
**Pelestarian Nasi Tumpang Sebagai Identitas Kuliner Lokal
Masyarakat Boyolali**

Sri Hartini

Universitas Boyolali

Email :dedemanieztenan87@gmail.com

Abstract

Nasi Tumpang is a typical culinary food that has been a tradition passed down from generation to generation for the Boyolali people. This research aims to determine efforts to preserve Nasi Tumpang as the local culinary identity of the Boyolali community. The research results show that: 1) The Boyolali community has a strong urge to learn about the processing of Nasi Tumpang; 2) Passing on knowledge to the next generation; 3) Making rice as a menu option for banquets at events held by the Boyolali community, for example family events, traditional events, and community gathering events; 4) Utilizing the role of communication media in supporting efforts to preserve Nasi Tumpang.

Keywords – Nasi Tumpang, Identity, Local Culinary

PENDAHULUAN

Boyolali merupakan sebuah kota yang berada di Jawa Tengah yang terletak di dua kaki gunung yaitu kaki Gunung Merapi dan Gunung Merbabu. Kondisi geografis ini menjadikan kawasan di Boyolali sangat subur untuk dijadikan lahan pertanian. Di Boyolali juga dikenal dengan peradaban budaya yang masih sangat kental. Hal ini bahkan dapat ditemukan di beberapa titik desa, dimana masyarakatnya masih melestarikan warisan budaya leluhur hingga saat ini. Selain terkenal dengan produk susunya, Boyolali juga mempunyai daya tarik melalui makanan khasnya. Makanan tradisional yang menjadi makanan favorit masyarakat Boyolali. Makanan ini bahkan menjadi ciri khas dan simbol budaya masyarakat Boyolali.

Menurut Berg dan Sevón (2014), makanan adalah bagian dari budaya karena merupakan wujud otentik sejarah dan budaya suatu daerah. Makanan tradisional yang menjadi makanan khas suatu daerah memiliki peran tersendiri terhadap perkembangan kehidupan masyarakat setempat. Bagaimana tidak, makanan tradisional dapat dikatakan sebagai identitas budaya lokal karena keberadaannya menjadi bagian dari kearifan lokal budaya masyarakat, seperti bahan-bahan makanannya, cara pengolahannya, cara penyajiannya hingga cara menyantapnya. Melalui kuliner makanan terdapat simbol-simbol yang merepresentasikan nilai –nilai kehidupan masyarakat yang menjadi bagian dari kebudayaan. Hal ini seperti yang dikatakan Bessiere bahwa kuliner adalah warisan budaya yang menjadi pembeda dari identitas lainnya. Keberadaan kuliner lokal secara turun-temurun dalam kelompok masyarakat menjadikannya identitas (Bessiere : 1998).

Makanan tersebut adalah Nasi Tumpang. Nasi Tumpang merupakan makanan khas tradisional olahan masyarakat Boyolali dengan resep leluhur. Nasi Tumpang tidak lepas dari kearifan lokal budaya Boyolali dan menjadi kuliner khas Kota Boyolali. Nasi Tumpang merupakan kuliner khas yang sudah menjadi tradisi turun temurun masyarakat Boyolali. Nasi Tumpang diolah dengan menggunakan bahan-

bahan tradisional yang mudah didapat dan disajikan selagi masih hangat, mempunyai cita rasa yang berbeda-beda, serta merupakan warisan nenek moyang zaman dahulu sehingga perlu dilestarikan agar tidak terlupakan dan punah.

Nasi Tumpang diakui oleh masyarakat Boyolali sebagai makanan khas Boyolali yang sudah ada sejak zaman dahulu bahkan diyakini sudah ada sejak zaman Kerajaan Mataram. Berdasarkan hasil wawancara dengan informan diperoleh data bahwa Nasi Tumpang merupakan makanan berupa nasi putih yang dimakan dengan sambal, lalu sambal diletakkan diatas nasi, sehingga disebut sambal tumpang yang dapat dimaknai nasi yang *ditumpagi* sambal. Penyebutan nasi tumpang ini sangat unik.

Penyajian nasi tumpang ini juga unik. Sambal tumpang berbeda dengan sambal pada umumnya. Sambal tumpang diolah menggunakan bahan dasar khusus sehingga menghasilkan rasa yang khas. Sambal tumpang dibuat dari tempe yang sudah hampir membusuk. Sambal Tumpang juga mempunyai nama lain yaitu sambal lethok. Dalam sebuah website kuliner (justtryandtaste, 2020) diluncurkan konsep sambal lethok atau sambal tumpang tindih, yaitu kuah berbahan dasar santan dan tempe busuk yang dibumbui dengan cabai, kencur, serai, daun salam, daun jeruk, bawang merah, dan bawang putih. .

Alhasil, dari nasi yang ditaburi kuah tempe busuk itu, muncullah penamaan nasi yang tumpang tindih. Nasi Tumpang merupakan makanan khas Kota Boyolali yang diolah dengan menggunakan bahan-bahan tradisional seperti tempe busuk, cabai, kencur, lengkuas, daun jeruk, santan, gula merah, garam, tahu dan sayur-sayuran (daun adas, parutan pepaya mentah). Melalui kuliner suatu daerah mampu mencerminkan identitas budaya masyarakatnya. Kuliner tradisional dapat diketahui dari satu jenis makanan, minuman, dan jajanan (Wuriyanto, 2008). Jika di Palembang dikenal mpek-mpek sebagai kuliner khasnya, maka di Boyolali juga mempunyai kuliner khas yaitu Nasi Tumpang.

Berbicara tentang makanan adalah tentang rasa. Dan cara menikmati makanan tersebut mungkin tergantung dari interaksi kita dengan orang lain. Melalui makanan, manusia dapat berkumpul dalam suatu kondisi bahkan terlibat dalam suatu peristiwa interaksi dan komunikasi. Sebagaimana hasil penelitian yang dilakukan oleh Misnawati (2019) yang mengkaji tentang Simbolisme Kuliner Mpek Mpek Dalam Interaksi Sosial Masyarakat Palembang dijelaskan bahwa melalui seni kuliner dapat melahirkan ikatan sosial masyarakat, solidaritas, memberikan rasa kebersamaan, perdamaian, dan sebagai simbol bahasa. Bagaimana kuliner dapat menciptakan interaksi sosial yang indah antar manusia. Apa yang terjadi menunjukkan adanya interaksi sosial masyarakat yang terbentuk dan disatukan oleh budaya kuliner. Bahwa dalam tradisi menyantap makanan telah terjadi interaksi melalui simbol-simbol yang ada, keterbukaan diri dan kegiatan membangun hubungan sosial yang baik dengan individu lain.

Luasnya kajian kuliner dari berbagai sudut pandang baik komunikasi maupun budaya, maka penelitian ini bermaksud membahas kuliner dari sudut pandang komunikasi. Manusia bertindak terhadap sesuatu berdasarkan makna yang ada di dalamnya. Sebagai wujud kearifan lokal, maka kuliner Nasi Tumpang perlu dilestarikan. Untuk melestarikannya tidak hanya memerlukan dukungan aktif dari masyarakat Boyolali saja, namun juga keterlibatan peran media komunikasi agar identitas kuliner Nasi Tumpang Boyolali dapat lebih dikenal oleh masyarakat luas. Seiring dengan kemajuan tingkat kebudayaan dan peradaban manusia, maka perkembangan teknologi juga berkembang pesat. Sehingga semakin maju suatu kebudayaan maka semakin berkembang pula teknologinya karena teknologi merupakan perkembangan dari kebudayaan yang maju dengan pesat (Adib, 2011).

Penelitian Tentang Kintelan, Kuliner Tradisi Masyarakat Desa Tegalsambi dan Upaya Pelestariannya, menyatakan bahwa Kintelan merupakan makanan hidangan yang harus ada dalam Tradisi Budaya Perang Obor di Jepara. Perang Obor merupakan tradisi tolak balak yang setiap tahun dilakukan oleh masyarakat Desa Tegalsambi yang diyakini oleh masyarakat dapat mengusir roh-roh jahat yang membawa pengaruh tidak baik. Pada acara itu juga menceritakan makna dan pengharapan yang terkandung setelah makan hidangan *kintelan* yaitu nilai kebersamaan dan kerukunan yang akan selalu melekat pada masyarakat. Kintelan ini terbuat dari tepung ketan yang dibentuk bulat-bulat

kemudian direbus seperti membuat *klepon* yang dihidangkan dengan kuah santan. Makna simbolis dari cara penyajian kintelan ini adalah simbol pemersatu dan kerukunan.

Pada akhirnya masyarakat modern dituntut untuk terus belajar dan beradaptasi dengan kemajuan teknologi yang ada. Globalisasi tumbuh dan berkembang menjadi fenomena yang tidak bisa dihindari (Scholte, 2001). Media sosial merupakan salah satu media komunikasi yang dapat digunakan dalam upaya memperkenalkan dan melestarikan budaya kuliner nasi tumpang.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan tipe deskriptif. Penelitian ini dilakukan dengan metode *indepht interview* dengan mewawancarai 15 informan masyarakat Boyolali yaitu pedagang Nasi Tumpang dan pembeli Nasi Tumpang. Lokasi penelitian dilakukan di Desa Gatak, Kebontimon, Boyolali. Dalam penelitian ini yang menjadi objek penelitian adalah masyarakat Desa Gatak karena sebagai pelaku kegiatan budaya kuliner Nasi Tumpang dan yang melestarikan Nasi Tumpang sebagai kuliner identitas Boyolali. Metode wawancara dilakukan dengan informan kunci menggunakan teknik *purposive* sampling. Selanjutnya, teknik sampling menggunakan *snowball* sampling untuk mendapatkan informasi yang lebih detail. *Indepht interview* dilakukan dengan bantuan *interview guide* terhadap informan terkait. Data primer didapatkan melalui hasil pengamatan langsung dan wawancara langsung di lapangan. Data sekunder didapatkan melalui informasi internet, artikel dokumen, buku, foto, dan data pendukung yang lain.

Peneliti menggali informasi secara detail kepada informan tentang kuliner Nasi Tumpang dan upaya pelestarian masyarakat Boyolali terhadap identitas kuliner budaya lokal Boyolali ini. internet, artikel dokumen, buku, foto, dan data pendukung yang lain. Adapun tahapan alur penelitian ini, pertama mengidentifikasi permasalahan. Kedua, mengumpulkan informasi yang diperlukan. Ketiga, melakukan analisa menggunakan triangulasi data dengan tiga langkah yaitu reduksi data, sajian data dan verifikasi/ penarikan kesimpulan. Reduksi data dilakukan dengan mengelompokkan data yang diperoleh dari lapangan. Kemudian, menyajikan data dari hasil lapangan dan dokumen terkait. Setelah itu melakukan verifikasi dengan mengevaluasi data dari lapangan dan data pendukung untuk dianalisis dengan teori yang digunakan hingga dapat ditarik kesimpulan berdasarkan kesesuaian data dan teori berdasarkan hasil dari proses yang sebelumnya telah dilakukan (Sutopo: 2006).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Makanan tradisional atau kuliner lokal menurut Harmayani yaitu makanan yang bahan bakunya berasal dari produksi daerah setempat, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat dan menghasilkan produk makanan yang memiliki citarasa yang khas, bentuk dan cara makannya pun dikenal masyarakat, serta menjadi ciri khas suatu kelompok masyarakat tertentu (Harmayani, 2017). Salah satu kuliner lokal Boyolali yang terkenal yaitu Nasi Tumpang. Nasi Tumpang menjadi identitas kuliner masyarakat Boyolali. Dalam teori komunikasi Michael Hect dalam Littlejohn & Foss, identitas dilihat sebagai sebuah sandi yang terdiri dari simbol, kata-kata dan makna yang kita dan orang lain menganggap sandi itu (Littlejohn and Foss 2011).

Menilik dalam buku *Identity and Difference*, Kathryn Woodward, identitas menekankan pada adanya perbedaan. Woodward juga menjelaskan bahwa identitas terbentuk melalui interaksi sehari-hari, cara berpakaian, cara berbicara, dan menandai bagaimana kita itu memiliki identitas yang sama atau tidak dengan orang lain (Woodward, Kathryn: 1997). Nasi Tumpang merupakan makanan tradisional yang unik dan berbeda dari daerah yang lain. Nasi Tumpang merupakan makanan warisan tradisional turun temurun dari nenek moyang. Makanan tradisional. Warisan budaya merupakan jati diri dari suatu masyarakat atau komunitas yang diwariskan dari generasi- generasi sebelumnya kepada generasi mendatang. Warisan budaya seperti ini perlu untuk dilestarikan agar tidak mengalami kepunahan.

Nasi Tumpang sebagai makanan khas Boyolali yang diolah dengan menggunakan tempe busuk. Nasi tumpang ini mempresentasikan simbol-simbol budaya yang menjadi identitas lokal masyarakat Boyolali. Simbol-simbol tersebut menyatu dalam makanan khas tradisional Nasi Tumpang. Berdasarkan hasil wawancara dengan informan di lapangan, maka peneliti dapat menjelaskan bahwa Nasi Tumpang merupakan makanan tradisional khas masyarakat Boyolali yang mempresentasikan simbol budaya melalui bahan-bahan tradisional yang digunakan dalam mengolah Nasi Tumpang, mempresentasikan bagaimana cara pengolahannya, dan bagaimana nasi tumpang ini disajikan.

Bahan yang menjadi ciri khas yang digunakan dalam pembuatan Nasi Tumpang adalah tempe busuk sebagai bahan utama pembuatan sambal tumpang

Nasi Tumpang menjadi kuliner lokal identitas masyarakat Boyolali dengan sambal tumpang yang sangat ikonik. Sambal tumpang pada sajian menu nasi tumpang merupakan inti dari hidangan Nasi Tumpang. Bahan utama yang menjadi ciri khas sajian Nasi Tumpang adalah tempe busuk. Utami (2018) dalam Jurnalnya, makanan merupakan medium dari masyarakat untuk menyatakan tentang dirinya, bahwa apa kita makan menunjukkan identitas dari satu komunitas bahkan lebih luas dapat menunjukkan identitas suatu bangsa. Melalui olahan tempe busuk inilah identitas makanan ini dikenali, diingat dan disukai.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan Nasi Tumpang mencerminkan sebuah simbol budaya. Boyolali yang merupakan wilayah subur dan kaya hasil pertanian, mampu mempresentasikan simbolisasi masyarakat Boyolali dalam pengolahan Nasi Tumpang dengan memanfaatkan hasil bumi yang dimiliki. Bahan-bahan tersebut meliputi beras, sayur-sayuran, kedelai sebagai bahan pembuatan tahu dan tempe. Ada juga bahan-bahan yang lain yaitu cabe, tempe kedelai, tahu, bawang merah, bawang putih, kencur, laos, daun jeruk, jeruk purut, garam, dan gula merah. Dari semua bahan yang digunakan dalam mengolah Nasi Tumpang, semua bahan-bahannya masih sangat tradisional. Inilah yang menjadi simbol warisan budaya dimana masyarakat Boyolali telah memanfaatkan hasil bumi menjadi olahan makanan yang sangat lezat dan dikenal masyarakat luas menjadi olahan makanan yang merakyat dan bisa dinikmati oleh semua kalangan. yang digunakan untuk membuat sambal tumpang.

Bahan-bahan tersebut sangat mudah untuk didapatkan di pasar-pasar tradisional dan harganya pun juga murah. Sebagai makanan utama, Nasi Tumpang menggunakan nasi putih yang berbahan dasar beras putih. Sayur-sayuran adalah makanan pelengkap hidangan Nasi Tumpang. Tidak lengkap rasanya jika tidak ada sayur yang menjadi ciri khas hidangan ini yaitu daun adas dan papaya muda yang telah diparut. Tidak heran jika sayuran adas ini menjadi ciri khas juga dalam melengkapi hidangan Nasi Tumpang karena sayur daun adas hanya tumbuh di daerah dataran tinggi seperti halnya Boyolali. Daun adas juga dipercaya oleh masyarakat Boyolali dapat memberikan manfaat bagi Ibu yang sedang menyusui yaitu memproduksi lebih banyak air susu ibu. Makanan juga disebut sebagai bagian dari budaya karena merupakan wujud otentik sejarah dan budaya suatu daerah (Berg dan Sevón, 2014).

Resep yang diturunkan dari nenek moyang hingga ke generasi sekarang ini menjadi simbol warisan budaya dalam pengolahan tempe busuk menjadi hidangan yang nikmat sehingga menjadi identitas kuliner masyarakat Boyolali dan harus dilestarikan. Tidak mengherankan jika setiap daerah memiliki makanan khas sebagai wujud identitas symbol budayanya. Bau, aroma rasa dan cara mengolah serta menyantap makanan juga akan berbeda, ini sesuai dengan kebiasaan yang terjadi secara turun temurun sebagai warisan budaya. Begitupun bahan untuk membuat sambal tumpang.

Cara pengolahan Nasi Tumpang membutuhkan teknik khusus

Pengolahan Nasi Tumpang membutuhkan teknik khusus untuk mendapatkan cita rasa yang nikmat. Serangkaian proses pengolahan nasi tumpang dan sambalnya ini dilakukan dengan cara tradisional dan turun temurun dengan tujuan untuk mempertahankan cita rasa yang khas. Untuk mendapatkan cita rasa

yang khas, proses pengolahan Nasi Tumpang membutuhkan waktu yang cukup lama yaitu sekitar 3 jam melalui proses manual. Maksud dari pengolahan dengan proses manual disini adalah dimasak dengan cara yang masih tradisional dengan menggunakan kayu bakar. Cita rasa yang khas pada sajian sambal tumpang Semua adalah rasa yang gurih, manis namun ada sedikit sentuhan rasa pedas. Bumbu-bumbu yang digunakan harus lengkap dan pengolahannya juga harus tepat sehingga menghasilkan rasa yang pas dilidah.

Nasi putih juga dimasak dengan kematangan yang pas, artinya tidak boleh terlalu banyak air saat memasak karena akan menyebabkan nasi menjadi lembek dan tidak enak. Cara pengolahan sambal tumpang juga sangat unik. Semua bumbu yang dibutuhkan untuk membuat sambal tumpang harus ditumbuk, tidak boleh diblender karena hal ini dapat mempengaruhi kualitas rasa. Bumbu yang ditumbuk akan menghasilkan cita rasa yang khas daripada bumbu yang diblender. Dalam hal pengolahan, proses pembuatan nasi lebih mudah daripada pembuatan sambal tumpang.

Pembuatan sambal tumpang harus melalui serangkaian proses. Sebelum memulai membuat sambal tumpang, harus menyiapkan tempe yang sudah sedikit membusuk. Adapun tempe yang digunakan untuk membuat sambal tumpang juga tidak bisa semua jenis tempe. Tempe yang digunakan dalam pembuatan sambal tumpang adalah tempe yang dibungkus daun jati atau daun pisang, bukan tempe yang dibungkus memakai kemasan plastik. Hal ini dikarenakan tempe yang menggunakan bungkus daun dapat memberikan rasa nikmat pada sambal tumpang.

Proses pembusukan pada tempe daun, cukup membiarkan tempe didalam bungkus daun tanpa dibuka selama 4 hari sampai tempe mengalami perubahan warna coklat kehitaman. Jika tempe telah berubah warna coklat kehitaman, maka tempe sudah akan membusuk dan siap digunakan sebagai bahan untuk membuat sambal tumpang. Selanjutnya tempe yang sudah sedikit membusuk tadi direbus ke dalam air mendidih sekitar 10 menit supaya tempe tidak keras saat ditumbuk. Setelah semua bumbu (cabe, bawang merah, bawang putih, kencur, laos, daun jeruk, jeruk purut, garam, kemiri dan gula merah) ditumbuk sampai halus, maka tempe yang sudah direbus tadi dicampurkan kemudian ditumbuk lagi hingga menyatu dengan bumbu. Kemudian semua bumbu tadi ditambah potongan tahu dan dimasukkan ke dalam panci tradisional atau *kreweng* dan dicampurkan santan kelapa secukupnya.

Santan kelapa didapatkan dari perasan parutan kelapa murni, bukan santan instan. Ini menambah rasa gurih pada sambal tumpang. Selanjutnya, panci diletakkan diatas tungku dan dimasak menggunakan kayu bakar. Sambal tumpang dimasak hingga menghasilkan sambal tumpang dengan tekstur kental dengan aroma khas tempe *semangit*. Uniknya, cita rasa yang sempurna pada sambal tumpang akan terasa sangat nikmat ketika dimakan keeseokan harinya. Tekstur kentalnya pas dan bumbunya sudah meresap, dan tahu yang dimasak dengan sambal tumpang tadi juga sangat nikmat bermandikan sambal.

Penyajian Nasi Tumpang menjadi budaya makan yang khas pada masyarakat Boyolali

Nasi Tumpang lebih enak disajikan dalam kondisi *fresh* dan masih panas. Untuk mendapatkan cita rasa yang nikmat, Sambal Tumpang dimasak satu hari sebelum disajikan keesokan harinya untuk dinikmati. Cara penyajian seperti ini menjadi ciri khas dari hidangan Nasi Tumpang. Aroma tempe *semangit* yang keluar dari sambal tumpang sangat menggugah selera. Tahu yang berlumuran sambal telah memberikan rasa yang sangat nikmat karena bumbunya begitu meresap. Dalam tradisi menyantap Nasi Tumpang, masyarakat Boyolali memiliki cara yang unik. Pertama, biasanya nasi tumpang dinikmati di pagi hari yang dikenal dengan tradisi *Ngiras*. Kedua, nasi tumpang dinikmati dengan cara mencelupkan salah satu atau bahkan semua *condiment* seperti gandos, tempe mendoan, bakwan bayam, bakwan sayur dan peyek kedele ke dalam sambal tumpang, kemudian baru disiramkan diatas nasi putih yang masih panas yang sudah ditaburi sayuran (daun adas yang sudah direbus, parutan pepaya yang masih mentah dan sedikit kelapa parut) dan bubuk kacang. Ketiga, Nasi Tumpang dihidangkan dengan daun pisang sebagai piring dan sendoknya. Inilah yang menjadi kebiasaan unik masyarakat Boyolali. Semua symbol yang melekat

pada makanan khas Nasi Tumpang yang meliputi bahan yang digunakan, cara pengolahan, cara penyajian dan tradisi menyantap menjadi identitas lokal budaya masyarakat Boyolali yang patut dilestarikan.

Upaya melestarikan kuliner lokal nasi tumpang Boyolali sebagai Kuliner Khas Boyolali dibangun melalui peran aktif masyarakat. Pedagang nasi tumpang berperan penting dalam upaya pelestarian kuliner lokal nasi tumpang. Namun, pembeli sebagai penikmat cita rasa kuliner lokal nasi tumpang, juga berperan penting dalam mendukung eksistensi kuliner nasi tumpang hingga saat ini. Berdasarkan wawancara dengan informan di lapangan, ada beberapa upaya yang dilakukan masyarakat Boyolali dalam melestarikan Nasi Tumpang sebagai identitas kuliner lokal Boyolali, antara lain:

- 1) Masyarakat Boyolali memiliki dorongan untuk mempelajari pengolahan Nasi Tumpang. Pengetahuan dan pemahaman masyarakat tentang pengolahan nasi tumpang kemudian berkembang menjadi mata pencaharian (pedagang) Nasi Tumpang.
- 2) Mewariskan pengetahuan kepada generasi selanjutnya. Dalam kehidupan keluarga, para orang tua mewariskan pengetahuannya kepada anak-anaknya dengan memperkenalkan nasi tumpang, mengajarkan bagaimana cara mengolahnya, sehingga Nasi Tumpang tetap eksis karena dilanjutkan oleh generasi selanjutnya.
- 3) Menjadikan nasi tumpang sebagai pilihan menu jamuan makan pada acara-acara yang digelar oleh masyarakat Boyolali, misalnya acara-acara keluarga, acara-acara adat, maupun acara perkumpulan warga.
- 4) Memanfaatkan peran media komunikasi dalam mendukung upaya pelestarian nasi tumpang.

SIMPULAN

Hasil penelitian menjelaskan bahwa makanan khas suatu daerah menjadi salah satu hal yang melekat dibenak masyarakat. Nasi tumpang merupakan makanan khas masyarakat Boyolali dan menjadi identitas kuliner lokal masyarakat Boyolali. Nasi tumpang dengan segala keunikannya mulai dari bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan, cara pengolahan dan cara penyajian perlu untuk dilestarikan sebagai sebuah simbol warisan budaya kuliner lokal Boyolali.

Adapun beberapa upaya yang dilakukan masyarakat Boyolali dalam melestarikan Nasi Tumpang sebagai identitas kuliner lokal Boyolali, antara lain:

- 1) Masyarakat Boyolali memiliki dorongan untuk mempelajari pengolahan Nasi Tumpang. Pengetahuan dan pemahaman masyarakat tentang pengolahan nasi tumpang kemudian berkembang menjadi mata pencaharian (pedagang) Nasi Tumpang.
- 2) Mewariskan pengetahuan kepada generasi selanjutnya. Dalam kehidupan keluarga, para orang tua mewariskan pengetahuannya kepada anak-anaknya dengan memperkenalkan nasi tumpang, mengajarkan bagaimana cara mengolahnya, sehingga Nasi Tumpang tetap eksis karena dilanjutkan oleh generasi selanjutnya.
- 3) Menjadikan nasi tumpang sebagai pilihan menu jamuan makan pada acara-acara yang digelar oleh masyarakat Boyolali, misalnya acara-acara keluarga, acara-acara adat, maupun acara perkumpulan warga.
- 4) Memanfaatkan peran media komunikasi dalam mendukung upaya pelestarian nasi tumpang.

DAFTAR PUSTAKA

Wuriyanto, Arif Budi. 2008. Aspek Budaya Pada Tradisi Kuliner Tradisional Di Kota Malang Sebagai Identitas Sosial Budaya (Sebuah Tinjauan Folklore), "Laporan Penelitian", Malang: Lembaga Penelitian Universitas Muhammadiyah Malang.

<http://www.justtryandtaste.com/2017/09/resep-sambal-lethok-JTT.html>, diakses 06 April 2020.

Misnawati, Desy. 2019. Jurnal Vokasi Indonesia: Kajian Simbolisme Kuliner Mpek-Mpek Dalam Interaksi

- Sosial Masyarakat Palembang. Vol 7, Nomor 1. Universitas Indonesia.
- Berg, P.O. & Sevón, G. (2014). *FoodBranding-Places – A Sensory Perspective. Place Branding and Public Diplomacy*
- Bessiere, J. (1998). *Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas*. Sociologia Ruralis.
- Harmayani, E. (2017). Makanan Tradisional Indonesia Seri 2: Makanan.
- Littlejohn and Foss. 2011. *Theories of Human Communication. Tenth Edition*. USA: Waveland Press, Inc.
- Woodward, Kathryn. 1997. *Identity and Difference*. London: Sage Publication, Ltd.
- Nasrullah, Rusli. 2018. Komunikasi Antar Budaya Di Era Cyber. Jakarta: Prenadamedia.
- Artur Asa Berger. 2004. Tanda-tanda Dalam Kebudayaan Kontemporer. Yogyakarta: Tiara Wacana.
- Siregar, Nina Siti Salmaniah. 2011. Jurnal Ilmu Sosial: Kajian Tentang Interaksionisme Simbolik. Vol 4, Nomor 2. Universitas Medan Area.
- Syaifudin, F. (2016). Media Komunikasi Mahasiswa Dalam meningkatkan Prestasi Studi: Studi Kasus Pada Mahasiswa Fakultas Dakwah Dan Komunikasi Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya. UIN Sunan Ampel Surabaya.
- Utami, Sri. 2018. *Journal of Strategic Communication: Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya*. Vol. 8, No. 2. Universitas Pancasila.
- Maziyah, Siti dan Indrahti, Sri. 2019. Kintelan: Tradisi Kuliner Masyarakat Desa Tegalsambi dan Upaya Pelestariannya. Universitas Diponegoro.
- Sutopo, H.B. 2006. Metode Penelitian Kualitatif: Dasar Teori dan Terapannya dalam Penelitian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.