

KATA PENGANTAR

Kami selaku penulis mengucapkan puji dan syukur kepada Allah S.W.T. atas berkat dan rahmatNyalah kami dapat menyusun laporan akhir dari Kajian Adrem Sanden ini dengan maksimal. Ucapan terima kasih sebesar-besarnya disampaikan kepada Dinas Kebudayaan Kabupaten Bantul serta berbagai pihak dan rekan-rekan yang turut membantu hingga terselesaikannya laporan ini.

Laporan akhir ini berisikan pembahasan menyeluruh dari Adrem di Kecamatan Sanden. Buku laporan akhir ini akan membahas secara lengkap bagaimana sejarah, filosofi, penamaan hingga perkembangan Adrem sampai saat ini dan hambatan yang dialami dalam proses pelestarian. Buku laporan ini juga dapat dijadikan sebagai referensi proses pembuatan Adrem. Dengan demikian ilmu tentang cara pengolahan baik dari alat dan bahan-bahan untuk membuat Adrem dapat diwariskan dan dipelajari oleh siapapun. Buku ini juga berisikan rencana dan aksi yang dapat ditempuh oleh berbagai pihak, guna melestarikan keberadaan Adrem dari berbagai aspek.

Besar harapan kami agar laporan akhir ini bisa menjadi tolak ukur untuk menjadikan Adrem sebagai karya budaya yang harus dilestarikan keberadaannya. Serta kami berharap adanya masukan, saran, dan kritik yang membangun guna membantu kami dalam kegiatan selanjutnya. Terima kasih.

Bantul, 31 Agustus 2020

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. PERMASALAHAN	3
C. MAKSUD, TUJUAN, DAN SASARAN	4
D. KAJIAN PUSTAKA	5
E. LINGKUP KEGIATAN	7
F. METODE PENELITIAN	7
BAB II	9
KUE ADREM SANDEN	9
A. PROFIL KECAMATAN SANDEN	9
1. Demografi Kecamatan Sanden	9
2. Potensi Budaya dan Pariwisata Kecamatan Sanden	12
B. KUE ADREM SANDEN	14
1. Peran dan Tugas Pembuatan Kue Adrem	15
2. Bahan dan Alat Pembuatan Adrem	17
3. Rangkaian Proses Pembuatan Adrem	23
4. Rasa, Tekstur, dan Aroma Adrem	30
5. Cara dan Waktu Penyajian Adrem	31
BAB III	32
ADREM SEBAGAI KARYA BUDAYA: SEJARAH, PENAMAAN, PERSEBARAN, DAN KONDISI ADREM SAAT INI	32
A. SEJARAH ADREM	32
B. PENAMAAN ADREM	37
C. PERSEBARAN KUE ADREM	40
D. KONDISI ADREM SAAT INI	41
BAB IV	45

ADREM SEBAGAI KARYA BUDAYA TAKBENDA	45
A. NILAI DAN MAKNA FILOSOFI KUE ADREM.....	45
B. MAKNA DAN FUNGSI KUE ADREM	46
1. Makna dan Fungsi Sosial.....	46
2. Makna dan Fungsi Budaya	46
3. Makna dan Fungsi Ekonomi	47
C. KARAKTERISTIK MASYARAKAT SANDEN	48
D. PROSES PEWARISAN/TRANSMISI.....	49
BAB V	52
UPAYA PELESTARIAN ADREM SEBAGAI KARYA BUDAYA.....	52
A. UPAYA PELESTARIAN	52
B. RENCANA AKSI	55
BAB VI.....	57
PENUTUP	57
A. KESIMPULAN	57
B. RENCANA AKSI DAN REKOMENDASI.....	58
DOKUMENTASI.....	66
DAFTAR PUSTAKA	73

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Perihal makanan tidak hanya selesai pada proses makanan tersebut dimakan, melainkan proses panjang yang di dalamnya terdapat campur tangan manusia, serta dipengaruhi oleh faktor lingkungan, teknologi, sejarah, adat dan budaya setempat. faktor-faktor tersebut yang diantaranya memunculkan keragaman makanan di Indonesia, termasuk di Kabupaten Bantul. Keragaman yang dimaksud adalah berupa keragaman bahan makanan yang diperoleh dari lingkungan alam, keragaman teknik dan alat yang digunakan dalam pengolahan, maupun cara penyajiannya. Kabupaten Bantul memiliki bentang alam berupa dataran, perbukitan, dan pesisir. Kondisi ini juga menciptakan keragaman makanan di wilayah tersebut. Hal ini terlihat dari makanan yang disajikan pada acara-acara tertentu, seperti kenduri, *selametan*, *bancakan*, dan sebagainya. Oleh karena itu, berbicara mengenai makanan tidak dapat mengesampingkan aspek sejarah dan budaya.

Makanan merupakan karya budaya, yang diperoleh melalui keseluruhan gagasan yang dikombinasikan dengan tindakan yang mewujudkan dalam suatu hasil karya budaya. Makanan menjadi suatu yang pokok bagi kehidupan manusia. Ihwal pangan menjadi sangat penting untuk diinventarisasi dan didokumentasikan, mengingat pangan merupakan kebutuhan pokok manusia yang harus dipenuhi. Perihal pangan bukan hanya sekedar makanan berbentuk fisik yang dikonsumsi manusia. Makanan merupakan karya budaya yang mencerminkan sebuah peradaban beserta kondisi lingkungan fisiknya. Energi manusia sebagian besar digunakan untuk memenuhi kebutuhan primer, yaitu pangan, sandang, dan papan.

Oleh karenanya, makanan menjadi sangat penting dalam sejarah perkembangan manusia sebagai suatu karya budaya. Di dalam makanan terdapat simbol-simbol yang menyiratkan nilai filosofis tertentu. Nilai-nilai tersebut antara lain berisi tentang cerita sejarah, nasehat, maupun pengetahuan. Aspek nilai inilah

yang kemudian membawa makanan sebagai suatu karya budaya yang hendaknya juga diturunkan kepada generasi berikutnya. Makanan ini kini lebih dikenal dengan makanan tradisional.

Menurut Lokakarya Revitalisasi Pusat Kajian Makanan Tradisional di Yogyakarta Tahun 2003, disepakati bahwa yang dimaksud dengan makanan tradisional adalah makanan yang dibuat dari bahan yang dihasilkan di daerah setempat, kemudian diolah dengan cara atau teknologi yang dikuasai oleh masyarakat setempat, produknya mempunyai ketampakan, cita rasa, dan aroma yang sangat dikenal dan disukai bahkan dirindukan oleh masyarakat setempat. Makanan tersebut bahkan menjadi identitas kelompok masyarakat asal makanan dan dapat digunakan sebagai sarana pemersatu bangsa dan membangun cinta tanah air. Makanan tradisional juga dapat dilihat sebagai upaya masyarakat dalam mengelola hasil produksi lingkungannya untuk menjamin keberlanjutan kebutuhan dalam kehidupannya (Harmayani, 2016: 2).

Dengan melihat definisi tersebut, banyak aspek yang termuat dalam makanan tradisional, bukan saja makanan tradisional dalam wujud fisiknya, melainkan aspek nilai, sejarah, pengetahuan, dan budaya. Aspek tersebut merupakan budaya takbenda, yaitu seluruh hasil perbuatan dan pemikiran yang terwujud dalam identitas, ideologi, mitologi, ungkapan-ungkapan konkret dalam bentuk suara, gerak, maupun gagasan yang termuat dalam benda, sistem perilaku, sistem kepercayaan, dan adat istiadat di Indonesia (PP Mendikbud No. 106 Tahun 2013). Terdapat 5 (lima) ranah Warisan Budaya Takbenda, yaitu Tradisi dan Ekspresi Lisan; Seni Pertunjukan; Adat istiadat masyarakat, ritus, dan perayaan-perayaan; pengetahuan dan kebiasaan perilaku mengenai alam dan semesta; serta keterampilan dan kemahiran kerajinan tradisional. Makanan Tradisional termasuk dalam ranah keterampilan dan kemahiran kerajinan tradisional.

Salah satu karya budaya kuliner Kabupaten Bantul adalah kue Adrem. Kue ini banyak diproduksi di wilayah Sanden dan dapat diperoleh antara lain di Pasar Turi, Pasar Ngangkruk, atau Pasar Bantul. Bahan utama kue Adrem adalah tepung beras, gula jawa, dan kelapa parut. Nama lain dari kue ini adalah kue *Tholpit*, karena bentuk dari kue ini yang menyerupai genital laki-laki yang kejeput. Keunikan nama ini

menjadi daya tarik sendiri, sehingga nama Adrem sendiri bahkan kurang begitu dikenal.

Adrem menjadi salah satu kekayaan kuliner yang ada di Kabupaten Bantul, selain rasa dan aromanya yang manis, legit, dan khas, bentuknya juga unik. Bentuk kue Adrem sendiri hasil dari pengangkatan kue setelah digoreng dengan cara dijepit dengan tiga bilah bambu berukuran kecil. Eksistensi kue Adrem atau *Tholpit* sebagai makanan tradisional harus diperhatikan, sehingga aset kekayaan kuliner di Bantul ini dapat dilestarikan. Perlu diketahui bahwa pemroduksi Adrem di Sanden sangat terbatas, selain itu juga dibutuhkan keterampilan dan kemahiran khusus, terutama dalam proses peracikan adonan dan penggorengan Adrem.

Adrem disinyalir memiliki aspek kesejarahan dan keterikatan budaya yang cukup kuat, sehingga menjadi salah satu ikon identitas Kabupaten Bantul. Namun, belum terdapat bentuk pengakuan bahwa kue tradisional ini merupakan makanan khas Kabupaten Bantul. Dengan kondisi seperti ini, kiranya penting untuk mengusulkan penetapan kue Adrem atau *Tholpit* sebagai Warisan Budaya Takbenda dari Kabupaten Bantul.

B. PERMASALAHAN

Adapun yang ingin dikaji dalam Kajian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana sejarah dan filosofi kue Adrem Sanden?
2. Bagaimana proses produksi kue Adrem?
3. Bagaimana kondisi Adrem saat ini serta kemungkinan penetapannya sebagai Warisan Budaya Takbenda di Kabupaten Bantul?

Selain batasan tersebut, kajian ini juga mendokumentasikan eksistensi kue Adrem sebagai salah satu kekayaan kuliner di Kabupaten Bantul sebagai bagian yang tidak terpisahkan dari dokumen ini.

C. MAKSUD, TUJUAN, DAN SASARAN

Maksud dari kegiatan kajian Adrem Sanden ini adalah mendokumentasikan Adrem sebagai kuliner tradisional asli yang berasal dari Kecamatan Sanden, Kabupaten Bantul. Adapun tujuan dari kegiatan ini adalah sebagai berikut :

1. Penyusunan laporan tentang sejarah asal usul Adrem Sanden.
2. Penyusunan laporan tentang penamaan dan makna filosofi, serta fungsi (sosial, ekonomi, budaya) dari keberadaan Adrem Sanden.
3. Penyusunan laporan tentang persebaran dan cara mewariskan Adrem Sanden.
4. Penyusunan laporan tentang kondisi Adrem Sanden saat ini.
5. Penyusunan laporan tentang siapa pembuat Adrem Sanden dan bagaimana pembagian kerja dalam proses pembuatan Adrem Sanden.
6. Penyusunan laporan tentang resep, bahan, dan peralatan masak pembuatan Adrem Sanden.
7. Penyusunan laporan tentang rangkaian proses, juru masak, waktu penyajian, lokasi penyajian, tata cara penyajian, tujuan, media penyajian, dan cara makan Adrem Sanden.
8. Penyusunan laporan tentang kapasitas produksi Adrem di Kecamatan Sanden.
9. Penyusunan laporan tentang dampak terkait adanya Adrem Sanden bagi masyarakat sekitar dan apa saja harapan masyarakat terkait keberadaan Adrem Sanden.
10. Penyusunan laporan terkait program apa saja yang sudah dilaksanakan Pemerintah demi kelestarian Adrem di Sanden.

Sementara itu, sasaran yang diharapkan dengan terlaksananya kajian ini adalah tersedianya dokumen terkait Adrem Kecamatan Sanden sebagai acuan untuk memiliki hak paten sebagai Warisan Budaya Takbenda yang berasal dari Kecamatan Sanden.

D. KAJIAN PUSTAKA

Praktik-praktik yang berkaitan dengan makan dan makanan bukan hanya aktivitas yang berlangsung rutin, akan tetapi perihal makan dan makanan ini merupakan salah satu bagian dari sistem budaya masyarakat. Dalam hal ini, kebiasaan makan akan dihadapkan pada entitas-entitas sosial budaya, seperti kondisi sosial, faktor ekonomi, pengaruh agama dan kepercayaan, ilmu pengetahuan dan teknologi (Meliono, 2004). Makanan juga merupakan unsur sentral dalam perayaan yang memberikan rasa identitas dan kekerabatan bagi komunitas (ICH-UNESCO). Demikian juga makanan tradisional kue Adrem ini. Menurut sebuah penelitian terhadap makanan tradisional, tepung beras hampir selalu ditemukan dalam kombinasi pengolahan makanan tradisional (Nurhayati, dkk., 2013). Kue berbahan dasar kombinasi tepung beras, gula jawa, dan kelapa (baik kelapa parut atau santan) juga banyak dijumpai di wilayah lain, antara lain kue cucur, Ali Agrem, ledram, kue ali-ali. Kue dengan kombinasi bahan tersebut, bahkan juga banyak dijumpai di luar Jawa, seperti Manado, Bangka, dan Makassar.

Keterkaitan sejarah sangat mungkin menjadi salah satu penyebab persebaran makanan ini, terlebih bahan yang digunakan termasuk bahan yang mudah dijumpai dan terjangkau. Kue tersebut menjadi jajanan masyarakat yang hingga kini mudah ditemukan di pasar-pasar tradisional atau di kios-kios jajanan pasar. Persebaran makanan dengan bahan baku sejenis juga dipengaruhi oleh persilangan dan persinggungan budaya yang telah terjadi, dari jaman dulu hingga saat ini. Terkait hal itu, Fadly Rahman mengungkapkan bahwa kuliner Indonesia merupakan persilangan berbagai budaya daerah dan asing (Tionghoa, Arab, India, dan Eropa). Selain itu, para gastronom dalam menuliskan aneka resep makanan juga berperan dalam penyebaran makanan-makanan Indonesia (Rahman, 2018).

Selain sejarah, makanan dari setiap daerah juga berkaitan erat dengan ketersediaan sumber daya pangan setempat, yang sangat mungkin dengan mudah diperoleh. Hal ini senada dengan pemikiran Chailan Sjamsu (1940), dalam Rahman (2018), bahwa makanan daerah merupakan respon terhadap iklim, sumber daya, dan kebiasaan setiap kelompok orang di daerahnya masing-masing. Di Jawa, bahan

makanan yang biasa digunakan sebagai bahan olahan adalah beras, ketan, singkong, ubi, cantel, ataupun garut.

Seiring dengan masifnya sebaran kue-kue yang dianggap modern, maka eksistensi kue tradisional juga kian terhimpit. Kue modern yang dimaksud seperti aneka *cake*, *taart*, *nastaart*, *kastengel*, dan kue lainnya yang umumnya berbahan baku tepung terigu. Sementara kue tradisional, seperti lempeng, dodol, nagasari, cucur, dan carabikang (Rahman, 2018). Pada umumnya kue tradisional dianggap sebagai panganan rakyat kelas bawah, sementara kue modern banyak dikonsumsi oleh masyarakat kalangan atas. Hal ini semakin menempatkan makanan tradisional pada posisi yang kian tersisih.

Oleh karenanya sejak tahun 2000-an bermunculan gerakan yang mengajak masyarakat untuk kembali kepada pangan lokal, termasuk makanan tradisional. Gerakan ini antara lain menghimbau masyarakat dan pemerintah untuk menyajikan makanan tradisional dalam setiap kegiatannya. Selain itu, juga dilakukan berbagai festival pangan, salah satunya Festival Makanan Tradisional DIY pada tahun 2018. Kegiatan ini bertujuan mengenalkan kembali makanan tradisional dalam bingkai kekinian, yang menyasar generasi muda.

Kabupaten Bantul memiliki kekayaan kuliner beragam, yang termasuk dalam kategori makanan utama dan kudapan. Kekayaan makanan ini menjadi daya tarik tersendiri. Salah satu makanan tradisional yang banyak ditemukan di Kecamatan Sanden adalah kue Adrem atau kini populer dikenal dengan *Tholpit*. Kue ini diperkirakan memiliki sejarah dan kekhasan yang cukup menarik, oleh karenanya patut bila diusulkan sebagai salah satu Warisan Budaya Takbenda yang berasal dari wilayah Kabupaten Bantul.

Warisan Budaya Takbenda sendiri, seperti yang telah disinggung sebelumnya memiliki 5 domain. Domain keterampilan dan kemahiran tradisional terdiri atas (1) Teknologi tradisional, yaitu proses pembuatan, rancang bangun, cara kerja alat, tujuan, pentingnya teknologi bagi masyarakat; (2) Arsitektur tradisional; (3) Pakaian tradisional; (4) Kerajinan tradisional; (5) Kuliner tradisional, yaitu bahan makanan, proses pengolahan, juru masak, waktu penyajian, tata cara penyajian, lokasi penyajian, media penyajian, makna dari makanan, peralatan masak; (6)

Transportasi tradisional; dan (7) Senjata tradisional. Dengan demikian, kue Adrem memiliki kemungkinan untuk diusulkan dan ditetapkan sebagai Warisan Budaya Takbenda Kabupaten Bantul.

E. LINGKUP KEGIATAN

Adapun lingkup kegiatan sebagai berikut :

- a) Menyusun data tentang sejarah asal usul Adrem, Sanden;
- b) Menyusun data tentang penamaan dan makna filosofi, serta fungsi (sosial, ekonomi, budaya) dari keberadaan Adrem, Sanden;
- c) Menyusun data tentang persebaran dan cara mewariskan Adrem, Sanden;
- d) Menyusun data tentang kondisi Adrem, Sanden saat ini;
- e) Menyusun data tentang siapa yang membuat Adrem, Sanden dan bagaimana pembagian kerja dalam proses pembuatan Adrem, Sanden;
- f) Menyusun data tentang resep, bahan, dan peralatan masak pembuatan Adrem, Sanden;
- g) Menyusun data tentang rangkaian Proses, juru masak, waktu penyajian, lokasi penyajian, tata cara penyajian, tujuan, media penyajian, dan cara makan Adrem, Sanden;
- h) Menyusun data tentang kapasitas produksi Adrem di Kecamatan Sanden;
- i) Menyusun data tentang dampak terkait adanya Adrem, Sanden bagi masyarakat sekitar dan apa saja harapan masyarakat terkait keberadaan Adrem, Sanden;
- j) Menyusun data tentang program apa saja yang sudah dilaksanakan Pemerintah demi kelestarian Adrem di Sanden.

F. METODE PENELITIAN

Kajian ini menggunakan pendekatan kualitatif yang menonjolkan aspek deskripsi. Lokasi utama pengumpulan data dalam kajian ini di Kecamatan Sanden. Akan tetapi, tidak menutup kemungkinan untuk melebar ke wilayah di sekitarnya,

sesuai dengan ketersediaan data di lapangan. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan 3 cara, yaitu

1. Studi Literatur

Studi literatur atau studi pustaka dilakukan untuk mendapatkan temuan-temuan dari referensi yang relevan dipakai di dalam kajian ini. Tujuannya, untuk memperkuat dan memperkaya data sekunder. Sumber data sekunder ini berasal dari buku, makalah, jurnal, artikel, majalah, media massa, serta media daring.

2. Wawancara Mendalam

Wawancara dilakukan untuk menggali sebanyak-banyaknya informasi dari para informan. Pemilihan informan dilakukan setelah mendapatkan informasi dari berbagai pihak termasuk artikel-artikel di internet. Pihak yang dimaksud adalah pemerintah Kecamatan Sanden dan Pemerintah Desa. Dari informan satu, kemudian mengalir ke informan lainnya, dan seterusnya. Informan dari kaum akademisi juga diperlukan untuk memperkuat dan melihat validasi data. Informan dalam kajian ini antara lain pihak pemerintah, pemroduksi Adrem, warga masyarakat, dan konsumen.

3. Observasi partisipatif

Observasi partisipatif dilakukan untuk mengetahui gambaran umum atas persoalan yang dikaji, meliputi kondisi lingkungan alam dan kecenderungan sosial budaya di lokasi penelitian. proses observasi dapat dilakukan bersamaan dengan proses wawancara, atau terpisah.

Kajian ini menggunakan metode analisis dengan perspektif Antropologi Linguistik, terutama untuk melihat kecenderungan penamaan kue Adrem. Dari perspektif tersebut kemudian dikombinasi dengan interpretasi untuk melihat faktor sejarah, sosial, dan budaya terkait kue Adrem ini.

BAB II

KUE ADREM SANDEN

A. PROFIL KECAMATAN SANDEN

1. Demografi Kecamatan Sanden



Kecamatan Sanden merupakan salah satu wilayah yang berada di sebelah Barat Daya Ibukota Kabupaten Bantul, Yogyakarta dengan jarak 15 km. Secara Klimatologi, Kecamatan Sanden beriklim tropis dengan cuaca panas sebagai ciri khasnya. Suhu tertinggi yang tercatat di Kecamatan Sanden adalah 30 °C dengan suhu terendah 20 °C. Kecamatan Sanden berada di

dataran rendah dengan Ibukota Kecamatannya berada pada ketinggian 10 meter diatas permukaan laut.

Bentangan wilayah di Kecamatan Sanden 100% berupa daerah yang datar sampai berombak. Kecamatan Sanden berbatasan langsung dengan Kecamatan Pandak di sebelah Utara, Kecamatan Kretek di sebelah Timur, Kecamatan Srandakan di sebelah Barat, dan Samudra Hindia di sebelah selatan. Kecamatan Sanden memiliki luas wilayah 2.315,9490 ha yang dengan pembagian 4 wilayah administrasi desa, yang meliputi :

- Desa Gadingharjo;
- Desa Gadingsari;
- Desa Srigading;
- Desa Murtigading.

sebanyak 2.475 ekor, naik 3,75 persen dibandingkan tahun 2014 yang mencapai 2.382 ekor. Populasi ternak kecil didominasi oleh kambing yang mencapai 6.020 ekor, jauh melebihi populasi domba yang hanya 4.313 ekor. Populasi jenis unggas yang banyak dipelihara masyarakat Sanden adalah ayam buras 174.767 ekor dan ayam ras 142.978.

Bidang perikanan laut tangkap merupakan sektor potensial di Kecamatan Sanden, karena bagian selatan wilayahnya merupakan daerah pesisir. Sanden mempunyai dua tempat pangkalan pendaratan perahu nelayan yaitu di Pantai Samas (Desa Srigading) dan Patihan (Desa Gadingsari). Empat jenis ikan komoditas utama tangkapan nelayan baik di pantai Goa Cemara (Patihan) dan pantai Samas yaitu manyung, bawal putih, layur, dan teri. Produksi perikanan budidaya Kecamatan Sanden pada tahun 2015 sebesar 1.307,59 ton yang didominasi oleh produksi budidaya di kolam. Berikut data potensi wilayah Kecamatan Sanden.

Tabel 1. Daftar Hasil Pokok Tanaman Kecamatan Sanden

Kecamatan	Desa	Jumlah Kelompok Tani	Jenis Tanaman yang Diusahakan
Sanden	Srigading	22	Padi, Bawang Merah, Cabe Merah, Sayuran
	Gadingsari	17	Padi, Bawang Merah, Cabe Merah, Palawija, Ubi Jalar, sayuran
	Gadingharjo	6	Padi, Bawang Merah, Cabe Merah, Sayuran, Holtikultura, Palawija
	Murtigading	10	Padi, Bawang Merah, Cabe Merah, Palawija

Berdasarkan data tersebut, padi merupakan hasil bumi yang dapat dijumpai merata di seluruh wilayah Kecamatan Sanden. Dengan demikian, para produsen Adrem diasumsikan tidak mengalami kesulitan yang berarti dalam mengakses bahan baku Adrem, terutama beras.

2. Potensi Budaya dan Pariwisata Kecamatan Sanden

Industri pariwisata apabila ditinjau dari segi budaya, secara tidak langsung memberikan peran penting bagi perkembangan budaya suatu daerah. Selain itu, objek wisata dapat memperkenalkan keragaman budaya yang dimiliki suatu daerah seperti kesenian tradisional, upacara-upacara tradisional, termasuk makanan yang menarik perhatian para wisatawan. Industri pariwisata yang berkembang dengan pesat memberikan pemahaman dan pengertian antarbudaya melalui interaksi pengunjung wisata (turis) dengan masyarakat lokal tempat daerah wisata tersebut berada. Hal tersebut menjadikan para wisatawan dapat mengenal dan menghargai budaya masyarakat setempat, serta memahami latar belakang kebudayaan lokal masyarakat.

Potensi wisata yang dikelola oleh Pokdarwis di Kabupaten Bantul meliputi beberapa objek, yakni objek wisata alam berupa objek daya tarik wisata alam yang meliputi pantai, pegunungan, hutan, goa, serta agrowisata. Selain itu terdapat pula objek daya tarik wisata budaya yang berupa petilasan atau ziarah, monumen, museum, padepokan, serta situs. Kategori ketiga, yaitu objek daya tarik wisata buatan atau minat khusus yang meliputi wisata taman rekreasi dan pemandian, wisata pendidikan, serta sentra industri kerajinan (Data Pokok Pembangunan Kabupaten Bantul, 2014).

Kabupaten Bantul terdiri dari 17 kecamatan, salah satunya adalah Kecamatan Sanden. Kecamatan Sanden terdiri dari empat desa yaitu Desa Gadingsari, Desa Gadingharjo, Desa Srigading, dan Desa Murtigading. Keempat Desa ini memiliki potensi budayanya masing-masing. Desa Srigading termasuk Desa Budaya yang mempunyai potensi fisik dan non fisik. Potensi fisik yang terdapat di Desa Srigading merupakan sebuah Situs. Situs ini merupakan bangunan cagar budaya atau struktur cagar budaya sebagai hasil dari kegiatan manusia atau bisa juga disebut sebagai bukti kejadian pada masa lalu.

Beberapa Situs yang ada di Desa Srigading tersebut adalah sebagai berikut; Pertama adalah Situs Gunung Wingko yang berlokasi di Desa Srigading, dengan periodisasi sejak Masa Prasejarah. Situs ini terdapat di pemukiman yang ada di lingkungan pantai dengan temuan fragmen gerabah, keramik, perhiasan perunggu,

dan senjata besi. Situs kedua adalah situs Gunung Lanang masih berlokasi di Desa Srigading Kecamatan Sanden. Situs-situs tersebut merupakan potensi budaya sekaligus pariwisata yang terdapat di Kecamatan Sanden.

Selain situs, Kecamatan Sanden juga memiliki berbagai kesenian yang merupakan hasil dari kebudayaan masyarakat setempat. Kesenian yang ada di Kecamatan Sanden adalah sebagai berikut ; Pertama adalah, kesenian Karawitan yang terdapat di Desa Gadingsari, Desa Murtigading, dan Desa Srigading. Organisasi yang tertua dari kelompok karawitan tersebut disebut dengan nama “Ngesti Wirama”, yang berasal dari Dusun Tegalsari, Desa Srigading. Organisasi ini berdiri sejak tahun 1952. Kedua, kesenian Ketoprak yang terdapat di Dusun Pucanganom I Desa Murtigading dan di Desa Gadingharjo. Ketiga, kesenian Jatilan yang terdapat di Dusun Kenteng, Desa Gadingsari. Kesenian Jatilan ini juga memiliki sebuah organisasi yaitu Gading Manunggal yang telah berdiri sejak tahun 1954. Keempat, kesenian Selawatan. Selawatan atau yang lebih akrab dikenal dengan Sholawatan merupakan pembacaan sholawat yang dilafadzkan dengan setengah bernyanyi dan suara melengking. Kesenian Selawatan ini terdapat di Desa Murtigading, Desa Srigading, dan Desa Gadingharjo. Organisasi yang tertua dari Selawatan ini bernama Sholawat Maulud, yang berasal dari Dusun Pucanganom Desa Murtigading dan berdiri pada tahun 1984. Kesenian yang kelima yaitu adalah Campursari yang terdapat di Dusun Ngepet, Desa Srigading, organisasinya bernama Bintang Samodra, yang berdiri pada tahun 1997. Kesenian keenam adalah kesenian Thek-thek atau Orkes Bambu yang terdapat di Dusun Malangan Desa Srigading, organisasinya bernama Sentral Domas, dan berdiri pada tahun 1989.

Disamping berbagai Situs dan Kesenian, Kecamatan Sanden juga memiliki potensi budaya dalam bentuk Upacara Adat. Beberapa upacara adat yang ada di Kecamatan Sanden adalah sebagai berikut; yang pertama yaitu Merti Dusun, Merti Dusun merupakan upacara adat dalam rangka bersyukur kepada Tuhan Yang Maha Esa. Merti Dusun ini terdapat di Dusun Ngepet Desa Srigading dengan rangkaian acara tumpengan dan pagelaran wayang kulit. Kedua yaitu Upacara Adat yang bernama Kirab Tumuruning Mahesa Suro, kirab tersebut terdapat di Desa Srigading, Pantai Samas, Sanden. Pelaksanaan kirab biasanya dilakukan pada Malam 1 Suro.

Upacara ini terdiri dari prosesi yang bernama Jamasan Golek Kencono, Ritual menyambut Tahun Baru Jawa, Kirab Mahesa Suro, dan Nglabuh Sedekah.

Kemudian Kecamatan Sanden juga memiliki potensi pariwisata. Kabupaten Bantul sendiri terkenal dengan obyek wisata alamnya terutama di daerah Pantai Selatan. Pantai yang berlokasi di Kecamatan Sanden antara lain adalah pantai Samas, pantai Goa Cemara dan Pantai Pandansari.

Selain potensi tersebut, Kecamatan Sanden juga memiliki potensi kuliner beragam, salah satunya kue Adrem. Kue ini disinyalir sudah ada sejak jaman dahulu, bahkan termasuk dalam makanan yang disajikan dalam momen-momen tertentu, seperti selamat, pernikahan, jagong bayi, nyadran, dan bersih dusun. Sentra produksi Adrem sendiri terdapat di Dusun Piring, Desa Murtigading. Melihat keragaman potensi budaya dan pariwisata di Kecamatan Sanden, kawasan ini sangat berpotensi menjadi salah satu lokasi wisata kuliner, yaitu sebagai pusat oleh-oleh atau *rest area*.

B. KUE ADREM SANDEN

Kue Adrem diperkenalkan keberadaannya pada zaman yang terbilang masih tradisional. Dengan kultur budaya dan kebiasaan manusia saat itu didominasi oleh wanita dalam segala hal yang berhubungan dengan masak-memasak. Adrem yang juga sebuah karya budaya, tentu saja memiliki ikatan dengan adat istiadat, kebiasaan dan kebutuhan pokok masyarakat saat itu sehingga mempengaruhi proses pembuatan Adrem itu sendiri.

Karakteristik kue Adrem sendiri mendekati ke arah kue cucur, namun yang membedakannya adalah bentuknya yang unik dan khas. Kue ini memiliki rasa manis dan gurih yang diperoleh dari kombinasi bahan tepung beras, gula jawa, dan kelapa. Proses pembuatan kue ini harus dengan teknik manual, yaitu pembuatan adonan tanpa mesin. Dalam sub bab berikut akan dijabarkan proses pembuatan Adrem, beserta hal-hal yang menyertainya.

1. Peran dan Tugas Pembuatan Kue Adrem

Perihal pembagian peran, telah terjadi sejak jaman dahulu. Perempuan digambarkan lebih mendominasi urusan domestik, terutama persoalan dapur. Sementara, laki-laki lebih berperan dalam hal ekonomi. Begitu pula dengan proses pembuatan kue Adrem ini, di mana perempuan merupakan sosok sentral dalam hampir semua tahapan pembuatannya. Dengan kata lain, dapat dikatakan semua proses persiapan hingga penyajian dilakukan oleh perempuan tanpa campur tangan pihak laki-laki, mulai dari membuat tepung beras, memarut kelapa, membuat adonan, dan menggoreng.

Namun seiring perkembangan zaman dan kondisi, proses pembuatan Adrem tidak hanya dilakukan oleh para perempuan saja. Salah satu faktor yang menyebabkan perubahan peran ini adalah perkembangan Adrem yang sudah menjadi komoditas ekonomi, sehingga membutuhkan keterlibatan laki-laki dalam proses pembuatannya. Beberapa tugas berat selama proses pembuatan akan dilimpahkan kepada pihak laki-laki, seperti mengaduk adonan.

Dalam proses pembuatan Adrem sendiri terdapat beberapa peran penting agar hasil yang didapatkan sesuai dengan bentuk, rasa, tekstur, dan aroma. Peran tersebut terbagi menjadi dua, yaitu pembuat adonan dan bagian penggorengan sekaligus pencetak bentuk Adrem. Kedua peran penting tersebut sebenarnya dapat dilakukan oleh satu orang saja, namun karena Adrem sudah masuk ke ranah *home industry* maka peran-peran tersebut bisa dikerjakan oleh beberapa orang. Sebagai contoh, salah satu *home industry* pembuatan Adrem yang dikelola oleh satu keluarga, mereka melakukan pembagian tugas meliputi bagian peracik bahan, perebusan, hingga pengaduk adonan, dan bagian yang menangani *finishing* penggorengan, pencetakan bentuk hingga *packaging*.

Berikut beberapa pembagian tugas penting selama proses pembuatan Adrem berdasarkan pengamatan:

- a) Bagian persiapan bahan yang bertugas untuk membuat tepung beras, memarut kelapa, dan menyiapkan kebutuhan bahan dan peralatan lainnya;

- b) Bagian peracik adonan yang bertugas untuk membuat takaran bahan, perebusan air gula jawa, hingga mencampurkan air ke tepung beras hingga menjadi adonan yang menyatu sempurna;
- c) Bagian penggorengan yang bertugas untuk menggoreng adonan dan membentuk adonan pada saat penggorengan hingga meniriskan;
- d) Bagian pengemasan;
- e) Bagian distribusi dan pemasaran.

Jika kembali kepada bagaimana perbandingan peran dan tugas dalam proses pembuatan Adrem pada zaman dahulu dan saat ini maka dapat dilihat pada tabel perbandingan berikut ini:

Tabel 2. Perbedaan Proses Pembuatan Adrem Sebelumnya dan Sekarang

Peran dan Tugas	Sebelumnya	Saat Ini
Keseluruhan	Hampir seluruh proses dilakukan oleh perempuan dan dengan teknik tradisional.	Melibatkan laki-laki dalam proses pembuatan dan beberapa kegiatan dibantu oleh mesin.
Pembuatan tepung beras	Dilakukan secara manual dengan menumbuk beras hingga halus.	Dilakukan dengan mesin penggilingan tepung.
Pemarutan kelapa	Dilakukan secara manual dengan alat pamarut tradisional.	Dilakukan dengan mesin pamarut kelapa yang lebih efisien dan cepat.
Pengaduk adonan	Adonan diaduk manual bisa menggunakan tangan atau sutil kayu hingga adonan kalis.	Adonan diaduk secara manual menggunakan alat bantu berupa sutil kayu (tongkat panjang). Umumnya dikerjakan oleh laki-

		laki, terutama jika jumlah adonan tergolong banyak.
Mencetak dan penggorengan adonan	Adonan yang kalis dipipihkan dengan tangan lalu digoreng.	Adonan dituangkan langsung ke penggoreng menggunakan cintang lalu di <i>net-net</i> atau ditekan-tekan (dipipihkan) yang kemudian dijepit menggunakan 3 bilah bambu berukuran kecil
Proses distribusi	Dijual keliling desa dan sebagai alat tukar.	Dijual dengan cara dititipkan ke pasar, <i>delivery / cod</i> , dan secara <i>online</i> .

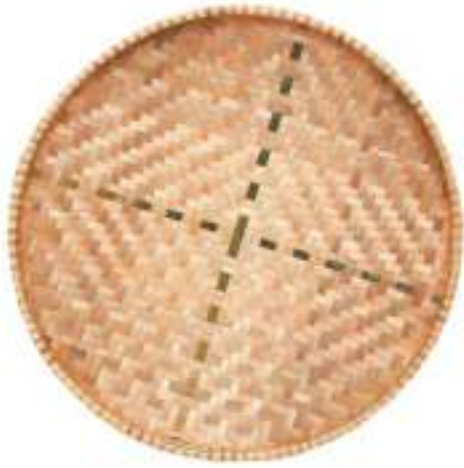
2. Bahan dan Alat Pembuatan Adrem

Sebelum masuk kepada proses pembuatan Adrem, hal yang harus diperhatikan terlebih dahulu yakni persiapan alat-alat dan bahan. Alat dan bahan yang diperlukan dalam membuat Adrem telah berkembang dan mengalami perubahan. Hal ini disebabkan oleh perkembangan kebutuhan dan teknologi, di mana dahulu keperluan alat masih sangat tradisional dan dilakukan manual oleh tenaga manusia, sedangkan saat ini dibantu oleh tenaga mesin. Sementara, kebutuhan bahan pembuatan Adrem tidak mengalami perubahan yang signifikan, karena lebih mengarah pada perkembangan rasa. Peralatan dan bahan yang dibutuhkan dalam proses pembuatan Adrem relatif mudah diperoleh dan gampang dijumpai di lingkungan sekitar. Berikut beberapa alat yang digunakan dalam pembuatan Adrem.

Tabel 3. Penggunaan Alat Keperluan Pembuatan Adrem

No	Alat	Nama	Fungsi dan Kebutuhan
1		Baskom/wadah	Digunakan sebagai tempat untuk mengaduk dan wadah adonan.
2		Panci	Digunakan sebagai tempat perebusan air dengan gula jawa, gula pasir, dan parutan kelapa.
3		Kompor	Sebagai alat pemanas .
4		Sutil kayu (tongkat panjang)	Sebagai alat untuk mengaduk adonan hingga tercampur rata.
5		Kuali/wajan	Digunakan untuk menggoreng adonan.

6		Cintung	Digunakan sebagai alat takar adonan dan alat bantu menggoreng adonan.
7		Spatula	Digunakan selama penggorengan adonan dan untuk menekan-nekan (<i>net-net</i>) adonan yang sedang digoreng hingga pipih.
8		Bambu penjepit	Digunakan untuk menjepit Adrem pada saat akan ditiriskan. Digunakan sebanyak 3 (tiga) agar bentuk lebih menarik dan lebih mudah untuk mengangkat adonan yang telah matang.

9		Tambir / tampah	Digunakan sebagai tempat penirisan Adrem yang telah matang sebelum dikonsumsi.
---	---	--------------------	---

Tabel 4. Bahan Pembuatan Adrem Dalam Perbandingan 5 Kg Tepung Beras

No	Bahan	Nama	Kegunaan	Komposisi
1		Tepung beras	Sebagai bahan utama pembuatan Adrem.	5 Kg
2		Gula jawa	Sebagai pewarna alami dan pemberi rasa manis legit.	2,5 Kg
3		Gula pasir	Sebagai penambah cita rasa manis dan	4 Kg

			pengawet alami.	
4		Kelapa parut	Sebagai tambahan untuk rasa yang manis dan gurih.	4 butir
5		Garam	Sebagai penyeimbang rasa agar lebih nikmat.	40 gram
6		Tepung terigu (opsional)	Sebagai tambahan untuk adonan agar lebih menyatu. Tepung terigu ditiadakan apabila tepung beras sudah dirasa cukup.	1,25 Kg

7		Perisa / rasa <i>essence</i> (opsional)	Sebagai penambah cita rasa dan menambah aroma harus ketika digoreng. Perisa ini dapat beraneka raga rasa mulai dari: frampos, durian, strawberi, nangka, lemon dan sebagainya.	Secukupny a
8		Air	Digunakan untuk mencairka n gula jawa dan gula pasir selama perebusan.	Secukupny a

9		Minyak goreng	Digunakan untuk menggoreng adonan.	Secukupnya
---	---	---------------	------------------------------------	------------

3. Rangkaian Proses Pembuatan Adrem

Setelah mengetahui alat dan bahan serta komposisi pembuatan Adrem, maka langkah berikutnya sudah dapat dilakukan yaitu proses pembuatan Adrem itu sendiri. Proses pembuatan Adrem tergolong mudah, namun harus dicatat bahwa keterampilan untuk menjepit adonan yang mulai matang membutuhkan *skill* yang telaten. Tidak sedikit yang mencoba membuat Adrem pertama kali menyatakan bahwa membuat Adrem itu mudah, namun banyak juga yang gagal dalam tahap penjepitan.

Dalam pembuatan Adrem sendiri terdapat dua tipe adonan, yaitu adonan yang kalis / tidak encer dan adonan yang encer. Adonan yang kalis inilah yang awalnya digunakan oleh masyarakat tempo dulu, sedangkan adonan yang encer merupakan strategi untuk memenuhi permintaan Adrem yang kian membludak, sehingga adonan tidak perlu dicetak satu persatu. Tipe adonan yang kalis saat ini sangat jarang ditemui karena proses pembuatannya yang lama. Berbeda dengan adonan yang lebih encer dapat dijumpai di sebagian besar *home industry* Adrem. Adonan yang encer dinilai lebih efisien, mudah, dan tidak memakan waktu lama untuk membuat adonannya dalam skala besar. Beberapa produsen Adrem juga meyakini, bahwa adonan yang encer memiliki rasa yang sama dengan adonan sebelumnya yang kalis. Berikut akan dijelaskan tahap-tahap pembuatan Adrem dari awal hingga selesai sambil membandingkan perbedaan antara proses yang dahulu dan yang sekarang.

a. Persiapan alat dan komposisi bahan

Langkah pertama dalam pembuatan Adrem yaitu mempersiapkan alat dan bahan. Keperluan alat dan bahan itu sendiri sudah dijelaskan dalam

sub pembahasan sebelumnya. Komposisi bahan dalam penjelasan tersebut merupakan komposisi yang digunakan dalam salah satu *home industry* untuk menghasilkan adonan sebanyak kurang lebih 10Kg yang akan menghasilkan sekitar 360 buah Adrem atau setara 60 kemasan mika.

b. Perebusan air, gula, dan parutan kelapa

Setelah alat dan bahan disiapkan, langkah selanjutnya adalah mencampurkan bahan-bahan seperti gula jawa, gula pasir, parutan kelapa, garam, serta air secukupnya ke dalam panci yang sudah disiapkan. *Pertama*, gula jawa yang sudah ditakar dan dimasukan ke panci akan dicampur air secukupnya, kemudian direbus hingga gula jawa dan gula pasir larut.



Gambar 2. Pencampuran Gula Jawa dan Air

Langkah berikutnya yaitu memasukan parutan kelapa ke dalam panci yang berisi rebusan gula jawa sambil ditambahkan sedikit garam. Kemudian semua bahan yang sudah masuk ke panci diaduk sesekali sampai mendidih dan dirasa semua bahan sudah tercampur rata tidak menggumpal.



Gambar 3. Proses Mencampur Parutan Kelapa



Gambar 4. Air Rebusan Yang Tercampur Rata

c. Pembuatan adonan

Sambil menunggu air rebusan mendidih, persiapkan tepung beras dan tepung terigu ke dalam wadah. Perlu diperhatikan bahwa wadah yang digunakan harus dapat menampung semua bahan apabila dijadikan satu. Dalam komposisi bahan seperti tabel di atas, dapat digunakan baskom yang berkapasitas 10 Kg atau lebih.



Gambar 5. Tepung beras yang dicampur tepung terigu

Setelah persiapan tepung selesai dan air rebusan mendidih, maka dapat dilakukan proses berikutnya, yaitu menuangkan air rebusan tersebut ke dalam wadah yang berisi tepung tersebut. Proses pencampuran bahan ini dilakukan pada saat air rebusan benar-benar mendidih, hal ini bertujuan agar tepung akan ikut matang dengan sendirinya.



Gambar 6. Menuangkan air rebusan

Bahan yang sudah dicampur harus langsung diaduk menggunakan alat yang berupa tongkat panjang atau sutil. Pengadukan adonan ini

dilakukan sekitar 10 menit atau adonan dirasa tercampur sempurna (tidak menggumpal). Adonan ini nantinya akan bertekstur cair, kasar, dan berat serta memiliki aroma manis khas gula jawa. Pada tahap inilah dapat ditambahkan frambos, vanili, atau variasi rasa lainnya. Perisa rasa atau *essence* yang beraneka ragam tersebut dapat langsung dicampurkan dengan adonan. Namun perlu diingat bahwa pencampuran aneka rasa ini tidak menggunakan gula jawa pada tahap perebusan, karena hanya menggunakan gula pasir saja. Aneka rasa Adrem ini merupakan hasil inovasi dan kreasi masyarakat untuk mengenalkan Adrem ke masyarakat yang lebih luas dan modern. Adonan yang sudah diaduk merata akan didiamkan terlebih dahulu hingga suhu adonan menurun, hal ini bertujuan agar tekstur Adrem tidak rusak pada saat penggorengan.



Gambar 7. Proses pengadukan adonan



Gambar 8. Adonan yang sudah tercampur rata

Menurut penelusuran sejarah, diketahui bahwa adonan Adrem pada zaman dahulu memiliki perbedaan dengan saat ini. Perbedaan tersebut terletak pada tekstur adonan yang awalnya memiliki sifat kalis, sedangkan sekarang adonan bersifat encer.

d. Proses Penggorengan dan Membentuk Adrem

Setelah melalui proses sebelumnya, tahap pembuatan Adrem akan masuk dalam proses penggorengan. Proses penggorengan ini dilakukan dengan minyak yang panas merata. Tahapannya dapat dilakukan dengan memasukan minyak goreng ke wajan penggorengan dan dipanaskan di atas kompor hingga mencapai suhu panas stabil. Adonan yang sudah disiapkan akan ditakar menggunakan cintang kemudian dimasukan ke penggorengan. Adonan yang sudah masuk ke dalam penggorengan harus *dinet-net* atau ditekan-tekan menggunakan spatula agar memiliki bentuk bulat pipih. Hal ini dilakukan supaya adonan mudah dijepit nantinya. Seiring adonan ditekan-tekan hingga setengah matang, kemudian adonan dalam penggorengan dibalik permukaannya agar matang merata.



Gambar 9. Proses memasukan adonan ke penggorengan



Gambar 10. Adonan yang sudah ditekan dan dibalik

Jika adonan sudah dibalik dan matang, untuk mengangkatnya menggunakan alat berupa bilah bambu yang berjumlah 3 batang agar Adrem memiliki bentuk unik dan khas. Proses ini dilakukan secara teliti karena tidak semua orang yang mencoba pertama kali akan langsung bisa. Dibutuhkan *skill* dan pengalaman untuk membentuk Adrem ini. Setelah Adrem matang dan dibentuk, maka Adrem akan ditiriskan di atas tambir/tampah/iruk hingga dingin siap dikemas dan dikonsumsi.



Gambar 11. Proses penjepitan Adrem



Gambar 12. Adrem yang ditiriskan

Sedikit berbeda dengan Adrem pada zaman dahulu, proses penggorengan Adrem tidak melalui tahap penjepitan. Namun karena adonan Adrem dahulu bersifat kalis, maka sebelum penggorengan akan diambil sejumput atau sebagian kecil adonan menggunakan tangan lalu ditekan-tekan (*dinet-net*) hingga pipih. Adonan yang sudah pipih kemudian digoreng hingga matang dan ditiriskan. Bentuk Adrem yang dahulu lebih menyerupai kue cucur.

e. Proses penyelesaian

Setelah semua proses selesai dan Adrem sudah cukup dingin, maka Adrem dapat langsung dikonsumsi. Dalam penyajiannya saat ini, Adrem lebih banyak disajikan dalam bentuk makanan siap jual yaitu dibungkus dalam kemasan mika berisi 6 buah Adrem. Beda halnya jika dijumpai dalam acara-acara tertentu, maka Adrem dapat disajikan di atas piring atau disusun sedemikian rupa untuk dihidangkan kepada tamu.

4. Rasa, Tekstur, dan Aroma Adrem

Adrem memiliki cita rasa yang sangat khas, karena sebagian besar bahan terdiri dari tepung beras dan gula jawa. Rasa yang ditimbulkan akan membawa sensasi tradisional dan menggugah selera. Adrem sendiri memiliki cita rasa manis

gurih yang merupakan hasil kombinasi dari tepung beras, kelapa parut, dan gula jawa. Rasa tersebut membuat sensasi nikmat, lezat dan cocok di lidah orang Indonesia khususnya Jawa. Di samping itu, tekstur Adrem terbilang empuk dan memiliki kulit yang kering. Jika Adrem disobek menggunakan tangan, maka tekstur dari dalam Adrem memiliki tekstur kasar dan menyerupai roti. Warna Adrem lebih dominan coklat terang karena berasal dari perpaduan gula jawa. Beda halnya jika Adrem yang sudah mengalami variasi rasa, maka warna yang akan dihasilkanpun beraneka ragam. Aroma yang dihasilkan memiliki aroma manis gula jawa. Aroma ini sudah dirasakan pada saat pembuatan adonan hingga penggorengan. Pada saat penggorengan, aroma akan tercium sangat kuat baik itu Adrem gula jawa atau yang menggunakan variasi rasa.

5. Cara dan Waktu Penyajian Adrem

Adrem saat ini sudah banyak dijual di pasar dan toko kelontong. Di Sanden sendiri keberadaan Adrem dapat dijumpai dalam sajian jajanan pasar yang dikemas dalam mika. Hal ini tentu saja disebabkan oleh perkembangan Adrem yang memiliki kian hari kian memiliki manfaat ekonomis. Tidak sedikit pula masyarakat yang menyajikan Adrem sebagai makanan untuk menyambut tamu atau sebagai makanan pendamping di dalam acara-acara tertentu. Sebagai contoh, Adrem pernah disajikan dalam bentuk gunungan untuk merayakan acara Merti Dusun. Adrem juga dapat disajikan dalam kegiatan seperti hajatan, jagong bayi, selamatan, pernikahan, dan sebagainya.

Waktu terbaik dalam penyajian Adrem ialah saat masih hangat. Rasa yang ditimbulkan masih segar dari penggorengan dan cocok untuk teman minum teh atau kopi. Adrem sendiri dapat bertahan selama satu minggu disuhu ruangan, dan akan bertahan lebih lama jika disimpan dalam pendingin (kulkas). Tapi kekurangan jika disimpan dalam pendingin ialah tekstur dari Adrem akan cenderung mengeras dan kurang nikmat. Adrem dapat dimakan kapan saja dan tidak memiliki cara makan khusus, karena dalam mengkonsumsi Adrem sama halnya seperti memakan kue dan sejenisnya. Rasa, aroma dan tekstur Adrem sangat cocok sebagai makanan pendamping atau cemilan keseharian.

BAB III

ADREM SEBAGAI KARYA BUDAYA: SEJARAH, PENAMAAN, PERSEBARAN, DAN KONDISI ADREM SAAT INI

A. SEJARAH ADREM

Keberadaan suatu makanan tidak terlepas dari faktor sejarah dan budaya setempat. Berbicara makan dan makanan bukan hanya persoalan mengenyangkan pun asupan nutrisi. Lebih dari itu, dalam satu sajian piring makan dapat ditelusuri sejarah pembentukan makanan itu sendiri. Seperti telah disinggung dalam bab sebelumnya, makanan Indonesia – khususnya Jawa bukanlah makanan yang berdiri sendiri. Makanan tersebut merupakan wujud persinggungan dan persilangan antarbudaya yang telah terjadi dalam tempo yang cukup lama, sehingga terjadi hubungan yang saling mempengaruhi perihal makanan. Sebagai contoh, pada masa kolonial Belanda, beberapa makanan Belanda disesuaikan dengan lidah nusantara, begitu pula sebaliknya. Penyesuaian yang dimaksud antara lain terjadi pada penggunaan bahan makanan, cara pengolahan, dan teknik penyajian.

Makanan di Jawa juga memiliki sejarah yang cukup panjang. Jauh sebelum masa kolonial, pada masa klasik atau kerajaan, makanan juga menjadi kunci keidupan masyarakat. Selain itu, makanan juga menjadi simbol diplomasi antar kerajaan. Hal ini menunjukkan bahwa, makanan menjadi bagian inti dari setiap fase kesejarahan, baik di Jawa maupun Nusantara. Penelusuran sejarah dan budaya makanan pada masa dulu, dapat ditelusuri dari relief candi, berbagai prasasti, dan naskah-naskah kuno. Prasasti yang di dalamnya menyebutkan makanan antara lain Prasasti Taji (901 M), Prasasti Panggumulan (902 M), Prasasti Mantyasih I (907 M), Prasasti Linggasuntan (929 M), dan Prasasti Jeru-jeru (930 M).

Sementara, naskah atau kita yang di dalamnya memuat perihal makanan antara lain Kitab Smaradahana, Kitab Nawa Ruci, Kitab Adiparwa, Kitab Sutasoma, Kitab Ramayana, Kitab Kresnayana, Kitab Sumanasantaka, Kitab

Bomakawya, Kidung Harsa Wijaya, dan Serat Centhini (1814 M). Haryono (1998) menyebutkan bahwa Serat Centhini merupakan salah satu sumber sejarah terkait makanan pada jaman dulu. Di dalam Serat Centhini disebutkan jenis-jenis makanan dan minuman yang dapat dikategorikan sebagai berikut; a) makanan utama, b) sayur dan lauk pauk, c) sambal dan lalaban, d) *nyamikan*, e) minuman.

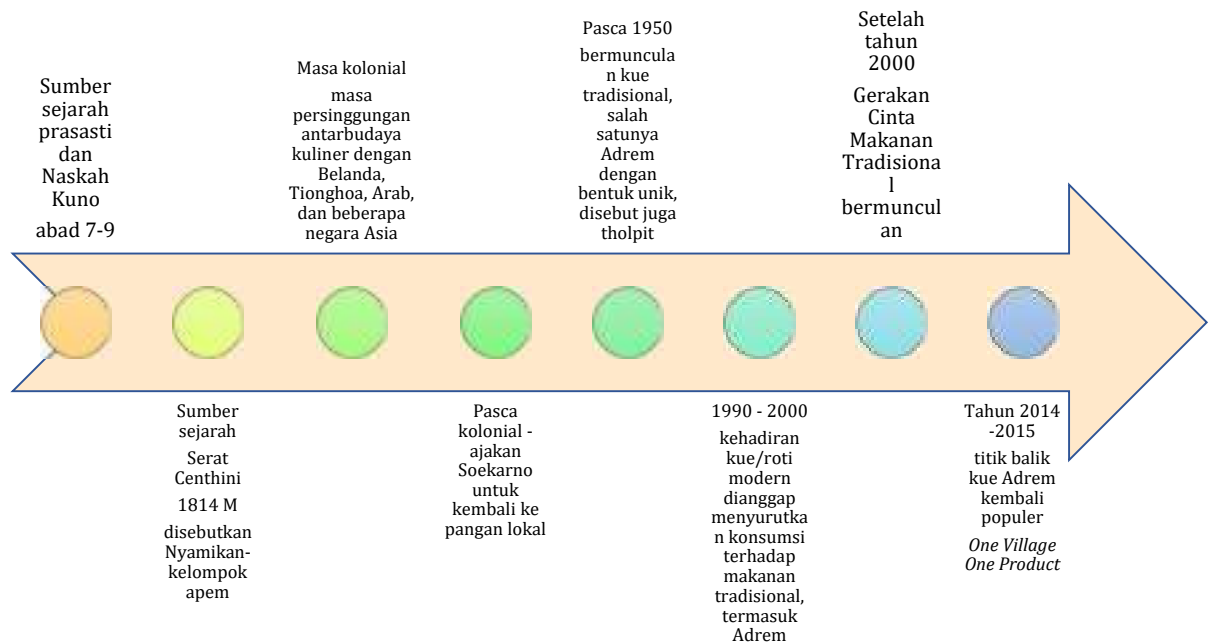
Nyamikan berasal dari kata *amik-amik* yang berarti cemilan atau kudapan. Masih bersumber pada Serat Centhini, kategori *nyamikan* dapat diklasifikasikan sebagai berikut :

- a. Kelompok apem;
- b. Kelompok jenang;
- c. Kelompok juwadah;
- d. Kelompok criping;
- e. Kelompok ketan;
- f. Kelompok lainnya (lemper, legondo, legomoro, meniran, onde-onde, nagasari, clorot, jongkong, lepet, ledre, dan sebagainya).

Di dalam kelompok apem, disebutkan yang termasuk di dalamnya, yaitu apem, kucur, sarabi (srabi), sarabi kumbu, surabi abang (srabi abang), carabikang putih, carabikang abang (Haryono, 1998). Berdasarkan bahan dan teknik pengolahannya, kue Adrem diperkirakan merupakan perkembangan dari *nyamikan* kelompok apem.

Dalam sesi diskusi, Harsana (2020) menceritakan bahwa kue Adrem dapat dijumpai pada waktu panen padi tiba dengan cara menukar hasil panen (gabah) dengan makanan ini. Biasanya penjual Adrem akan berkeliling dari sawah ke sawah untuk menjajakan dagangannya. Kue ini juga memiliki simbol penghormatan kepada Dewi Sri, Dewi kesuburan, serta wujud rasa syukur atas hasil panen yang diperoleh. Kue ini merupakan perpaduan dua bahan baku utama tepung beras dan kelapa, yang pada waktu itu diperoleh dari sawah dan kebunnya sendiri.

Untuk melihat sejarah kue Adrem, berikut akan disajikan bagan kronologis sejarah Adrem, dari masa dulu hingga saat ini.



Masa-masa kolonial merupakan masa-masa persinggungan dan persilangan antarbudaya. Hal ini terjadi karena interaksi yang terjadi antara kaum kolonial dengan pribumi. Kecenderungan pada masa itu adalah, menjadikan kaum pribumi sebagai tenaga bantu – terutama perempuan untuk mengurus makanan. Interaksi ini menyebabkan adanya pertukaran pengetahuan tentang makanan, yakni makanan Belanda dengan makanan lokal. Hal ini berlaku timbal balik, tidak sedikit pula makanan Belanda yang dipengaruhi ciri khas makanan Indonesia. Pada masa kolonial, makanan modern seringkali berbahan baku tepung terigu dan menggunakan mentega, sementara makanan tradisional lebih menonjolkan tepung beras tepung ketan dan dengan teknik pengolahan penggorengan, kukus, atau rebus.

Masifnya kue yang dianggap modern tersebut, dianggap mengesampingkan keragaman makanan tradisional yang murni berasal dari wilayah lokal, seperti makanan yang berbahan beras, ketan, singkong, ubi, garut, cantel, dan sebagainya. Makanan juga seringkali dianggap menunjukkan kelas sosial masyarakat, sehingga semakin modern makanan yang disajikan,

semakin tinggi kelas sosial yang bersangkutan. Hal demikian yang kemudian dianggap meminggirkan eksistensi makanan tradisional.

Meski demikian, eksistensi makanan tradisional tetap hidup sebagai makanan rakyat. Kesulitan ekonomi, serta akses terhadap pangan menyebabkan masyarakat harus sebisa mungkin memanfaatkan hasil bumi di sekitarnya. Oleh karenanya, meskipun kalangan atas mengkonsumsi makanan modern, masyarakat mengkonsumsi makanan rakyat yang umumnya terbuat dari bahan beras, singkong, ubi, dan sebagainya. Justru pada tahap inilah makanan rakyat – yang nantinya menjadi makanan tradisional – semakin banyak digemari oleh masyarakat.

Masifnya kue modern memunculkan gagasan Soekarno untuk mengajak anggota kabinetnya agar kembali kepada pangan lokal. Selain minim bahan kimia, dengan mengkonsumsi bahan pangan lokal dapat sedikit membantu kesejahteraan masyarakat lokal, serta memelihara pengetahuan masyarakat terkait makanan tradisional.

Oleh karena itu, mulai bermunculan kembali makanan tradisional, baik makanan utama, sayur, lauk pauk, jajanan, ataupun minuman. Makanan tradisional berbahan dasar tepung beras seringkali menjadi pilihan jajanan untuk menemani minum teh atau kopi. Beberapa makanan tersebut antara lain, apem, cucur, dan Adrem. Makanan tersebut dipilih karena termasuk makanan yang mudah diperoleh, seringkali dijual keliling oleh pedagang jajanan.

Berdasarkan informasi dari masyarakat, kue Adrem Sanden ini merupakan persebaran dari wilayah Donokerto, Kecamatan Kretek yang tidak jauh dari Sanden. Salah satu sesepuh produsen Adrem menuturkan bahwa sebelum bentuk Adrem yang seperti ini, Adrem berbentuk seperti apem atau cucur. Kemudian dibentuk seperti demikian, karena spontanitas. Tanpa disangka sebelumnya, bentuk Adrem yang dijepit tersebut memiliki daya tarik sendiri, dan meskipun rasanya menyerupai kue cucur, tetapi membuat pembeli dan masyarakat penasaran ingin mencoba kue tersebut.

Perubahan bentuk Adrem menyerupai apem ke bentuk Adrem yang dijepit terjadi sekitar 50 atau 60 tahun yang lalu. Hal ini didasarkan pada informasi dari informan yang menyebutkan, bahwa pada masa kecilnya bentuk Adrem sudah dijepit seperti Adrem saat ini¹. Hingga saat ini, bentuk unik tersebut menjadi ciri khas Adrem Sanden. Berdasarkan bentuknya tersebut, muncul penamaan lain terhadap Adrem ini, yaitu *tholpit* yang secara harafiah berarti alat genital laki-laki yang kejeput. Faktanya, *tholpit* menjadi nama populer yang merujuk pada kue Adrem, bahkan di beberapa wilayah persebaran, nama Adrem tidak dikenal.

Eksistensi kue tradisional, termasuk Adrem mengalami masa-masa sulit terutama pada periode tahun 1990 – 2000, saat kue-kue modern masuk ke pasar tradisional. Kondisi ini memaksa para pedagang kue Adrem beralih profesi atau komoditas lainnya, karena Adrem tidak lagi diminati oleh masyarakat. Setelah tahun 2000-an, masifnya kue modern dianggap telah meminggirkan kue-kue tradisional. Hal ini sangat berkaitan dengan ekonomi skala rumah tangga produsen kue-kue tradisional yang turut terdampak.

Untuk mengembalikan kejayaan makanan tradisional, muncul Gerakan Cinta Makanan Tradisional. Gerakan ini berisi himbauan untuk kembali kepada bahan pangan lokal seperti beras, ketan, jagung, singkong, ubi, mbili, ganyong, garut, atau kimpul. Selain itu, gerakan ini mengajak untuk menyajikan makanan tradisional dalam acara-acara kedinasan, dan mengadakan festival makanan tradisioanl, seperti yang dilakukan di Yogyakarta pada tahun 2018. Gerakan cinta makanan tradisional diharapkan dapat mengangkat kembali perekonomian mikro, yaitu para produsen makanan tradisional, selain juga melestarikan kekayaan karya budaya berupa makanan tradisional.

Kemunculan Adrem di Sanden juga dipicu oleh adanya program *One Village One Product* (OVOP) atau Gerakan Satu Desa Satu Produk pada tahun 2014 – 2015. Program ini bertujuan untuk mendorong tumbuhnya

¹ Usia informan 45 tahun

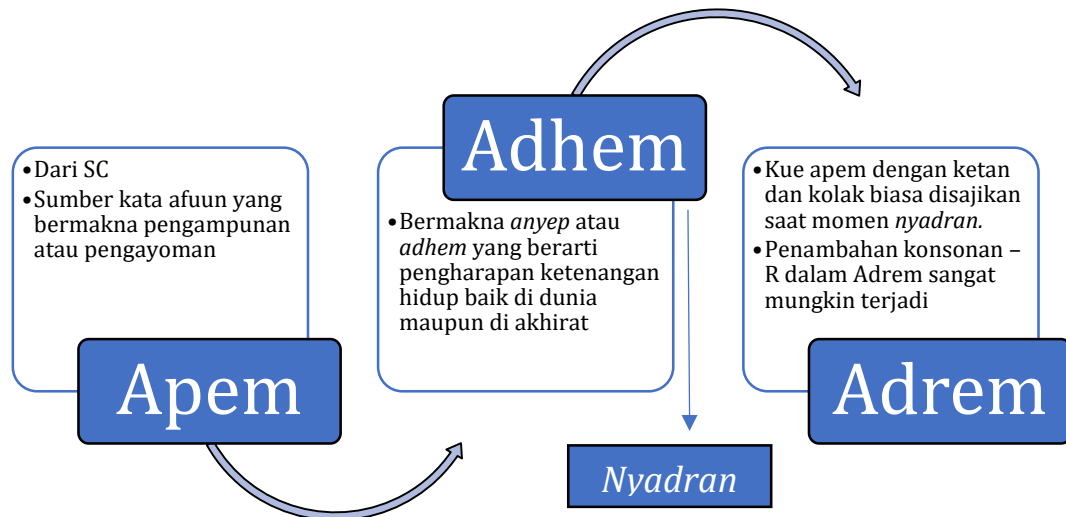
perekonomian masyarakat desa. Setiap desa didorong untuk menemukan dan mengembangkan satu produk unggulan yang memiliki ciri khas berbeda dengan produk desa lainnya. Cita-cita besar dari program OVOP ini mengentaskan kemiskinan pada level desa dengan memberdayakan kemampuan masyarakat pada produk tertentu untuk meningkatkan pendapatan. Pada taraf ini, industri skala rumah tangga dan Industri kecil menengah memiliki kesempatan untuk menjadikan produknya sebagai produk unggulan.

Dengan memanfaatkan momen tersebut, salah satu peserta dari Dusun Piring II, Desa Murtigading mengangkat kembali kue Adrem sebagai produk unggulannya. Sejak saat itu, pihak pemerintah mulai menaruh perhatian terhadap potensi ekonomi dari kue Adrem ini. Hal ini ditunjukkan dengan program-program dari dinas terkait berupa pelatihan, kunjungan kerja, serta pemberian bantuan alat dan modal.

Bantuan yang diterima oleh masyarakat Dusun Piring II betul-betul dimanfaatkan, sehingga dusun ini kini menjadi sentra produksi kue Adrem di Kecamatan Sanden. Peristiwa tersebut menjadi titik balik munculnya kembali kue Adrem, yang juga populer dengan nama *tholpit*. Kepopuleran *tholpit* kian menguat tatkala kue ini masuk ke ranah sosial media. Para *foodblogger*, *food traveler*, dan gastronom sangat berperan dalam mengenalkan keunikan kue ini ke cakupan yang lebih luas, *worldwide*.

B. PENAMAAN ADREM

Pemberian nama pada suatu makanan merupakan aspek penting untuk melihat faktor kesejarahan, serta bagaimana makanan tersebut muncul. Nama yang melekat pada makanan tertentu akan menggambarkan ciri khas dari makanan yang dimaksud, baik secara fisik, harafiah, maupun filosofis. Besar kemungkinan, bahwa kue Adrem merupakan perkembangan dari kue kelompok apem. Berikut adalah bagan yang sekiranya dapat menggambarkan perkembangan penamaan kue Adrem.



Berdasarkan bagan tersebut, diterangkan bahwa Serat Centhini merupakan sumber informasi terkait makanan pada zaman dahulu. Di dalam naskah tersebut, terdapat kelompok apem yang bahan baku utamanya adalah tepung beras dan kelapa. Namun, dalam kelompok ini teknik pengolahannya ada yang dicetak dan ada pula yang dikucur atau dituang langsung ke penggorengan. Mengacu hal tersebut, yaitu bahan baku dan teknik pengolahan, terdapat kemiripan dengan bahan dan teknik pengolahan kue Adrem. Selain itu, rasanya yang menyerupai kue cucur semakin menerangkan bahwa kue sejenis ini telah ada sejak zaman dahulu.

Kata apem berasal dari bahasa Arab *afuan*, yang berarti pengampunan atau pengayoman. Makna ini memiliki kedekatan makna dengan kata *adhem* yang bermakna *anyep* atau dingin, yaitu pengharapan agar mendapatkan ketenangan hidup, baik di dunia maupun nanti setelah kematian. Kedekatan makna antara apem dan *adhem* dapat dilihat melalui perspektif Antropologi linguistik. Perspektif ini melihat kebahasaan sebagai sumber kultural dan tuturan sebagai praktik kultural (Duranti, 1997).

Sementara itu, kue apem beserta ketan dan kolak merupakan makanan yang harus ada dalam prosesi selamat kematian. Rangkaian makanan ini secara filosofi bermakna merekatkan tali persaudaraan dengan sesama manusia dan senantiasa mengingat kepada Sang Pencipta, selain itu juga penggambaran permohonan ampun atas segala kesalahan. Dalam beberapa tulisan, ketan, kolak, dan apem juga dimaknai sebagai simbol tolak bala. Rangkaian makanan ini juga serungkali disajikan dalam tradisi Ruwahan atau Nyadran.

Dalam linguistik, meluluhkan atau menghilangkan huruf konsonan dan menggantinya dengan konsonan yang lain merupakan hal yang lumrah. Kata Adrem jika ditelusuri melalui perspektif Antropologi Linguistik sangat mungkin mengindikasikan pada kata apem yang memiliki kedekatan makna dengan *adhem*. Penambahan konsonan -r sangat mungkin terjadi. Hal ini dipengaruhi oleh berbagai faktor, yaitu :

1. Linguistik;
2. Kesejarahan;
3. Sosial budaya masyarakat;
4. Psikologis masyarakat;
5. Kebutuhan kata baru;
6. Perkembangan ilmu dan teknologi;
7. Lingkungan geografis;
8. Pengaruh bahasa asing;
9. Asosiasi;
10. Pertukaran tanggapan indera – artikulasi;
11. Perbedaan tanggapan pemakai bahasa.

Dapat disimpulkan bahwa secara fisik, kue Adrem merupakan perkembangan dari *nyamikan* kelompok apem. Makna besar yang tersirat dalam apem adalah pengampunan dan pengayoman. Sementara kata Adrem kemungkinan mengindikasikan pada kata apem dengan perluasan makna sebuah simbol pengampunan dan pengayoman agar hidup yang dijalani lebih *adhem*

atau *anyep*, yaitu pengharapan ketenangan hidup di dunia maupun setelah kematian.

Nama lain atau nama populer dari Adrem adalah *tholpit*, yaitu singkatan dari genital laki-laki yang kejeput. Nama ini diperoleh dari visualisasi atau tampilan bentuk kue Adrem. Nama *tholpit* menjadi nama yang lebih populer dibandingkan dengan nama Adrem itu sendiri. Munculnya kata *tholpit* sebagai nama baru yang merujuk pada Adrem juga merupakan perihal lumrah dalam dunia kebahasaan. Faktanya, justru dengan nama populer tersebut keberadaan Adrem semakin dicari pembeli, bahkan dari luar Yogyakarta, salah satu penyebabnya yaitu nama *tholpit* yang dirasa cukup menggelitik.

C. PERSEBARAN KUE ADREM

Keberadaan kue dengan bahan baku utama tepung beras terdapat hampir merata di Pulau Jawa. Kue yang memiliki cita rasa sejenis dengan Adrem adalah kue ali-ali di Banyuwangi, kue Ali Agrem di wilayah Jawa bagian barat, seperti Karawang, Sunda, dan Betawi. Permintaan Adrem yang semakin banyak dapat diartikan sebagai proses persebaran Adrem yang menjangkau wilayah lebih luas. Proses jual beli secara konvensional masih tetap dilakukan, yaitu dengan menyediakan produk Adrem untuk para tengkulak dari wilayah Bantul, Kulon Progo, Kota Yogyakarta, Sleman, Gunungkidul, Klaten, dan Purworejo. Para tengkulak inilah yang nantinya akan mendistribusikan Adrem dari pasar ke pasar.

Keberadaan Adrem saat ini dapat dijumpai di pasar-pasar tradisional di wilayah Bantul dan sekitarnya, seperti Pasar Turi, Pasar Bantul, Pasar Kretek, Pasar Ngangkruk, Pasar Pleret, Pasar Jejeran, Pasar Celep, Pasar Imogiri, Pasar Kotagede, juga Pasar Sedayu. Adrem dapat dijual dengan kemasan mika berisi 6 buah kue Adrem maupun perbajian. Harga yang dibanderol untuk satu kemasan mika berisi 6 buah sekitar Rp 5.000,- dari produsen ke tengkulak, kemudian Rp5.500,- jika pembeli datang langsung ke tempat produsen, dan Rp

6.000,- jika pembeli menghendaki produk Adrem diantar ke pembeli atau dengan mekanisme COD (*cash on delivery*).

Proses penjualan produk Adrem juga pernah dikelola oleh Bumdes Murtigading, terutama mempromosikan Adrem sebagai produk lokal Sanden. Selain itu, media sosial seperti Facebook, Instagram, atau Whatsapp juga dimanfaatkan untuk mempromosikan kue khas Sanden ini. Saat ini Adrem juga dapat ditemui di beberapa *market place*, seperti Tokopedia, Bukalapak, atau Shopee. Dengan proses penjualan daring tersebut, setidaknya kue Adrem dikenal oleh masyarakat yang lebih luas.

D. KONDISI ADREM SAAT INI

Berbeda dengan masa-masa sebelumnya, Adrem pada saat ini lebih bersifat profan, artinya selain juga disajikan dalam momen-momen khusus, Adrem juga dapat dikonsumsi setiap saat. Hal ini disebabkan oleh produksi Adrem yang sudah skala industri, baik skala rumah tangga maupun kecil menengah. Dengan demikian, keberadaan sentra produksi Adrem juga berpotensi disinergikan dengan sektor pariwisata untuk meningkatkan pendapatan masyarakat setempat. Adrem dapat menjadi ikon oleh-oleh khas Sanden.

Melihat kondisi Adrem saat ini dapat dipetakan dalam bagan SWOT di bawah ini. SWOT (*Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats*) digunakan untuk menengok kecenderungan dan berbagai kemungkinan yang dapat dilakukan untuk mengangkat Adrem sebagai karya budaya takbenda dari Kabupaten Bantul.

Tabel 5. Tabel Analisis SWOT Terhadap Adrem

<i>Strengths</i>	• Bentuk khas dan unik • Rasanya manis legit • Beberapa produsen masih bertahan dan terus memproduksi • Produsen kalangan muda • Memiliki sejarah dan nama yang unik • Wujud proses adaptif dan akulturasi masyarakat Bantul • Ketersediaan bahan baku melimpah • Terdapat paguyuban	• Keterbatasan keterampilan dalam meracik adonan dan penggorengan • Produsen Adrem terbatas • Proses regenerasi lambat • Tampilan pengemasan Adrem • Faktor kesehatan • Permodalan	<i>Weaknesses</i>
<i>Opportunities</i>	• Banyak ditemui di pasar-pasar tradisional • Digemari oleh masyarakat • Kue tradisional yang populer • Pengolahan secara tradisional – <i>open kitchen</i> • Wisata kuliner • Warisan budaya takbenda • Dapat dikonsumsi setiap hari	• Masifnya kue-kue modern • Banyak pilihan • Pasar global • Peluang pekerjaan yang dianggap lebih menjanjikan • Kecenderungan untuk tidak meniru pekerjaan orang tua	<i>Threats</i>

Eksistensi produsen Adrem di Sanden telah melewati dua generasi, hal ini senada dengan penuturan Mbah Cipto (90 tahun) dan ibu Mardinem (55 tahun). Mbah Cipto merupakan salah satu pembuat Adrem yang berasal dari Donokerto, Kretek. Beliau telah mewariskan keterampilannya dalam membuat Adrem kepada anak-anak, menantu, keponakan, dan tetangganya. Produsen Adrem Mawar Merah Bu Tini, adalah keponakan dari Mbah Cipto. Sementara ibu Mardinem, merupakan generasi kedua setelah orang tuanya dulu juga berprofesi sebagai pembuat sekaligus pedagang Adrem. Pewarisan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat Adrem di Kecamatan Sanden juga didorong adanya program OVOP, sehingga keterampilan membuat Adrem tidak hanya diwariskan atau ditularkan melalui pewarisan garis keturunan. Selanjutnya, menjadi tanggungjawab bersama untuk melanjutkan proses regenerasi dari angkatan Bu Tini dan kawan-kawan ke generasi selanjutnya.

Dusun Piring II, Desa Murtigading berpotensi menjadi sentra produksi Adrem. Cita-cita ini sangat mungkin direalisasikan mengingat kue Adrem Sanden ini memiliki keunggulan tersendiri. Kue Adrem merupakan wujud dari proses adaptasi dan akulturasi masyarakat, sehingga dengan memori kolektif yang dimiliki masyarakat, Adrem dapat diterima sebagai makanan tradisional mereka. Selain itu, di Kecamatan Sanden juga terdapat titik-titik pariwisata yang cukup ramai dikunjungi oleh wisatawan, bukan tidak mungkin sentra Adrem ini disinergikan dalam sektor pariwisata di Sanden. Salah satu produsen Adrem Bu Tini, telah menerapkan *open kitchen*, sehingga pembeli yang ingin mencoba sensasi menggoreng Adrem dapat difasilitasi. Konsep pariwisata yang dimaksud bermacam-macam, dapat dilakukan dengan konsep Desa Wisata, Desa Budaya, atau Desa Mandiri Budaya. Sebagai contoh, memanfaatkan wisatawan yang berkunjung ke Pantai Selatan dengan membuka *rest area* kemudian suguhan utamanya adalah makanan tradisional Sanden, termasuk Adrem dilengkapi dengan teh pahit.

Di sisi lain, kue Adrem juga dihadapkan pada beberapa tantangan, salah satunya masuknya kue-kue modern ke dalam pasar tradisional. Tantangan

lainnya berupa keterbatasan keterampilan dalam meracik adonan dan penggorengan, jumlah produsen Adrem yang masih terbatas, serta proses regenerasi tergolong lambat.

BAB IV

ADREM SEBAGAI KARYA BUDAYA TAKBENDA

Sebagai karya budaya, di dalam kue adrem melekat nilai-nilai yang merupakan hasil proses adaptasi dan akulturasi terhadap lingkungan. Dalam tahap ini juga melekat sebuah makna yang disisipkan oleh para pendahulunya. Berikut akan dijabarkan mengenai nilai, makna, serta fungsi kue adrem di dalam masyarakat.

A. NILAI DAN MAKNA FILOSOFI KUE ADREM

Jika dirunut melalui kronologi kesejarahan, kue adrem memiliki kedekatan dengan kue apem. Kedekatan yang dimaksud berupa kedekatan secara fisik dan secara pemaknaan. Dari segi fisik, adrem memiliki kesamaan bahan baku utama dan teknik pengolahan dengan kue apem. Sementara, dari segi makna, kemungkinan adrem menginduk pada kata apem. Makna filosofis yang melekat pada kue adrem yaitu sebuah simbol pengampunan dan pengayoman agar hidup yang dijalani lebih *adhem/anyep*. Adrem merupakan simbol pengharapan ketenangan hidup di dunia maupun kehidupan setelah kematian.

Pemaknaan tersebut dapat dilihat dari adrem yang sebelumnya memiliki nilai-nilai sakral. Adrem menjadi salah satu simbol penghormatan dan rasa syukur terhadap apa yang diperoleh, yaitu hasil panen yang melimpah. Adrem kemudian menjadi simbol penambahan manfaat dari hasil bumi. Nilai sakral adrem juga dapat ditengarai dengan ditemukannya adrem sebagai salah satu makanan yang disajikan dalam acara-acara tertentu, seperti hajatan, selamatan orang meninggal, sajen untuk pernikahan, jagong bayi, hingga nyadran.

Namun, seiring dengan perkembangan zaman serta kebutuhan masyarakat yang meningkat, nilai kesakralan adrem mulai bergeser, lambat

laun menjadi lebih profan. Hal ini disebabkan adrem telah menjadi salah satu komoditas yang memiliki nilai dan kemanfaatan ekonomi. Meski demikian, diharapkan nilai-nilai yang melekat pada kue adrem tetap terjaga dan diketahui oleh masyarakat.

B. MAKNA DAN FUNGSI KUE ADREM

1. Makna dan Fungsi Sosial

Dalam ranah sakral, adrem disajikan dalam acara-acara tertentu yang melibatkan aspek-aspek keagamaan atau adat istiadat setempat. dengan menyajikan adrem dalam acara tersebut, diharapkan nilai-nilai yang melekat pada adrem tersebut dapat merasuk kepada yang memiliki hajat dan memberikan kemanfaatan bagi masyarakat di sekitarnya. Adrem juga merupakan simbol solidaritas terhadap sesama. Kue adrem ini juga sangat luwes dijadikan buah tangan atau oleh-oleh untuk sanak saudara yang sedang memiliki hajat atau yang sedang terkena musibah.

Dari aspek organisasi sosial, kasus di Dusun Piring II, Desa Murtigading dapat dijadikan contoh positif yang dapat diterapkan di daerah lain. Di dusun tersebut terdapat Paguyuban Mawar Merah yang menjadi wadah aspirasi bagi masyarakat yang terlibat dalam produksi adrem. Paguyuban tersebut berfungsi untuk penguatan organisasi sosial berbasis masyarakat yang memberikan dukungan kepada para produsen adrem.

2. Makna dan Fungsi Budaya

Adrem dimaknai sebagai salah satu karya budaya dalam bidang kuliner tradisional. Oleh karenanya, karya budaya ini harus diperhatikan kelestariannya. Tindakan pelestarian yang dilakukan bukan hanya dari segi fisiknya saja, melainkan juga aspek nilai yang harus ditularkan kepada generasi muda.

Adrem memiliki sisi sakral dan profan. Dari sisi sakral, adrem seringkali disajikan dalam upacara-upacara adat, disajikan sebagai sajen

saat pernikahan, selamat, nyadaran, dan sebagainya. Adrem sebagai simbol untuk melambungkan doa-doa dan pengharapan tertentu. Dalam beberapa tulisan dan diskusi, adrem juga dimaknai sebagai simbol penghargaan terhadap Dewi Sri yang telah menghantarkan kesuburan di sawah-sawah. Wujud tindakan rasa syukur ini dengan mengolah hasil bumi semaksimal mungkin demi mendapatkan kemanfaatan yang lebih tinggi.

Saat ini, adrem juga menjadi identitas kewilayahan yang muncul dalam tradisi *alit* berupa gunung adrem pada saat Merti Dusun atau bersih desa. Perlu diketahui bahwa kue adrem ini tidak terdapat dalam susunan gunung pada tradisi *ageng*, yaitu gunung yang dibuat oleh pihak Kraton Ngayogyakarta. Hal ini cukup menjelaskan bahwa adrem merupakan makanan rakyat yang keberadaannya berkembang di masyarakat level menengah ke bawah. Untuk melestarikan eksistensi adrem ini banyak hal yang dapat dilakukan, salah satunya dengan penataan sentra produksi adrem sebagai wahana edukasi kebudayaan dalam balutan Desa Budaya atau Desa Wisata.

3. Makna dan Fungsi Ekonomi

Kue adrem juga berdampak positif terhadap ekonomi masyarakat Sanden. hal ini dapat dilihat dari hidupnya industri skala rumah tangga dan industri kecil menengah yang menjadikan adrem sebagai produknya. Penguatan ekonomi lokal juga dilakukan dengan melibatkan masyarakat dalam proses pembuatan adrem. Masyarakat dapat mengambil peran sebagai produsen, penyuplai bahan baku, penyedia jasa penggilingan beras, jasa parut kelapa, atau tenaga bantu menggoreng, dan pemasaran.

Industri adrem juga membuka peluang lapangan pekerjaan bagi masyarakat Sanden dan sekitarnya. Banyak hal yang dapat dijadikan peluang usaha melalui industri adrem ini, salah satunya mensinergikan dengan potensi wisata di wilayah Sanden. aksi atau tindakan yang perlu

dilakukan adalah penataan kawasan sentra adrem agar siap menerima wisatawan dalam skala tertentu. Jika hal demikian dapat terealisasi, keuntungan ekonomi tentu saja menjadi konsekuensinya. Selain itu, langkah ini bisa menjadi wadah pengenalan makanan tradisional adrem kepada masyarakat yang lebih luas.

C. KARAKTERISTIK MASYARAKAT SANDEN

Bentang alam Sanden terdiri atas dataran rendah dan pesisir. Kondisi geografis ini sangat berpengaruh kepada karakteristik masyarakatnya. Masyarakat yang bermukim di dataran rendah umumnya berprofesi sebagai petani, pedagang, dan peternak. Sementara masyarakat di bagian pesisir menggantungkan ekonomi dari sektor perikanan dan pariwisata. Belakangan ini, kawasan pantai selatan – terutama sebelah selatan wilayah Sanden – menjadi tujuan wisata yang cukup ramai dikunjungi. Masyarakat yang bermukim di dataran rendah pun turut mengambil peluang dari adanya peluang wisata ini. Mereka turut menjajakan dagangannya di wilayah pantai. Salah satu dagangan yang sering dicari oleh wisatawan adalah kue adrem.

Di wilayah Sanden dan sekitarnya terdapat beberapa titik produksi adrem, yaitu di Donokerto, Kecamatan Kretek, di Dusun Ngunan-unan, Desa Srigading, dan di Dusun Piring II, Desa Murtigading, Kecamatan Sanden. Di Donokerto, terdapat Mbah Cipto dan keluarganya, serta beberapa tetangganya yang memproduksi adrem. Di Dusun Ngunan Unan, yang masih memproduksi adrem adalah Ibu Mardinem dan Ibu Muji. Sementara di Dusun Piring II terdapat 5 titik produksi adrem, dan melibatkan sekitar 34arganya dalam industri adrem ini.

Di Dusun Pirin II terdapat Paguyuban Mawar Merah yang merupakan wadah silaturahmi bagi anggota masyarakat Dusun Piring II yang berkecimpung dalam industri adrem. Paguyuban ini lahir pada tahun 2015 bersamaan dengan program *One Village One Product* yang berhasil menempatkan kue adrem sebagai produk unggulan Desa Murtigading.

Paguyuban ini beranggotakan 34 orang terdiri atas warga Desa Murtigading yang terlibat dalam proses pembuatan adrem, yaitu penyedia bahan baku, pembuat atau produsen adrem, jasa penggilingan beras, jasa parut kelapa, serta tenaga atau karyawan industri adrem.

Aktivitas utama dari paguyuban ini yaitu pertemuan selama 35 hari sekali (selapan) yang diisi dengan kegiatan simpan pinjam, arisan peralatan, bertukar informasi, serta beberapa kali pelatihan dan kunjungan kerja. Paguyuban ini menjadi basis kekuatan bagi para individu yang berkecimpung dalam industri adrem, paguyuban dirasa meringankan beban para produsen dan menghindarkan mereka dari hutang ke bank atau bank plecit. Komposisi keanggotaan dalam paguyuban Mawar Merah terdiri atas laki-laki dan perempuan. Pada umumnya laki-laki terlibat dalam penyedia bahan baku, jasa penggilingan tepung, jasa parut kelapa, serta bagian distribusi adrem.

D. PROSES PEWARISAN/TRANSMISI

Sebagai karya budaya takbenda, adrem telah melewati dua generasi atau lebih. Bu Mardinem, misalnya. Beliau menceritakan bahwa simbah dan orang tuanya juga berprofesi sebagai pembuat adrem. Senada dengan Bu Mardinem, di Donokerto juga masih terdapat pembuat adrem yang tergolong sudah sepuh, yaitu Mbah Cipto, yang diteruskan oleh anak, menantu, keponakan, serta beberapa tetangganya. Proses transmisi demikian berlangsung alami dan mengalir dari generasi sebelumnya ke generasi yang lebih muda. Pengetahuan dan keterampilan diperoleh karena mereka terlibat langsung di dalam proses pembuatan adrem.

Proses pewarisan budaya merupakan hal cukup sentral dalam keberlangsungan suatu karya budaya. Proses pewarisan ini sebagai pendorong utama keragaman budaya dan jaminan terwujudnya pembangunan berkelanjutan. Berbagai komunitas senantiasa menemukan cara-cara untuk menyistematiskan dan mentransmisikan pengetahuan, keterampilan hidup, dan kompetensi mereka kepada generasi-generasi

penerusnya terutama yang berhubungan dengan lingkungan alam sosialnya (ICH-UNESCO, 2017).

Proses pewarisan kue adrem ini, selain dilakukan secara alami, juga diusahakan menyampaikannya dalam beberapa ranah resmi. Bu Tini, salah satu produsen adrem di Dusun Piring II seringkali diminta untuk mengisi acara di sekolah formal dari level SD hingga perguruan tinggi. Selain melalui lembaga pendidikan formal, pengetahuan dan keterampilan adrem juga disampaikan kepada komunitas ibu-ibu dasawisma dan PKK dengan memberikan pelatihan pembuatan adrem. Hal ini sangat diminati oleh ibu-ibu, permintaan pelatihan cukup banyak dari wilayah di luar Bantul.

Di Dusun Piring II transmisi pengetahuan dan keterampilan juga terjadi di Paguyuban Mawar Merah. Proses transmisi terjadi dengan menjadikan anggota paguyuban sebagai agen yang akan menyampaikan pengetahuan dan keterampilan tersebut ke masyarakat di luar paguyuban, sehingga transmisi ini menjangkau masyarakat yang lebih luas. Selain proses pembuatan adrem, penting juga untuk memberikan penjelasan kepada masyarakat bahwa adrem merupakan karya budaya kuliner yang mesti dilestarikan, oleh karenanya harus ada kesinambungan generasi. Hal ini merupakan bagian dari peningkatan kesadaran masyarakat terhadap karya budaya adrem.

Produsen adrem di Dusun Piring II juga pernah mendapatkan program pelatihan yang diselenggarakan oleh dinas-dinas terkait atau dari pihak swasta. Pelatihan tersebut bertujuan untuk meningkatkan kapasitas para produsen adrem, sehingga pengetahuan dan keterampilan yang nantinya akan disampaikan kepada generasi berikutnya lebih sempurna dan mumpuni. Proses transmisi atau pewarisan pengetahuan dan keterampilan pembuatan adrem secara alami akan dilakukan dalam lingkup lebih kecil, yaitu anggota keluarga dan tetangga di sekitarnya.

Seiring dengan perkembangan zaman, serta didukung oleh kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi, maka proses transmisi atau pewarisan juga dapat ditempuh melalui media tekstual ataupun audiovisual yang

dipublikasikan, seperti penulisan buku, artikel, dan pembuatan video dokumentasi.

Hal yang perlu digarisbawahi adalah berbagai ancaman terhadap proses transmisi atau pewarisan pengetahuan dan keterampilan pembuatan adrem. Adrem seringkali dianggap makanan biasa dan “tidak keren”, sehingga muncul keengganan untuk mengkonsumsi dan melestarikan kue adrem ini. Secara ekonomi, industri adrem dianggap tidak menjanjikan. Hambatan lain dalam proses transmisi adalah ketidakmauan anak keturunan untuk berkecimpung di dalam profesi yang sama dengan orang tuanya.

BAB V

UPAYA PELESTARIAN ADREM SEBAGAI KARYA BUDAYA

A. UPAYA PELESTARIAN

Dalam upaya pelestarian adrem sebagai karya budaya, terdapat inisiatif-inisiatif yang muncul baik dari pihak masyarakat ataupun pihak pemerintah. Sebagai contoh kasus di Dusun Piring II, Desa Murtigading. Dibentuknya Paguyuban Mawar Merah merupakan inisiatif cemerlang. Paguyuban menjadi tempat persemaian transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan, khususnya terkait kue adrem. Paguyuban juga berfungsi sebagai penyangga industri rumah tangga dan kecil menengah di dusun tersebut.

Inisiatif juga muncul untuk membuat inovasi terhadap kue adrem. Inovasi yang hingga kini bertahan yaitu dengan membuat adrem dalam aneka varian rasa seperti strawberi, nangka, vanilla, durian, dan sebagainya. Selain itu, adrem juga dibuat dalam ukuran yang lebih kecil dan dikemas dalam satu wadah, sehingga pembeli dapat merasakan adrem dalam berbagai varian rasa. Dalam hal pewarisan atau transmisi, secara tidak langsung berlangsung terus menerus karena anggota keluarga atau masyarakat di sekitarnya melihat proses pembuatan adrem sebagai pemandangan setiap hari.

Mengacu pada Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 106 tahun 2013, yang dimaksud pelestarian adalah upaya untuk mempertahankan keberadaan warisan budaya takbenda dan nilainya melalui perlindungan, pengembangan, dan pemanfaatan. Yang dimaksud dengan perlindungan adalah upaya pencegahan dan penanggulangan tindakan yang dapat menimbulkan kerusakan, kerugian, atau kepunahan Warisan Budaya takbenda Indonesia melalui pencatatan dan penetapan. Pengembangan adalah upaya dalam berkarya dan berekspresi yang memungkinkan terjadinya penyempurnaan WBTB Indonesia berupa gagasan, perilaku, dan/atau budaya berupa perubahan penambahan, pengkayaan, penggantian, dan/atau

pembaharuan WBTB Indonesia sesuai tata dan norma yang berlaku pada komunitas pemiliknya tanpa menghilangkan nilai-nilai asli yang terkandung di dalamnya sehingga dapat diangkat dan menjadi bagian dari budaya. Terakhir, pemanfaatan merupakan upaya pendayagunaan WBTB Indonesia untuk kepentingan pendidikan, agama, sosial, ekonomi, ilmu pengetahuan, teknologi, kebudayaan, dan pariwisata (Permendikbud No. 106 Tahun 2013).

Terkait kue adrem, bentuk-bentuk pelindungan yang dilakukan antara lain,

1. Pewarisan.

Seperti dijelaskan sebelumnya bahwa pewarisan merupakan hal yang mutlak dalam proses pengusulan dan penetapan WBTB. Secara alami, pewarisan kepada keturunan telah dilakukan setidaknya oleh 2 generasi. Selain itu proses pewarisan juga dilakukan melalui pendidikan formal dari level SD hingga perguruan tinggi oleh anggota Paguyuban Mawar Merah. Paguyuban ini juga sering diundang untuk berbagi ilmu di stasiun TV Lokal seperti AdiTV dan TVRI Yogyakarta.

2. Identifikasi, Dokumentasi, dan Penelitian

Bentuk pelindungan tersebut sedang dilakukan, yaitu dengan membuat kajian adrem sebagai karya budaya takbenda yang akan diusulkan penetapannya sebagai WBTB. Selain itu, membuat dokumentasi berupa audiovisual juga akan semakin menarik masyarakat luas untuk melirik kue adrem ini. Hasil kajian yang dimaksud masih dapat dilanjutkan dengan agenda-agenda penelitian lainnya. Misalnya, membuat rencana induk pengembangan kawasan sentra produksi adrem, atau penataan kawasan Dusun Piring sebagai desa wisata berbasis budaya kuliner.

3. Perlindungan

Proses perlindungan atau preservasi dapat dilakukan dengan memperkenalkan kue adrem kepada masyarakat yang lebih luas. Lebih spesifik, proses perlindungan adrem telah dilakukan melalui paguyuban

yang senantiasa mengayomi dan menjadi tempat bernaung bagi para produsen adrem.

4. Promosi

Adrem atau tholpit saat ini memiliki arti yang lebih profan, artinya pemaknaan masyarakat terhadap adrem sudah mengalami perluasan, sehingga adrem tidak hanya disajikan dalam acara-acara tertentu, melainkan bisa dikonsumsi setiap hari. Hal ini disebabkan juga oleh pergeseran adrem menjadi komoditas unggulan. Dengan demikian, aspek promosi harus dilakukan untuk meningkatkan jumlah produksi. Beberapa aksi promosi yang telah dilakukan oleh masyarakat antara lain dengan memasang papan nama dipinggir jalan arah masuk ke sentra adrem, membuat merk dagang yang ditempelkan pada kemasan adrem. Selain itu, Bumdes Desa Murtigading pernah melakukan pemasaran melalui *website* desa Murtigading.

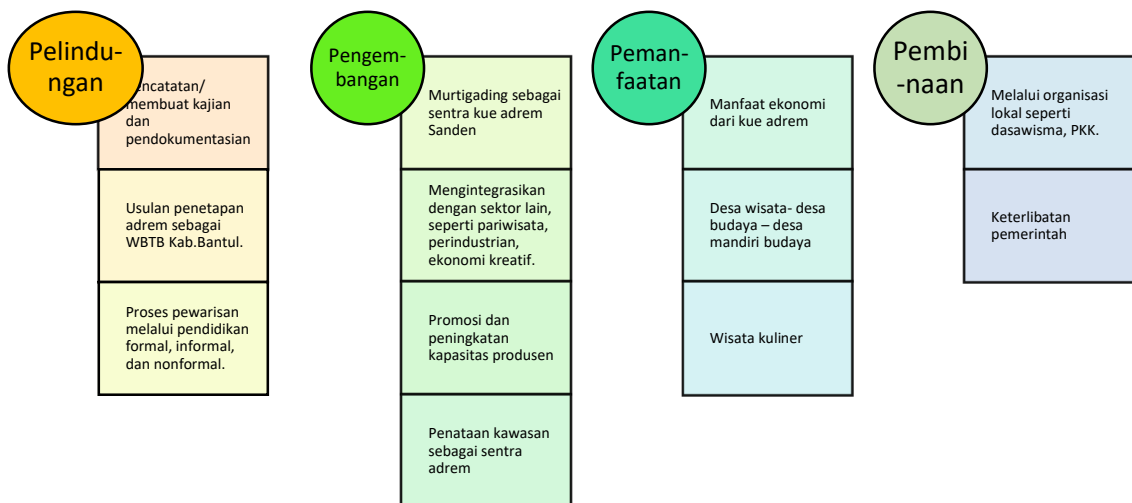
Saat ini, promosi dilakukan justru oleh para penikmat adrem. Konsumen turut membantu pemasaran dengan mengunggah adrem ke media sosialnya. Hal ini dirasa efektif dan bujetnya minimal. Semakin digemari oleh masyarakat, maka kemungkinan kue adrem sebagai karya budaya dapat dilestarikan dan diwariskan kepada generasi berikutnya.

5. Revitalisasi

Revitalisasi merupakan langkah yang dapat diambil untuk memantapkan Sanden sebagai sentra adrem, dengan menjadikan Dusun Piring II sebagai pusatnya. Revitalisasi dilakukan dengan tujuan meningkatkan nilai kemanfaatan adrem melalui penguatan pemberdayaan masyarakat. Sektor yang dapat digandeng antara lain sektor kebudayaan dan pariwisata yang dirasa sudah cukup mapan untuk mendampingi kue adrem.

B. RENCANA AKSI

Bagan berikut menjelaskan rencana aksi pelestarian kue adrem mulai dari perlindungan, pengembangan, dan pemanfaatan.



1. Pelindungan

Aksi yang dapat dilakukan yaitu dengan pencatatan dan membuat kajian, serta dokumentasi. Selain itu, mengulik tentang proses-proses pengusulan dan penetapan warisan budaya takbenda. Upaya pelindungan juga dilakukan dengan pewarisan kepada generasi berikutnya melalui pendidikan formal, informal, dan nonformal. Pelibatan institusi pendidikan dirasa cukup penting untuk persemaian nilai-nilai kultural darah setempat.

2. Pengembangan

Langkah pengembangan yang dapat dilakukan yaitu dengan mengukuhkan Desa Murtigading sebagai sentra adrem Sanden. Selanjutnya, dapat menggandeng sektor lain, seperti pariwisata, perindustrian, serta ekonomi kreatif agar mengembangkan dan melakukan penataan kawasan yang nantinya dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Agar lebih siap,

diperlukan juga langkah promosi dan peningkatan kapasitas masyarakat di sentra produksi adrem.

3. Pemanfaatan

Adrem memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi, sehingga menjadikan adrem sebagai salah satu daya tarik wisata budaya dan wisata kuliner merupakan langkah yang tepat. Selain sebagai sentra, kawasan ini dapat dikembangkan dan dimanfaatkan lebih lanjut sebagai desa wisata, desa budaya, atau desa mandiri budaya. Agar hal ini dapat terealisasi, dibutuhkan komitmen yang tinggi dari masyarakat dan pihak pemerintah.

4. Pembinaan

Pembinaan tetap harus dilakukan sebagai aksi untuk melihat kecenderungan dari karya budaya adrem ini. Pembinaan dapat dilakukan oleh pihak pemerintah atau inisiatif masyarakat setempat. Pembinaan dalam level lokal dapat dilakukan dengan mengajak organisasi lokal seperti PKK, KWT (Kelompok Wanita Tani), dasawisma, atau paguyuban. Keterlibatan pemerintah sebagai fasilitator, sehingga memberi ruang seluas-luasnya kepada masyarakat untuk berinisiatif dan berinovasi.

BAB VI

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Adrem atau *tholpit* ini merupakan makanan tradisional khas Kecamatan Sanden yang hingga kini masih diproduksi oleh masyarakat. Ciri utama yang membedakan adrem dengan kue lainnya adalah bentuknya yang unik hasil dari proses pengangkatan dari penggorengan dengan cara dijepit, sehingga muncullah nama populer *tholpit* yang merupakan singkatan dari genital laki-laki yang kejepit. Bentuk kue yang demikian hanya dapat dijumpai di Sanden Bantul. Setidaknya kue ini telah melewati dua generasi, yaitu produsen saat ini melihat pada jaman dulu simbah/nenek dan orang tuanya juga membuat sekaligus menjual adrem.

Nilai yang terkandung dalam kue adrem memiliki kedekatan dengan nilai yang melekat pada kue apem, yaitu simbol pengampunan dan pengayoman dengan mengharap ketenangan hidup baik di dunia maupun kehidupan setelah kematian. Selain itu, adrem memiliki sejarah yang cukup panjang, diperkirakan sudah ada sejak jaman klasik atau jaman kerajaan. Adrem yang dikenal saat ini merupakan hasil dari perkembangan dan inovasi pembuatnya.

Adrem memiliki makna dan fungsi sosial, budaya, dan ekonomi. Hidupnya industri adrem dalam skala rumah tangga maupun industri kecil menengah tidak hanya akan membawa kemanfaatan ekonomi bagi produsen dan masyarakat disekitarnya. Lebih dari itu, hidupnya industri adrem menjadi simbol kejayaan makanan atau kuliner tradisional yang mampu mensejahterakan masyarakat. Namun, selain memperkenalkan adrem sebagai makanan tradisional, perlu kiranya membumikan nilai-nilai yang melekat dalam adrem tersebut.

Di Sanden terdapat paguyuban yang menjadi basis kekuatan masyarakat yang berkecimpung dalam industri adrem. Paguyuban berfungsi mengayomi anggotanya, serta menjadi rujukan apabila para produsen mengalami kesulitan.

B. RENCANA AKSI DAN REKOMENDASI

Berdasarkan hasil penelitian terhadap dampak yang ditimbulkan dari perkembangan Adrem maka berikut beberapa rekomendasi guna kelestarian keberadaan dari Adrem itu sendiri. Rekomendasi tersebut meliputi beberapa sektor, yakni :

1. Sektor Kebudayaan

Masalah 1	Belum adanya pendaftaran secara resmi yang menyatakan bahwa Adrem adalah salah satu warisan budaya tak benda yang berupa makanan berdasarkan dari segi bentuknya dan berasal dari Bantul.
Solusi 1	Adanya pendaftaran secara resmi baik berupa Hak Kekayaan Intelektual (HKI) atau Indikasi Geografis yang menyatakan bahwa Adrem adalah warisan budaya tak benda yang berupa makanan berdasarkan dari segi bentuknya dan berasal dari wilayah bantul.
Fakta 1	Pada kenyataannya, belum adanya pengakuan secara resmi terhadap bentuk Adrem sebagai produk warisan budaya tak benda yang berasal dari Bantul. Untuk itu diperlukan kerjasama pihak yang berkepentingan seperti Dinas Kebudayaan untuk mengajukan atau mendaftarkan Adrem secara nasional (HKI) maupun internasional (UNESCO).

	Langkah tersebut dapat ditempuh secara sah dan melalui Undang-Undang yang berlaku dan ditetapkan oleh Pemerintah pusat. Pengakuan tersebut juga bertujuan untuk menghindari klaim dari pihak lain atas bentuk Adrem yang unik dan menjadi ciri khas di Bantul.
--	--

Masalah 2	Kurangnya diangkatnya sisi sejarah dan budaya dari Adrem sebagai makanan yang memiliki perkembangan di Bantul.
Solusi 2	Adanya langkah pengenalan kembali Adrem ke masyarakat luas melalui buku atau sosialisasi.
Fakta 2	Pada kenyataannya, sejarah Adrem masih asing di telinga masyarakat luas, baik itu bagi para pedagang dan konsumen Adrem. Masih kurangnya pengetahuan tentang asal usul Adrem harus menjadi fokus utama Dinas Kebudayaan dan Pariwisata untuk kembali mengenalkan potensi warisan budaya tersebut secara umum. Untuk itu diharapkannya setelah kajian mengenai Adrem ini selesai, adanya buku cetak yang membahas mengenai Adrem secara menyeluruh dan menjadi arsip yang bisa dibuka kapan saja.

Masalah 3	Kurangnya generasi penerus guna melestarikan keberadaan Adrem.
Solusi 3	Adanya upaya regenerasi pembuat Adrem agar dapat diturunkan dari generasi ke generasi.

Fakta 3	Pada kenyataannya, masih kurang kesadaran masyarakat untuk meneruskan keahlian dan pengetahuan pembuatan Adrem ke generasi baru. Sebagai contoh, kurangnya minat keturunan dari pembuat Adrem saat ini untuk meneruskan usaha orang tuanya sebagai produsen Adrem. Hal ini dapat saja dipengaruhi oleh kemajuan zaman dan faktor ekonomi yang dinilai sudah ketinggalan zaman. Padahal kelestarian Adrem merupakan tanggung jawab masyarakat Sanden dan Pemerintah guna menghindari terputusnya rantai pengetahuan Adrem. Langkah utama yang dapat dilakukan ialah memastikan adanya generasi penerus pembuat Adrem baik itu berasal dari anak/keturunan produsen Adrem atau adanya upaya Pemerintah untuk memberikan sosialisasi ke pada masyarakat akan minat untuk membuat Adrem. Hal ini dapat dilakukan oleh Dinas Kebudayaan untuk memberikan penyuluhan dan pengetahuan tersebut secara rutin kepada masyarakat umum. Dengan demikian, lambat laun ketersediaan generasi penerus akan terus ada.
---------	--

2. Sektor Pariwisata

Masalah 4	Kurangnya daya tarik wisata terhadap proses pembuatan Adrem.
Solusi 4	Adanya upaya Pemerintah untuk mempromosikan Adrem sebagai objek wisata sehingga memiliki daya tarik tersendiri.

Fakta 4	Pada kenyataannya, proses pembuatan Adrem tergolong unik dan membuat siapa saja bertanya-tanya. Dengan nama Adrem atau biasa dipanggil Tholpit yang fenomenal tersebut dapat menjadi daya tarik wisatawan untuk melihat bagaimana proses pembuatannya. Hal ini perlunya bantuan dari pihak Dinas Pariwisata Bantul dan pusat untuk menjadikan Dusun yang memproduksi Adrem bisa dijadikan Desa Destinasi Wisata Budaya. Dimana para wisatawan dapat menyaksikan proses pembuatan Adrem bahkan mereka dapat mencoba membuat Adrem itu sendiri. Jika hal ini dapat terlaksana, maka dapat mengangkat nama Adrem dan meningkatkan ekonomi para produsen Adrem tersebut. Bahkan destinasi wisata Adrem tersebut dapat didaftarkan ke aplikasi Jelajah Bantul.
---------	--

3. Sektor Sosial dan Ekonomi

Masalah 5	Kurangnya minat masyarakat menjadikan Adrem sebagai salah satu sektor usaha.
Solusi 5	Adanya sosialisasi ke masyarakat umum dalam rangka mengenalkan Adrem sebagai sektor usaha yang menjanjikan.
Fakta 5	Pada kenyatannya, jumlah produsen Adrem masih sedikit yang tersebar di Kecamatan Sanden dan Kecamatan Kretek. Jumlah tersebut tergolong sedikit jika dibandingkan dengan permintaan pasar. Beberapa produsen Adrem menyatakan bahwa mereka cukup kesulitan untuk memenuhi

	permintaan pasar yang besar karena terbatasnya jumlah produksi. Permintaan Adrem semakin tahun semakin besar, hal ini didapat dari data persebaran Adrem yang semakin merambah luas bahkan hingga mencapai luar Kabupaten. Beberapa pedagang membeli Adrem di Sanden untuk dijual ke wilayah Sleman, Kulonprogo dan Gunungkidul. Hal ini menjadi peluang bagi masyarakat untuk menjadikan Adrem sebagai ladang usaha. Untuk itu dibutuhkan campur tangan oleh Dinas KUKMP dalam memberikan penyuluhan kepada masyarakat agar berminat menjadikan Adrem sebagai ladang bisnis. Sehingga jika Adrem sudah menjadi suatu yang bersifat komoditi bagi masyarakat Sanden maka akan meningkatkan taraf hidup warga Sanden sendiri.
--	---

Masalah 6	Sulitnya mencari tenaga kerja yang piawai dalam membuat Adrem.
Solusi 6	Adanya pelatihan tentang tata cara pembuatan Adrem.
Fakta 6	Pada kenyatannya, beberapa produsen Adrem kesulitan dalam mencari tenaga kerja yang piawai dalam membuat bentuk Adrem. Mereka sering melakukan pencarian tenaga kerja dan melakukan latihan secara mandiri, namun masih kesulitan untuk mendapatkan yang benar-benar cakap dalam membuat bentuk Adrem yang sempurna. Keterbatasan akan keahlian membuat bentuk Adrem

	inilah yang menjadi sorotan utama oleh Dinas KUKMP dalam memberikan pelatihan kepada masyarakat tentang tata cara pembuatan Adrem. Dengan begitu kebutuhan akan tenaga kerja bisa terpenuhi seiring dengan permintaan Adrem yang semakin banyak.
--	---

Masalah 7	Kurangnya pengetahuan dan upaya pedagang Adrem dalam bidang pemasaran ke taraf nasional dan Internasional.
Solusi 7	Adanya penyuluhan kepada pedagang Adrem tentang tata cara pemasaran ke taraf nasional dan internasional dengan mengikuti standarisasi yang ada.
Fakta 7	Pada kenyataannya, sektor pemasaran Adrem saat ini masih konvensional yaitu berfokus pada penjualan secara langsung antara produsen dan pembeli atau diantar ke pasar melalui pedagang perantara. Hal ini perlu perhatian khusus dalam meningkatkan kesejahteraan para pedagang Adrem, yang mana banyak makanan tradisional sekarang sudah masuk ke kanca nasional bahkan internasional. Tindakan tersebut dapat diambil oleh Dinas Perdagangan dalam memberikan pelatihan dan sosialisasi bagaimana memasarkan sebuah produk ke taraf nasional maupun internasional. Sedangkan Dinas KUKMP berperan sebagai sarana memberikan sosialisasi ke pedagang untuk meningkatkan kualitas produk tersebut agar bisa

	diterima secara nasional dan internasional, dengan melakukan perkembangan dari segi kemasan, media penyajian dan uji klinis. Dengan adanya bantuan tersebut diharapkan kesejahteraan para pedagang Adrem bisa meningkat.
--	--

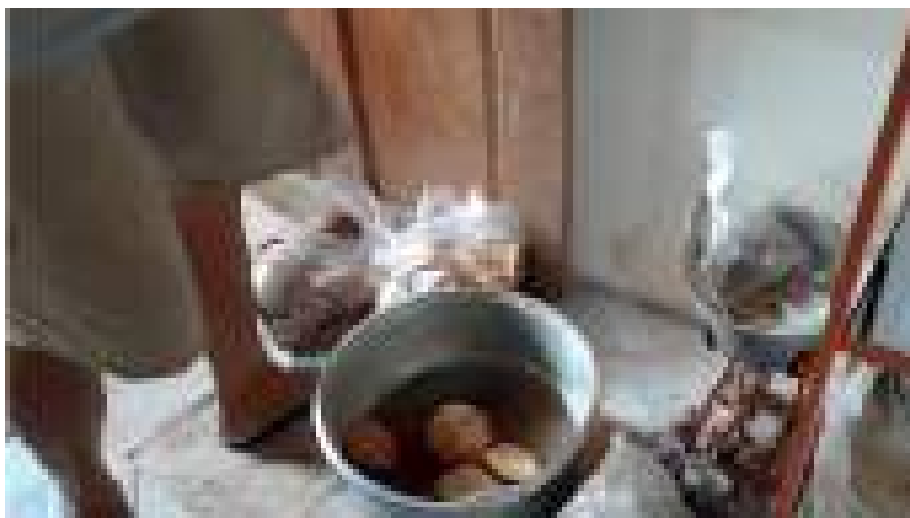
4. Sektor Kesehatan dan Kelayakan Konsumsi

Masalah 8	Kurangnya pengetahuan para pedagang Adrem tentang standarisasi alat masak dan dapur sesuai standarisasi kesehatan.
Solusi 8	Adanya bantuan alat dan penyuluhan tentang standarisasi kesehatan.
Fakta 8	Pada kenyataannya, sebagian besar pedagang Adrem belum mengetahui secara menyeluruh tentang standarisasi penggunaan alat masak dan dapur masak yang sesuai standarisasi kesehatan. Alat masak yang digunakan sebagian besar berasal dari bahan kayu dan plastik. Sedangkan kayu dan plastik sebagai alat masak sangat tidak disarankan. Oleh karena itu diperlukannya peran Dinas Kesehatan dalam memberi penyuluhan terhadap standarisasi penggunaan alat masak dan dapur tersebut. Sedangkan Dinas KUKMP dapat memberikan masukan untuk inovasi alat yang digunakan dalam membuat Adrem. Sebagai contoh, alat penjepit yang berbahan dari kayu dapat dikembangkan menjadi bahan stainless namun tahan panas jika digunakan

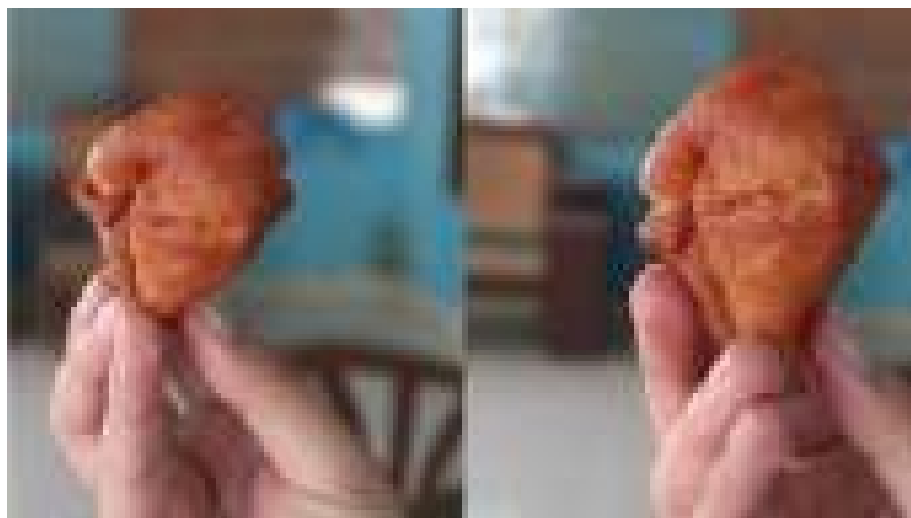
	dalam waktu yang lama. Dengan begitu standar tempat produksi, pengolahan, dan pengemasan dapat terpenuhi.
--	---

DOKUMENTASI















DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, Pipit. 2015. Menu Populer Hindia Belanda (1901-1942): Kajian Pengaruh Budaya Eropa Terhadap Kuliner Indonesia. *Jurnal Sejarah dan Budaya*. Vol. 9. No.1
- Arbai, Arsiniati M.Brata. 1997. Makanan Tradisional Makna Sosial Budaya dan Manfaatnya sebagai Makanan Sehat("Functional Food") serta Upaya Pelestariannya. Pidato Pengukuhan Guru Besar dalam Ilmu Gizi pada Fakultas Kedokteran Universitas Airlangga di Surabaya, tanggal 21 April 1997.
- Harmayani, Eni, dkk. 2016. *Makanan Tradisional Indonesia: Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan yang Populer di Masyarakat*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Haryono, Timbul. 1998. Serat Centhini sebagai Sumber Informasi Jenis Makanan Tradisional Masa Lampau. *Jurnal Humaniora* No. 8 Juni – Agustus 1998.
- Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. 2013. *Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 106 Tahun 2013 Tentang Warisan Budaya Takbenda Indonesia*.
- Meliono, V.Irayanti dan Budianto. 2004. "Dimensi Etis terhadap Budaya Makan dan Dampaknya pada Masyarakat" dalam *Makara, Sosial Humaniora*, Vol 8, No.2, Agustus 2004: 65 – 70.
- Nurhayati, Endang, dkk. 2013. Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa serta Alternatif Pengembangannya. Laporan Akhir Penelitian Guru Besar. Universitas Negeri Yogyakarta.

Nurhayati, Endang, dkk. 2014. Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Unsur Sesaji di Pasar-Pasar Tradisional Kabupaten Bantul. *Jurnal Penelitian Humaniora*. Vol 19, Nomor 2, Oktober 2014: 124-140.

Rahman, Fadly. 2018. Kuliner sebagai Identitas Keindonesiaan. *Jurnal Sejarah*. Vol. 2 (I), 2018: 43-63.

LAMAN INTERNET

<https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?tentang&active=pengertian%20da n%20domain%20warisan%20budaya%20takbenda> diakses pada 21 Agustus 2020.

<https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbyogyakarta/mengenalkan-makanan-tradisional-dalam-bingkai-kekinian/> diakses pada 21 Agustus 2020.