
AYAM INKGUNG SEBAGAI PELENGKAP UPACARA ADAT DI BANTUL YOGYAKARTA

Nurul Sukma Lestari¹, Kresensia Ektyani Nautiska Pratami²

^{1,2}Hotel Management Department, Faculty of Economic and Communication

Bina Nusantara University, Jakarta, Indonesia 11480

Corresponding email: nurul.lestari@binus.edu*

ABSTRACT

Yogyakarta has a long history and is full of customs that developed into a culture that has been rooted for a long time. His culture makes Yogyakarta become one of the areas that have the potential to become a tourist destination. Culture has many kinds, one of which is traditional food used in traditional ceremonies. In Yogyakarta, it is famous for one of the foods that are the requirements of a ceremony, namely Ayam Inkgung. Where Inkgung Chicken is used as a complement in various traditional ceremonies that take place such as weddings, harvest thanksgiving, and others. The purpose of this research is to find out the history of chicken inkgung and provide knowledge about Inkgung chicken so that it can be appreciated more. The research method used is descriptive-qualitative method with data collection techniques through interviews and questionnaires. The results showed that Inkgung chicken was rarely found in traditional ceremonies and needed to be preserved and introduced to the younger generation

Keywords: tradition, traditional dish, Ayam Inkgung, celebration.

ABSTRAK

Yogyakarta memiliki sejarah yang panjang dan sarat akan adat istiadat yang berkembang menjadi suatu budaya yang sudah berakar sejak lama. Budaya yang dimilikinya menjadikan Yogyakarta menjadi salah satu daerah yang sangat berpotensi menjadi daerah tujuan wisata. Budaya banyak macamnya salah satunya yang adalah makanan tradisional yang digunakan dalam upacara adat istiadat. Di Yogyakarta terkenal salah satu makanan yang menjadi syarat dari suatu upacara, yaitu Ayam Inkgung. Dimana Ayam Inkgung digunakan sebagai pelengkap dalam berbagai upacara adat yang berlangsung seperti pernikahan, syukuran panen, dan lain-lain. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sejarah dari ayam inkgung dan nilai budaya yang terkandung pada Ayam Inkgung sehingga dapat lebih diapresiasi keberadaanya. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif-kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara dan kuisioner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Ayam Inkgung sudah jarang ditemukan pada upacara adat dan perlu untuk dilestarikan serta dikenalkan kepada generasi muda.

Kata Kunci: budaya, makanan tradisional, ayam inkgung, perayaan

Riwayat Artikel :

Diajukan: 14 September 2018

Direvisi: 2 Oktober 2018

Diterima: 25 Oktober 2018

P E N D A H U L U A N

Indonesia merupakan negara yang terdiri dari berbagai macam suku dan tiap-tiap suku memiliki adat istiadat yang berbeda-beda. Menurut (Sanyoto and Widodo 2015) seni budaya Jawa merupakan salah satu seni budaya di Indonesia dimana Yogyakarta sebagai pusatnya dan memiliki kekhususan tersendiri. Salah satu ciri khas dari kota Yogyakarta yang sulit untuk ditemukan di kota lain adalah budayanya (Faturachman 2013). Yogyakarta dikenal juga sebagai kota perjuangan, kota kebudayaan, kota pelajar, dan kota pariwisata. Dan sebagai kota pariwisata salah satu yang dapat diandalkan adalah wisata kuliner. Makanan tradisional dapat dijadikan tujuan wisata kuliner yang dapat mengangkat citra dari suatu daerah (Octivia, Tanudjaja and B 2013). Suatu budaya yang telah dikenal secara luas dan disertai oleh keberadaan kuliner yang mempunyai makna filosofis dan historis dapat dijadikan sebagai destinasi wisata (Indrahti, Maziyah and Alamsya 2017). Wisata kuliner dapat menjadi salah satu alternatif wisata yang dapat ditawarkan kepada wisatawan disamping pilihan jenis wisata lainnya (Besra 2012).

Kuliner tradisional Yogyakarta terkenal dengan rasanya yang enak dan unik, baik dari warna maupun tampilannya, dimana mengandung unsur-unsur simbolisme atau perlambang dan peranannya dalam jenjang ekonomi dalam masyarakat (Septarina and Pratama 2014). Salah satu kuliner khas Yogyakarta yang ada kaitannya dengan perayaan-perayaan adalah Ayam Inkung. Ayam Inkung biasa dipergunakan pada saat perayaan pernikahan, khitanan, bahkan

pada perayaan kematian. Ayam inkung adalah makanan yang berbahan dasar ayam yang dimasak secara utuh dengan bumbu-bumbu tertentu (Dewi 2012). Ayam inkung pada awalnya adalah makanan yang dipergunakan untuk sesaji dan bukan untuk di konsumsi (Sabandar 2016). Makna dari ayam inkung adalah agar manusia dapat berperilaku seperti ayam yang memilah-milah makanannya antara yang baik dan yang buruk, dimana manusia mengambil/mengikuti yang baik dan meninggalkan yang buruk (Sari 2012).

Berdasarkan uraian di atas, dapat diketahui bahwa potensi makanan tradisional merupakan salah satu faktor mengapa keberadaan wisata kuliner dapat berkembang dengan pesat. Karena menurut (Maulana dan Prasetya 2015) makanan khas dari suatu negara dapat membentuk identitas negara tersebut di luar negeri, dan dapat menjadi bagian dari daya tarik wisata serta menjadi lahan bisnis yang menguntungkan bagi semua pihak. Namun wisata kuliner masih sangat memerlukan perhatian dan pengembangan dari pemerintah, pihak-pihak pengelola di bidang tersebut, dan juga masyarakat Indonesia. Dengan apa yang terjadi pada saat ini, masyarakat sangat rendah dalam mengapresiasi masakan lokal. Dari latar belakang diatas, peneliti ingin menggali lebih dalam mengenai sejarah dan nilai budaya yang dimiliki oleh Ayam Inkung yang banyak digunakan sebagai pelengkap dalam upacara adat di Bantul-Yogyakarta. Diharapkan dengan menggali dan mengangkat gastronomi makanan tradisional khususnya ayam inkung dapat membantu orang Indonesia untuk semakin mengenal warisan bangsa Indonesia.

T I N J A U A N P U S T A K A

Y o g y a k a r t a

Yogyakarta merupakan salah satu dari 32 provinsi yang ada di Indonesia. Menurut

UU No.13 Th.2012 menguatkan status keistimewaan kota Yogyakarta, yang dilihat salah satunya adalah dari segi budaya yang tertuang pada Pasal 7 ayat 2c (Jaweng 2013). Karena keistimewaan kultur dan budayanya Yogyakarta dianugerahi gelar Daerah Istimewa dengan sebutan Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) (Tengker 2017). Wisatawan saat ini banyak yang memilih untuk berkunjung ke Yogyakarta, karena budayanya yang khas dan ingin mencoba masakan khas Yogyakarta yang unik (Suwono and Fedryan 2017). Yogyakarta sangat terkenal akan adat istiadat yang kental serta berkaitan dengan kuliner khususnya (Gardjito, Kuliner Yogyakarta - Pantas dikenang sepanjang masa 2017). Di Yogyakarta makanan dibedakan menjadi makanan yang disantap sehari-hari, dan makanan yang dibuat sebagai ubarampe upacara atau sebagai suguhan dalam suatu upacara keraton (Gardjito, Kuliner Yogyakarta - Pantas dikenang sepanjang masa 2017). Wisata kuliner berpotensi besar untuk dapat dikembangkan, tetapi memerlukan penanganan dan pengelolaan yang lebih baik dan dilakukan secara profesional (Kurniawan 2010).

Upacara Adat Yogyakarta

Masyarakat Yogyakarta sama halnya dengan masyarakat Jawa, dimana kehidupan mereka lekat sekali dengan adat istiadat yang berlaku. Segala tingkah laku masih sangat mencerminkan budaya yang kental. Budaya Jawa identik dengan simbol sehingga dikatakan budaya Jawa adalah budaya simbolis (Windyarti 2015). Kebudayaan Jawa tersebut begitu tersohor tidak hanya karena keunikan dan keindahannya, tetapi juga karena mengandung nilai-nilai dan filosofi hidup di dalamnya (Melani 2017). Pada umumnya, upacara tradisi ini dilakukan untuk menghormati, memuja, mensyukuri dan meminta keselamatan pada leluhur (Gumilang, Haryono and Budiati 2016).

Upacara adat merupakan pencerminan semua perencanaan dan tindakan yang diatur dalam tata nilai luhur dan diwariskan secara turun-temurun (Nurmawati 2013). Upacara adat itu juga sebuah penegasan bahwa kehadiran individu itu penting, tetapi individu yang saling menjaga, mengingatkan, dan merekatkan (Santoso 2016). Dalam pelaksanaannya upacara adat dilakukan secara bersama-sama di dalam lingkungan masyarakat, mulai dari persiapan hingga pelaksanaan upacara (Rivasintha and Juniardi 2017).

Makanan Tradisional Yogyakarta

Makanan tradisional adalah makanan dan minuman juga jajanan berikut dengan bahan-bahan campurannya yang telah digunakan secara tradisional dan berkembang di daerah atau masyarakat Indonesia (Eliazer, Bahruddin and Aziz 2013). Makanan tradisional atau lebih dikenal dengan makanan lokal merupakan suatu ciri khas dari suatu masyarakat yang mudah untuk ditemukan dan dikenali (Tyas 2017). Makanan yang digunakan sebagai sesaji selalu berciri kedaerahan atau makanan setempat, hal ini disebabkan oleh keyakinan dan harapan serta makna, yang dimiliki berupa harapan dan keinginan para pelaku upacara terhadap Tuhannya (Nurhayati, et al. 2014).

Inggung

Tidak ada yang mengetahui secara jelas tentang sejarah asal mulanya Ayam Inggung, tetapi masyarakat Jawa sudah mengenal masakan ayam ingkung secara turun temurun. Dan untuk masyarakat Jawa ayam memiliki posisi penting dalam kehidupan sehari-hari terutama untuk kegiatan ritual (Kevin 2018). Ayam Inggung salah satu hidangan yang pasti ada di setiap perayaan atau acara-acara tertentu pada tradisi masyarakat Jawa, dimana pada perayaan tersebut menyajikan sesajen dan

hidangan khas lainnya (Atmojo 2016). Pada umumnya yang digunakan untuk masakan Ayam Ingkung adalah ayam Jago (Jati 2014). Ingkung adalah ayam utuh yang dimasak dengan keadaan kaki dan kepala yang diikat sehingga berbentuk seperti orang yang sedang bersujud, yang memiliki makna agar kita manusia senantiasa bersujud dan berzikir sesuai dengan ajaran dari Rasulullah (Pambudi 2014). Selain dari maknanya yang berarti mengikuti ajaran dari rasul, ayam Ingkung juga merupakan suatu makanan simbolik, yaitu menyimbolkan laki-laki, yang mempunyai 3 sifat buruk, sehingga ayam ingkung diikat tiga agar sifat buruknya tidak muncul (Sulistiyarningsih and Lastariwati 2017). Berdasarkan bentuknya yang menyiratkan posisi orang yang sedang bersujud/suatu posisi penyerahan diri kepada Tuhan Yang Maha Esa, maka dapat disimpulkan bahwa makna simbolik dari ayam Ingkung sebagai bagian dari sesaji adalah wujud persembahan untuk para leluhur yang telah memberi keselamatan dan kemakmuran (Prabawa 2012). Karenanya bagi masyarakat Jawa ayam Ingkung merupakan makanan dan sesaji yang sangat istimewa pada setiap perayaan (Nurazizah 2016).

G a s t r o n o m i

Menurut Upaboga Indonesia, gastronomi adalah suatu proses secara keseluruhan dari memasak dan bagaimana menikmati makanan (Ketaren 2017). Sedangkan menurut (Maligan 2013), gastronomy adalah suatu studi yang menjelaskan hubungan antara budaya dan makanan, dengan makanan sebagai pusatnya. Gastronomi adalah suatu ilmu yang mempelajari hubungan bagaimana cara menikmati makanan yang dikonsumsi oleh seseorang, termasuk didalamnya adalah sejarah, riwayat, legenda, cara pembuatan, cara menyajikan, serta cara menikmati hidangan tersebut (Gardjito, Putri, and Dewi, Kuliner Indonesia - Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan Dalam Kuliner Indonesia 2018). Gastronomi tidak hanya kegiatan yang berkaitan dengan makanan dan minuman, tetapi juga dengan

acara dan kegiatan kuliner seperti festival dan kunjungan kuliner (Sukenti 2014). Gastronomi telah menjadi salah satu sumber daya tarik utama di daerah tujuan wisata (Gálvez, et al. 2017). Menurut Gillespie di dalam (Guzel and Apaydin 2016) gastronomiadalah pengakuan berbagai faktor yang relevan dengan makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh suatu kelompok, di suatu wilayah, atau bahkan suatu bangsa.

M E T O D E

J e n i s P e n e l i t i a n

Pada penelitian ini penulis akan menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif, yang bertujuan untuk mengurai dan mencari makna dari situasi yang sedang terjadi, sikap dan pandangan di dalam suatu masyarakat, pertentangan antar dua atau lebih, hubungan antar variable, cara pandang yang berbeda akan keadaan yang sedang terjadi dan bagaimana pengaruhnya terhadap suatu kondisi di dalam masyarakat (Prasetyo 2016). Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif, yang memandu peneliti untuk mengeksplorasi dan memotret situasi sosial yang akan diteliti secara menyeluruh, luas dan mendalam (Sugioyono 2017).

T e m p a t d a n W a k t u P e n e l i t i a n

Lokasi penelitian ini dilakukan di Yogyakarta khususnya daerah Bantul, pada rumah makan Ayam Goreng Mbah Cemplung, Ingkung Ayam Warung Ndeso, Ingkung Kualo Kalakijo, Dinas Pariwisata DIY, dan Dinas Kebudayaan DIY. Waktu penelitian adalah Maret-Juni 2018.

T e k n i k P e n g u m p u l a n D a t a

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah:

1. Observasi adalah proses keterlibatan peneliti dalam situasi sosial, kemudian peneliti mengungkapkan seluruh apa yang dilihat, dialami, dan dirasakan langsung oleh peneliti (Sugioyono 2017).
2. Wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu (Sugioyono 2017).
3. Dokumentasi adalah salah satu metode pengumpulan data kualitatif dengan melihat atau menganalisis dokumen-dokumen yang dibuat oleh subjek sendiri atau oleh orang lain tentang subjek (Sugioyono 2017).
4. Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya (Sugioyono 2017).
5. Sudi pustaka, berkaitan dengan kajian teoritis dan referensi lain yang terkait dengan nilai, budaya, dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti (Sugioyono 2017).

Teknik Analisis Data

Teknik analisa data dalam penelitian ini ialah menggunakan teknik dari Miles dan Huberman yang terdiri dari 3 komponen yaitu :1) Reduksi data, 2) Penyajian data dan 3) Penarikan kesimpulan dan verifikasi (Sugioyono 2017).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Narasumber

Penelitian mengenai Ayam Inggung ini dilakukan dengan observasi dan wawancara secara mendalam kepada lima Narasumber. Narasumber yang didapatkan berdasarkan rekomendasi dari website asli dinas

pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta dan 2 responden berasal dari dinas pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta dan dinas kebudayaan Daerah Istimewa Yogyakarta. Berikut adalah tabel yang berisi profil Narasumber.

Tabel 1. Tabel Profil Narasumber

Narasumber	Pekerjaan	Alamat
Ibu Anti	Pegawai Dinas Pariwisata DIY - Informasi Turis	Malioboro
Bapak Markus	Ka. Sie. Adat dan Istiadat Dinas Kebudayaan DIY	Cendana
Bapak Dayat	Pemilik Ayam Goreng Mbah Cemplung	Sendang Semanggi
Bapak Yudi	Pemilik Inggung Ayam Warung Ndeso	Karangber, Pajangan
Bapak Sukar	Pemilik Inggung Kualo	Kalakijo, Pajangan
Bapak Warso	Abdi Dalem Keraton Ngayogyakarta	Rotowijayan, Panembahan

Sumber: Penulis 2018

Hasil Wawancara

1. Sejak kapan ayam ingkung dikenal masyarakat Yogyakarta

Dari hasil wawancara dengan narasumber Ayam Inggung ini telah dikenal masyarakat Yogyakarta sejak jaman dulu pada waktu jaman kerajaan Hindu dan Buddha, yang dimana biasanya dapat ditemukan hampir di semua sesaji di upacara adat di Yogyakarta. Ayam ingkung merupakan salah satu komponen pokok dalam tumpeng sehingga sejarahnya pun tidak terlepas dari sejarah perkembangan tumpeng. Diyakini bahwa awal adanya tradisi tumpeng (termasuk ayam ingkung) adalah antara 5-15 abad yang lalu karena faktanya pada saat itu kerajaan Jawa

dipengaruhi oleh agama Hindu (Kevin 2018). Sementara itu simbol-simbol di tumpeng seperti beras gunung berbentuk, warna dan bahan-bahan yang dikenal merupakan refleksi dari agama Hindu (Kevin 2018).

2. Apakah keberadaan ayam ingkung karena pengaruh budaya dari etnis maupun bangsa tertentu?

Dari hasil wawancara dengan narasumber, Ayam ingkung ini merupakan makanan asli dan khas Yogyakarta yang terpengaruh oleh kerajaan Hindu dan Buddha. Karena fungsi utama ayam ingkung yang merupakan sesaji pada upacara adat di Yogyakarta, yang dimana kerajaan Hindu dan Buddha yang selalu menggunakan sesaji didalam setiap upacara keagamaannya yang secara tidak langsung memberikan pengaruh kepada Indonesia melalui itu semua.

3. Bagaimana posisi ayam ingkung di masyarakat Yogyakarta pada saat ini?

Dari hasil wawancara dengan narasumber, bisa terlihat jelas bagaimana posisi ayam ingkung sekarang di masyarakat Yogyakarta. Posisi ayam ingkung sekarang masih digunakan pada upacara adat tertentu. Namun dengan berjalannya waktu, kedudukan Ayam Ingkung sudah berkurang kesakralannya. Sekarang ini sudah banyak warung/rumah makan yang menjual ayam ingkung sebagai makanan sehari-hari. Tidak seperti dulu, dimana harus menunggu upacara atau hajatan untuk mendapatkan ayam ingkung tersebut. Perbedaannya adalah ayam ingkung yang digunakan di upacara adat perlu didoakan terlebih dahulu, sedangkan yang dijual bebas tidak ada acara didoakan.

4. Kelompok masyarakat yang mempunyai peran besar dalam mengenal ayam ingkung ini?

Dari hasil wawancara hampir semua narasumber menyatakan bahwa masyarakat

Jawalah yang berperan besar dalam mengenalkan ayam ingkung. Karena mulai dari Jawa Barat(Sunda), Solo, Jawa Timur (Banyuwangi) dan terutama masyarakat Yogyakarta daerah Pajangan di Bantul menggunakannya dalam upacara adat.

5. Mengapa disebut ayam ingkung?

Dari hasil wawancara dengan narasumber, sebagian besar mengatakan bahwa dinamakan ayam ingkung karena makanan ini berciri khas dari bentuknya yang selalu di sajikan secara utuh dan manengkung. Manengkung itu diartikan seperti posisi tengkurap yang harus disajikan secara utuh.

6. Apa makna dari ayam ingkung?

Dari hasil wawancara dengan narasumber yang mengetahui tentang keberadaan ayam ingkung. Ayam ingkung ini merupakan bentuk simbol pengorbanan dalam bentuk ayam kampung Jawa. Ayam ingkung berwujud seperti manengkung, yang diibaratkan seperti orang sujud dengan maksud menyembah kepada sang Pencipta. Dimana makanan ini menjadi simbol suatu hasrat atau kemauan untuk mencapai suatu keinginan yang tinggi yang bisa di sejajarkan juga sebagai ucapan syukur kita kepada Tuhan yang Maha Esa atas keselamatan, rejeki, kelancaran acara, dan lain sebagainya. Ayam ingkung memiliki bentuk kepala yang menoleh kebelakang yang merupakan simbol bahwa manusia harus selalu ingat tentang apa yang sudah dijalani agar senantiasa memiliki rasa syukur terhadap sesuatu yang telah dimiliki.

7. Upacara adat apa yang menggunakan ayam ingkung?

Dari hasil wawancara dengan narasumber, diketahui bahwa ayam ingkung ini hampir terdapat pada setiap upacara adat yang ada di Yogyakarta. Ayam ingkung bersifat sebagai pelengkap dalam upacara tersebut. Berikut daftar upacara yang menggunakan ayam ingkung dari hasil wawancara dengan narasumber

- a. Rasulan di Gunung Kidul, merupakan upacara dalam rangka mengucapkan terima kasih kepada Tuhan yang Maha Esa atas panen yang diterima.
- b. Upacara Cembengan, merupakan upacara rutin setiap tahun sehabis panen tebu dalam rangka meminta permohonan agar proses penggilingan dan suling tebu di pabrik gula Madukismo berjalan dengan lancar tanpa suatu hambatan apapun.
- c. Upacara Nyadran/Ruwahan, merupakan upacara rutin yang dilakukan masyarakat Jawa sebelum memulai bulan Ramadhan, dalam maksud membersihkan diri.
- d. Upacara Pernikahan - Midodaremi, merupakan upacara satu hari sebelum menikah yang biasanya dilakukan dalam bentuk siraman dan membawa sesaji salah satunya ayam ingkung.
- e. Dan upacara - upacara lain seperti Kendurian, yang merupakan upacara permohonan apabila kita ingin menikah, mantu, khitanan, dan selamatan untuk orang meninggal.

Doa yang biasanya diucapkan adalah "Ya Allah, semoga Engkau mengabulkan doa hamba. Semoga saya diberi umur Panjang, rizki yang melimpah dan membawa berkah. Diberikan keteguhan dalam iman, serta keteguhan dalam menjalankan ibadah."

8. Apakah ayam ingkung dijadikan hidangan sehari-hari?

Dari hasil wawancara dengan narasumber dengan banyaknya warung/restoran yang menjual menu ayam ingkung, maka dapat dikatakan bahwa sekarang ayam ingkung sudah menjadi makanan sehari - hari. Namun ayam ingkung yang dijual di restoran cara pembuatannya pun berbeda dari yang biasa digunakan dalam upacara.

9. Apa resep asli ayam ingkung?

Dari hasil wawancara dengan narasumber resep asli ayam ingkung berbahan dasar bumbu - bumbu lokal Indonesia. Antara lain adalah bawang merah, bawang putih, kemiri, daun salam, lengkas, sereh, ketumbar, jahe, garam dan gula jawa.

10. Apakah bahan utama yang digunakan pada ayam ingkung?

Dari hasil wawancara dengan narasumber, bahan utama yang digunakan pada ayam ingkung adalah ayam kampung jawa yang berumur 9 bulan atau 1 tahun sehingga ukurannya pas besarnya dan haruslah ayam jago (ayam Jantan). Seekor ayam kampung jantan merupakan simbol dari keperkasaan dan kekuatan, kekuatan untuk memohon perlindungan kepada Tuhan agar hidupnya selamat, menyimbolkan supaya mencapai kekuatan keseimbangan lingkungan kecilnya agar tidak terganggu sehingga bisa hidup dengan tenang. Tetapi disamping itu ayam jago juga memiliki sifat yang kurang baik, diantaranya adalah angkuh, congkak dan tidak setia, sehingga menyembelih ayam jantan memiliki makna untuk menjindari sifat-sifat buruk tersebut.

11. Bagaimana cara pembuatan ayam ingkung?

Dari hasil wawancara dengan narasumber, dapat disimpulkan bahwa cara pembuatan ayam ingkung dimulai dengan, ayam kampung jawa yang di potong dan dibersihkan sesuai dengan standar, beserta dengan jeroan yang diikat dan dimasukkan ke bagian dalam ayam. Kemudian haluskan bumbu dan lumuri bumbu tersebut didalam dan diluar badan ayam, lalu siapkan tali iratan bambu untuk mengikat ayam tersebut sehingga berwujud seperti orang sujud atau manengkung. Diikat menggunakan tali bambu supaya mengkondisikan ayam tersebut agar tetap cantik dalam bentuk manengkung. Karena

panasnya api membuat otot-otot ayam tersebut meregang, maka ayam tersebut diikat agar bentuknya tetap sama. Selanjutnya siapkan kuah dan masak santan yang berasal dari perasan kelapa dengan sebagian bumbu yang telah di haluskan tadi, masak hingga mendidih, masukkan ayam dan masak ayam tersebut kurang lebih 2 jam - 2.30 jam, prosesnya lama karena menggunakan kayu bakar.

12. Bagaimana teknik khusus dalam pembuatan ayam ingkung?

Dari hasil wawancara dengan narasumber, sebagian besar mengatakan tidak ada teknik khusus dalam pembuatan ayam ingkung. Hanya diperlukan ketepatan waktu dan ketepatan suhu. Karena apabila suhu kurang panas tekstur ayamnya masih keras dan bumbunya belum meresap, kalau suhunya terlalu panas nanti ayamnya mudah hancur.

13. Bagaimana cara penyajian ayam ingkung?

Dari hasil wawancara dengan narasumber, cara penyajian ayam ingkung ada beberapa jenis. Jenis yang pertama adalah ayam ingkung disajikan bersama nasi tumpeng (nasi gurih) diatas tambir yang adalah anyaman bambu, dialasi daun pisang, lalu bersama juga dengan sambal kedelai, lalappannya (kemangi dan timun), sambal goreng tempe, kering kentang, telur dadar, dan ikan teri/gereh pethek. Jenis kedua yaitu ayam ingkung di sajikan sendiri diatas tambir yang dialasi dengan daun pisang beserta dengan lalapan (ketimun dan kemangi) dan sambal kedelainya. Jenis ketiga ayam ingkung disajikan didalam box yang berisikan suwiran ayam ingkung, nasi gurih, lalapan (kemangi dan timun) dan sambal kacang, yang biasanya digunakan untuk hajatan misalnya selamatan orang meninggal.

14. Bagaimana pelestarian ayam ingkung?

Dari hasil wawancara dengan narasumber, banyak cara melestarikan

ayam ingkung. Cara yang pertama adalah seperti yang dilakukan oleh dinas pariwisata setiap tahunnya yaitu dengan mengadakan lomba kuliner ayam ingkung di daerah Bantul. Cara kedua dengan tetap menjalani upacara adat dan tradisi -tradisi yang menggunakan ayam ingkung. Cara ketiga adalah dengan dikembangkannya restoran tentang ayam ingkung seperti contohnya yang ada di Pajangan, Kayuban, Seyegan, dan Sewon.

15. Apakah ayam ingkung merupakan daya tarik pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta?

Dari hasil wawancara dengan narasumber, ayam ingkung merupakan daya tarik pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta. Karena sifat awalnya yang sakral dan hanya bisa dimakan pada saat tertentu, sehingga membuat para wisatawan penasaran dan tertarik untuk mencobanya. Dengan banyaknya restoran ayam ingkung di Yogyakarta dapat mempermudah para wisatawan untuk mendapatkannya. Dan dengan adanya upacara - upacara adat yang bersifat besar seperti Upacara Cembengan di Pabrik Gula Maudiksmo, masyarakat dapat melihat bagaimana upacara itu berjalan seperti contohnya yang dialami oleh peneliti yaitu dengan melihatnya proses pawai manten tebu lanang dan tebu wedok yang berasal dari desa Jogonalan Lor hingga mengelili pabrik tersebut, yang diiringi langsung dari abdi dalam di Keraton Yogyakarta.

Hasil Kuisisioner :

Penelitian tentang Ayam Ingkung ini juga menggunakan kuesioner sebagai materi pendukung untuk mengukur pengetahuan masyarakat mengenai Ayam Ingkung. Penelitian ini menyebarkan kuesioner kepada masyarakat yang berdomisili di Yogyakarta yang merupakan pusat asli dari Ayam Ingkung. Kuesioner ini mendapatkan 72 responden. Berikut

hasil mayoritas dari kuesioner yang sudah disebarkan ke masyarakat Yogyakarta.

Tabel 2. Tabel Hasil Kuisisioner

Usia	18-35 tahun
Pekerjaan	Pelajar/Mahasiswa
Tempat Tinggal	Yogyakarta
Responden mengenal Ayam Inkgung	Dari 58 responden, 45 responden mengetahui Ayam Inkgung, 13 responden tidak mengetahui.
Responden Pernah Mencoba Ayam Inkgung	Dari 58 responden, 41 responden pernah mencoba Ayam Inkgung, 17 responden tidak pernah mencoba.
Responden yang Tidak Pernah Mencoba Ayam Inkgung	Dari 18 responden, 15 responden beralasan tidak pernah mencoba karena tidak tahu tempat yang menjualnya, 3 responden beralasan karena tidak suka pada Ayam Inkgung.
Tempat Responden Mencoba Ayam Inkgung	Lebih banyak responden yang mencoba di restoran dan anggota keluarga yang memasak dirumah, dibandingkan di upacara adat yang dimana merupakan fungsi utama dari ayam inkgung itu sendiri.
Tempat Responden Mengenal Ayam Inkgung	Berdasarkan kuisisioner pihak keluarga mempunyai peran besar dalam proses pengenalan ayam inkgung dibandingkan media sosial atau pun media cetak.
Responden Sulit Menemukan Ayam Inkgung	Dari 42 responden, 30 responden sulit menemukan Ayam Inkgung, 12 responden tidak
Ayam Inkgung Perlu di Lestarikan	41 responden setuju bahwa Ayam Inkgung perlu dilestarikan.

Sumber : Peneliti 2018

P e m b a h a s a n :

Dari hasil wawancara diatas dapat dilihat sejarah dan makna dari ayam inkgung yang sangat erat kaitannya dengan budaya di Yogyakarta dan Jawa pada umumnya. Seperti yang dikemukakan oleh nara sumber bahwa ayam inkgung diyakini asal muasalnya bersamaan dengan awal tradisi adanya tumpeng, yaitu antara 5-15 abad yang lalu, dan pada masa kerajaan Jawa dipengaruhi oleh agama Hindu yang banyak memperkenalkan simbol-simbol, seperti yang tertuang dalam pembuatan tumpeng(Kevin 2018). Dilihat dari segi budaya, ayam inkgung masih sangat terikat erat dalam upacara-upacara yang diadakan

di Yogyakarta. Diantaranya adalah upacara Rasulan di Gunung Kidul, Upacara Cembengan (setelah panen Tebu), Upacara Nyadran/Ruwahan (sebelum bulan Ramadhan), Upacara Pernikahan - Midodareni, dan kendurian yang intinya meminta perlindungan dari yang maha Kuasa.

Dari bahan utama yang dipergunakan juga sudah memiliki makna tersendiri. Bahan utama adalah ayam kampung jantan, dimana dengan menyembelih ayam jantan dimaksudkan agar manusia dapat terlepas dari pengaruh sifat-sifat buruk seperti yang dimiliki oleh ayam jantan, yaitu congkak, angkuh, mau menang sendiri dan tidak setia (Wulandriani 2017). Jika dilihat dari bentuknya ayam inkgung berwujud seperti

manengkung, yang diibaratkan seperti orang sujud dengan maksud menyembah kepada sang Pencipta. Dimana ini menjadi simbol suatu hasrat atau kemauan untuk mencapai suatu keinginan yang tinggi yang bisa di sejajarkan juga sebagai ucapan syukur kita kepada Tuhan yang Maha Esa atas keselamatan, rejeki, kelancaran acara, dan lain sebagainya karena ayam ingkung dipergunakan didalam upacara-upacara adat.

Dari hasil wawancara dengan narasumber, pada saat ini ayam ingkung yang dijual secara komersil memiliki cara pembuatan yang berbeda. Pada restoran Ingkung Ayam Warung Ndeso cara pembuatan ayam ingkung menggunakan presto dengan bahan bakar kompor gas, yang memakan waktu 30 menit dalam proses memasaknya. Sedangkan pada restoran Ingkung Kualo Kalakijo cara pembuatan ayam ingkung menggunakan kualo dengan bahan bakar kayu, yang memakan waktu 2 atau 2 jam 30 menit dalam proses memasaknya. Dan untuk Ayam Goreng Mbah Cemplung, menggunakan panci yang dalam dengan bahan bakar kayu, yang memakan waktu 4 jam dalam proses memasaknya, kemudian ayam tersebut ditiriskan semalam penuh dan keesokan paginya direbus lagi untuk menghilangkan lemak pada ayam.

Cara pembuatan yang berbeda tentu saja akan mempengaruhi rasa dan tekstur yang dihasilkan dari ayam ingkung. Ayam ingkung yang dimasak dengan presto lebih cepat jadi dan tekstur ayamnya lebih empuk. Ayam ingkung yang dimasak dengan bahan bakar kayu juga memiliki tekstur yang empuk walaupun proses memasaknya yang lebih lama, dan keuntungan menggunakan bahan bakar kayu cita rasa ayamnya tetap terjaga dan bumbunya lebih meresap dan tidak terkontaminasi dengan bau dari kompor gas itu sendiri.

KESIMPULAN

Masyarakat Jawa memiliki pandangan segala sesuatu banyak yang tidak terucap tetapi tersirat lewat berbagai macam simbol tertentu, begitu juga makanan yang dipakai dalam upacara-upacara adat, diantaranya adalah ayam ingkung. Disebut ayam ingkung karena bentuknya yang manekung dan bentuk kepala yang menoleh kebelakang yang merupakan simbol bahwa manusia harus selalu ingat tentang apa yang sudah dijalani agar senantiasa memiliki rasa syukur terhadap sesuatu yang telah dimiliki.

Ada tiga cara penyajian untuk ayam ingkung; (1) Cara pertama ayam ingkung disajikan bersama dengan nasi tumpeng (nasi gurih) diatas tambir yang adalah anyaman bambu yang dialasi daun pisang Bersama dengan lauk lainnya, (2) Cara kedua ayam ingkung disajikan dengan menggunakan tambir yang dialasi dengan daun pisang beserta dengan lalapan (ketimun dan kemangi) dan sambal kedelainya, dan (3) Cara ketiga adalah ayam ingkung disajikan didalam box yang berisikan suwiran ayam ingkung, nasi gurih, lalapan (kemangi dan timun) dan sambal kacang, yang biasanya digunakan untuk hajatan misalnya selamatan orang meninggal.

SARAN

Ayam Ingkung yang merupakan makanan khas tradisional Yogyakarta ini merupakan kuliner yang perlu kita lestarikan, karena keberadaannya yang masih belum terlalu populer, antara lain dengan: (1) Menjaga dan terus menjalankan tradisi / upacara adat yang ada sehingga Ayam Ingkung ini keberadaannya tidak punah, (2) Perlu adanya tindakan nyata dari pemerintah dalam melestarikan makanan tradisional Yogyakarta di karenakan masih banyak masyarakat yang kurang tahu tentang ayam tersebut, (3) Dan mengikutsertakan dan memperkenalkan Ayam Ingkung ini melalui event - event makanan nusantara.

D A F T A R P U S T A K A

Atmojo , Suparmo Paku . 2016. "Penerapan Strategi Pemasaran Ayam Inggung Di Kawasan Usaha Pajangan Bantul." *Jurnal Pendidikan Teknik Boga* 11-19.

Besra, Eri. 2012. "Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang." *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis* 12 (1): 74-101.

Dewi, Tresna Purnama. 2012. "Perpustakaan Digital Budaya Indonesia." *Ayam Inggung*. Juli 10. Accessed Agustus 23, 2018. <https://budaya-indonesia.org/AYAM-INGKUNG>.

Eliazer, Stefanus Lutfi, Muh Bahruddin, and Abdul Aziz. 2013. "Pembuatan Buku Makanan Tradisional Surabaya Sebagai Upaya Pelestarian Produk Lokal." *Jurnal Desain Komunikasi Visual* 88-95.

Faturochman. 2013. "Pertumbuhan Kota Yogyakarta-Kondisi Sosio-Psikologis Yogya Unik." *JURNAL-Pertumbuhan-Kota-Yogyakarta* 1-6. <http://fatur.staff.ugm.ac.id/file/JUR>

NAL%20-
%20Pertumbuhan%20Kota%20Yogyakarta.pdf.

Gálvez, Jesús ClaudioPérez, Tomás López Guzmán, Franklin Cordova Buiza, and Miguel JesúsMedina Viruel. 2017. "Gastronomy as an element of attraction in a tourist destination: the case of Lima, Peru." *Journal of Ethnic Foods* 254-261.

Gardjito, Murdijati. 2017. *Kuliner Yogyakarta - Pantas dikenang sepanjang masa*. Yogyakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.

Gardjito, Murdijati, Rhaesfaty Galih Putri,, and Swastika Dewi. 2018. *Kuliner Indonesia - Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan Dalam Kuliner Indonesia*. Yogyakarta: UGM PRESS,.

Gumilang, Jatmiko Suryo, Haryono, and Atik Catur Budiati. 2016. "EKSISTENSI TOKOH ADAT Upacara Sedekah Gunung Merapi di Desa Lencoh Kecamatan Selo Kabupaten Boyolali." *Jurnal Analisa Sosiologi* 1-13.

- Guzel, Berrin, and Müge Apaydin. 2016. "Gastronomy Tourism: Motivations and Destinations." In *Global Issues and Trends in Tourism*, by Berrin Güzel, 394-404. Turkey: St. Kliment Ohridski University Press,.
- Indrahti, Sri, Siti Maziyah, and Alamsya. 2017. "Ragam Kuliner Sesaji Dalam Upacara Tradisi Di Kabupaten Jepara ." *Jurnal Sejarah Citra Lekha* 61-74.
- Jati, Ignasius Radix A.P. 2014. "Local wisdom behind Tumpeng as an icon of Indonesian traditional cuisine." *Nutrition & Food Science* 324-334. doi:DOI: 10.1108/NFS-11-2013-0141.
- Jaweng, Robert Endi. 2013. "Keistimewaan Yogyakarta: Babak Baru yang Menisakan Sejumlah Catatan." *Jurnal Ilmu Pemerintahan* 105-119.
- Ketaren, Indrakarona . 2017. *Gastronomi Upaboga Indonesia*. Jakarta: Indonesian Gastronomy Association.
- Kevin, Ninda Rahayu. 2018. *Budaya Jawa*. Januari 8. Accessed Agustus 30, 2018. <https://budayajawa.id/sejarah-ayam-ingkung-dalam-ritual-adat-jawa/>.
- Kurniawan, Fajri. 2010. *Potensi Wisata Kuliner dalam Pengembangan Pariwisata di Yogyakarta*. Laporan Tugas Akhir, Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Maligan, Jaya Mahar. 2013. *Indonesian Gastronomy (Food, Culture, & Local Wisdom)*. Report Laboratorium Nutrisi Pangan dan Hasil Pertanian, Malang: Universitas Brawijaya.
- Maulana, Imam, and Arus Reka Prasetya. 2015. "Strategi Kreatif Usaha Kuliner Indonesia Untuk Memperluas Pasar Ke Kawasan Asia Tenggara Dalam Era Masyarakat Ekonomi Asean (Mea)." *Seminar Nasional Strategi Indonesia Kreatif Menghadapi ASEAN Economic Community*. Bandung. doi:DOI: 10.13140/RG.2.1.3886.8563.
- Melani , Yulia . 2017. *Ilmuseni.com*. <https://ilmuseni.com/seni-budaya/kebudayaan-jawa>.

- Nurazizah, Nunik Sri. 2016. "The Next Muslim Scientist." *Kuliner Nusantara*. Desember 10. Accessed Agustus 30, 2018. <https://numiksrinurazizah.wordpress.com/2016/12/10/ayam-ingkung-makanan-tradisional-khas-jawa-yang-melegenda/>.
- Nurhayati, Endang, Mulyana, Venny Indria Ekowati, and Avi Meilawati. 2014. "Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji Di PasarPasar Tradisional Kabupaten Bantul." *Jurnal Penelitian Humaniora* 124-140.
- Nurmawati, Ella. 2013. "Kajian Folklor Upacara Adat Saparan Pundhen Joko Kasihan Di Desa Cacaban Kidul Kecamatan Bener Kabupaten Purworejo." *Jurnal Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Jawa_Universitas Muhammadiyah Purworejo* 66-76.
- Octivia, Milka, Bing Bedjo Tanudjaja, and Baskoro Suryo B. 2013. "Perancangan Buku Panduan Wisata Kuliner Makanan Tradisional Khas Makassar." *Jurnal Desain Komunikasi Visual Adiwarna* 1-11.
- Pambudi, Oki Setya. 2014. *Upaya Pelestarian Tradisi Baritan Dalam Upacara Adat Sedekah Bumi Di Desa Kedungwringin Kecamatan Sempor Kabupaten Kebumen*. Skripsi, Purworejo: Universitas Muhammadiyah Purworejo.
- Prabawa, Benny. 2012. *Nilai Filosofi Upacara Daur Hidup Mitoni Di Dusun Kedung I, Desa Karangtengah, Kecamatan Wonosari, Kabupaten Gunungkidul*. Skripsi, Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Prasetyo, Agung . 2016. *Linguistikid.com*. Juni 07. Accessed Agustus 31, 2018. <http://www.linguistikid.com/2016/09/pengertian-penelitian-deskriptif-kualitatif.html>.
- Rivasintha, Emusti, and Karel Juniardi. 2017. "Pergeseran Nilai-Nilai Budaya Dalam Upacara Adat Gawai Dayak Ditinjau Dari Sosial Ekonomi Masyarakat Kota Pontianak." *Jurnal Pendidikan Sosial* 4 (1): 1-10.
- Sabandar, Switzy. 2016. *liputan* 6. November 28. Accessed Agustus 23, 2018.

- <https://www.liputan6.com/regional/read/2663988/ayam-ingkung-sesaji-yang-jadi-makanan-favorit-turis>.
- Santoso, Satmoko Budi. 2016. "ISI MAJE EDISI 1 - 2017." Taman Budaya Yogyakarta. Accessed Agustus 28, 2018.
<http://tamanbudayayogyakarta.com/assets/uploadsck/files/ISI%20MAJE%20EDISI%201%20-%202017.pdf>.
- Sanyoto, Amie, and Pribadi Widodo. 2015. "Museum Seni Budaya Yogyakarta." *Jurnal Tingkat Sarjana bidang Senirupa dan Desain* 1-10.
- Sari , Shelia Windya. 2012. "Pergeseran Nilai-nilai Religius Kenduri Dalam Tradisi Jawa Oleh Masyarakat Perkotaan." *Jurnal Candi*.
- Septarina, Sri Wahyuning, and Octavianus Arnanto Pratama. 2014. "Mengenal Kuliner Tradisional Yogyakarta Dalam Bentuk Perangko." *Jurnal Rupa-rupa Program Studi Desain Komunikasi Visual Universitas Bunda Mulia* 87-92.
- Sugioyono. 2017. *Metode Penelitian Kebijakan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Kombinasi, R&D dan*
- Penelitian Evaluasi. Jakarta: Alfabeta.
- Sukenti, Kurniasih. 2014. "Gastronomy Tourism in Several Neighbor Countries of Indonesia: a Brief Review." *Journal of Indonesian Tourism and Development Studies* 55-63.
- Sulistiyaningsih, Christiyana, and Badraningsih Lastariwati. 2017. "Makna Simbolik Makanan Pada Upacara Tradisional Pager Bumi Rebo Wekasan Di Dusun Pulesari, Sleman." *EJournal Student PEND. TEKNIK BOGA* 3-11.
- Suwono, Joane, and Fedryan. 2017. "Kualitas Pengalaman Kuliner YOGYAKARTA Dan Pengaruhnya Terhadap Kepuasan Dan Niat Berperilaku Wisatawan Domestik Dan Mancanegara." *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa Universitas Kristen Petra* 419-421.
- Tengker, V. 2017. *Ngelencer Ke Yogyakarta Resep Khas dan unik dari Keraton, Pasar Beringharjo, dan sekitarnya*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Tyas, Agnes Siwi Purwaning. 2017. "Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris." *Jurnal Pariwisata Terapan* 1-14.

Windyarti, Retno. 2015. "Makna Simbolik Serah-serahan Dalam Upacara Perkawinan Adat Jawa di Desa Tanjung Belit Kecamatan Siak Kecil Kabupaten Bengkalis Provinsi Riau." *Jurnal Online Mahasiswa FISIP* 1-15.

Wulandriani, Irma. 2017. *IDN Times*. Agustus 26. Accessed September 14, 2018. <https://www.idntimes.com/life/inspiration/irma-wulandriani/filosofi-hidup-dari-nasi-tumpeng-c1c2/full>.