode penelitiannya sendiri dilakukan dengan metode pengumpulan data kualitatif. Karena itu, kebanyakan data akan didapatkan dari wawancara dengan informan-informan yang telah ditentukan.

Melalui wawancara ini, diharapkan dapat ditemukan makna atas suatu gejala sosial-budaya tertentu. Data-data dari para informan akan memberikan *native point of view* yang akan dapat membantu peneliti memahami cara pandang informan sehingga dapat menentukan suatu makna atas suatu gejala sosial-budaya.

B. Gudeg dalam Perspektif Masyarakat Yogyakarta

B1. Latar Belakang

Telah diketahui, bahwa gudeg merupakan makanan khas Yogyakarta. Predikat ini muncul dan tetap dipakai meskipun pada kenyataannya terdapat juga gudeg di kota lain, seperti Solo dan Jawa Timur, yang agak berbeda dari gudeg Yogyakarta. Sejarah gudeg yang belum ditemukan secara pasti, sedikit banyak membuatnya seperti legenda yang masih ada. Berbagai mitos mengiringi kisah asal-usul gudeg.

Sebagai makanan khas, gudeg menempati posisi penting dalam kehidupan masyarakat di Yogyakarta. Bahkan bisa dikatakan, tidak ada orang Yogyakarta yang tidak mengenal gudeg. Dari pengalaman, saya sendiri belum pernah menemui orang Yogyakarta yang belum pernah makan gudeg.

Di lain pihak, dari pengamatan sederhana, bisa juga dikatakan bahwa ada jarak antara gudeg dan masyarakat Yogyakarta itu sendiri. Jarak ini tampak dari jarangya hidangan gudeg dimasak di dalam lingkup rumah tangga, meskipun gudeg sendiri kerap disantap sebagai makanan harian. Ini menyebabkan seakan-akan ada rantai yang hilang dari ke-'khas'-an gudeg dan kehidupan sehari-hari masyarakat Yogyakarta yang tak luput dari perihal makanan, terutama memasak dan memakannya.

Ini berbeda dengan pempek sebagai makanan khas Palembang. Dalam situs www.jualpempek.com, disebutkan bahwa "Pempek dan cuka (cuko) seolah menjadi hidangan wajib yang harus ada dalam kehidupan sehari-hari orang Palembang, hingga sarapan pun dengan sarapan pempek". Bahkan, pempek masuk ke dalam salah satu peribahasa Palembang, yaitu:

"Dak lemak makan pempek dewek-dewek, agek matinyo jugo nguburke dewek. (Tidak enak makan pempek sendirian, nanti waktu meninggal tidak ada yang memakamkan.)"

Bahkan, dalam artikel "'Dua Budaya dalam Sepiring Pempek'" yang ditulis oleh Yulia Sapthiani dan Nur Hidayati (Kompas Cetak, tanggal muat tidak tercantum – ed), "Bagi warga Palembang, pempek bahkan seolah termasuk makanan pokok." Karena itu, meski banyak yang

berjualan pempek, dapat juga ditemui banyak rumah tangga yang memasak pempek dan cukonya sendiri.

Perbandingan singkat ini ingin mengilustrasikan sedikit perbedaan antara dua jenis makanan khas. Kembali pada gudeg, munculnya jarak antara masyarakat Yogyakarta dan gudeg sangat mungkin karena makna 'khas' dan 'gudeg' di masyarakat Yogyakarta tidak sama dengan pempek di Palembang.

B2. Konsep Enkulturasasi dan Transmisi Budaya

Disebutkan oleh Talcott Parsons, seorang anak lahir ke dunia dalam kondisi tanpa budaya. Dalam buku "Pengantar Ilmu Antropologi", Koentjaraningrat menjelaskan bahwa seorang anak sejak kecil mempelajari kebudayaannya sendiri melalui proses internalisasi, sosialisasi, dan enkulturasasi. Proses internalisasi ia jelaskan sebagai berikut:

"... proses panjang sejak seorang individu dilahirkan, sampai ia hampir meninggal, di mana ia belajar menanamkan dalam kepribadiannya segala perasaan, hasrat, nafsu, serta emosi yang diperlukannya sepanjang hidupnya."

Sementara proses sosialisasi menurut Koentjaraningrat adalah:

"...seorang individu dari masa anak-anak hingga masa tuanya belajar pola-pola tindakan dalam interaksi dengan segala macam individu sekelilingnya yang menduduki beraneka macam peranan sosial yang mungkin ada dalam kehidupan sehari-hari."

Untuk enkulturasasi, Koentjaraningrat juga menyebutkan bahwa enkulturasasi merupakan suatu 'pembudayaan' yang telah terjadi sejak seseorang itu masih kecil.

"Dalam proses itu seorang individu mempelajari dan menyesuaikan alam pikiran serta sikapnya dengan adat-adat, sistem norma, dan peraturan-peraturan yang hidup dalam kebudayaannya."

Ketiga proses tersebut merupakan bagian dari transmisi budaya dari suatu kelompok kepada anggota (baru) mereka. Dalam Wikipedia.com, transmisi budaya, atau *cultural transmission* dijabarkan sebagai:

"...the way a group of people or animals within a society or culture tend to learn and pass on new information. Learning styles are greatly influenced by how a culture socializes with its children and young people."

Pada tahap awal kehidupannya, lingkungan terdekat seorang anak untuk mempelajari kebudayaannya adalah keluarga. Terlepas dari gender, ini termasuk dalam hal masak-memasak untuk menghidangkan makanan di suatu rumah tangga.

Melalui tiga proses tadi, seorang anak dapat mempelajari suatu kebudayaan (dalam hal ini keahlian) tertentu sejak kecil. Ia belajar tidak melalui hal yang formal, namun justru melalui

cara-cara yang non-formal – terutama untuk hal-hal yang kaitannya dengan kehidupan sehari-harinya.

Seperti bentuk material kebudayaan lain, memasak merupakan salah satu bentuk material kebudayaan yang dapat dipelajari dan digunakan sehari-hari untuk memenuhi kebutuhan primer manusia, yaitu makan. Untuk itu, keahlian awal memasak pun akan membutuhkan proses enkulturasi yang diperoleh seseorang melalui lingkungannya.

B3. Analisa

I. Pemahaman Gudeg di Masyarakat Yogyakarta

Sebagai kesepakatan, perlu dijelaskan terlebih dahulu apa itu gudeg. Pengetahuan mengenai gudeg bagi orang kota Yogyakarta dan mereka yang sudah familiar dengan gudeg tentu tidak berbeda dan sudah jelas. Namun bagi orang yang tidak terlalu dekat dengan gudeg, akan mungkin muncul sedikit kerancuan.

Untuk itu, sebelum masuk lebih lanjut, perlu dijelaskan bahwa gudeg adalah makanan khas Yogyakarta yang menggunakan nangka muda sebagai bahan utamanya. Makanan ini sebenarnya hanya terbuat dari buah nangka muda dan disajikan dengan areh. Namun seiring dengan waktu, penyajiannya berkembang sedemikian rupa. Kini gudeg kerap diasosiasikan dalam paket lengkap: daun singkong, telur, sambal goreng tempe, krecek, ayam (atau opor ayam), serta tahu yang dibacem.

Gudeg terkenal dengan rasanya yang manis dan warna coklatnya. Warna kecoklatan dari makanan ini didapat dari daun jati yang dimasak bersamaan. Menurut salah seorang informan, gudeg adalah makanan yang 'rumit', dari cara pembuatan hingga rasanya. Waktu masaknya pun terkenal lama. Sebagai ilustrasi, seorang pemilik rumah makan gudeg mengatakan bahwa untuk mempersiapkan gudegnya saja, ia membutuhkan waktu hingga dua hari hingga gudeg benar-benar masak.

Masyarakat Yogyakarta di sini saya definisikan sebagai orang suku Jawa yang tumbuh dan telah hidup di Yogyakarta lebih dari 10 tahun. Ukuran 10 tahun saya gunakan sebagai tolak ukur seseorang mengenal dan beradaptasi dengan suatu tempat. Suku Jawa sendiri saya gunakan karena keterkaitan sejarah dan budaya yang cukup kuat sehingga terdapat kemiripan akar budaya.

II. Varian Gudeg

Meski merupakan satu jenis masakan khas, namun rupanya gudeg memiliki klasifikasinya tersendiri. Dari jenis masakannya, masyarakat Yogyakarta mengenal dua jenis gudeg, yaitu gudeg kering dan gudeg basah. Kedua jenis gudeg ini diklasifikasikan berdasar jenis masakan dan penampolannya.

Gudeg kering merupakan gudeg yang dimasak hingga air mengering dan bumbu menyatu dengan gudeg. Inilah yang membuat penampilan gudeg tersebut tampak kering sehingga dinamakan gudeg kering. Biasanya gudeg jenis ini disajikan dengan areh, biasanya areh yang digunakan kental. Salah satu contoh gudeg kering adalah Gudeg Yu Djum.

Sementara, gudeg basah merupakan gudeg yang disajikan dengan areh yang masih encer. Areh yang encer membuatnya tampak basah dan terkadang seakan berkuah. Seorang informan bernama Indra menjelaskan bahwa gudeg ini biasanya justru ditemui sore atau malam hari. Salah satu penjual gudeg yang menjual gudeg basah adalah Gudeg Ceker di daerah Seturan.

Masyarakat Yogyakarta juga membedakan gudeg dari sisi penampilan, terutama dari warna. Selain warna coklat, ternyata ada pula gudeg yang berwarna putih. Gudeg berwarna coklat ini contohnya ada di Gudeg Bu Ahmad, Gudeg Yu Narni, ataupun gudeg-gudeg pada umumnya. Sementara untuk gudeg yang berwarna putih hanya merujuk pada Gudeg Djuminten di daerah Kranggan.

Perbedaan warna ini disebabkan oleh perbedaan cara memasak dan bahan yang digunakan, terutama konsumsi daun jati yang menjadi unsur utama pemberi warna coklat pada masakan gudeg. Tentu saja, ini juga berpengaruh pada aroma dan rasa, meski tidak terlalu kuat pengaruhnya.

Selain itu, gudeg juga dibedakan dari teksturnya. Ini merupakan tekstur dan potongan dari nangka muda yang digunakan sebagai bahan utama gudeg. yaitu 1) potongan *gedhe*, 2) potongan *sedengan*, dan 3) *lembek*.

Pada potongan *gedhe*, nangka dipotong dalam potongan yang besar-besar, panjangnya sekitar 2-3 cm. Menurut Bu Rita, potongannya mirip seperti potongan nangka untuk sayur gori. Sementara yang potongan *sedengan* ini berarti potongan sedang, tidak terlalu besar dan tidak terlalu lembut. Jenis yang ketiga adalah yang *lembek*. Pada jenis ini, gudeg dipotong kecil-kecil dan dimasak hingga teksturnya lembut, biasanya banyak pada jenis gudeg basah.

Perbedaan varian gudeg ini membuat masyarakat Yogyakarta memiliki banyak pilihan tentang gudeg yang ia sukai. Gudeg dalam masyarakat Yogyakarta pun tidak dapat disamaratakan menggunakan satu atau dua gudeg tertentu sebagai standar 'gudeg paling benar', begitu pula selera yang menyertainya tidak dapat disamaratakan.

III. Gudeg sebagai Makanan Sehari-hari

Dalam keseharian, gudeg bisa dinikmati kapan saja seseorang menginginkannya. Tidak ada aturan atau tradisi khusus yang mengharuskan gudeg dimakan pada suatu waktu tertentu. Isinya pun tidak berbeda antara gudeg yang dimakan pada pagi hari, siang hari, dan malam hari. Hanya terkadang penyajiannya sedikit berbeda, seperti gudeg untuk sarapan yang kadang disajikan dengan bubur dan bukan dengan nasi seperti biasanya.

Akan tetapi, gudeg ini juga tidak bisa begitu saja dikatakan sebagai makanan harian masyarakat Yogyakarta. Meski belum bisa didapatkan data kuantitatif mengenai rata-rata konsumsi gudeg oleh tiap orang di Yogyakarta, namun dari wawancara yang dilakukan terhadap beberapa informan, diketahui bahwa meski mereka menyukai gudeg, mereka tidak mengkonsumsinya setiap hari.

Seorang informan bernama Arnie, yang menyukai dan paling sering memakan gudeg dari informan-informan lain, mengatakan bahwa ia hanya memakannya seminggu sekali saat sarapan. Itu pun tidak selalu. Informan lain, mengatakan, meski ia menyukai gudeg, namun ia termasuk jarang memakannya.

IV. Gudeg dan Masak

Berkaitan dengan gudeg yang mereka makan, para informan menyatakan bahwa gudeg tersebut bukanlah gudeg buatan sendiri ataupun gudeg buatan keluarga mereka, termasuk pembantu. Semua gudeg merupakan gudeg yang dibeli pada saat akan dimakan, beberapa bahkan telah menjadi langganan.

Tidak adanya informan yang memasak gudegnya sendiri rupanya berkaitan dengan banyak hal. Sengaja, untuk dapat melihat alasan jarangnyanya masyarakat Yogyakarta memasak gudeg, informan yang dipilih adalah informan yang pada dasarnya sebenarnya menyukai kegiatan memasak dan telah biasa memasak.

Alasan mereka untuk tidak memasak gudegnya sendiri ternyata karena disebabkan oleh 1) rasa malas dan percuma, 2) tidak familiar / tidak ada yang mengajarkan, 3) tidak dimakan setiap hari, dan 4) banyak dijual. Ini seperti membuat kerumitan memasak gudeg semakin rumit.

Rasa 'malas dan percuma' yang membuat seorang penggemar masak tidak ingin memasak gudeg disebabkan karena banyaknya bahan yang harus disiapkan, kerumitan proses masak, dan lamanya waktu memasak. Seorang informan bernama Hera mengatakan bahwa ketiga hal tadi, meskipun berhasil dilalui dengan sempurna, tidak akan membuat masakannya istimewa.

“Jadi masaknya susah, hasilnya enak, tapi kesannya biasa aja. Nggak istimewa. Kan percuma juga...”

Selain itu, pengaruh lain tidak dimasukkannya gudeg di dalam lingkup rumah tangga adalah tidak familiarnya keluarga terhadap proses pembuatan gudeg. Hal yang mereka ketahui adalah 'rumit', tanpa dapat menjabarkan kerumitannya dengan jelas. Kerumitan yang membuat tidak dimasukkannya gudeg di rumah membuat spiral tak berujung, di mana keluarga pun tidak dekat dengan proses pembuatan gudeg.

Kebanyakan dari informan merujuk pada eyangnyanya apabila berbicara tentang memasak gudeg. Ini berarti memasak gudeg pada masa lalu pernah dilakukan dan pernah familiar. Akan

tetapi pengetahuan mengenai gudeg (resep, cara masak, dan pemilihan bahan) sepertinya jarang diturunkan dalam keluarga. Kini, karena tidak familernya proses pembuatan gudeg, mereka merasa tidak butuh untuk dapat memasak gudeg. Bahkan, pemicu untuk belajar pun tidak ada.

Padahal, di sisi lain, para informan ini melakukan kegiatan masak-memasaknya melalui pembelajaran. Pelajaran memasak mereka didapatkan (pada awalnya) melalui orang tua. Kemudian mereka mengembangkannya dengan belajar melalui teman, acara TV, resep-resep di buku atau majalah, hingga ke kursus.

Ketiadaan pemicu untuk belajar ini, menurut seorang informan, salah satunya tampak dari sedikitnya acara masak-memasak yang menampilkan dan mengunggulkan gudeg, serta mengemasnya sehingga penonton ingin ikut memasak. Untuk belajar mengenai gudeg ini pun rupanya tidak ada kursus resmi atau sekolah kejuruan yang memasukkannya dalam kurikulum mereka. Ibu Nur bahkan mengatakan bahwa untuk menemukan resep gudeg yang pas, ia memilih bertanya langsung pada penjual gudeg dan hanya pernah sekali saja memasak gudeg tersebut. Dari sisi orang tua sebagai pengajar pun, biasanya tidak menurunkan 'ilmu' memasak gudeg pada anaknya kecuali diminta.

Alasan lain mengapa masyarakat Yogyakarta tidak belajar memasaknya adalah karena gudeg tidak mereka makan setiap hari. Memasak dalam jumlah sedikit dan banyak membutuhkan energi yang tidak jauh berbeda, sehingga untuk keperluan sedikit lebih baik membeli saja.

Ini berkaitan dengan penyebab berikutnya, yaitu karena gudeg ini banyak dijual. Kepraktisan untuk membeli gudeg dan harganya yang tidak terlalu berbeda jika dibandingkan memasaknya sendiri, membuat 'membeli gudeg' menjadi pilihan utama. Terutama jika dalam jumlah yang tidak banyak.

Penjual gudeg ini sendiri tersebar di seluruh pelosok Yogyakarta sehingga mudah dicapai oleh siapa saja. Dalam bagian berikutnya, akan diterangkan lebih lanjut mengenai penjual dan pembeli gudeg di Yogyakarta dari sudut pandang masyarakat Yogyakarta.

V. Penjual Gudeg

1. Tempat Berjualan

Berkaitan dengan kekhasan gudeg, di kota Yogyakarta memang terdapat banyak rumah makan yang menyediakan gudeg sebagai menu utama. Usianya bahkan banyak yang sudah mencapai puluhan tahun. Penjual gudeg ini tidak hanya terpusat pada suatu kawasan tertentu atau bagi kelas tertentu.

Meski banyak terdapat penjual gudeg di suatu kawasan tertentu seperti di Wijilan, namun penjual gudeg sendiri sebenarnya tersebar di seluruh kawasan Yogyakarta, Bahkan bisa dikatakan, hampir di setiap pelosok kota Yogyakarta dapat ditemukan penjual gudeg.

Sementara itu, dilihat dari jenisnya, tempat yang menjual gudeg bervariasi dari restoran yang ber-AC hingga ke penjual gudeg *lesehan* di pinggir jalan atau di pasar.

Tempat berjualan ini dibedakan menjadi restoran, rumah makan, warung, dan kaki lima. Restoran merupakan bangunan yang berdiri megah, bertingkat dua, ber-AC, bersih, dengan tatanan meja-kursi yang formal dalam jumlah banyak, dan biasanya harganya mahal (di atas Rp 20.000,- per porsi). Salah satu penjual gudeg yang dapat disebut restoran adalah Gudeg Bu Tjitro.

Rumah makan merupakan bangunan satu atau dua tingkat tapi tidak ber-AC. Tatanan meja-kursinya lebih santai, dan harganya tidak terlalu mahal (antara Rp 10.000,- - Rp 20.000,- per porsi). Penjual gudeg yang bisa dikatakan memiliki rumah makan ini adalah Gudeg Yu Djum dan Gudeg Bu Ahmad.

Untuk warung, bangunan dan isinya biasanya seadanya, dengan tempat makan yang terbatas. Tata ruangnya cenderung berkesan sembarang dan '*kemproh*'. Biasanya, penjual gudeg dengan tipe warung ini bangunannya menyatu dengan rumah. Letaknya sering kali *mblusuk-mblusuk*. Untuk harga, penjual gudeg warung biasanya tidak mematok harga yang mahal.

Akan tetapi, rupanya untuk masalah harga, warung sendiri dibagi menjadi dua, yaitu warung biasa dan legendaris. Warung legendaris seperti Gudeg Pawon di Janturan dan Gudeg Wakidi di Jl. Monjali memiliki harga yang cukup tinggi dan hampir sama dengan rumah makan. Sementara warung gudeg biasa, seperti Gudeg Bu Parto di Condong Catur, memiliki harga yang lebih murah (di bawah Rp 10.000,- per porsi).

Jenis penjual gudeg yang terakhir adalah penjual gudeg *lesehan*. Penjual gudeg ini juga kerap disamakan dengan penjual kaki lima lain. Penjual gudeg *lesehan* tidak memiliki bangunan tetap ataupun tempat duduk. Biasanya mereka hanya menggelar tikar dan menaruh meja kecil (atau kadang justru tanpa meja). Seperti deskripsi dari seorang informan bernama Dito:

"Gudeg lesehan ini tempatnya nggak jelas, di pinggir jalan, cuma pakai tiker, terus dikasih meja kecil. Jadi yang datang duduk di tiker, nggak ada kursi. Penerangan juga seadanya, walaupun sering juga sudah pakai lampu. Walaupun nggak jelas, tapi sering rasanya enak. Banyak juga yang sampai antri-antri."

Kebersihan dan kenyamanan makan bukan sesuatu yang diutamakan di tempat ini. Hal yang terpenting justru adalah rasa atau harga. Umumnya, harga yang ditetapkan oleh penjual gudeg *lesehan* ini cukup murah atau sekelas warung.

Bangunan penjual gudeg ini tidak menunjukkan dengan jelas kelas-kelas pengunjunnya, karena pelanggannya tampak membur. Untuk lebih memastikan mengenai kelas-kelas pengunjung gudeg dalam kaitannya dengan bangunan, dibutuhkan penelitian lebih lanjut. Harga yang berbedalah yang jelas menunjukkan pasar yang berbeda.

2. Waktu Jual

Secara umum, warga Yogyakarta dapat menjumpai gudeg hampir setiap saat apabila dibutuhkan. Ini berkaitan dengan kenyataan bahwa waktu makan gudeg yang tidak hanya terbatas pada satu waktu saja.

Gudeg juga dijual hampir setiap waktu. Tidak seperti bubur ayam yang hanya dijual di pagi hari, lotek di siang hari, atau bakmi jawa yang hanya dijual di malam hari, gudeg dijual hampir setiap waktu meski penjualnya berbeda-beda. Gudeg dimakan tidak harus hanya pagi hari, tapi bisa juga siang hari atau malam hari.

Penjual gudeg dari sisi waktu dibagi menjadi lima klasifikasi, yaitu 1) hanya pagi hari, 2) mulai sore hari, 3) mulai malam hari, 4) hanya tengah malam, dan 5) pagi sampai malam, dan 6) seenaknya. Ini biasanya terkait dengan tempat mereka berjualan.

Gudeg yang hanya buka di pagi, sore, atau malam hari saja, biasanya memanfaatkan lahan kosong di halaman suatu toko. Ini membuat mereka memiliki keterbatasan dari sisi waktu bukanya. Meski begitu, untuk yang memiliki jam buka-tutup yang pasti, biasanya mereka memiliki toko yang telah berbentuk rumah makan atau restoran.

Untuk warung bisa dikatakan peralihan. Meski sebagian memiliki waktu buka dan tutup yang jelas, namun sebagian lainnya yang masih merupakan usaha rumahan rupanya kerap tutup tiba-tiba. Ini seperti yang diutarakan oleh salah seorang informan bernama Arya:

“Mungkin karena jualannya di dapur dan rumahan, jadi kadang buka-tutupnya tergantung kepentingan yang punya rumah. Untungnya sih sering disediakan nomor telepon untuk konfirmasi.”

Penjual gudeg yang hanya buka di pagi hari biasanya merupakan penjual gudeg kaki lima yang memang hanya menyediakan gudeg untuk sarapan (biasanya disajikan dengan bubur). Penjual gudeg ini buka pagi hari sebelum toko-toko buka, dan tutup setelah toko-toko mulai buka. Ini karena biasanya mereka berjualan di emperan suatu toko dan memanfaatkan lahan kosong sebelum digunakan untuk parkir. Salah satu penjual gudeg yang buka hanya pagi hari ini adalah penjual gudeg kaki lima di ujung utara Jl. Gejayan.

Waktu buka lainnya adalah mulai sore hari. Rupanya, tidak terlalu banyak penjual gudeg yang hanya buka di sore hari. Kebanyakan informan pun merujuknya hanya pada satu lokasi, yaitu gudeg Permata di Sagan, yang ternyata pada saat ini sudah mulai buka dari pagi. Rujukan lainnya adalah pada Gudeg Ceker di Seturan yang hingga sekarang memang baru buka pada pukul 5 sore.

Untuk penjual gudeg yang buka mulai malam hari, mereka merupakan penjual gudeg *lesehan* yang berjualan di pinggir jalan atau emperan toko. Seperti penjual gudeg kaki lima lainnya, mereka pun berjualan gudeg dengan menyesuaikan jam buka/tutup toko dan memanfaatkan lahan yang ‘menganggur’ di waktu-waktu tersebut. Penjual gudeg yang hanya buka pada malam hari ini cukup mudah dicari di sepanjang jalan yang ketika siang cukup aktif.

Gudeg Batas Kota yang terletak di Jl. Solo adalah salah satu gudeg yang hanya buka malam hari dan memiliki nama yang cukup terkenal.

Penjual gudeg lainnya ada yang hanya buka di tengah malam. Dari sekian banyak informan, rujukannya hanya dua, yaitu pada warung Gudeg Pawon di Janturan dan lesehan Bu Tekluk. Warung Gudeg Pawon ini berlokasi di dapur rumahnya sendiri dan hanya buka menjelang tengah malam sampai habis, biasanya di dini hari. Sementara lesehan Bu Tekluk ada di Jl. Gejayan dan baru buka di atas jam 11 malam.

Untuk yang buka pada pagi hingga malam, jumlahnya sangat banyak. Umumnya mereka buka sejak pukul enam pagi hingga sembilan malam, karena mereka melayani permintaan untuk oleh-oleh. Rumah makan yang buka sejak pagi hingga malam ini biasanya memiliki toko yang terpisah dari rumah pemiliknya. Kebanyakan dari mereka pula memiliki manajemen yang terpisah antara keluarga dan pekerja (kecuali dalam kasus warung).

Satu jenis penjual gudeg terakhir adalah penjual gudeg yang membuka rumah makan/warungnya seenaknya. Biasanya penjual gudeg semacam ini adalah penjual gudeg rumahan dengan bentuk warung dan kebanyakan melayani pesanan. Salah satu penjual gudeg ini adalah Gudeg Wakidi yang jam buka dan jam tutupnya, seperti dikatakan oleh informan, *“nggak jelas”*.

3. Pelanggan yang Datang

Penjual gudeg rupanya juga dapat diklasifikasikan berdasar pelanggan yang datang. Ini membagi penjual gudeg tadi menjadi tiga, yaitu penjual gudeg pendatang, penjual gudeg orang Yogyakarta, dan legendaris.

Penjual gudeg untuk pendatang biasanya menjual gudeg yang rasanya tidak terlalu manis atau justru cenderung gurih. Penjual gudeg seperti ini antara lain adalah lesehan Gudeg Mbak Shasa di Jl. Gejayan dan Gudeg Permata di Sagan. Sementara gudeg orang Yogyakarta memiliki rasa yang manis, yang merupakan standar gudeg di Yogyakarta sehingga dijual oleh banyak penjual gudeg.

Bagi lidah pendatang, rasa yang manis kerap justru dianggap aneh dan ‘merusak rasa’. Karena itulah, gudeg dengan rasa yang cenderung gurih lebih diminati. Berbeda dengan orang Yogyakarta yang sudah terbiasa dengan rasa manis, sehingga gudeg yang gurih dianggap bukan gudeg. Seperti yang disampaikan oleh Rita:

“Malah kayak jangan gori kalau rasanya gurih. Warnanya juga jadi pucet, jadi bukan kayak gudeg lagi.”

Penjual gudeg legendaris ini tidak dapat dikelaskan karena meski dari warna gudegnya coklat dan rasanya manis, namun pelanggan yang datang bisa dari mana-mana. Pelanggannya tidak hanya tertutup pada mereka yang berasal dari luar kota, namun juga mereka yang

merupakan masyarakat Yogyakarta. Contoh dari penjual gudeg legendaris ini adalah Gudeg Yu Djum dan Gudeg Bu Tjitro.

VI. Pembeli Gudeg

Dikenal sebagai makanan khas Yogyakarta, gudeg memang banyak dicari. Yogyakarta menjadi kota rujukan gudeg, tempat untuk mencari 'gudeg yang asli'. Dilihat dari banyaknya penjual gudeg yang cukup berhasil, bisa dikatakan bahwa gudeg banyak diminati dan dibeli orang.

Pembeli ini bisa diklasifikasikan menjadi 1) turis, 2) orang yang pernah tinggal di Yogyakarta, 3) orang luar yang punya teman/saudara di Yogyakarta, dan 4) orang Yogyakarta sendiri. Pengklasifikasian ini terkait dengan referensi dan tempat makan yang biasanya mereka tuju.

Di sini, turis dimaksudkan sebagai orang yang berkunjung ke suatu daerah dengan menggunakan jasa tour. Biasanya turis memilih tempat makan yang dipilhkan oleh *guide*-nya karena turis ini sendiri biasanya tidak memiliki referensi terpercaya. Pemilihan oleh *guide* ini meski kadang terkait dengan komisi atau perjanjian antara agen tour dan rumah makan/resto tersebut, namun tidak selalu seperti itu. Pemilihan tempat makan, kadang juga dikaitkan dengan fasilitas yang disediakan oleh penjual gudeg itu.

Fasilitas yang dicari ini bisa jadi kamar mandi yang banyak, lapangan parkir yang luas, atau sekedar tempat yang bersih (biasanya dicari oleh rombongan turis dari Jepang). Ini biasanya berlaku untuk turis rombongan dan biasanya hanya dapat terfasilitasi oleh rumah makan atau restoran gudeg yang besar.

Akan tetapi, untuk turis yang hanya berupa rombongan kecil atau satu-dua orang, pemilihannya akan berbeda. Untuk turis yang tidak memiliki *guide*, mereka akan mengunjungi tempat-tempat gudeg yang memiliki nama besar dan terpercaya. Referensi ini didapatkan dari informasi di media, seperti koran, TV, hingga artikel di internet. Referensi pun dapat berupa liputan maupun iklan.

Untuk pembeli orang yang pernah tinggal di kota Yogyakarta, biasanya telah memiliki pilihan sendiri. Referensi ini berasal dari kenangan masa lalunya. Memori menjadi faktor utama dalam memilih tempat untuk membeli gudeg, meski terkadang rasa gudeg yang dijual telah berubah. Penjual gudeg yang didatangi pun biasanya adalah penjual-penjual gudeg legendaris yang masih bertahan hingga belasan atau bahkan puluhan tahun.

Ini berbeda dengan orang luar yang punya teman/saudara di kota Yogyakarta. Bagi mereka, referensi yang mereka punya biasanya berasal dari teman atau saudara yang dianggap dekat dan bisa dipercaya. Mirip seperti hubungan referensi turis dengan *guide*-nya, penjual gudeg yang akan didatangi oleh orang luar ini biasanya tergantung dari referensi teman atau saudara itu sendiri. Alhasil, penjual gudeg yang didatangi lebih bervariasi dan tidak tertebak.

Kelompok pembeli yang terakhir adalah orang yang tinggal di Yogyakarta. Mereka sering menemui gudeg yang berbeda-beda dalam berbagai acara. Ini membuatnya mengenal berbagai jenis dan rasa gudeg, yang melengkapi banyaknya referensi yang telah mereka miliki. Biasanya, pembeli gudeg yang tinggal di Yogyakarta justru jarang membeli gudeg yang terkenal. Mereka biasanya memiliki kesukaan gudeg sendiri-sendiri, tergantung rasa yang sesuai dengan selera mereka. Nur yang termasuk penyuka gudeg dan tinggal di Yogyakarta mengatakan bahwa:

“Orang yang tinggal di Yogyakarta kadang justru nemu gudeg yang pas, yang dekat rumahnya. Biasanya itu yang terus jadi langganan, soalnya biasanya murah juga kalau untuk harian.”

Nur sendiri kerap membeli gudeg di tetangganya yang membuat gudeg, Gudeg Bu Sarwo. Dibandingkan dengan gudeg lainnya, gudeg ini menurutnya paling enak. Akan tetapi apabila menjamu tamu, Ibu Nur akan membawanya ke rumah makan gudeg yang lebih representatif, terutama dari sisi rumah makan dan rasanya.

VII. Makna Gudeg

Terlepas dari seberapa seringnya seorang informan mengonsumsi gudeg, ini tidak bisa menjawab pertanyaan mengenai makna gudeg bagi masyarakat Yogyakarta. Menurut Spradley, “makna sebuah simbol dapat ditemukan dengan menanyakan bagaimana simbol itu digunakan dan bukan dengan menanyakan makna”.

1. Fungsi bagi Masyarakat

Ini berarti makna gudeg dapat dilihat dengan melihat bagaimana fungsi gudeg itu bagi masyarakat Yogyakarta. Gudeg yang tidak dimakan setiap hari memiliki arti bahwa gudeg dimakan di waktu-waktu tertentu. Di waktu-waktu tertentu itulah gudeg bisa dikatakan menunjukkan fungsinya.

Seorang informan, Mira, mengatakan bahwa ia memakan gudeg ini sebagai *comfort food*. Ia mengartikan *comfort food* ini sebagai makanan pemuas keinginan saja dan tidak memiliki fungsi lain. Ini tidak seperti makanan lain yang dari sisi gizi dan kesehatan selalu ia perhatikan. Mira mengatakan:

“Untuk aku, gudeg itu semacam comfort food. Gudeg itu kan sebenarnya sudah nggak ada gizinya karena dimasaknya terlalu lama. Gizinya sudah hilang semua. Jadi kalau makan ya sebatas pengen aja. Tapi gudeg juga jadi klangen, karena ada rasa kangen juga. Ini beda dengan comfort food lainnya, seperti marshmellow, misalnya.”

Sebagai makanan *klangen*, gudeg dihubungkan dengan perasaan rindu. Karena perasaan rindu ini, munculnya makanan *klangen* bisa dikatakan sangat terkait pada memori informan, terutama memori masa kecilnya. Mira, contohnya, mempunyai kenangan masa kecil sarapan dengan nasi gudeg di setiap hari Minggu pagi. Ini berlangsung hingga dia SMA. Kini,

sarapan pagi hari dengan gudeg membuatnya teringat pada kenangannya tersebut dan sering ia rindukan, terutama bila sedang berada di luar kota untuk waktu yang agak lama.

Selain *klanganan*, gudeg ini juga biasanya dimakan ketika sedang menjamu tamu atau ada kunjungan saudara dari luar kota atau di acara khusus. Meski begitu, untuk menjamu tamu dari sesama warga Yogyakarta, gudeg tidak sering dihidangkan. Di kebiasaan keluarganya, Dito mengatakan bahwa gudeg digunakan untuk sarapan istimewa:

“Untuk nyuguhi tamu dan saudara dari luar kota, apalagi kalau mereka nginep di rumah. Biasanya pagi-pagi beli gudeg untuk sarapan sebelum mereka pergi jalan-jalan. Aku sendiri kalau pas pengen makan ya makan, kalau nggak ya nggak.”

Ini tidak hanya terjadi di lingkup rumah tangga. Menurut Dito, ketika sedang ada tamu dari luar kota yang rapat di kantornya, hidangan makan siang yang biasa dipesankan juga gudeg. Gudeg sebagai *suguhan* digunakan dengan memanfaatkan kekhasan dan keistimewaannya sebagai ‘makanan asli Yogyakarta’.

Salah satu fungsi lainnya adalah sebagai hiburan, seperti yang diutarakan oleh informan. Arya menyebutkan bahwa selain pada acara khusus (*suguhan*), ia biasa memakan gudeg untuk jajan. Ini bisa disebut juga rekreasional atau hiburan karena dilakukan tidak setiap saat, tanpa ada paksaan, dan untuk tujuan ‘bersenang-senang’. Arya mengatakannya:

“Aku suka gudeg, tapi ya kalau memakannya bisa dibilang termasuk jarang juga. Bisa jadi baru dua bulan sekali. Atau kalau pas nemenin temen atau saudara jajan gudeg. Bisa juga justru karena sisi ‘asyik’-nya, seperti makan gudeg tengah malam, rame-rame, antri panjang, walaupun kadang rasanya nggak seenak itu juga.”

Ketika digunakan sebagai hiburan, gudeg ini rupanya tidak dicari hanya karena gudeg atau arehnya saja. Dari satu paket lengkap gudeg, banyak masyarakat Yogyakarta yang ternyata lebih menyukai kreceknya daripada gudegnya sendiri. Ada juga yang lebih menyukai tempe dan cabai rawitnya. Dalam banyak kejadian, gudeg justru seperti beralih fungsi menjadi ‘pelengkap’.

Sementara untuk fungsi terakhir adalah fungsi lauk harian. Harganya yang tidak terlalu mahal dan tidak jauh berbeda dengan lauk lainnya, membuat masyarakat Yogyakarta menjadikan gudeg sebagai lauk harian (yang tidak dimakan setiap hari). Sebagai lauk harian, gudeg ini mereka samakan dengan lauk penyetan, nasi rames, atau nasi padang. Seperti yang diakui oleh Hera:

“Jarang sekali makan gudeg siang-siang. tapi kalau jadi lauk makan malam sih ya lumayan sering. Beli gudeg karena memang pengen gudeg, tapi juga nggak maksain harus gudeg apa. Ada sih beberapa langganan karena memang suka sama rasanya. Hampir seperti penyetan-lah.”

Meski begitu, Hera juga menekankan bahwa keinginannya itu tidak sesering dan serutin itu datang. Dengan tidak memasak di rumah, orang seperti Hera memang hidup dari makanan yang dijual di sekitarnya. Ini menjadikan pilihannya untuk makan menjadi luas dan tidak terbatas oleh kerumitan memasak itu sendiri.

2. Fungsi bagi Kota Yogyakarta

Dalam kaitannya sebagai makanan khas, dari sudut pandang masyarakatnya, gudeg juga mempunyai fungsi bagi Yogyakarta. Gudeg bagi Yogyakarta merupakan salah satu bentuk identitas, seperti batik.

Ini pada akhirnya berkaitan erat pula dengan industri pariwisata Yogyakarta sendiri. Keberadaan gudeg menjadi salah satu pengalaman (mencicipi) kuliner yang dapat ditawarkan kepada para turis yang datang ke Yogyakarta. Hera mengatakan:

“Seneng juga Jogja punya gudeg. Kalau ada teman atau saudara dari luar kota datang, terus nanya referensi tentang makanan, bisa langsung kasih referensi gudeg yang enak. Biasanya sih mereka suka, apalagi yang belum pernah nyicipin. Kalaupun mereka nggak suka rasanya karena terlalu manis, paling nggak mereka suka pengalamannya.”

Karenanya, gudeg juga dapat menjadi alat penggeliat ekonomi dalam hal pariwisata. Ini tampak dari banyaknya pedagang-pedagang gudeg baik yang telah melegenda atau yang baru bermunculan.

Sebagai identitas, gudeg juga berperan besar sebagai oleh-oleh yang melambangkan kota Yogyakarta. Oleh-oleh ini biasanya diberikan pada mereka yang tinggal di luar Yogyakarta atau tidak ikut berkunjung ke Yogyakarta.

Dalam kaitannya dengan penjualan gudeg, para penjual gudeg pun memperhatikan pengemasan gudeg itu sendiri. Selain berfungsi memberikan kesan awal, rupanya pengemasan ini juga sedikit berhubungan dengan ketahanan gudeg itu sendiri. Pengemasan gudeg ini terbagi ke dalam lima jenis kemasan, yaitu 1) piring, 2) *kotakan*, 3) *besek*, 4) *kendhil*, dan 5) kaleng.

Sajian dalam piring atau pincuk biasanya ada di tempat makan, yaitu ketika pembeli memesan gudeg untuk makan di tempat. Penataan di piring sendiri tidak selalu menjadi perhatian utama dalam penyajian gudeg.

Umumnya, penataan di piring hanya muncul di restoran dan rumah makan yang terhitung besar. Bagi warung dan kaki lima, penataan di piring tidak diperhatikan, namun justru memunculkan kesan ‘sembarangan’. Rupanya, kesan ini di beberapa tempat justru menjadi ketertarikan dari pembeli dan memiliki nilai jual tersendiri. Seorang informan bernama Dadok mengatakan bahwa:

“Kalau makanannya berantakan, justru kesannya nikmat. Gudeg yang rapi memang kesannya mahal dan bersih, tapi entah kenapa kok malah kesannya rasanya biasa.”

Pengemasan berikutnya adalah di *kotakan*, atau sering juga disebut *gudeg kotakan*. Gudeg ini dikemas dalam kotak kardus semacam nasi kotak biasanya, namun dengan lauk gudeg lengkap. *Gudeg kotakan* ini biasanya hanya untuk satu porsi makan dan kerap digunakan untuk acara-acara khusus.

Gudeg kotakan biasanya dipesan untuk acara senang-senang suatu rombongan atau acara formal, seperti rapat dan seminar. Gudeg kotakan ini isinya sama seperti gudeg yang disajikan dalam piring, hanya saja tidak dimakan di tempat.

Pengemasan besek digunakan biasanya untuk membawa gudeg ke tempat yang agak jauh dan isinya lebih banyak. Dalam besek, pembeli dapat memilih segala macam lauk yang ia inginkan asalkan masih cukup tempatnya. Biasanya, untuk pembelian dalam besek, pembeli tidak membeli nasinya, hanya lauk saja (gudeg dan kelengkapan isinya sesuai selera). Pembelian dalam bentuk besek ini kerap digunakan ketika seseorang akan membelikan oleh-oleh.

Akan tetapi, pengemasan besek ini tidak berpengaruh apa pun terhadap ketahanan gudeg. Sama seperti yang tersaji di piring ataupun di kotak, gudeg di dalam besek juga tidak dapat bertahan lama. Karena itu, gudeg dalam kemasan besek biasanya hanya dibawa ke daerah lain yang jarak tempuhnya cepat.

Gudeg dalam kemasan *kendhil* hampir selalu dibeli untuk oleh-oleh kerabat di luar kota. *Kendhil*-nya secara visual memang eksotis karena cukup unik. Bentuknya yang khas itu pun mendukung gudeg sebagai makanan bersejarah Yogyakarta. Gudeg pun tidak lagi hanya sekedar makanan, tapi juga sebagai sesuatu yang 'enak dilihat'. Dan untuk itu, pembeli juga harus mengeluarkan biaya tambahan untuk membeli *kendhil* itu sendiri.

Gudeg *kendhil* juga populer karena adanya klaim-klaim bahwa dengan menggunakan *kendhil*, gudeg dapat tahan hingga dua hari. Namun, ini berbeda dengan pengalaman informan yang beberapa kali mengalami kekecewaan terhadap daya tahan gudeg *kendhil*. Mira menceritakan pengalamannya:

"Sama aja, sebenarnya. Cuma bentuknya aja yang berbeda, dan kayaknya justru bentuknya itu yang lebih menjual, apalagi buat orang di luar Jogja kan? Aku pernah beli gudeg kendhil untuk dibawa ke Bandung... eh, belum ada hitungan sehari, gudegnya udah berair dan baunya berubah."

Kemasan yang terakhir adalah kemasan yang bisa dibilang sangat baru. Gudeg dalam kemasan kaleng memang hanya diketahui oleh segelintir orang, mungkin karena publikasinya belum terlalu bergaung. Umumnya para pembeli yang mengetahui tentang gudeg kaleng ini mendengarnya dari teman, mendapat informasi dari rumah makan langganannya, atau mendapat informasi dari internet.

Gudeg kaleng ini sepertinya diciptakan untuk oleh-oleh dan kepraktisan. Kemasan kaleng membuatnya tidak dapat langsung dinikmati dan harus diolah terlebih dahulu sebelum dapat dikonsumsi. Selain itu, ketahanannya katanya mencapai satu tahun.

Bisa dikatakan bahwa belum ada informan yang pernah menemui gudeg kaleng setelah satu tahun, dan karena itu kepercayaan terhadap gudeg tersebut belum benar-benar kuat. Meski begitu, beberapa dari mereka mengaku telah mengkonsumsinya dan membelinya untuk oleh-oleh bagi kerabat di luar kota, atau bahkan luar negeri. Masa tahan gudeg kaleng yang

cukup lama ini juga memberikan peluang tersendiri bagi pembelinya yang ingin berbisnis kecil-kecilan.

Meski dikemas dalam kaleng, gudeg kaleng dianggap tetap praktis. Sebenarnya, gudeg kaleng ini bisa langsung dimakan begitu dikeluarkan dari kaleng, namun mengonsumsi gudeg dalam kondisi dingin rupanya bukan pilihan para informan. Pengolahannya sendiri bisa dibilang mudah, antara lain dengan cara ditumis atau dikukus.

3. Gudeg dalam Tradisi

Tak banyak yang dapat dikatakan untuk menjelaskan peran gudeg dalam tradisi. Pengalaman para informan tidak banyak menemui gudeg dalam tradisi tertentu. Seorang informan bernama Irawan menceritakan bahwa di keluarganya, gudeg menjadi hidangan wajib saat lebaran.

Pada masa eyangnya masih muda, eyangnya sering memasak gudeg untuk suguhan lebaran. Sekarang, ia mengakui bahwa suguhan gudeg tidak lagi dimasak sendiri, tapi dibeli dari tetangganya yang memang berjualan gudeg secara tidak resmi. Keberadaan gudeg sebagai makanan lebaran tidak banyak ditemukan, bahkan hanya ditemukan pada satu informan.

Informan lain, bernama Hanung, menyebutkan fungsi gudeg dalam tradisi di Kraton Yogyakarta muncul dalam beberapa upacara sebagai sesaji. Itu pun bukan upacara kebanyakan, namun hanya upacara besar. Salah satunya adalah digunakannya gudeg dalam Sesaji Rajasuya yang muncul saat mengalami musibah besar.

Informan lain mengatakan bahwa selama ini hidup di Yogyakarta, mereka tidak pernah menjumpai gudeg sebagai sesaji atau hantaran/besekan saat ada hajatan di kampung. Esti mengatakan:

“Kalau besekan biasanya justru isinya sambal goreng, telur pindang, bihun, dan sebangsanya. Kayak biasanya itu. Aku nggak pernah nemu ada gudeg di besekan.”

Masalah tidak adanya gudeg sebagai hantaran dalam kelas kampung, oleh Esti dikaitkan dengan kerumitan memasaknya. Waktu memasak yang cukup rumit dan lama bisa dimanfaatkan untuk memasak yang lainnya, terutama untuk jumlah besar, dalam waktu, biaya, dan tenaga yang terbatas.

VIII. KESIMPULAN

Penelitian sederhana untuk menulis makalah ini menggunakan studi etnosains mengenai fungsi gudeg di masyarakat Yogyakarta, yang mana Yogyakarta sendiri identik sebagai Kota Gudeg. Dari penelitian ini, didapatkan informasi mengenai bagaimana masyarakat memandang gudeg di dalam kesehariannya.

Pertama, adanya fakta bahwa gudeg oleh masyarakat Yogyakarta sendiri dikenal sebagai makanan khas daerah Yogyakarta. Namun tingkat kekhasan ini tidak selalu sama dengan makanan khas daerah lain. Meski khas, gudeg tidak dikonsumsi sebagai makanan sehari-hari (atau dijadikan makanan pokok) yang kemudian dapat mencerminkan kebiasaan makan masyarakat Yogyakarta.

Kedua, gudeg sebagai satu jenis makanan rupanya oleh masyarakat Yogyakarta dibagi lagi menjadi berbagai varian lain. Perbedaan varian gudeg ini disebabkan oleh cara masak dan resep yang berbeda, penampilan warna, dan juga tekstur dari gudeg itu sendiri.

Adanya berbagai varian gudeg, membuat masyarakat memiliki kesukaan gudeg yang juga berbeda-beda dan tidak dapat disamakan. Perbedaan varian ini yang sama-sama 'kuat' juga menunjukkan bahwa tidak ada satu standar gudeg tertentu yang dapat menjadi 'yang paling asli'.

Ketiga, dalam kesehariannya, gudeg menjadi makanan yang fleksibel dalam waktu. Artinya, tidak ada waktu khusus untuk memakan gudeg. Di lain pihak, meski masyarakat Yogyakarta mengakui bahwa mereka menyukainya, mereka tidak mengonsumsi gudeg setiap hari.

Keempat, sebagai makanan khas, familiaritas gudeg diturunkan dalam keluarga di Yogyakarta dengan cara kerap mengkonsumsinya meski belum dapat dikatakan sebagai rutinitas. Namun, cara memasak gudeg rupanya tidak ikut serta diturunkan dalam keluarga.

Masyarakat Yogyakarta sendiri justru banyak yang tidak tertarik untuk mempelajarinya. Kebanyakan alasannya adalah karena rumit dan sudah banyak yang jual. Walaupun ada yang tertarik dan keluarga tidak dapat mengajari, mereka hanya dapat mempelajarinya melalui resep-resep yang ada atau langsung ke penjual gudeg. Hingga saat ini, para informan belum pernah menemui tempat belajar masak formal yang memuat gudeg dalam kurikulumnya.

Kelima, dari fungsinya, gudeg rupanya memiliki empat kegunaan utama bagi masyarakat Yogyakarta di kesehariannya, yaitu sebagai 1) *comfort food*, 2) *klangenan*, 3) *suguhan*, 4) hiburan, dan 5) lauk harian.

Selain itu, di kota Yogyakarta, oleh masyarakat gudeg dianggap sebagai salah satu identitas kota Yogyakarta. Meski begitu, dalam tradisi ritual di Yogyakarta sendiri, gudeg rupanya tidak memiliki banyak peran. Salah satu peran dalam kegiatan tradisi yang dapat ditemukan oleh peneliti adalah sebagai sesaji di upacara besar dalam Kraton Yogyakarta, yaitu dalam Sesaji Rajasuya.

Dengan melihat kesimpulan di atas, kita dapat memperoleh pemahaman lebih mengenai makna gudeg bagi masyarakat Yogyakarta. Ini dapat dijadikan dasar sebagai pengembangan gudeg untuk ke depannya, baik dari sisi pariwisata ataupun dari sisi penjual gudeg.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahimsa-Putra, H.S. 1997. "Sungai dan Air Ciliwung: Sebuah Kajian Etnoekologi", *Prisma 1 (Januari)*: 51-72.
- _____, H.S. 2009. "Fenomenologi Agama: Pendekatan Fenomenologi untuk Memahami Agama". *Jurnal Penelitian Walisongo, Vol. XVII, Nomor 2, Nopember*: 1-33.
- _____, H.S. 1985. "Etnosains dan Etnometodologi: Sebuah Perbandingan", *Masyarakat Indonesia, Tahun ke-XII, No. 2*: 103-133
- Kaplan, D. dan Manners, A.A. 1999. *Teori Budaya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Koentjaraningrat. 1990. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Maso, Ilja. 2001. "Phenomenology and Ethnography" dalam *Handbook of Ethnography*. P. Atkinson et al (eds.). London: Sage Publications Ltd.
- Spradley, J.P. 1997. *Metode Etnografi*. Yogyakarta: PT. Tiara Wacana Yogya.

Internet:

- Sapthiani, Y dan Hidayati, N. - "Dua Budaya dalam Sepiring Pempek." jambitourism.co.id. Jambi Tourism Consortium, n.d. Jumat. 5 Jan. 2012.
- "Cultural Learning." Wikipedia.org. Wikipedia, n.d. Kamis. 4 Jan. 2012.