



Bubur Suran, Kuliner Tradisional Surakarta: Antara Tradisi dan Gaya Hidup

Irma Ayu Kartika Dewi^{a,1}, Nurwulan Purnasari^{b,2}

^a IAIN Surakarta, Irmaayukartika88@gmail.com

^b IAIN Surakarta, nurwulan.purnasari@iain-surakarta.ac.id

ABSTRAK

Kata kunci:

Bubur Suran
Surakarta
Kuliner
Tradisi
Nutrisi

Bubur suran merupakan salah satu festival kuliner yang rutin dilakukan di lingkungan Keraton Mangkunegaran Surakarta yang belum banyak dikaji. Penelitian ini bertujuan untuk mengupas sejarah dan filosofi dari bubur suran serta studi mengenai aspek nutrisi kaitannya dengan gaya hidup masyarakat Jawa di lingkungan Mangkunegaran Surakarta. Metode yang dilakukan adalah literature review serta wawancara langsung dengan abdi dalem di Mangkunegaran Surakarta. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Bubur Suran merupakan salah satu warisan kuliner tradisional yang mempunyai nilai sejarah panjang dan mampu menjadi penciri gaya hidup masyarakat Mangkunegaran Surakarta dilihat dari aspek kandungan nutrisinya. Ditengah gempuran modernisasi yang masuk dan berkembang di Indonesia, Mangkunegaran mampu tetap mempertahankan tradisinya melalui kuliner bubur suran dan menjadikannya gaya hidup yang terus dijaga hingga sekarang. Tradisi kuliner bubur suran menunjukkan bahwa masyarakat, khususnya Mangkunegaran berusaha menunjukkan identitas diri dan pola hidup mereka di lingkungan sosialnya melalui tradisi kuliner bubur suran tersebut. Bubur suran juga mencerminkan kekayaan olahan kuliner rempah-rempah yang nyatanya mempunyai fungsi fisiologis dan kandungan nutrisi tinggi. Diharapkan dengan dipertahankannya tradisi bubur suran ini dapat menunjukkan bahawa dalam melakukan gaya hidup tidak harus meninggalkan tradisi yang selama ini telah berjalan dari generasi ke generasi, melainkan dapat berjalan beriringan.

ABSTRACT

Keyword:

Bubur Suran
Surakarta
Culinary
Tradition
Nutrition

Bubur Suran is one of the culinary festivals that routinely carried out in the Mangkunegaran Palace of Surakarta has not been studied yet. This study aims to explore the history and philosophy of Bubur Suran and study of nutritional aspects related to the lifestyle of the Javanese community in the Surakarta. The method used is a literature review and direct interviews with courtiers in Mangkunegaran. The results showed that Bubur Suran is one of the traditional culinary heritages that has a great historical value and can be a lifestyle identifier for the Surakarta settlement community in terms of nutritional aspects. During the modernization that has entered and developed in Indonesia, Mangkunegaran could maintain its tradition through Bubur Suran and make it a lifestyle until now. The Mangkunegaran using the culinary tradition of Bubur Suran to shows their identity and lifestyle to their social environment. Its showed that tradition could carry out a lifestyle without leaving the traditions which have been running from generation to generation.

Copyright © 2018 Tadris IPS Institut Agama Islam Negeri Kudus. All Right Reserved

Pendahuluan

Indonesia merupakan suatu wilayah yang mempunyai berbagai keanekaragaman suku dan kebudayaan. Kebudayaan nasional atau kebudayaan bangsa meliputi kebudayaan masyarakat, keseluruhan kebudayaan etnik yang hidup dan keseluruhan kebudayaan baru yang muncul di Indonesia. Setiap daerah di

Indonesia mempunyai ciri khas kebudayaan yang berbeda. Koentjaraningrat (2010) mengatakan bahwa kebudayaan pada dasarnya adalah semua sistem gagasan, perbuatan dan hasil karya manusia dalam kehidupan masyarakat yang dimiliki manusia melalui belajar. Surakarta dan Yogyakarta merupakan bekas Kerajaan Mataram abad ke-16 dan

menjadi pusat dari kebudayaan Jawa (Sutiyono, 2011).

Bulan Suro merupakan salah satu peringatan besar yang diperingati oleh orang Jawa. Penyambutannya harus secara khidmat. Secara historis, bulan Suro dipandang sebagian besar orang Jawa bersifat *wingit* dan sakral, sehingga tidak bisa dipisahkan dari sistem nilai dan keyakinan orang Jawa. Bulan Suro memiliki makna yang hanya diketahui oleh masyarakat Jawa saja, karena merekalah yang membangun makna, arti dan simbol. Setiap pelaksanaan tradisi tentunya mempunyai maksud dan tujuan. Djamari (1993) mengatakan bahwa suatu tradisi dilaksanakan karena tradisi tersebut dianggap penting, berharga dan mempunyai nilai. Tradisi bulan Suro memiliki makna untuk mendapatkan rahmat dan keselamatan, bersyukur kepada Tuhan, terhindar dari segala jenis penyakit, dan meminta ampun atas kesalahan yang dilakukan.

Sebagai salah satu pusat kebudayaan di Surakarta, di Pura Mangkunegaran setiap tahunnya memperingati dua hari besar yang berhubungan dengan agama (Islam) secara besar-besaran, yakni *gerebeg maulud* yang diperingati sebagai kelahiran Nabi Muhammad pada bulan Mulud (Rabi'ul Awal), dan memperingati bulan *Suro*. Kegiatan yang dilakukan untuk memperingati bulan Suro diantaranya *mubeng benteng*, upacara siraman benda-benda pusaka atau *jamasan pusaka*, dan menyantap *bubur suran* (Mangkunegaran, 2020).

Penelitian terdahulu lebih banyak membahas ritual tradisi di bulan Suro secara umum (Nurshodiq (2012); Anis (2014); Aswoyo (2014)), belum adanya penelitian mengenai pangan tradisional yang khusus disajikan di bulan Suro. Selain itu di Surakarta terutama Pura Mangkunegaran belum banyak diungkap pangan tradisional yang menjadi ciri khas menjadi salah satu faktor pendorong dilaksanakannya penelitian ini. Minimnya sumber informasi tertulis mengenai kuliner tradisional menjadi salah satu kendala kurang

berkembangnya penelitian di bidang ini. Jika dicermati, Bubur Suran merupakan salah satu kuliner khas yang hanya ada di Mangkunegaran, sehingga keberadaannya harus tetap dilestarikan karena berkaitan erat dengan kearifan lokal Surakarta. Penelitian ini menitik beratkan pada sejarah kuliner tradisional dari sudut pandang gaya hidup. Secara tidak langsung, pola konsumsi suatu masyarakat akan mencerminkan gaya hidup masyarakat tersebut.

Kurangnya penelitian sejarah mengenai pangan lokal dan pentingnya upaya pelestarian kebudayaan lokal, maka penelitian ini dilakukan dengan tujuan mengkaji lebih lanjut mengenai Bubur Suran sebagai salah satu kekayaan kuliner tradisional Surakarta, khususnya di Pura Mangkunegaran. Penelitian ini membahas Bubur Suran dari sudut pandang sejarah, serta melihatnya hubungannya dengan gaya hidup dilihat dari sudut pandang nutrisi. Hasil penelitian ini nantinya kan menjadi dasar bagi penelitian-penelitian sejarah kuliner lokal di Surakarta selanjutnya.

Metode

Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metode penelitian kualitatif, dimana penelitian ini memanfaatkan berbagai metode alamiah dengan tidak menggunakan analisis statistik dan cara kuantifikasi lainnya. Penelitian ini juga menggunakan pendekatan studi lapangan disertai literature review serta wawancara langsung dengan abdi dalem di Mangkunegaran Surakarta. Dalam penelitian ini, sumber yang digunakan adalah sumber primer maupun sekunder. Sumber primer berupa buku dan narasumber. Adapun narasumber adalah abdi dalem yang bertugas mempersiapkan upacara Bubur Suran, beliau adalah Ibu Tepok seorang abdi dalem Mangkunegaran sebagai juru masak Pura Mangkunegaran dan Ibu Darweni, pengelola Rekso Pustoko Pura Mangkunegaran. Buku-buku literatur lain yang relevan dengan penelitian ini digunakan sebagai sumber

sekunder di antaranya diperoleh di Rekso Pustoko Pura Mangkunegaran sendiri.

Hasil dan pembahasan

Kebudayaan dan Tradisi Jawa

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan mengkaji lebih lanjut mengenai Bubur Suran sebagai salah satu kekayaan kebudayaan kuliner tradisional Surakarta. Kebudayaan merupakan hasil budi dan daya manusia, kebudayaan tumbuh dan berkembang secara sadar dan sengaja, serta secara akumulatif. Arti kebudayaan bagi suatu bangsa itu sangat besar, karena dengan kebudayaan bangsa itu akan nampak sebagai bangsa yang cukup sempurna tingkat hidupnya. Kebudayaan di bentuk dari suatu kumpulan beberapa manusia secara individu yang memiliki ciri khas dan latar belakang sendiri sesuai dengan lingkungan dimana individu tersebut bertempat tinggal.

Tradisi tidak lepas dari konteks kebudayaan sebagaimana primis dari Koentjaraningrat yang memandang kebudayaan itu merupakan keseluruhan dari perbuatan yang bisa didapat hanya dengan cara belajar, dan semuanya itu tersusun dalam kehidupan masyarakat (Koentjaraningrat, 2010). Dapat disimpulkan tidak ada masyarakat yang tidak mempunyai kebudayaan dan tidak ada kebudayaan tanpa masyarakat. Tradisi merupakan suatu kebiasaan yang diturunkan dari suatu generasi ke generasi berikutnya secara turun temurun, yang mencakup berbagai nilai budaya meliputi sistem kepercayaan, adat istiadat dan sebagainya (Sugono et al., 2008). Kata tradisi berasal dari bahasa Latin *traditio* yang berarti diteruskan. Tradisi menjadi bagian dari kehidupan suatu suatu kelompok masyarakat dan telah dilakukan sejak lama (Koentjaraningrat, 2010)

Adanya informasi yang diteruskan dari generasi ke generasi baik secara tertulis maupun lisan merupakan hal yang paling mendasar dari tradisi, sehingga jika tidak diteruskan ke generasi berikutnya maka tradisi tersebut akan punah. Tradisi juga dapat

mempengaruhi aksi dan reaksi dalam kehidupan masyarakat sehari-hari oleh para anggota masyarakatnya, karena tradisi tersebut tercipta dari kebiasaan bersama dalam masyarakat tersebut.

Sujamto (1992) mengatakan bahwa karakteristik budaya Jawa diantaranya adalah toleran, akomodatif, religious, non-doktriner, serta optimistik. Karakteristik demikian yang akhirnya menimbulkan sifat, corak, dan kecenderungan yang khas bagi masyarakat Jawa seperti berikut ini : 1) mempercayai Tuhan Yang Maha Esa sebagai *Sangkan Paraning Dumadi*, dengan segala sifat dan kebesaran-Nya; 2) mempunyai corak idealistik, mempercayai hal-hal yang bersifat *adikodrati* (supernatural) dan mempercayai sesuatu yang bersifat *immaterial* (bukan kebendaan) serta cenderung ke arah mistik; 3) mengutamakan hakikat daripada segi-segi formal dan ritual; 4) dalam hubungan antar manusia mengutamakan cinta dan kasih; 5) bersikap pasrah dan percaya terhadap takdir; 6) bersifat konvergen dan universal; 7) momot dan non-sektarian; 8) biasanya cenderung pada simbolisme; 9) cenderung pada guyub rukun, damai, dan gotong royong; 10) kurang mengutamakan materi dan kurang kompetitif.

Dalam melakukan berbagai aktivitas sehari-hari, masyarakat Jawa juga dipengaruhi oleh pandangan-pandangan, konsep-konsep, keyakinan, nilai-nilai budaya, dan norma-norma yang berada dalam pikirannya. Berdasarkan kenyataan tersebut, maka orang Jawa tidak suka memperdebatkan pendiriannya. Sikap inilah yang menjadikan lahan subur tumbuhnya toleransi baik di bidang kehidupan beragama maupun di bidang kehidupan yang lain (Koentjaraningrat, 2010). Bagi orang Jawa yang memiliki agama, keyakinan serta status sosial yang berbeda, tradisi dan budaya bisa digunakan sebagai pengikat diantara mereka. Pada momen-momen tertentu, kebersamaan diantara mereka akan terlihat, misalnya pada saat mengadakan upacara-upacara (perayaan) baik yang bersifat ritual maupun seremonial yang sarat dengan

nuansa keagamaan. Momen Suran (peringatan penyambutan terhadap tahun baru Jawa yang juga merupakan tahun baru Islam) dan Mulud (hari peringatan lahirnya Nabi Muhammad Saw) yang diadakan di Surakarta banyak diisi dengan aktivitas keagamaan untuk mendapatkan berkah dari Tuhan (Aryanti & Zafi, 2020).

Berikutnya perlu dikaji bagaimana tradisi dan budaya Jawa tersebut akhirnya berkaitan dengan gaya hidup masyarakat Surakarta, khususnya bagi masyarakat Mangkunegaran Surakarta terutama dalam memperingati bulan Suro dengan menyantap bubur suran.

Bubur Suran : Antara Tradisi dan Gaya Hidup

Dalam menjalani kehidupannya sehari-hari, manusia dianggap sebagai makhluk yang mempunyai peran ganda, yaitu sebagai makhluk individu dan makhluk sosial (Tumanggor dkk., 2017). Manusia dalam berinteraksi mempunyai hubungan secara vertikal kepada Tuhannya dan hubungan secara horizontal terhadap sesama manusia di lingkungan sosialnya. Peran ganda yang dimiliki manusia tersebut menyebabkan manusia selalu mengalami perubahan, yaitu perubahan tingkah laku dan pola pikir. Perubahan yang terjadi pada manusia inilah yang kemudian disebut dengan gaya hidup.

Manusia dalam menjalani kehidupannya melalui beberapa proses kehidupan, yang biasanya disebut proses sosial. Proses sosial merupakan cara yang dilakukan manusia dalam berhubungan dengan individu maupun kelompoknya yang saling mempengaruhi antara hubungan politik dan ekonomi, sosial dan politik, ekonomi dan hukum, dan seterusnya. Hubungan yang terjadi mempengaruhi satu sama lain dan menghasilkan kepribadian individu. Kepribadian setiap manusia itu berbeda-beda, begitu juga dalam menjalani hidupnya. Cara manusia dalam menjalani hidupnya sesuai

kepribadiannya bisa juga disebut sebagai gaya hidup.

Menurut Solomon (2016), gaya hidup merupakan selera atau nilai yang mencerminkan pola konsumsi masyarakat. Dengan kata lain gaya hidup seseorang dapat dilihat dari pola konsumsi seseorang, baik dalam memilih selera hiburan, pakaian maupun makanan yang di konsumsi. Seseorang seringkali dipengaruhi oleh faktor eksternal dalam menentukan keputusan, misalnya oleh faktor kelas sosial dan lingkungan dimana dia tinggal, sehingga bisa dikatakan bahwa gaya hidup yang dijalani seseorang berdasarkan selera seseorang dalam memilih suatu hal.

Hawkins dkk. (2007) menjelaskan bahwa gaya hidup sangat dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya yaitu nilai, kelas sosial, budaya, subkultural, kepribadian, emosi, individu dan keluarga. Lebih lanjut Chaney (2004) juga menjelaskan bahwa gaya hidup merupakan ciri dari dunia modern, dimana manusia dalam bertindak dan berperilaku sangat dipengaruhi oleh era modern, sehingga menciptakan gaya hidup seseorang. Fatmawati (2020) menambahkan bahwa perubahan gaya hidup seseorang dipengaruhi oleh hasrat seseorang untuk memenuhi kebutuhan hidupnya yang membentuk perilaku dalam bersosialisasi di masyarakat.

Keseluruhan perilaku manusia pada saat bersosialisasi dengan lingkungan sekitarnya dapat dikatakan sebagai gaya hidup. Seseorang yang berasal dari kelas sosial, subkultur dan pekerjaan yang sama, bisa jadi mempunyai gaya hidup yang berbeda-beda (Kotler dkk., 2003). Salah satu faktor yang bisa mempengaruhi gaya hidup seseorang adalah lingkungan sekitar, dimana dapat menciptakan suatu identitas individu yang berbeda dengan individu lainnya. Gaya hidup bisa menciptakan keunikan karakter seseorang dalam menjalani kehidupannya. Kehidupan manusia tidak dipungkiri semakin dipengaruhi oleh lingkungan dimana dia hidup yang

kemudian akan mempengaruhi pola pikir dan karakternya. Semakin tidak terbandungnya pengaruh-pengaruh modernisasi yang masuk pada budaya kita, membuat manusia semakin cenderung mengikuti pola pikir dan kebiasaan atau budaya asing yang masuk demi tujuan kesenangan atau kepuasan pribadi. Cara seseorang berperilaku dipengaruhi oleh modernisasi. Pola pikir seseorang diatur sedemikian rupa agar bisa sesuai dengan gaya hidup yang sedang trend pada waktu itu.

Perubahan yang terjadi di dalam masyarakat bisa saja dipengaruhi oleh pandangan evolusionisme, yaitu suatu teori yang menyatakan bahwa suatu kebudayaan akan berkembang dari tahapan yang sederhana ke tahapan yang lebih kompleks. Berkembangnya kebudayaan menuntut masyarakat dapat bersifat adaptatif di tengah pukulan modernisasi yang pada akhirnya dapat menidurkan Indonesia, menidurkan politik, menidurkan kebudayaan, menidurkan ekonomi, dan menidurkan sejarah.

Sejatinya, hal yang dapat mengembangkan kebudayaan Indonesia, mempertinggi derajat kemanusiaan bangsa, serta memperkaya kebudayaan bangsa yaitu ditanggapinya bahan-bahan baru dari kebudayaan asing yang masuk ke Indonesia. Kebudayaan modern adalah representasi dari kebangkitan budaya dengan semangat kemandirian, keberanian, dan keterbukaan dalam menghadapi era gladiator: siapa yang kuat, dia yang bakal menang; siapa yang berkuasa, dia yang bakal jaya; siapa yang kaya, dia yang bisa mengatur segalanya.

Masuknya pengaruh-pengaruh modernitas dari asing serta tumbuhnya kebudayaan-kebudayaan baru sebagai akibat berkembangnya teknologi dan modernitas, melahirkan nilai-nilai dan budaya yang berbeda. Banyaknya budaya yang tumbuh dan masuk ke Indonesia mendorong masyarakat untuk menjalin suatu adaptasi inovatif dengan tujuan menguatkan kebudayaan bangsanya.

Kehidupan manusia sehari-hari pasti membutuhkan makan dan minum untuk

bertahan hidup. Ketika berkaitan dengan gaya hidup, dimana keinginan seseorang terhadap pilihan makanan maupun minuman dapat dipengaruhi oleh gaya hidup, maka pilihan makanan dan minuman pun menjadi berbeda-beda antara orang satu dengan yang lainnya. Hal inilah yang membuktikan bahwa Mangkunegaran dalam mempertahankan tradisi bubur suran merupakan pilihan yang dijalani sebagai gaya hidup mereka.

Bubur suran bisa dikatakan sebagai tradisi yang dipertahankan oleh masyarakat hingga saat ini, terutama oleh masyarakat Mangkunegaran. Tradisi bubur suran yang dilakukan setiap tahun pada tanggal 10 Muharam atau Suro merupakan tradisi yang dijalankan setiap tahunnya sebagai wujud rasa syukur kepada Allah atas keberkahan, anugerah serta keselamatan yang selama ini telah diberikan. Tradisi bubur suran ini bisa dikatakan juga sebagai gaya hidup terutama di lingkungan Mangkunegaran. Dikatakan gaya hidup karena masyarakat Mangkunegaran menganggap bahwa tradisi bubur suran merupakan suatu kebutuhan yang harus dipenuhi sebagai cara untuk mengaktualisasikan diri mereka di lingkungan sosialnya serta untuk menunjukkan identitas dirinya. Kandungan nutrisi di dalam bahan-bahan bubur suran juga merupakan pilihan dari pola pikir mereka yang memilih untuk memenuhi kebutuhan hidup sehat sebagai gaya hidup mereka. Di tengah-tengah gempuran budaya asing yang masuk dan mempengaruhi budaya kita, Mangkunegaran mampu mempertahankan tradisi yang mereka jalankan dan dijadikan sebagai gaya hidup hingga sekarang.

Tradisi dan budaya nasional di Indonesia hingga saat ini masih didominasi oleh tradisi dan budaya Jawa. Dalam kultur Jawa, kebudayaan menggunakan lambing-lambang atau simbol-simbol sebagai media atau sarana untuk menitipkan nasehat-nasehat atau pesan-pesan bagi bangsanya. Masyarakat Jawa biasanya diidentikan dengan tradisi-tradisi yang mengakulturasikan budaya Jawa

dan Islam. Bagi masyarakat Jawa semua kegiatan ritual yang dijalankan mempunyai makna yang diciptakan dan diartikan oleh orang Jawa itu sendiri. Dalam pelaksanaannya orang Jawa mempunyai ungkapan simbolis seperti “*saiyeg saeko praya*” yang artinya bergerak bersama-sama untuk mencapai tujuan bersama.

Kepercayaan masyarakat Jawa salah satunya adalah sistem penanggalan Jawa. Sistem penanggalan Jawa atau kalender Jawa berasal dari terjadinya asimilasi kebudayaan Jawa dengan kebudayaan Islam yang pada akhirnya menghasilkan sistem penanggalan baru bagi masyarakat Jawa yang ditetapkan oleh Sultan Agung. *Muharram* merupakan bulan pertama yang tercantum pada sistem penanggalan *Hijriyah* yang dinamakan bulan *Suro* oleh Sultan Agung (Sholikhin, 2010).

Suro merupakan awal tahun baru dalam penanggalan Jawa. Masyarakat Jawa yang mayoritas menganut agama Islam menggunakan sistem kalender *Hijriah*, selain itu juga mengenal sistem kalender Jawa yang sudah diperkenalkan sejak masa Sultan Agung (1613-1645 M). Masyarakat Jawa memperingatinya sebagai awal dimulainya kehidupan baru. Bulan *Suro* sering juga disebut bulan *Maharam*, tahun Islam yang telah ditranskulturisasi dengan tradisi Jawa Kuno. Bulan *Suro* dipandang sebagai bulan yang sakral atau suci, dikeramatkan dan diistimewakan, serta menjadi bagian penting dari sebuah kehidupan manusia, sehingga dianggap sebagai bulan yang tepat untuk melakukan evaluasi diri dan bersyukur kepada Allah SWT. Pada bulan *Suro* biasanya masyarakat menjalankan laku prihatin seperti puasa, *mutih*, *ngebleng*, *ngrowot*, *lek-lekan*, *kungkum*, *tirakat*, dan lainnya. Pada umumnya masyarakat Jawa mengadakan aktivitas tertentu dan upacara ritual. Kebiasaan atau tradisi yang dilakukan pada bulan *Suro* dilakukan secara turun-temurun. Tradisi dilakukannya karena kebanyakan masyarakat Jawa mengharapkan *ngalapberkah* (untuk mengharapkan berkah atau barokah) dari yang

Maha Kuasa, serta dilaksanakan untuk menghindari kesialan, bencana, dan musibah. Pada bulan ini, masyarakat membersihkan diri lahir batin, introspeksi diri menurut keyakinan dan cara yang berbeda-beda.

Bagi kelompok tradisional, tradisi tetap dijaga sebagai benteng pertahanan. Kaum tradisional cenderung mempertahankan tradisi secara turun-temurun dengan alasan bahwa tradisi leluhur tersebut dilestarikan dengan tujuan untuk melindungi diri dari bermacam-macam sentuhan budaya modern yang pada umumnya ingkar terhadap apa yang selama ini dipertahankan.

Tradisi dalam masyarakat Jawa merupakan suatu keunikan dimana tradisi yang diwariskan merupakan tradisi religius, yaitu perwujudan dan kepercayaan yang kuat terhadap adat istiadat serta tanggapan masyarakat terhadap kekuatan gaib dan kekuatan alam untuk mengetahui makna serta arti yang terkandung dalam tradisi tersebut. Tradisi mempunyai makna religi bagi yang memercayainya, yaitu mereka akan memperoleh ketenangan batin dan rasa aman apabila telah melaksanakannya.

Tradisi yang dilaksanakan oleh masyarakat Jawa dalam rangka menyambut bulan *Suro* yaitu dengan cara bersih Desa yang diawali dengan doa bersama, *lek-lekan* atau tidak tidur semalam suntuk, *ngumbah keris* atau mencuci keris, berziarah, pergelaran wayang kulit, makan bersama atau *kenduri* dan menyantap *bubur suran*.

Tradisi bubur suran sampai sekarang masih dilaksanakan di lingkungan keraton baik Yogyakarta maupun Surakarta, khususnya di Pura Mangkunegaran. Bubur suran pada zaman dahulu dibuat dan dibagi-bagikan kepada tetangga-tetangga sekitar, sama seperti pada saat membagikan kue apem pada bulan *Ruwah* (Eren, 1989). Bubur Suran biasanya terdiri dari bermacam-macam butir biji-bijian, seperti jagung, kacang-kacangan, beras, dll, dimasak dengan santan kelapa kemudian diberi lauk dan sayur seperti nasi kuning. Membagi-bagikan bubur suran ke lingkungan

sekitar sekarang sudah jarang dilakukan, karena menurut para priyayi tradisi ini tidak wajib dilakukan, semua kembali kepada kepercayaan masing-masing.

Setiap daerah mempunyai arti dan makna masing-masing tentang bubur suran. Bisa dikatakan awalnya dilakukan untuk memperingati selamatnya Nabi Nuh a.s serta para pengikutnya dari banjir besar. Setelah selamat mereka mencari sisa-sisa yang bisa dimakan diantaranya ketela yang tinggal akar-akar saja dan beras yang sudah hancur. Supaya beras tadi bisa cukup untuk semuanya, dibuatlah bubur dengan tambahan beberapa lauk seadanya (Dhimas, 1989). Makna lain, bubur suran berawal dari sajian yang diberikan kepada Hasan dan Husein putra dari Fatimah, puteri Nabi Muhammad. Pada waktu itu terjadi peperangan selama berhari-hari dengan keadaan dikepung oleh musuh dan tidak mempunyai makanan dan minuman apapun yang pada akhirnya Hasan dan Husein meninggal. Oemi Salamah yang merupakan nenek dari Hasan dan Husein pada saat itu mengalami masa sulit, tidak mempunyai persediaan makanan apapun. Kenginannya untuk memberikan makanan persembahan kepada mereka yang sudah meninggal, akhirnya membuat makanan dari apa saja yang dapat beliau kumpulkan. Adanya beberapa rempah-rempah yang dibungkus dalam saku kecil, akhirnya dibuatlah sisa nasi menjadi bubur dicampur dengan kacang tolo, kedelai hitam, dan jagung. Bumbu-bumbu yang ditemukan diantaranya merica, kembang pala, cengkih, dll ditumbuk dan diaduk-aduk, kemudian ditaburkan di atas bubur. Makanan yang disajikan bukan merupakan makanan yang lezat, tetapi kebiasaan untuk menghormati yang sudah meninggal dengan memberikan makanan pujian sudah dilaksanakan (Tirtokusumo, 1996). Begitulah salah satu awal mula tradisi bubur suran, meskipun di beberapa daerah memiliki cara peringatan yang berbeda-beda tetapi sama-sama dengan menggunakan bubur suran sebagai alat atau *icon* peringatannya. Dalam

penyajianya pun juga berbeda-beda, berdasarkan kepercayaan masyarakat di setiap daerahnya, meskipun bentuk penyajian berbeda-beda, tetapi memiliki makna yang sama yaitu mengingatkan adanya *bebakalan* manusia dengan perantaraan ayah dan ibu juga disertai kelengkapan adanya seisi alam semesta, mengingatkan kepada manusia bahwasanya ia *kapurbo* dan *kawaseso* oleh Allah SWT serta sebagai wujud syukur atas rahmat, anugerah, keselamatan, rejeki dan kesejahteraan hidup yang telah diberikan.

Di Pura Mangkunegaran pelaksanaan ritual bubur suran dilakukan setiap tahun pada tanggal 10 Muharam atau Suro. Dilakukan untuk menjalankan tradisi setiap tahunnya sebagai perwujudan rasa syukur kepada Allah atas keberkahan, anugerah serta keselamatan yang selama ini telah diberikan. Pelaksanaan dalam menikmati bubur suran di Pura Mangkunegaran diawali dengan berdoa bersama berdasarkan kepercayaan masing-masing, dilanjutkan membagi-bagikan bubur suran kepada seluruh warga Pura Mangkunegaran, kemudian menyantapnya bersama-sama.

Di Pura Mangkunegaran pelaksanaan ritual bubur suran dilakukan setiap tahun pada tanggal 10 Muharam atau Suro. Tradisi ini dilakukan secara resmi sejak kepemimpinan Mangkunegara VI (Tepok, Selasa 5 November 2019). Mangkunegara VI yang mempunyai nama RM Suyitno saat kecil atau KPA Dayaningrat adalah adik dari Mangkunegara V. Digantikan oleh adiknya karena anaknya belum cukup matang untuk menggantikan sebagai Raja dan perintah digantikan oleh adiknya adalah pesan dari ayahnya yang merupakan Mangkungara IV.

Pada masa kepemimpinan Mangkunegara VI mengalami berbagai perkembangan pesat di berbagai aspek, antara lain aspek kesenian, politik, agama, sosial, budaya dan ekonomi. Perkonomian pada masa itu sangat berkembang pesat, sehingga mampu melunasi hutang-hutangnya pada pihak Belanda serta menghidupkan berbagai sektor

ekonomi salah satunya melalui industri gula dan perdagangan. Di bidang sosial juga melakukan perubahan pesat, diantaranya mengubah kebiasaan para abdi dalem saat memberikan salam yaitu tidak perlu berkali-kali tetapi cukup tiga kali, menerapkan duduk di kursi untuk semua pegawai, tidak lagi duduk di lantai. Di bidang kesenian memperbolehkan wayang kulit dipertunjukkan keluar kraton, sehingga semua rakyat bisa menikmatinya dan akhirnya semakin berkembang pesat. Selanjutnya dalam bidang agama beliau sangat toleran terhadap agama lain, dengan diperbolehkannya rakyat memeluk agama kristen untuk pertama kalinya. Di lihat dari segi budaya dan tradisi antara lain diresmikannya tradisi bubur suran sebagai salah satu tradisi yang wajib dilakukan setiap tahun sekali pada tanggal 10 Suro. Mangkunegara VI termasuk raja yang sangat menghormati tradisi-tradisi yang berhubungan dengan agama Islam. Sebagai salah satu Kerajaan Mataram Islam, Mangkunegara VI berusaha tetap melestarikan tradisi yang berhubungan dengan Islam. Bubur suran termasuk salah satu tradisi yang dilestarikan, karena tradisi tersebut berhubungan dengan kisah-kisah para nabi yang mempunyai makna-makna tertentu, termasuk kisah Hasan dan Husein yang merupakan anak Fatimah puteri Nabi Muhammad.

Tradisi bubur suran dilakukan sebagai wujud rasa syukur kepada Allah atas keberkahan, anugerah serta keselamatan yang selama ini telah diberikan. Pelaksanaan dalam menikmati bubur suran di Pura Mangkunegaran diawali dengan pembacaan doa oleh para abdi dalem yang bertugas khusus dalam pembacaan doa, dilanjutkan membagi-bagikan bubur suran kepada seluruh warga Pura Mangkunegaran, kemudian menyantabnya bersama-sama (Tepok, 5 November 2019). Hidangan bubur suran yang disajikan telah diubah rasanya menjadi lezat dengan ditambahkan berbagai sayur dan lauk, diantaranya ayam goreng, telur, sambal goreng, perkedel, sayur oseng buncis taoge,

kering tempe, dan lainnya. Berbagai sayur dan lauk yang ditambahkan sesuai selera, tetapi juga tidak terlepas dari makna yang ingin dihadirkan di dalam hidangan. Maknanya pun bermacam-macam diantaranya taoge yang dalam bahasa Jawa disebut *thokolan* berkaitan dengan kata *thukul* yang berarti tumbuh, mengandung makna simbolik agar hidupnya terus tumbuh dengan sehat dan selamat. Telur rebus terdiri dari bagian luar yaitu kulit telur, putih telur dan bagian dalam kuning telur, mengandung makna simbolik bahwa kehidupan terbagi menjadi tiga bagian yaitu bagian awal, bagian tengah dan bagian akhir. Awal kehidupan dimulai sejak bayi berada dalam kandungan, bagian tengah merupakan hidup yang sedang dijalani sepanjang hayatnya, dan bagian akhir adalah kehidupan sesudah mati yang berakhir dan kembali kepada Tuhan Yang Maha Esa. Jadi telur mengandung makna simbolik sebagai asal dan tujuan hidup yang dalam bahasa disebut sebagai istilah *sangkan paraning dumadi*. Orang akan selamat bila selalu ingat pada asal kehidupan, menyadari hidup yang sedang dihayati dan mengetahui kemana tujuan akhir dari kehidupan. Makna simbolik lain dari telur sebagai lambang *wiji dadi* berupa janin bayi yang merupakan buah perkawinan dan didambakan oleh setiap pasangan suami istri. Ayam menunjukkan rasa patuh kepada Sang Pencipta serta melambangkan sifat sombong manusia yang harus dilepaskan. Kering tempe melambangkan sikap rendah hati dan kesederhanaan. Perkedel melambangkan agar menghargai dan menghormati sesama karena semua makhluk diciptakan oleh Sang Pencipta (Suparmo, 1997).

Proses Pengolahan

Makanan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia yang memiliki peranan penting terhadap kesehatan, begitu halnya dengan bubur suran. Tingkat kualitas makanan yang dikonsumsi manusia menjadi faktor penentu layak atau tidaknya makanan tersebut disantap. Beberapa faktor yang mempengaruhi adalah

proses pengolahan makanan, dan peralatan yang digunakan. Kualitas pengolahan makanan yang dihasilkan akan berkaitan dengan nilai gizi dari makanan tersebut.

Bubur suran terdiri dari berbagai macam komponen. Komponen utama dalam bubur suran adalah bubur nasi. Sedangkan pelengkapanya terdiri dari oseng kacang wortel, taoge, ayam suwir, sambal goreng kikil, telur rebus dan perkedel. Banyaknya komponen dalam bubur suran nyatanya berpengaruh terhadap proses pengolahan yang dilakukan. Bubur suran sebagai salah satu makanan tradisional sangat kental dengan pengaruh faktor 'enak', karena masyarakat di zaman dahulu dalam menentukan makanan akan lebih mempertimbangkan faktor rasa enak (Suroto, 2019).

Makanan tradisional kebanyakan diolah dengan cara direbus, dikukus maupun dibakar. Penggunaan metode ini selain lebih simple juga tidak banyak membutuhkan komponen pelengkap lain. Selain itu, pengolahan makanan tradisional identik diolah dengan waktu yang lama, dan dilakukan secara berulang. Jarang ditemukan makanan tradisional yang diolah dengan menggunakan metode penggorengan.

Pengolahan bubur suran dan pelengkapanya dibagi menjadi beberapa tahap diantaranya persiapan bahan bubur dan pelengkapanya, pengolahan bubur dan pelengkapanya dan terakhir distribusi/penyajian bubur. Proses persiapan bahan bubur dan pelengkapanya dilakukan untuk menyiapkan bahan makanan yang diperlukan sebelum proses pengolahan dilakukan. Proses persiapan ini meliputi persiapan bahan makanan dan bumbu. Selanjutnya proses pengolahan bubur dilakukan oleh juru masak yang sudah ditetapkan oleh pihak Pura Mangkunegaran, dimana pihak lain tidak diperkenankan untuk membantu. Terakhir dilakukan proses distribusi bubur di lingkungan area Pura Mangkunegaran.

Pengolahan bubur suran didominasi menggunakan prinsip pengolahan makanan

panas basah (*Moist Heat*) (Koeswardhani, 2014). Teknik pengolahan ini adalah dengan menggunakan bantuan cairan, bisa berupa air, kaldu, susu, santan maupun bahan lainnya. Pengolahan bubur suran, cairan yang digunakan adalah santan kelapa. Teknik pengolahan makanan panas basah salah satunya terdiri dari metode pengukusan dan perebusan. Proses pengukusan merupakan cara pengolahan makanan dalam wadah tertutup dan mengandalkan uap air, sehingga makanan tidak langsung bersentuhan dengan air. Hal ini akan meminimalisir kehilangan gizi, sedangkan proses perebusan merupakan proses pengolahan makanan dimana makanan langsung bersentuhan dengan air (Murdiati dan Amaliah., 2013). Proses perebusan bahan pangan dalam air panas dapat diketahui akan menurunkan zat gizi karena proses pencucian (*leaching*) menggunakan air panas (Harris dan Karmas, 1989). Proses pengukusan dapat menjaga nilai gizi makanan lebih baik daripada proses perebusan dan penggorengan. Bahan pelengkap bubur suran diolah dengan menggunakan kombinasi antara teknik pengolahan panas basah dan panas kering (*dry heat cooking*). *Dry heat cooking* sendiri merupakan pengolahan makanan tanpa bantuan cairan. Jenis pengolahan yang digunakan adalah *deep frying* dan *shallow frying*. Perbedaan dua jenis pengolahan ini ada pada banyak sedikitnya minyak yang digunakan. Pelengkap bubur suran yang terdiri dari oseng dan lauk diolah dengan menggunakan minyak kelapa dengan dua jenis pengolahan tersebut.

Didasarkan pada jenis pengolahannya, bisa disimpulkan bahwa menu utama bubur suran termasuk dalam jenis makanan basah di mana ketahanan terhadap kerusakan tidak lebih dari 24 jam. Ketahanan makanan terhadap kerusakan dipengaruhi oleh faktor perubahan komponen pangan dan dari banyak sedikitnya mikroba dalam makanan tersebut.

Perubahan yang terjadi dalam bubur suran dan pelengkapanya didominasi dengan perubahan karbohidrat dan protein. Perubahan

karbohidrat terjadi karena adanya perlakuan panas tinggi yang bisa menyebabkan perubahan rasa. Selain itu proses pemanasan akan menyebabkan adanya proses pencoklatan seperti yang terjadi pada proses penggorengan perkedel kentang. Perubahan protein terjadi karena adanya panas yang menyebabkan terjadinya denaturasi protein yaitu adanya perubahan kelarutan protein seperti yang terjadi pada telur rebus.

Penggunaan banyak rempah pada proses pengolahan bubur suran selain untuk menghasilkan rasa yang enak juga berfungsi sebagai pengawet. Hal ini dikarenakan bubur suran adalah jenis makanan yang harus segera dikonsumsi begitu dihidangkan. Penggunaan rempah-rempah seperti kencur, jahe, kunir nyatanya mampu berfungsi sebagai antibakteri maupun antijamur pada makanan sehingga meminimalisir kerusakan karena adanya jamur maupun bakteri. Penggunaan rempah dari sejak dahulu merupakan salah satu kearifan lokal dari para pendahulu yang masih dilestarikan hingga sekarang.

Penggunaan rempah merupakan salah satu ciri khas olahan masakan nusantara. Penggunaan rempah selain berfungsi sebagai penambah citarasa dan juga pengawet nyatanya juga dapat berfungsi sebagai antioksidan.

Nutrisi

Komponen utama pada bubur suran adalah bubur nasi. Dalam pengolahan bubur suran terdapat bahan-bahan pelengkap yang berfungsi sebagai bumbu maupun rempah. Bumbu merupakan bahan alami dan buatan yang dipakai untuk menyedapkan dan membentuk kelezatan masakan dengan menambahkannya dalam jumlah tertentu (Murdiati dan Amaliah., 2013). Berdasarkan pengertian ini bisa disimpulkan bahwa bumbu merupakan bahan alami dan buatan yang berfungsi sebagai penyedap makanan yang digunakan dalam bentuk segar dan basah. Rempah menurut Astawan (2016) rempah merupakan bahan tambahan makanan yang berasal dari berbagai bagian tanaman yaitu

bunga, buah, kulit dan batang. Dengan kata lain rempah merupakan bahan aromatik yang berasal dari berbagai bagian tanaman. Penggunaan bumbu dan rempah merupakan satu kesatuan yang tidak dapat dipisahkan, bumbu dan rempah tidak hanya berfungsi sebagai penambah rasa dan pewarna alami pada masakan atau hidangan namun juga berfungsi untuk menambah selera makan.

Beberapa jenis bumbu dan rempah yang digunakan dalam pengolahan bubur suran dan pelengkap adalah:

1. Santan

Santan adalah salah satu emulsi minyak dalam air yang dengan warna putih. Santan diperoleh dari perasan daging kelapa segar yang telah dihancurkan maupun diparut (Sidik dkk., 2013). Penambahan santan selain memberi cita rasa gurih dan aroma yang khas, juga mampu mengentalkan produk pangan, dalam hal ini mengentalkan bubur suran yang diolah. Santan rawan mengalami kerusakan oleh mikroorganisme karena santan banyak mengandung kadar air dan kadar lemak dalam jumlah tinggi

2. Bawang Merah (*Allium cepa L.*)

Bawang merah adalah salah satu kunci utama dalam berbagai masakan nusantara. Bawang merah mampu menonjolkan rasa masakan serta memberikan rasa gurih untuk terutama untuk masakan pedas seperti sambal goreng. Bawang merah selain sebagai bahan penyedap, juga berfungsi sebagai antimikroba, karena mengandung sulfur volatile seperti *alliin* dan *glutamilsistein* (Hutapea dkk., 2015). Selain itu terdapat steroid dan fenol yang merupakan komponen kimia aktif yang berperan sebagai antimikroba. Selain itu bawang merah juga mempunyai peran sebagai antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas.

3. Bawang Putih (*Allium sativum*)

Bawang putih mempunyai sifat antibakteri dan anti jamur (Salim, 2016), senyawa allicin pada bawang putih menunjukkan aktivitas antimikrobia yang dapat melakukan proses penghambatan sintesis RNA mikroba perusak (Feldberg dkk., 1988). Bawang putih sebagai

bumbu penyedap masih terus bertahan hingga sekarang, tidak tergoyahkan oleh penyedap masakan buatan yang banyak beredar di pasaran (Syamsiah & Tajudin, 2003). Hal ini dikarenakan bawang putih memiliki rasa yang kuat ketika mentah dan akan melunak setelah ditumis sehingga memunculkan rasa mais gurih alami.

4. Serai (*Cymbopogon citratus*)

Serai memberikan aroma sedap pada masakan, terutama pada jenis-jenis masakan yang membutuhkan banyak bumbu. Keberadaan serai dalam masakan akan memperkaya rasa masakan yang dihasilkan. Serai memiliki senyawa sitral yang berfungsi sebagai antijamur dan antibakteri (Harianingsih dkk., 2017). Daun serai mempunyai potensi sebagai antioksidan, hal ini berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Nambiar & Matela (2012) yang menjelaskan bahwa serai memiliki kandungan senyawa aktif fenol yang dapat berperan sebagai antioksidan.

5. Daun Salam (*Cymbopogon citratus*)

Daun salam akan menghasilkan aroma harum seperti wangi cengkeh dan lemon yang lembut. Daun salam hampir selalu digunakan dalam pengolahan pangan nusantara. Ditinjau dari fungsinya ada beberapa komponen yang mempengaruhi efek daun salam terhadap pangan yang diolah, diantaranya kandungan flavonoid yang memiliki kemampuan antibakteri dengan cara mendenaturasi protein yang menyebabkan terjadinya kerusakan permeabilitas dinding sel bakteri (Cushnie dan Lamb, 2011) dan juga tannin yang mempunyai kemampuan mencegah koagulasi plasma pada *Staphylococcus aureus* (Štumpf dkk., 2020). Selain kedua komponen tersebut, daun salam juga mempunyai kandungan minyak atsiri yang berfungsi sebagai antibakteri dengan cara mengganggu ezim pembentukan energy sehingga memperlambat pertumbuhan sel. Senyawa terakhir yang ada di dalam daun salam adalah alkaloid yang mempunyai kemampuan sebagai antibakteri dengan cara mengganggu komponen penyusun peptidoglikan pada sel bakteri sehingga

lapisan dinding sel tidak terbentuk secara utuh dan menyebabkan kematian sel (Kurniawan dan Aryana, 2015).

6. Jahe (*Zingiber officinale*)

Penggunaan jahe sebagai bumbu mempunyai dampak merubah citarasa masakan yang awalnya tawar menjadi berasa segar, karena rempah ini mengandung bahan citarasa yang menonjol (Farrell, 1990). Jahe mempunyai komponen aktif, baik dalam bentuk volatil maupun non volatile. Komponen volatil pada jahe berfungsi memberi kontribusi pada aroma dan rasa khas jahe, sedangkan komponen non volatil menghasilkan sensasi pedas di mulut.

7. Ketumbar (*Coriandrum sativum L*)

Ketumbar banyak dimanfaatkan di Indonesia sebagai bumbu memasak, salah satu cara pengolahannya adalah dengan cara digerus terlebih dahulu. Di dalam ketumbar terdapat beberapa senyawa yang berfungsi sebagai antibakteri, diantaranya flavonoid. Selain sebagai antibakteri, senyawa flavonoid juga berfungsi sebagai antioksidan (Wangensteen dkk., 2004). Selain mengandung flavonoid, ketumbar juga mengandung vitamin C yang berfungsi sebagai antioksidan. Antioksidan mempunyai peran mencegah dan mengurangi bahaya yang ditimbulkan radikal bebas. Radikal bebas merupakan suatu senyawa yang dapat mengganggu metabolisme tubuh dan berbahaya bagi kesehatan.

8. Lada (*Piper nigrum L.*)

Lada mempunyai peran dalam menambah rasa pedas serta berfungsi sebagai penyedap alami. Aroma yang dihasilkan lada di dalam masakan juga khas. Hal ini dikarenakan lada mengandung minyak atsiri yang terdiri dari alkaloida, dipenten, piperina dan kavisina. Sedangkan pada lada putih, minyak atsiri terdiri dari alkaloida, fenol dan berbagai senyawa lain. Menurut Novitasari (2014) kandungan minyak atsiri pada rempah hampir seluruhnya mampu menghambat pertumbuhan mikrobia termasuk menghambat produksi toksin. Selain itu lada juga dapat mencegah oksidasi lipi yang mengarah pada

penghambatan formasi *off odor*, terutama lada hitam.

9. Lengkuas (*Alpinia galangal*)

Seperti halnya rempah lain, lengkuas mempunyai senyawa fenolik yang terdiri dari flavonoid dan asam fenolat (Muhtahdi Tien dan Sugiyono, 2011). Namun bedanya dengan rempah lain, lengkuas memiliki aroma yang khas berupa *hint* pedas di dalamnya. Hal ini tentu saja memperkaya cita rasa pada masakan. Selain itu lengkuas terbukti mampu menghambat pertumbuhan mikrobia perusak pada pangan. Pemanfaatan lengkuas mempunyai peran untuk memperpanjang masa simpan pangan tanpa mengurangi kualitas serta tidak berdampak buruk bagi kesehatan.

Peranan Bumbu dan Rempah

Berdasarkan uraian di atas, bisa diambil garis besar bahwa bumbu dan rempah pada olahan pangan nusantara selain berfungsi menambah citarasa, namun juga berperan sebagai:

1. Antimikrobia

senyawa antimikrobia merupakan senyawa biologis atau kimia yang dapat menghambat pertumbuhan dan aktivitas mikrobia. Rempah-rempah yang dari dahulu dimanfaatkan dalam pengolahan pangan mempunyai kemampuan mengawetkan makanan karena mengandung senyawa antimikrobia. Senyawa antimikrobia mempunyai beberapa sifat, di antaranya bakterisidal, yaitu dapat membunuh bakteri; bakteriostatik, yaitu menghambat pertumbuhan bakteri, fungi dan menghambat pertumbuhan spora bakteri (Sari, 2016). Widiyanti dkk., (2017) menjelaskan rempah-rempah mampu melakukan penghambatan mikroba. Aktivitas antimikroba rempah juga bergantung pada jenis rempah, konsentrasi dan jenis mikrobianya.

2. Antioksidan

Antioksidan merupakan senyawa yang menghalangi proses oksidasi pada molekul yang berasal tubuh maupun luar tubuh. Di dalam tubuh manusia, antioksidan berperan menetralkan radikal bebas dengan beberapa

mekanisme, diantaranya penangkapan radikal bebas turunan oksigen dan nitrogen maupun donor atom hidrogen atau transfer elektron (Khan dkk., 2012). Beberapa jenis rempah yang mempunyai kandungan antioksidan tinggi diantaranya bawang putih, serai dan lengkuas (Sari, 2016). Penggunaan kombinasi dari rempah-rempah terbukti memberikan efek antioksidan lebih tinggi dibanding penggunaan secara tunggal (Sidik et al., 2013).

Simpulan

Bulan Suro merupakan warisan leluhur bangsa Indonesia yang hingga kini masih diperingati, dirayakan dan disambut dengan upacara spiritual khususnya di Pura Mangkunegaran Surakarta. Penelitian ini masih terfokus pada Bubur Suran sebagai salah satu jenis makanan tradisional yang ada di Pura Mangkunegaran. Penelitian ini menjelaskan bahwa Bubur Suran dari aspek sejarah, gaya hidup hingga pada kandungan nutrisi yang secara tidak langsung memperlihatkan pola konsumsi masyarakat terdahulu. Rempah-rempah yang digunakan pada bubur suran nyatanya memberikan dampak fisiologis dan berpengaruh juga pada kandungan nutrisi di dalamnya, Hasil penelitian ini berimplikasi pada dasar penelitian-penelitian selanjutnya. Khususnya penelitian yang membahas kekayaan kuliner tradisional sebagai salah satu kebudayaan negeri. Penelitian selanjutnya berpeluang untuk melakukan penelitian komprehensif terhadap kekayaan kuliner di Surakarta secara umum dan Pura Mangkunegaran pada khususnya.

Daftar Pustaka

- Anis, madhan. (2014). Suran: Upacara Tradisional dalam Masyarakat Jawa. *SEUNEUBOK LADA*, 1(2), 53–60.
- Aryanti, R., & Zafi, A. A. (2020). Tradisi Satu Suro di Tanah Jawa Dalam Perspektif Hukum Islam. In *Al Iman: Jurnal Keislaman dan Kemasyarakatan* (Vol. 4, Issue 2). <http://ejournal.kopertais4.or.id/madura/in>

- dex.php/aliman/article/view/3861
- Astawan, M. (2016). *Sehat dengan Rempah dan Bumbu Dapur* (p. 2).
- Aswoyo, J. (2014). UPACARA RITUAL SURAN SEBAGAI SARANA PELESTARIAN KESENIAN DI DUSUN TUTUP NGISOR, DESA SUMBER, KECAMATAN DUKUN, KABUPATEN MAGELANG. In *Acintya Jurnal Penelitian Seni Budaya* (Vol. 6, Issue 1).
<https://doi.org/10.33153/ACY.V6I1.189>
- Chaney, D. (2004). *Lifestyle: Sebuah Pengantar Komprehensif*.
- Cushnie, T. P. T., & Lamb, A. J. (2011). Recent advances in understanding the antibacterial properties of flavonoids. In *International Journal of Antimicrobial Agents* (Vol. 38, Issue 2, pp. 99–107). Elsevier B.V.
<https://doi.org/10.1016/j.ijantimicag.2011.02.014>
- Dhimas. (1989). Upacara Bubur Suro. *Djaka Lodang*, 16.
- Djamari. (1993). *Agama Dalam Perspektif Sosiologi Antropologi*. Alfabeta, Bandung.
- Eren. (1989). Jenang Suran. *Djaka Lodang No. 891/XIX, Tgl 14 Oktober 1989*.
- Farrell, K. T. (1990). Spices, Condiments and Seasonings. In *Spices, Condiments and Seasonings*. <https://doi.org/10.1007/978-1-4615-7898-7>.
- Fatmawati, N. (2020). Gaya Hidup Mahasiswa Akibat Adanya Online Shop. In *Jurnal Pendidikan Ilmu Sosial*, 29(1), 29-38.
<https://doi.org/10.17509/jpis.v29i1.23722>
- Feldberg, R. S., Chang, S. C., Kotik, A. N., Nadler, M., Neuwirth, Z., Sundstrom, D. C., & Thompson, N. H. (1988). In Vitro Mechanism of Inhibition of Bacterial Cell Growth by Allicin. In *ANTIMICROBIAL AGENTS AND CHEMOTHERAPY* (Vol. 32, Issue 12).
- Harianingsih, H., Wulandari, R., Harliyanto, C., & Andiani, C. N. (2017). IDENTIFIKASI GC- MS EKSTRAK MINYAK ATSIRI DARI SEREH WANGI (*Cymbopogon winterianus*) MENGGUNAKAN PELARUT METANOL. *Techno (Jurnal Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Purwokerto)*, 18(1), 23–27.
<https://doi.org/10.30595/techno.v18i1.14>
- 45
- Harris, R. S., & Karmas, E. (1989). *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. hutapea, rose friska, Nasution, Z., & Razali, R. (2015). LOKASI PENANAMAN BAWANG MERAH LOKAL SAMOSIR BERDASARKAN KETINGGIAN TEMPAT DI DAERAH TANGKAPAN AIR DANAU TOBA. *AGROEKOTEKNOLOGI*, 4(1), 1713–1720.
<https://doi.org/10.32734/jaet.v4i1.12280>
- Khan, R. A., Khan, M. R., Sahreen, S., & Ahmed, M. (2012). Assessment of flavonoids contents and in vitro antioxidant activity of *Launaea procumbens*. *Chemistry Central Journal*, 6(1). <https://doi.org/10.1186/1752-153X-6-43>
- Koentjaraningrat. (2010). “Manusia dan Kebudayaan Di Indonesia.” In *Djambatan*.
[https://doi.org/10.1016/s0044-8486\(97\)00050-1](https://doi.org/10.1016/s0044-8486(97)00050-1)
- Koeswardhani, M. (2014). Dasar-dasar Teknologi Pengolahan Pangan. *Teknologi Pengolahan Pangan*, 1–60.
- Kurniawan, B., & Aryana, W. F. (2015). Binahong (*Cassia alata* L) as Inhibitor of *Escherichiacoli* Growth. *Faculty of Medicine Lampung University*, 4(4), 100–104.
- Mangkunegaran, P. (2020). *Official Website Puro Mangkunegaran - Puro Mangkunegaran*.
- Muhtahdi Tien, Sugiyono, A. F. (2011). *ILMU PENGETAHUAN BAHAN PANGAN*.
- Murdiati dan Amaliah. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Kencana Prenadamedia Group: Jakarta.
- Nambiar, V., & Matela, H. (2012). Potential functions of Lemon grass (*Cymbopogon citratus*) in health and disease. *International Journal of Pharmaceutical and Biological Archives*, 3(5), 1035–1043.
- Novitasari, V. (2014). Uji Ekstrak Minyak Atsiri Lada Putih (*Piper nigrum* Linn) SEBAGAI ANTI BAKTERI *Bacillus cereus*. In *Keguruan dan ilmu pendidikan*.
- Nurshodiq. (2012). Journal of Educational Social Studies TRADISI SURAN DALAM MASYARAKAT JAWA

- (STUDI PERBANDINGAN ANTARA WILAYAH SURAKARTA DENGAN WONOSOBO). In *JESS* (Vol. 1, Issue 1). Philip Kotler dan Gary Armstrong. (2003). *Dasar-dasar pemasaran jilid 1*.
- Salim, H. H. U. (2016). Pengaruh Aktivitas Antimikroba Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) Terhadap Bakteri Gram Positif (*Staphylococcus aureus*) dan Gram Negatif (*Escherichia coli*) Secara In Vitro. *Fakultas Kedokteran Universitas Lampung*, 7, 66–70.
- Sari, A. N. (2016). Berbagai Tanaman Rempah Sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Elkawanie*, 2(2), 203. <https://doi.org/10.22373/ekw.v2i2.2695>
- Sholikhin, K. H. M. (2010). *Misteri Bulan Suro Perspektif Islam Jawa*.
- Sidik, S. L., Fatimah, F., & Sangi, M. S. (2013). Pengaruh Penambahan Emulsifier dan Stabilizer Terhadap Kualitas Santan Kelapa. *Jurnal MIPA*, 2(2), 79. <https://doi.org/10.35799/jm.2.2.2013.199>
- Štumpf, S., Hostnik, G., Primožič, M., Leitgeb, M., Salminen, J. P., & Bren, U. (2020). The effect of growth medium strength on minimum inhibitory concentrations of tannins and tannin extracts against *E. coli*. *Molecules*, 25(12). <https://doi.org/10.3390/molecules25122947>
- Sugono, D., Sugiyono, Maryani, Y., Qodratillah, M. T., Sitanggang, C., Hardaniwati, M., Amalia, D., Santoso, T., Budiwiyanto, A., Darnis, A. D., Puspita, D., Supriatin, E., Supriadi, D., Sapparini, D., & Maryani, R. (2008). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*.
- Sujamto. (1992). *Reorientasi dan Revitalisasi Pandangan Hidup Jawa*.
- Suparmo. (1997). Inventarisasi Sejarah dan Budaya Makanan Tradisional Jawa. In *PKMT UGM*. <https://doi.org/10.11113/jt.v56.60>
- Suroto, A. (2019). Hygiene Dan Sanitasi Makanan Tradisional Tengkleng Khas Solo. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 14(2).
- Sutiyono. (2011). *Poros Kebudayaan Jawa*.
- Syamsiah, I. S., & Tajudin. (2003). *Khasiat dan Manfaat Bawang Putih Raja Antibiotik Alami*.
- Tirtokusumo, S. (1996, September). Bubur Suran. *Rekso Pustolo Mangkunegaran*.
- Tumanggor, R., Ridho, K., & Nurrochim. (2017). *Ilmu Sosial dan Budaya Dasar (3rded.)*.
- Wangensteen, H., Samuelsen, A. B., & Malterud, K. E. (2004). Antioxidant activity in extracts from coriander. *Food Chemistry*, 88(2), 293–297. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2004.01.047>
- Widiyanti, N. L. putu manik, Mulyadiharja, S., & Sukarta, I. N. (2017). ANALISIS EKSTRAK TUMBUHAN REMPAH SEBAGAI PRESERVATIVES MAKANAN TAHU DIUJI SECARA IN VITRO. *JST (Jurnal Sains Dan Teknologi)*, 5(2), 870. <https://doi.org/10.23887/jst-undiksha.v5i2.8979>