

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah S.W.T. atas berkat dan rahmatNya-lah kami dapat menyelesaikan laporan akhir dari “Kajian Warisan Budaya Tak Benda Ampo Imogiri” di Kapanewon Imogiri ini dengan maksimal. Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Dinas Kebudayaan (*Kundha Kabudayan*) Kabupaten Bantul serta berbagai pihak dan rekan-rekan yang turut membantu hingga terselesaikannya laporan ini.

Laporan akhir ini berisikan pembahasan menyeluruh dari kajian warisan budaya tak benda Ampo Imogiri. Buku laporan akhir ini akan membahas secara lengkap mengenai sejarah Ampo dan perkembangannya sehingga bisa bertahan sampai saat ini. Dalam pembahasan juga akan mendalami tentang proses pewarisan, pengolahan dan manfaat dari Ampo. Laporan ini juga memuat langkah strategis dalam upaya pelestarian Ampo Imogiri dengan mempertimbangkan dari berbagai aspek. Laporan ini juga membahas mengenai cara pengolahan Ampo berdasarkan cara pembuatan turun-temurun berserta alat dan bahan yang dibutuhkan. Dengan demikian, informasi mengenai Ampo Imogiri dapat diketahui dan dipelajari oleh siapapun.

Besar harapan kami agar laporan akhir ini bisa menjadi tolak ukur untuk menjadikan Ampo Imogiri sebagai salah satu potensi warisan budaya tak benda dan harus dilestarikan. Kami berharap adanya masukan, saran, dan kritik yang membangun guna membantu kami dalam kegiatan selanjutnya. Terima kasih.

Bantul, 1 Desember 2023

DAFTAR ISI

Kata pengantar	i
Daftar isi	ii
BAB I.....	1
1.1. Latar belakang	1
1.2. Rumusan masalah	2
1.3. Maksud, tujuan dan sasaran penelitian	3
1.4. Lingkup kegiatan	3
1.5. Lingkup keluaran.....	4
1.6. Lokasi kegiatan.....	4
BAB II	5
2.1. Profil kawasan penelitian.....	5
2.2. Kerajinan olahan bahan pangan tradisional	8
2.3. Pengertian ampo secara umum.....	8
2.4. Kriteria warisan budaya tak benda (WBTB).....	9
BAB III	11
3.1. Pendekatan penelitian	11
3.2. Metode pengumpulan data.....	11
3.3. Alur kegiatan	13
3.4. Metode analisis.....	14
3.5. Penarikan kesimpulan	15
3.6. Rencana kerja.....	16
BAB IV.....	17
4.1. Sejarah ampo imogiri	17
4.2. Perkembangan ampo.....	18
4.3. Makna dan filosofi ampo imogiri.....	21
4.4. Kondisi perkembangan ampo imogiri.....	22
4.5. Pewarisan dan persebaran	28
4.6. Kapasitas produksi ampo	29
4.7. Proses pembuatan ampo	29
4.8. Tekstur, bentuk, rasa dan penyajian ampo imogiri	39
4.9. Manfaat ampo imogiri.....	40

4.10.	subtansi kandungan senyawa dalam ampo	42
BAB V		45
5.1.	Komponen kriteria wbtb dalam ampo	45
5.2.	Dampak keberadaan ampo imogiri	49
5.3.	Harapan keberlangsungan ampo imogiri	50
5.4.	Program dan upaya pelestarian	51
5.5.	Program pelestarian	51
	5.4.1. Upaya pelestarian	52
	5.4.2. Rencana aksi	55
BAB VI		57
6.1.	Kesimpulan	57
6.2.	Saran	58
6.3.	Rekomendasi	60
Daftar pustaka		73
Dokumentasi		75

BAB I

PENDULUAN

1.1. Latar Belakang

Kebudayaan di Yogyakarta khususnya Kabupaten Bantul sangat beraneka ragam baik itu berupa benda-benda peninggalan sejarah, upacara adat hingga makanan tradisional. Peninggalan warisan budaya berupa upacara adat atau makanan merupakan warisan budaya tak benda yang sepatutnya dilestarikan agar tidak punah. Berdasarkan Peraturan Presiden Nomor 78 Tahun 2007 tentang Pengesahan *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage* (Konvensi untuk Perlindungan Warisan Budaya Tak Benda) (Lembaran Negara Republik Indonesia 1997 Nomor 81) dan Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 106 Tahun 2013 tentang warisan budaya tak benda Indonesia.

Berdasarkan konvensi UNESCO Tahun 2003 tentang *Safeguarding of Intangible Cultural Heritage*, warisan budaya tak benda terdiri dari 5 domain; 1. tradisi lisan & ekspresi; 2. seni pertunjukan; 3. adat-istiadat masyarakat, ritual dan perayaan-perayaan; 4. pengetahuan & kebiasaan perilaku mengenai alam dan semesta; dan 5. ketrampilan & kemahiran kerajinan tradisional. Keterampilan dan kemahiran kerajinan tradisional merupakan salah satu bidang yang termasuk dalam warisan budaya tak benda Indonesia yang ditetapkan oleh Kementerian Pendidikan Kebudayaan Riset dan Pendidikan Tinggi (Kemendikbud Ristek). Keterampilan dan kemahiran kerajinan tradisional meliputi teknologi tradisional, arsitektur tradisional, pakaian tradisional, kerajinan tradisional, kuliner tradisional, transportasi tradisional, dan senjata tradisional.

Ampo dalam pembahasan ini dapat dikategorikan sebagai kerajinan tradisional serta salah satu bahan proses memasak dalam kuliner tradisional. Hal ini mengacu pada keberadaan produsen Ampo di wilayah Imogiri yang sejak dulu hingga saat ini masih tetap bertahan dengan cara olah tradisional. Secara bahan dasar, bahan baku pembuatan Ampo menggunakan tanah liat yang diolah sedemikian rupa hingga punya bentuk yang khas. Jika dilihat secara fungsinya, Ampo dapat menjadi bahan tambahan dalam mengolah makanan yaitu sebagai pengurang atau penghilang rasa pahit pada rebusan daun pepaya atau daun lainnya.

Menilik bahan dasar dan fungsinya, Ampo Imogiri secara umum merupakan komoditas yang cukup bagus. Namun jika melihat kondisi di lapangan, keberadaan Ampo sendiri seakan diantara ada dan tiada. Keterbatasan kapasitas produksi nya tak mencukupi permintaan pasar. Selain itu jumlah pengrajin Ampo sendiri tak banyak yang tersisa hingga saat ini. Kondisi ini cukup mengkhawatirkan bagi masa depan kerajinan Ampo di Imogiri khususnya dan Yogyakarta secara umum.

Sebagai salah satu upaya menjaga eksistensi tersebut maka akan tercipta sebuah upaya pelestarian agar tidak tersisih atau bahkan punah. Apabila upaya pelestarian dapat berlangsung secara konsisten maka dapat dilakukan pengembangan terhadap produk budaya tersebut yaitu Ampo Imogiri untuk menjadi sebuah kerajinan tradisional dan dapat berjaya sebagai salah satu warisan budaya tak benda. Oleh karena itu dibutuhkan suatu bentuk pengakuan secara resmi yang dapat diupayakan oleh Pemerintah Kabupaten Bantul dan pusat, bahwa Ampo merupakan salah satu warisan budaya tak benda asli dari Kapanewon Imogiri.

Hal inilah yang menjadi dasar kuat untuk melakukan kegiatan Penelitian tentang Ampo Imogiri agar tetap lestari dan memiliki dokumen lengkap sebagai acuan dasar penetapan warisan budaya tak benda asli Kapanewon Imogiri, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta, Indonesia secara resmi baik melalui HaKI dan hak paten.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang sebelumnya, maka dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana sejarah, perkembangan, makna dan filosofi Ampo di wilayah Imogiri, Bantul?
2. Mengapa Ampo Imogiri menjadi potensi warisan budaya tak benda?
3. Bagaimana kondisi Ampo Imogiri saat ini?
4. Bagaimana potensi Ampo Imogiri ke depannya?

Disamping pokok kajian yang telah disebutkan, kajian ini juga akan mendokumentasikan Ampo Imogiri sebagai salah satu kekayaan kuliner di Kapanewon Imogiri, Kabupaten Bantul. Dokumentasi ini dibuat untuk melengkapi gambaran umum mengenai Ampo dan juga mendukung proses arsipatoris potensi budaya di wilayah Bantul khususnya di Kapanewon Imogiri.

1.3. Maksud, Tujuan dan Sasaran Penelitian

Maksud dari kegiatan ini adalah untuk mendata dan mendokumentasikan Ampo Imogiri sebagai salah satu produk olahan bahan makanan dan obat yang berasal dari Kapanewon Imogiri, Kabupaten Bantul.

Adapun tujuan dari kegiatan ini adalah tersusunnya dokumen hasil kajian Ampo Imogiri, yang meliputi:

1. Sejarah, makna dan filosofi Ampo Imogiri;
2. Persebaran dan pewarisan Ampo Imogiri;
3. Perkembangan Ampo Imogiri saat ini serta dampak sosial, budaya dan ekonomi;
4. Resep, bahan, dan peralatan masak pembuatan Ampo Imogiri;
5. Rangkaian proses, juru masak, waktu penyajian, lokasi penyajian, tata cara penyajian, tujuan, media penyajian, dan cara mengkonsumsi Ampo Imogiri;
6. Subtansi kandungan manfaat dari Ampo Imogiri;
7. Dampak terkait adanya Ampo Imogiri bagi masyarakat sekitar;
8. Komponen kriteria Warisan budaya tak benda (WBTB) terhadap Ampo Imogiri;
9. Program yang sudah dilaksanakan Pemerintah demi pelestarian Ampo Imogiri.

Sasaran kegiatan ini adalah tersedianya dokumen hasil penelitian Ampo Imogiri agar dapat dijadikan acuan untuk memiliki HaKI atau hak paten sebagai warisan budaya tak benda yang berasal dari Kapanewon Imogiri, Kabupaten Bantul.

1.4. Lingkup Kegiatan

Ruang lingkup adalah batas-batas pokok permasalahan agar kegiatan tetap fokus pada tujuan sebelumnya. Adapun lingkup kegiatan ini meliputi:

1. Studi kepustakaan dan dokumentasi bersumber dari jurnal, buku atau kajian sebelumnya tentang Ampo Imogiri;
2. Observasi wilayah amatan Kapanewon Imogiri, Bantul;
3. Wawancara mengacu pada narasumber yang memiliki keterikatan dengan Ampo Imogiri, yaitu:
 - a. Produsen Ampo di Imogiri dan sekitar Bantul;
 - b. Masyarakat Kapanewon Imogiri usia rentang 15 – 65 tahun;

- c. Perangkat Desa Kapanewon Imogiri dan Pemerintahan Bantul;
 - d. Saksi sejarah dan tokoh masyarakat Imogiri;
 - e. Pedagang Ampo Imogiri;
4. Penyusunan laporan tentang:
- a. Sejarah, makna dan filosofi Ampo Imogiri;
 - b. Persebaran dan pewarisan Ampo Imogiri;
 - c. Perkembangan dan dampak sosial, budaya dan ekonomi Ampo Imogiri;
 - d. Alat dan bahan pembuatan Ampo Imogiri berdasarkan resep turun-temurun;
 - e. Rangkaian proses, juru masak, waktu penyajian, lokasi penyajian, tata cara penyajian, tujuan, media penyajian, dan cara mengkonsumsi Ampo Imogiri;
 - f. Program pelestarian Ampo Imogiri;
 - g. Subtansi kandungan manfaat Ampo Imogiri;
 - h. Komponen kriteria warisan budaya tak benda (WBTB) dari Ampo Imogiri;
 - i. Analisis pelestarian Ampo Imogiri dan rekomendasi.

1.5. Lingkup Keluaran

Tersedianya dokumen hasil dari kajian Ampo Imogiri berupa laporan dan dokumentasi (foto/video).

1.6. Lokasi Kegiatan

Ruang lingkup wilayah amatan intensif adalah Kapanewon Imogiri, Kabupaten Bantul, Yogyakarta.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1. Profil Kawasan Penelitian

Sejarah Kabupaten Bantul tidak terlepas dari Kraton Yogyakarta Hadiningrat. Pada masa Sultan Hamengkubuwana V, diadakan kontrak perjanjian dan kerjasama mengenai beberapa hal. Antara lain, pada tanggal 26, dan 31 Maret 1831 diadakan pembagian wilayah administratif baru dalam wilayah Kasultanan Yogyakarta yang disertai penetapan jabatan kepala wilayah. Untuk wilayah Kasultanan saat itu, dibagi menjadi tiga bagian kabupaten, yaitu kabupaten Bantulkarang di bagian selatan, kabupaten Deggung dibagian utara, dan kabupaten Kalasan dibagian timur. Penetapan wilayah kabupaten Bantulkarang dilakukan pada tanggal 20 Juli 1831 (*Sapar*) tahun *Dal* 1759. Pada saat itu juga, Sultan Yogyakarta mengangkat Raden Tumenggung Mangun Negoro sebagai Bupati di Bantulkarang. Selanjutnya, pemerintahan Republik Indonesia mengeluarkan Undang-undang No.15 Th 1958, yang di dalamnya termuat bahwa wilayah DIY terdiri dari Kabupaten Bantul, Kabupaten Sleman, Kabupaten Gunungkidul, Kabupaten Kulonprogo, dan Kabupaten Adikarto. Dengan demikian Kabupaten Bantul resmi masuk menjadi salah satu wilayah DIY dengan mengganti nama Bantulkarang menjadi Bantul.¹

Kabupaten Bantul merupakan daerah yang mempunyai iklim sedang dengan suhu rata-rata minimal berkisar antara 28,8°C dan suhu rata-rata maksimal 33,1°C. Keadaan topografi wilayah kabupaten Bantul sangatlah berlainan antara kecamatan satu dengan yang lainnya, karena keadaan geografisnya yang berlainan pula. Wilayah-wilayah tertentu merupakan daerah perbukitan dan sebagian besar wilayah merupakan dataran rendah. Keadaan topografi di kabupaten Bantul dibagi menjadi tiga bagian:

1. Daerah bagian Timur merupakan daerah pegunungan dan bukit-bukit yang merupakan bagian dari pegunungan seribu (sewu) yang merupakan bagian barat kabupaten Daerah tingkat II Gunungkidul;
2. Daerah bagian Utara merupakan daerah dataran rendah yang datar dengan aliran sungai dari gunung Merapi yang melandai dari Utara ke Selatan;

¹ Hartono. P, "Edisi khusus kenangan Peringatan Hari Jadi Kabupaten Bantul ke-164", dalam *Manunggal* No. 20, Juli 1995, hlm. 5.

3. Daerah bagian barat merupakan daerah pegunungan yang merupakan perbukitan bagian dari pegunungan Menoreh, dengan memiliki ciri-ciri kondisi tanah kurang subur karena mengandung kapur.²

Kosmologi dari kehidupan masyarakat Jawa tradisional berorientasi pada arah gunung dan sungai. Keadaan alam tropis Jawa menentukan dalam mewujudkan hasil karya budaya baik dalam bentuk fisik maupun non fisik. Adapun wujud non fisik antara lain :

1. Berupa sistem budaya, yang terdiri dari gagasan, pikiran, konsep, nilai-nilai dan sebagainya yang berbentuk abstrak;
2. Aktifitas, yaitu bermacam pola dan gerak seperti upacara, ritual yang bentuknya konkret dan dapat diamati sebagai suatu hubungan sosial serta kemasyarakatan;
3. Penciptaan karya yang berwujud benda (artifak) merupakan cerminan dari sebuah material budaya yang berkembang dalam masyarakat Jawa.

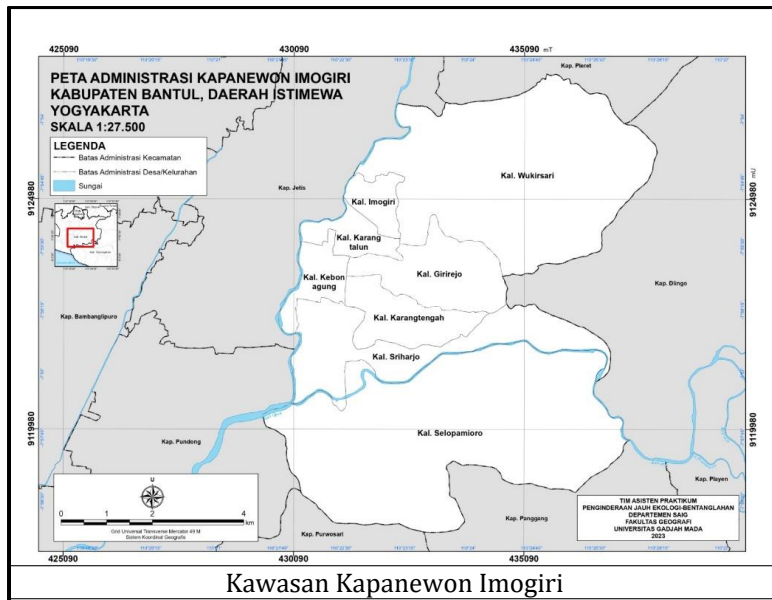
Dalam hal penggunaan teknologi sebelum kehadiran bangsa Barat, masyarakat Jawa sudah mengenal dan memiliki keahlian yang tinggi. Kemahiran tersebut terwujud dalam mengerjakan bahan baku seperti kayu, batu, tanah liat dan logam. Sebagai bukti yakni terdapat bentuk bangunan monumental seperti candi, bangunan-bangunan Kerajaan/Kraton dan alat kelengkapan upacara seperti periuk, serta peralatan memasak.³

Howard Dick⁴ membagi industrialisasi di Jawa secara spasial, yakni industri di pedesaan dan industri di perkotaan. Menurut Dick, Industri pedesaan mencakup pada industri pengolahan pertanian dan industri pengolahan bahan baku. Sementara, Industri perkotaan diantaranya adalah pengolahan komoditas, logam, percetakan dan penerbitan, produk industri ringan (minuman, pakaian, tekstil meubel, makanan, es, air mineral, tembakau, dan lainnya) dan berat (mobil, sepeda, peralatan elektronik, dan lainnya) yang berkaitan dengan pemenuhan konsumsi masyarakat.

² Kantor Pemda Daerah Tingkat II Bantul, Monografi Kabupaten Daerah Tingkat II Bantul jilid I, 1980, hlm. 1- 5.

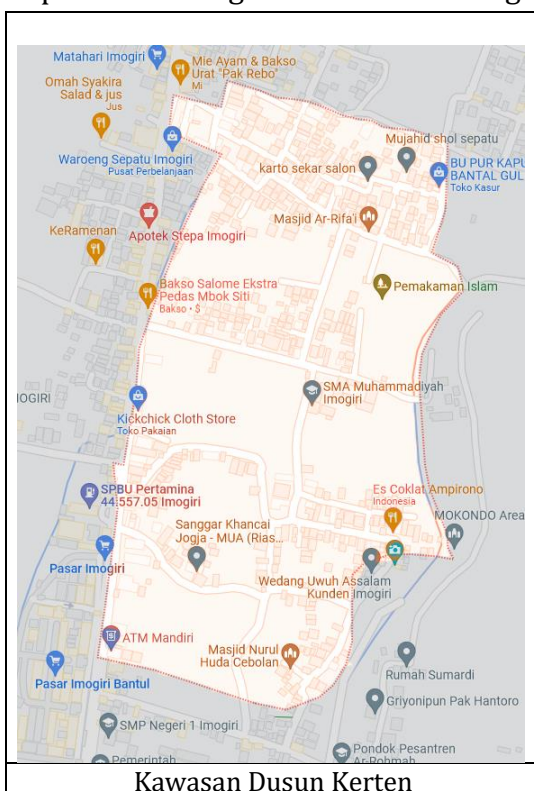
³ Djoko Soekiman, *Kebudayaan Indis dan gaya hidup masyarakat pendukungnya di Jawa Abad XVIII-Medio Abad XX*, (Yogyakarta: Yayasan Bentang Budaya, 2000), hlm. 21.

⁴ Howard Dick, *Nineteenth-Century Industrialization: A Missed Opportunity* dalam Thomas Lindbald (eds), *New Challenges in The Modern Economic History of Indonesia*, (Leiden: Program of Indonesian Studies, 1993) hlm. 129-130.



Kapanewon Imogiri berada di sebelah Tenggara Ibukota Kabupaten Bantul, dengan luas wilayah 5.448,6880 ha dan memiliki wilayah administrasi yang mencakup 8 Kalurahan dan 72 Padukuhan. Adapun Kalurahan yang berada di Kapanewon Imogiri yaitu Kalurahan Selopamioro,

Kalurahan Sriharjo, Kalurahan Kebonagung, Kalurahan Imogiri, Kalurahan Karangtalun, Kalurahan Karangtengah, Kalurahan Wukirsari, dan Kalurahan Girirejo⁵. Wilayah Imogiri memiliki kontur berbukit dan dilalui beberapa sungai. Imogiri termasuk wilayah yang subur karena sektor pertanian masih menjadi mata pencarian utama. Kapanewon Imogiri beriklim seperti layaknya daerah dataran rendah di daerah tropis dengan dengan cuaca panas sebagai ciri khasnya. Suhu tertinggi yang tercatat di Kapanewon Imogiri adalah 36°C dengan suhu terendah 23°C.



Imogiri juga memiliki ragam potensi warisan budaya tak benda mulai dari pengobatan guruh, Ampo, nguras enech dan sebagainya. Untuk Ampo sendiri terdapat sentra produksi Ampo yang terdapat di dusun Kerten, Imogiri, kabupaten Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta. Dusun Kerten terletak di Kapanewon Imogiri yang berdekatan langsung dengan jalan utama Imogiri Timur. Dusun Kerten juga dilalui 2 anak sungai yang bermuara di sungai Opak pada sisi Timur dan Barat. Sebagian besar wilayah Kerten merupakan wilayah pertanian yang subur. Hal

⁵ Source halaman website Pemerintah Bantul. <https://kec-imogiri.bantulkab.go.id/hal/profil-profil>

ini dapat dilihat sekitar 45% merupakan area persawahan dan sisanya merupakan area permukiman.

2.2. Kerajinan Olahan Bahan Pangan Tradisional

Kerajinan tradisional adalah karya yang dibuat dengan peralatan sederhana dan berbahan alami. Kerajinan tradisional terdiri dari anyaman, batik, gerabah, kain tenun, kerajinan kayu dan kerajinan perak. Jenis kerajinan tradisional yang ada berbanding terbalik dengan informasi yang tersedia mengenai kerajinan tradisional Indonesia. Oleh karena itu sangat penting untuk memperkenalkan dan mendokumentasikan kerajinan tradisional pada masyarakat Indonesia⁶.

Seni kerajinan tradisional sebagai hasil kerja tangan manusia dan bersifat turun-temurun, dikerjakan dengan teknik sederhana dan modern, menggunakan alat dan bahan alam, berfungsi sebagai kebutuhan rumah tangga, kebutuhan keagamaan dan pelestarian nilai-nilai budaya, serta berfungsi sebagai barang ekonomi. Contohnya anyaman, ukiran, batik, keramik, tenunan, lukisan, patung, arsitektur dan lain-lain.

Peranan dan perkembangannya sangat diperlukan, itu dapat dilihat pada pembangunan rumah tempat tinggal, rumah tempat ibadah, dan tempat-tempat kegiatan sosial. Masalah yang acapkali dihadapi adalah kemampuan para perajin mengikuti perkembangan zaman. Jika hal ini dapat teratasi, otomatis peran dan perkembangan seni kerajinan tradisional dalam pembangunan sangat besar andilnya. Salah satu cara yang harus dilakukan perajin adalah dengan peningkatan berketerampilan serta dapat membaca selera pasar.

2.3. Pengertian Ampo Secara Umum

Ampo adalah makanan atau camilan tradisional yang terbuat dari tanah liat yang berasal dari wilayah Jawa. Dapat ditemukan di beberapa wilayah di Jawa Tengah, Jawa Timur dan Yogyakarta, terutama di wilayah Bantul. Bahan dasar makanan ini murni terbuat dari tanah liat tanpa ada campuran bahan apapun⁷.

Ampo biasanya dikonsumsi sebagai makanan ringan atau camilan, terutama digemari oleh kalangan wanita yang sedang hamil. Efek buruk dari kebiasaan makan

⁶ *Pembangunan Model Pengetahuan Kerajinan Tradisional Indonesia dengan Pendekatan On-To-Knowledge*. Jurnal Terapan Teknologi Informasi. Vol 4 No. 2 Thn 2020

⁷ <https://id.wikipedia.org/wiki/Ampo> diakses 30 November 2023

ampo adalah dapat membuat seseorang sering merasa mengantuk dan tertidur dengan sendirinya. Makanan dari tanah liat yang diberi nama "Ampo" ini sudah menjadi makanan tradisional yang dipercaya oleh masyarakat di Pulau Jawa, terutama masyarakat di Jawa Tengah dan Jawa Timur dipercaya dapat menguatkan sistem pencernaan. Bahkan memakan tanah liat juga dipercaya sebagai obat yang dapat mengobati beberapa macam penyakit.



Gambar 1. Ampo Imogiri

Ampo juga dikenal sebagai salah satu bahan tambahan dalam mengolah masakan yang mampu menghilangkan rasa pahit. Biasanya, Ampo dipakai dalam air rebusan daun pepaya yang akan diolah menjadi masakan atau lalapan. Bahan tanah liat dalam rebusan air ini dipercaya dapat mengurangi atau menghilangkan pahit.

2.4. Kriteria Warisan Budaya Tak benda (WBTB)

Dalam konsep warisan budaya tak benda, tidak semua dapat digolongkan sebagai suatu warisan budaya melainkan hanya yang mencakup unsur-unsur pembentuk komponen warisan budaya tak benda (WBTB). Komponen WBTB yang dimaksud ialah:

1. Merupakan identitas budaya dari satu atau lebih Komunitas Budaya;
2. Memiliki nilai-nilai budaya yang dapat meningkatkan kesadaran akan jatidiri (pengampu budaya dan masyarakat Indonesia) dan persatuan bangsa;
3. Memiliki kekhasan/ keunikan/ langka dari suatu suku bangsa yang memperkuat jatidiri bangsa Indonesia dan merupakan bagian dari komunitas;
4. Merupakan *living tradition* dan *memory collective* yang berkaitan dengan pelestarian alam, lingkungan, dan berguna bagi manusia dan kehidupan;
5. WBTB yang memberikan dampak sosial ekonomi, dan budaya (*multiplier effect*);
6. Mendesak untuk dilestarikan (unsur/karya budaya dan pelaku) karena peristiwa alam, bencana alam, krisis sosial, (krisis budaya,) krisis politik, dan krisis ekonomi;
7. Menjadi sarana (dan penjamin) untuk pembangunan yang berkelanjutan serta menjadi penjamin untuk *sustainable development*;
8. Karya budaya yang diusulkan harus mewakili provinsi (jenis pengusulan bisa terdiri dari beberapa karya budaya sejenis yang tersebar di daerah-daerah yang ada dalam provinsi tersebut);
9. Keberadaannya terancam punah;
10. WBTB diprioritaskan di wilayah perbatasan dengan negara lain;
11. Rentan terhadap klaim warisan budaya tak benda oleh Negara lain;
12. Sudah diwariskan dari lebih dari satu generasi;
13. Dimiliki seluas komunitas tertentu;
14. Tidak bertentangan dengan HAM dan konvensi-konvensi yang ada di dunia (peraturan perundang-undangan di Indonesia);
15. Mendukung keberagaman budaya dan lingkungan alam.

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Pendekatan Penelitian

Kajian Ampo Imogiri menggunakan pendekatan kualitatif yang menonjolkan aspek deskripsi. Pendekatan deskripsi mendalam dengan pendekatan yang menitikberatkan amatan terhadap perilaku, kebiasaan dan budaya masyarakat serta objek penelitian di lokasi amatan. Penelitian ini lebih menekankan pengetahuan lokal dari tneliti (yang diteliti) dengan tujuan menggali pengetahuan lokal mengenai hal tertentu yang dipandang unik dan khas yang berbeda dari sistem masyarakat lainnya.

Pendekatan ini tidak mempersoalkan tentang salah dan benar pengetahuan yang dimiliki oleh suatu masyarakat, namun mencoba memahami dan menjelaskan pandangan-pandangan masyarakat terhadap objek yang diteliti. Hasil akhir dari kajian ini adalah narasi tentang seluk beluk Ampo Imogiri yang ada di Kapanewon Imogiri. Jenis data yang diharapkan diperoleh berupa data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data utama yang diperoleh melalui wawancara, sementara data sekunder adalah jenis data yang diperoleh dari studi literatur.

3.2. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data merupakan cara yang akan dilaksanakan untuk memperoleh sumber informasi yang valid dan terpercaya guna perkembangan penelitian. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan 3 tahapan, 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 mengetahui sejauh mana kajian yang sudah ada sehubungan dengan Ampo Imogiri hingga saat ini. Selain itu, guna memperkuat dan memperkaya data sekunder juga diperlukan data-data yang berasal dari buku, makalah, jurnal, artikel, majalah, media masa, serta media daring. Target utama metode ini ialah mencari referensi penelitian sebelumnya terhadap Ampo secara umum maupun khusus dan juga mencari buku-buku atau tulisan-tulisan yang mungkin

dimiliki masyarakat Imogiri tentang Ampo sehingga alur penelitian lebih terarah.

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 Imogiri dan Pemerintah Desa sebagai titik dasar informasi. Dari informan satu, kemudian mengalir ke informan lainnya, dan seterusnya. Hingga didapatkan informan kunci yaitu produsen Ampo di Kapanewon Imogiri, Kabupaten Bantul. Adapun target narasumber yaitu :

- a. Perangkat Desa, Kecamatan dan instansi Pemerintahan. Dalam bagian ini membutuhkan peran Pemerintahan baik dari Kecamatan, Kelurahan, dan Desa di Kapanewon Imogiri. Hal ini bertujuan untuk menggali informasi, sejauh mana pengetahuan Ampo yang telah ada dan juga sebagai penguatan bahwa Ampo memang berasal dari wilayah Imogiri;
- b. Saksi sejarah (jika masih ada);
- c. Tokoh masyarakat sekitaran wilayah amatan, yaitu tokoh yang dituakan di Imogiri dan memiliki umur diatas 60 tahun guna menjaga validasi data;
- d. Produsen Ampo. Dalam bagian ini terdapat 3 produsen Ampo akan yang bertahan di wilayah Dusun Kerten. Produsen Ampo memiliki kriteria yang sudah menjalani usaha lebih dari 3 tahun dan memiliki umur diatas 40 tahun guna menjaga keabsahan data. Narasumber dari produsen ini terpilih 2 yaitu, Bapak Samadi dan Bapak Poniyo karena diyakini memiliki informasi tentang sejarah dan perkembangan Ampo.
- e. Pedagang Ampo atau toko oleh-oleh sekitar wilayah amatan. Pada bagaian ini akan dipilih bebrapa pedagang yang menjual Ampo. Para pedagang ini tersebar di beberapa pasar tradisional, seperti Pasar Bringharjo, Pasar Colombo, Pasar Bantul, dan pasar lainnya yang menjadi target utama penyetoran produk Ampo.;
- f. Masyarakat Kapanewon Imogiri dan masyarakat umum. Pada bagian ini merupakan target untuk mengetahui sejauh mana pengetahui

masyarakat umum terhadap Ampo. Target masyarakat umum memiliki usia 15-65 tahun dari ragam pekerjaan dan Pendidikan.

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. Termasuk melihat langsung proses pembuatan Ampo hingga ke produk akhir serta mengetahui persebarannya. Kajian ini menggunakan metode analisis dengan perspektif Antropologi Material Budaya untuk melihat perkembangan dan posisi Ampo saat ini sebagai kerajinan tradisional. Dari perspektif tersebut kemudian dikombinasi dengan interpretasi untuk melihat faktor sejarah, sosial, dan budaya terkait sejarah dan perkembangan Ampo hingga saat ini.

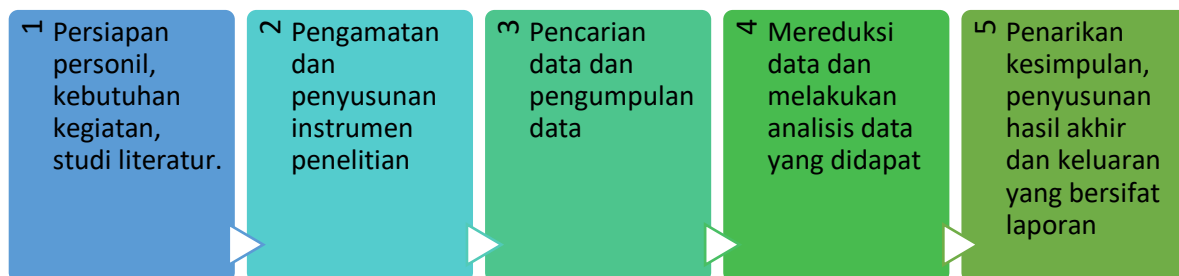
3.3. Alur Kegiatan

Alur kegiatan merupakan skema kegiatan dari awal hingga akhir dengan tujuan sebagai acuan kerja agar dapat berjalan sesuai rencana. Berikut adalah alur pikir dalam kegiatan ini:

1. Persiapan dan literatur merupakan tahap awal dalam melaksanakan penelitian, yaitu dengan mempersiapkan modal awal dan segala kebutuhan sebelum turun langsung ke lapangan. Dalam tahap ini akan dibentuk kerangka kegiatan serta pencarian data awal melalui buku, jurnal, media daring dan sebagainya;
2. Observasi dan penyusunan instrumen survei, merupakan tahapan untuk melakukan pengamatan pada lokasi penelitian dan objek penelitian dengan menganalisis kebutuhan selama proses pengamatan sekaligus menyusun instrumen survei yang dibutuhkan dalam proses wawancara;
3. Pencarian dan pengumpulan data, merupakan kegiatan utama dalam mendapatkan segala informasi yang dibutuhkan dengan metode yang telah dijelaskan sebelumnya. Pengumpulan data tersebut harus sesuai dengan tujuan dan lingkup kegiatan seperti yang telah dijelaskan sebelumnya;
4. Mereduksi dan analisis data, merupakan langkah untuk menganalisis dan mengolah data yang telah dikumpulkan. Hal ini akan disesuaikan dengan

tujuan dan lingkup penelitian agar sesuai dengan latar belakang permasalahan. Tahap ini juga akan dilakukan koordinasi dan konsultasi untuk menghasilkan laporan yang sesuai dengan tujuan penelitian;

5. Penarikan kesimpulan dan penyusunan hasil akhir, merupakan kegiatan untuk menuangkan hasil penelitian dalam bentuk tertulis agar dapat bermanfaat dan memiliki dokumen fisik.



Gambar 2. Skema Alur Kegiatan

3.4. Metode Analisis

Penggunaan analisis SWOT berguna dalam pengembangan penelitian serta sebagai penentu rencana aksi keberlangsungan dari Ampo Imogiri. Analisis SWOT merupakan metode yang sangat cocok sebagai indikasi untuk mengetahui beberapa faktor internal maupun eksternal yang dapat menjadi acuan kedepan terhadap beberapa tantangan ataupun potensi dari Ampo Imogiri. Dalam lingkungan internal dan eksternal ini pada dasarnya terdapat empat unsur yang selalu dimiliki dan dihadapi, yaitu secara internal memiliki sejumlah kekuatan-kekuatan (strengths) dan kelemahan-kelemahan (weaknesses), dan secara eksternal akan berhadapan dengan berbagai peluang-peluang (opportunities) dan ancaman-ancaman (threats). Dengan faktor-faktor tersebut akan menghasilkan suatu langkah strategik terhadap objek penelitian.

Analisis SWOT dalam hal ini diarahkan untuk mendapatkan arahan strategis dalam mengatasi segala kemungkinan terhadap kelestarian Ampo Imogiri dengan SWOT Matrix. Matrix SWOT ini dapat menggambarkan secara jelas bagaimana ancaman dan peluang external yang disesuaikan dengan kekuatan dan kelemahan yang dimiliki pada Ampo Imogiri sendiri. Kemudian akan dilakukan evaluasi terhadap pengembangan matrik tersebut.

IFE EFE	Kekuatan (S)	Kelemahan (W)
	Strategi SO (Strategi yang menggunakan kekuatan dan memanfaatkan peluang)	Strategi WO (Strategi yang meminimalkan kelemahan dan memanfaatkan peluang)
Peluang (O)		
Ancaman (T)	Strategi ST (Strategi yang menggunakan kekuatan dan mengatasi ancaman)	Strategi WT (Strategi yang meminimalkan kelemahan dan menghindari ancaman)

Gambar 3. Kerangka Matrik SWOT

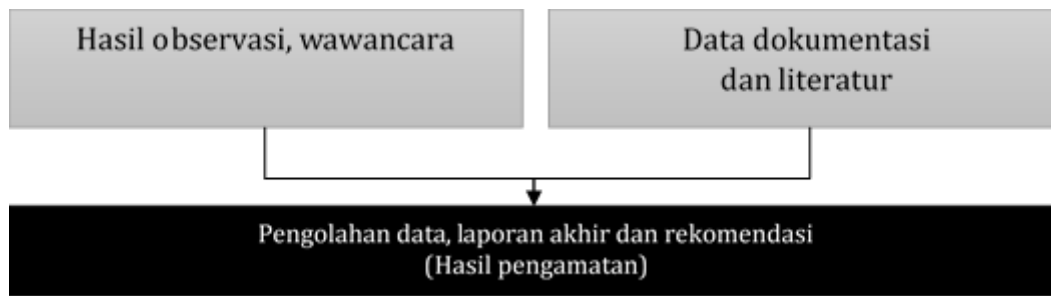
Evaluasi Faktor Eksternal (EFE Matrix) adalah rangkuman dari analisa secara eksternal dengan melibatkan *oportunities* dan *threats*, yang diberikan penilaian pada setiap faktor strategis terkait. Sedangkan Evaluasi Faktor Internal (IFE Matrix) adalah rangkuman dari lingkungan Internal yaitu *strengths* dan *weaknesses*, yang juga diberikan penilaian pada setiap faktor strategis. Kemudian akan dilakukan *Strategic Factor Analysis Summary* (SFAS) sebagai rangkuman faktor internal dan eksternal, kemudian dilakukan *cross analysis* terkait penelitian Ampo Imogiri.

3.5. Penarikan Kesimpulan

Penarikan kesimpulan merupakan penggabungan dari data yang didapat sesuai metode penelitian sebelumnya. Data yang disatukan sudah melalui penyaringan dan hasil konsultasi sebelum ditulis dalam laporan. Penarikan laporan akan menghasilkan data sesuai sasaran utama penelitian. Dalam hal ini kesimpulan akan disajikan untuk

menjawab permasalahan sehingga bisa menghasilkan rekomendasi se-akurat mungkin.

Berikut skema penarikan kesimpulan dari metode yang digunakan sebelumnya:



Gambar 4. Skema Penarikan Kesimpulan

3.6. Rencana Kerja

Waktu pelaksanaan kegiatan penelitian Ampo adalah selama 60 (enam puluh) hari kalender. Berikut ini adalah kegiatan yang dilakukan beserta *time schedule*-nya berdasarkan Kerangka Acuan Kerja (KAK):

NO	KEGIATAN	BULAN I				BULAN II			
		1	2	3	4	1	2	3	4
1	Persiapan								
2	Penyiapan metodologi dan instrument survei								
3	Survei dan observasi								
4	Paparan Awal								
5	Wawancara dan mengumpulkan sumber data								
6	Analisis data								
7	Koordinasi dan konsultasi								
8	Penyusunan kesimpulan dan rekomendasi								
9	Paparan laporan akhir								

Gambar 5. Penjadwalan Rencana Kerja

BAB IV

PEMBAHASAN

4.1. Sejarah Ampo Imogiri

Sejarah perkembangan Ampo dapat dilihat dari korelasi sejarah perkembangan wilayah Imogiri sejak dulu. Salah satunya yaitu Kecamatan Imogiri memiliki situs makam raja-raja Mataram, yang erat kaitannya dengan keberadaan olahan Ampo. Imogiri berdiri tahun 1928, Imogiri berasal dari dua kata dari bahasa Jawa kuno yaitu *Ima* dan *Giri*, *Ima* berarti Kabut, *Giri* berarti gunung/bukit. Secara definisi utuh, Imogiri berarti gunung yang berkabut, karena Imogiri terletak di kaki bukit (lembah). Diapit dari dua aliran sungai disebelah barat dan timur, yaitu sungai Opak dan sungai Celeng.

Situs bersejarah di Kecamatan Imogiri menjadi daya tarik masyarakat Jawa dan masyarakat luas pada umumnya, yakni karena adanya situs makam Raja Mataram. Kompleks Makam raja-raja Mataram di Imogiri dibangun oleh Sultan Agung Hanyakrakusuma pada tahun 1632 M. Kompleks makam yang luasnya mencapai 10 hektare tersebut dimakamkan raja-raja yang pernah bertahta di Kasunanan Surakarta dan kasultanan Yogyakarta beserta ahli waris. Lokasi makam raja Mataram di Imogiri berjarak sekitar 12 kilometer sebelah selatan Kota Yogyakarta. Kompleks ini terletak di bukit Merak dan lebih dikenal oleh masyarakat setempat dengan istilah *Pajimatan* karena dianggap sebagai jimat atau pusaka Kerajaan Mataram.

Kompleks Makam raja-raja di Imogiri bernilai penting bagi masyarakat Imogiri karena merupakan bukti keberadaan masyarakat masa lampau yang berkaitan dengan sejarah raja-raja Mataram beserta keturunannya, teknologi, pengelolaan pola air serta teknologi pembuatan bangunan batu-bata. Kompleks Makam Imogiri juga mencerminkan budaya masyarakat Jawa diantaranya berupa kehidupan sosial, adat dan tradisi, seni yang berkembang di tengah masyarakat. Pembangunan kompleks makam raja dibawah pengawasan Kiai Tumenggung Citrokusumo, tipe arsitektur bangunan kompleks makam merupakan perpaduan antara arsitektur Islam dan Hindu pada abad ke-17. Bangunan makam raja tersebut menggunakan material batu-bata di setiap susunan kompleks bangunan. Proses perekatan batu-bata⁸ tersebut tidak seperti

⁸ Batu-bata terbuat dari tanah liat berwarna merah. Adonan tanah liat setelah kalis, dibentuk kotak persegi panjang dengan ukuran tertentu, kemudian dilakukan proses pembakaran (bahan bakar menggunakan kayu dan sekam padi) untuk pengerasan batu-bata sebelum dipergunakan.

zaman sekarang menggunakan adonan semen, melainkan menggunakan metode khusus disebut dengan “*kosod*”. Metode “*kosod*” yakni dengan melakukan penggosokan antara satu batang batu bata dengan batangan batu bata lainnya sampai mengeluarkan semacam cairan minyak pekat sembari disirami sedikit demi sedikit air. Cairan pekat ini yang kemudian berreaksi secara kimiawi mampu melekatkan batangan batu-bata satu dengan batangan bata lainnya sehingga mampu tersusun menempel dengan rapi.⁹

Proses kimiawi dari proses pembuatan dan penerapan batu-bata di komplek pemakaman raja Mataram tersebut memiliki korelasi dengan pengolahan Ampo. Ampo merupakan produk olahan makanan / bahan makanan tradisional dari tanah liat yang sampai sekarang masih eksis digunakan oleh masyarakat luas. Produksi Ampo terdapat di kabupaten Bantul, kecamatan Imogiri, Daerah Istimewa Yogyakarta. Tanah liat yang dipilih sebagai bahan dasar Ampo bukan sembarang tanah liat, tanah tersebut diperoleh dari lapisan terdalam level struktur tanah. Tanah liat yang dipilih menjadi bahan baku Ampo wajib terbebas dari segala bentuk kotoran seperti kerikil, serabut akar maupun serpihan benda lainnya. Ciri paling mudah dilihat dari bahan dasar Ampo yakni tanah berwarna merah hati, memiliki tekstur yang liat pulen dan sedikit berminyak.

Masyarakat Jawa pada khususnya di Yogyakarta sangat meyakini bahwa salah satu fungsi Ampo adalah mampu menghilangkan rasa pahit pada olahan daun pepaya. Tradisi makan merupakan bagian dari kebudayaan manusia. Cara pengolahan makanan bukan hanya sekedar guna pemenuhan kebutuhan hidup, namun lebih jauh cara mengolah makanan mampu menunjukkan identitas, nilai, kemajuan, dan kualitas suatu masyarakat. Proses produksi dalam keterkaitannya dengan makanan, dapat dibagi menjadi dua, yakni proses produksi bahan pokok, dan pengolahan bahan makanan (memasak). Pendekatan dalam proses produksi ini ditentukan oleh kondisi ekologi, letak geografis, dan karakteristik kebudayaan.¹⁰

4.2. Perkembangan Ampo

Produk Ampo lambat laun mengalami transformasi dalam hal variasi bentuk, tentunya hal tersebut ditujukan guna meningkatkan daya beli konsumen. Konsumsi dalam masyarakat ditentukan oleh dua faktor, yakni kebutuhan dan selera.

⁹ Kratonjogaja.id. Diakses tanggal 18 november 2023, pukul 19.56 WIB.

¹⁰ Ong Hok Ham, *Pengantar, dalam Anthony Reid, Asia Tenggara dalam Kurun Niaga:1450-1680: Tanah Dibawah Angin, Jil 1.* (Jakarta: Obor, 1992), hlm. xiv.

Kebutuhan adalah sesuatu yang harus dipenuhi oleh manusia yang sifatnya penting dan esensial. Kebutuhan dasar manusia pada hakikatnya terkait dengan makanan. Sementara selera adalah suatu pemenuhan kebutuhan manusia, namun sifatnya lebih menghasilkan kepuasan dan kenikmatan secara fisik dan mental.¹¹

Sentra produksi Ampo terdapat di dusun Kerten, Imogiri, kabupaten Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta. Pioner pembuat Ampo di daerah Dusun Kerten, Imogiri yakni Soeginah alias Atemorejo. Beliau memproduksi Ampo Sejak tahun 1960. Soeginah dalam memproduksi Ampo dibantu oleh anggota keluarga yaitu anak lelakinya yang bernama Samadi. Pada tahun 1960 Ia sudah aktif memproduksi dan menjual Ampo di beberapa pasar di Daerah Istimewa Yogyakarta yakni Pasar Gede/ Bringharjo dan Pasar Kranggan. Pada tahun tersebut, Soeginah menjual Ampo seharga 5 perak (*ghelo*) per kilogram.

Bentuk ampo yang dijual pada tahun 1960 masih berbentuk gulungan besar. Pada saat itu, ketersediaan alat transportasi dan jalur jalan yang kurang memadai mengharuskan Soeginah menjual Ampo ke pasar Gede/Bringharjo dan Kranggan dengan berjalan kaki. Ia berangkat dari jam delapan malam dan sampai di Pasar Bringharjo menjelang adzan subuh. Dalam perjalanan menuju ke Pasar Bringharjo, ia bersinggah di beberapa tempat (daerah Gandok, Kepek, Ngoto, dan Karangajen) untuk sejenak beristirahat. Soeginah setiap berjualan di kedua Pasar terbesar di Kota Yogyakarta berangkat beriringan dengan para penunggang gerobak sapi, hal tersebut dimaksudkan agar tidak menjadi korban tindak kekerasan dan pembegalan ketika berada di jalan menuju pasar.

Olahan bahan makanan sebagai suatu produk kebudayaan tidak akan pernah berhenti di satu masa waktu. Hal ini dapat dilihat dengan munculnya jenis Ampo baru atau variasi ampo. Inovator bentuk Ampo baru dirintis oleh Samadi yang mulai menjalankan bisnis Ampo generasi pertama. Samadi mulai memproduksi dan sekaligus mendistribusikan Ampo pada tahun 1980. Samadi meneruskan usaha pembuatan Ampo dikarenakan ibunya sudah tidak mampu menjalankan proses produksi Ampo yang memerlukan tenaga besar. Olahan Ampo produksi Samadi yang berbentuk lebih kecil dan tipis banyak diminati oleh konsumen. Pada tahun tersebut, harga dari ampo sudah mengalami peningkatan yakni dijual seharga Rp.500,00. Samadi

¹¹ Ong Hok Ham, *Show Kemewahan Suatu Simbol Sukses*, dalam Idi Subandi, *Life Style Ecstasy*, (Jakarta: Jalasutra, 2009), hlm. 137.

memperoleh bahan baku ampo dari tanah lapisan dalam di seberang timur perbukitan desa.

Pada tahun 1980, upaya Samadi mencari bahan baku Ampo cukup mengalami kesulitan. Peralatan¹² yang sangat minimal menjadi kendala bagi Samadi untuk memenuhi pangsa pasar ampo yang cukup luas pada saat itu. Teknologi pembuatan Ampo diwariskan secara turun temurun, mulai dari proses *cencem*, *penggeblekan*, pengeringan hingga penyisiran tetap dipertahankan oleh Samadi sampai sekarang. Pangsa pasar Ampo di bawah kendali Samadi mengalami perluasan distribusi hingga sampai ke area Pasar Godean, Pasar Prambanan, Pasar Sleman, dan Pasar Pakem.¹³

Melihat peluang bisnis Ampo yang semakin luas dari tahun ke tahun, anak menantu Samadi yakni Poniyo membuka tempat produksi Ampo. Poniyo mulai memproduksi ampo sekaligus memasarkan Ampo pada tahun 2008. Pada saat itu ia sudah tidak lagi mengambil bahan baku dari bukit timur Desa Kerten, bahan baku Ampo diambil dari luar wilayah Dusun Kerten. Upaya Poniyo menggunakan teknologi mesin agar mempercepat kuantitas produksi Ampo mulai dikembangkan yakni dengan membuat mesin press. Namun sayangnya, mesin tersebut kurang efektif karena terlalu berat dioperasikan. Oleh karena itu, ia masih menggunakan cara pembuatan Ampo seperti sediakala.



Gambar 6. Produsen Ampo di Imogiri Saat Ini

Pada tahun 2019 penjualan Ampo yang dijalankan oleh Poniyo selain menguasai pasar besar di Yogyakarta, mampu menembus pasar luar wilayah

¹² Karung atau bagor, linggis, arit dan plancong/ dandang.

¹³ Wawancara dengan Samadi 26 oktober 2023.

Yogyakarta, antara lain ke wilayah Jakarta hingga ke daerah Cilacap dengan kisaran harga Rp 5000 – Rp.8000 per/kg.¹⁴ Sebagai generasi kedua, ia merasa bahwa hasil jerih payah dari memproduksi Ampo mampu menghidupi kebutuhan rumah tangga, baik dalam mencukupi kebutuhan makanan sehari-hari dan keperluan lainnya pada saat ini.

Jika ditarik berdasarkan fakta sejarah keberadaan olahan tanah liat ampo dapat ditarik *time line* sebagai berikut:



Gambar 7. Alur sejarah Ampo

4.3. Makna dan Filosofi Ampo Imogiri

Masyarakat Jawa secara umum telah mengenal Ampo sebagai sebutan dari lapisan tanah murni yang berwarna kemerahan, halus dan licin yang dapat dipergunakan sebagai bahan tambahan dalam memasak atau juga dikonsumsi secara langsung. Ampo yang umumnya dikenal dan dimaknai oleh masyarakat Imogiri sebagai cemilan dari tanah dan sebagai bahan tambahan masak berupa bongkahan tanah liat kering yang akan tercampur air rebusan daun pepaya/ketela dan dapat mengurangi rasa pahit. Sedangkan Ampo yang dikonsumsi secara langsung dapat menjadi obat alternatif atau sekedar menjadi makanan rekreasional.

Arti kata Ampo yaitu - **am-po** n tanah liat merah yg dapat dimakan sebagai obat; *napal*¹⁵, dari rujukan ini bisa dikatakan bahwa Ampo bisa dikategorikan sebagai bahan tambahan makanan serta makanan rekreasional.

Ampo merupakan perwujudan dari warisan budaya yang sangat lekat dengan upaya perlindungan diri terhadap kondisi jasmani maupun batiniah. Olahan tradisional

¹⁴ Wawancara dengan Poniyo 26 oktober 2023.

¹⁵. Kbbi

Ampo merupakan salah satu perwujudan dari warisan budaya yang meliputi pengetahuan ketrampilan, implementasi dan kegunaan yang berdasarkan pada pengalaman, ilmu titen, kepercayaan dan teori yang terkait dengan kebudayaan lokal yang diwariskan secara turun temurun.

Kaum terpelajar (Pujangga Jawa) dalam menuangkan ingatan kolektifnya divisualkan dalam bentuk tulisan, dan dianggap sebagai kebenaran secara empirik. Adapun jenis dari produk dari teks Jawa yang dihasilkan dan sering dikenal dari tradisi tulis antara lain; *serat, babad, primbon, kamus Jawa kuno*. Beberapa klasifikasi produk tulisan tersebut, dapat diketahui bahwa karya-karya yang berupa *serat, babad* merupakan karya sejarah sebagai bentuk dari historiografi tradisional Jawa.¹⁶

Dalam kamus bahasa Jawa¹⁷, ditemukan kata *Ampo* dan *Ampuh*. *Ampuh* dapat diartikan “manjur” “mujarab” “efektif”, menurut Wojowasito¹⁸ dalam kamus bahasa Belanda-Indonesia kata efektif dapat dipahami sebagai terjadinya suatu efek atau akibat yang dikehendaki dari suatu perbuatan. Secara singkat yakni, pemaknaan terhadap suatu keberhasilan, membawa hasil, dan tepat. Sedangkan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia kata “efektif”, “manjur”, “mujarab” merujuk pada kaya sifat yang berarti mencapai hasil atau tujuan atau seberapa berguna sesuatu hal tersebut.

Mengingat manfaat Ampo bagi masyarakat Jawa sangat luar biasa antara lain sebagai penghilang rasa pahit pada pengolahan daun Pepaya, dan sebagainya maka dapat dikerucutkan mengarah atau merujuk adanya korelasi erat secara filosofi antara *Ampo* dan *Ampoh* dalam kehidupan masyarakat Jawa apabila ditilik secara linguistik/bahasa dan kearifan lokal. Oleh karena itu filosofi Ampo merujuk pada kata “*Ampoh*” yaitu sesuatu yang membawa keberhasilan dan memiliki manfaat yang manjur (*ampuh*).

4.4. Kondisi Perkembangan Ampo Imogiri

Kondisi perkembangan dan pewarisan Ampo di Imogiri tidak terlepas dari pelopornya yaitu Soeginah, Samadi dan Poniyo. Tokoh inilah yang mampu mempertahankan keberadaan Ampo di Imogiri di samping sebagai ladang usaha. Pada awalnya, Ampo sudah menjadi camilan oleh masyarakat Imogiri karena diyakini memiliki berbagai manfaat. Kegiatan mengonsumsi Ampo sudah ada sejak lama, namun

¹⁶ S Margana, *Pujangga Jawa dan Bayang-bayang kolonial*, (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2004) hlm. 30.

¹⁷ Sri Nardiati, dkk, *Kamus bahasa Jawa-Bahasa Indonesia I*, (Jakarta: Depdikbud, 1993), hlm. 15.

¹⁸ Wojowasito, *Kamus umum Belanda Indonesia*, Jakarta: Ichtiar Baru Van hoeve, 2001.

hanya Soeginah yang pertama kali memasarkan Ampo ke berbagai wilayah di Yogyakarta. Dari sinilah awal mulai Ampo Imogiri dikenal luas dan menjadi salah satu pengolahan Ampo yang paling dicari,

Saat ini, Samadi (72) merupakan salah satu produsen Ampo yang cukup senior di wilayah Kerten, Imogiri. Usaha ampo sudah ia kenal sejak kecil karena beliau membantu *simbok* nya yaitu Soeginah/Atemorejo yang merupakan seorang pengrajin ampo. Pada tahun 1965, Samadi membantu ibunya berdagang ampo ke pasar Gede (sekarang Pasar Beringharjo) berangkat petang hari dengan berjalan kaki disambung menumpang gerobak ke arah kota. Saat itu ampo yang ia dan ibunya jajakan dihargai sebesar 5 *gelo* per kilo-nya. Mereka tidak tentu membawa dagangan berapa kilo karena jumlah produksi ampo kala itu masih terbatas dan tidak bisa sama jumlahnya.

Soeginah membuat ampo sebagai pekerjaan sehari-harinya sang suami bekerja sebagai petani. Tanah yang digunakan berasal dari sekitar rumahnya saja. Kualitas tanah lempung yang dipakai juga masih murni dan bagus, tidak seperti sekarang. Tekstur dan ketahanan tanah lempungnya sangat prima hingga bisa dimakan langsung rasanya gurih.

Tahun 1970 Samadi mulai menyetorkan ampo buatan ibunya ke beberapa pedagang lain selain di pasar gede. Dibantu oleh kakaknya, Tuminah yang juga membuat ampo bersama ibunya. Lama kelamaan, Samadi tak lagi membantu penjualan ampo karena memilih bekerja di kota pada tahun 1975 sampai 1980-an. Selepas habis kontrak sebagai pekerja mebel & bangunan, Ia memilih kembali ke desa membantu ibunya membuat ampo.

Tahun 1982, Samadi mulai melanjutkan usaha Ampo karena sang ibu tak lagi kuat membuat Ampo. Saat itu ampo belum populer sebagai jenis bahan makanan yang bisa dikonsumsi secara langsung. Ampo masih sebatas bahan tambahan masakan sebagai penghilang rasa pahit pada rebusan daun pepaya. Selain itu, Ampo juga digunakan sebagai bahan penambal kayu atau untuk memperhalus tekstur kayu sebagai bahan mebel.

Samadi memproduksi Ampo secara rumahan dibantu istri dan anak menantunya, Poniyo. Dalam prosesnya, Ia pun menggunakan teknik dan alat yang sederhana buatan sendiri. Hanya saja ia baru-baru ini menambahkan varian ampo serutan kecil sebagai respon dari permintaan pasar tentang ampo konsumsi. Kurang

lebih sudah 15 tahun ini ia memproduksi ampo serut kecil yang biasanya dijadikan konsumsi langsung.

Pada dasarnya bahan dan cara pembuatan ampo masak dan ampo konsumsi sama persis hanya saja perlakuan sebelum digunakan sedikit berbeda. Ampo konsumsi perlu diasap terlebih dulu sebelum dikemas dan dijual agar memiliki cita rasa *smokey*. Sedangkan ampo untuk bahan masakan, hanya dijemur atau dikeringkan secara manual untuk mengurangi kadar airnya.

Sejak kecil ia sudah mengenal ampo dari orang tuanya terutama ibunya. Nama Ampo telah dipakai sejak ia kecil yaitu mengacu pada gumpalan tanah liat yang bisa mengurangi hingga menghilangkan rasa pahit pada rebusan daun pepaya. Ia mengatakan jika ampo yang ia kenal semasa kecil dulu sedikit berbeda dengan yang ia produksi sekarang.

Ampo pada masa dulu dibuat dari tanah pilihan yang benar-benar terbaik dan bersih. Bahkan tempat mengambil bahan baku tanah lempungnya tidak bisa sembarangan. Setidaknya itulah yang ia pelajari dari ibunya ketika mengikuti sang ibu mengambil bahan baku tanah lempung di puncak Giriloyo. Tanah lempung kualitas terbaik menurut Samadi punya warna coklat dan jika basah ia menyerupai warna hati/*jeroan sapi*.

Pada proses pembuatan Ampo, Samadi juga melakukan proses '*nyencem*' yaitu mengistirahatkan tanah lempung dalam wadah tertutup lembar *bagor*/karung dan dibasahi air secara berkala. Proses ini dipercaya Samadi menjadikan tanah lempung lebih mudah diolah dan punya tekstur yang baik. Samadi mengaku tak bisa banyak produksi terutama untuk ampo konsumsi karena butuh proses yang cukup panjang untuk menunggu lempengan lempungnya cukup keras untuk dirajang. Proses merajangnya pun lebih lama karena harus telaten menyerut hingga berbentuk gulungan kecil yang halus. Sehingga produksinya masih sebatas Ampo untuk memasak dan sejumlah kecil ampo konsumsi.

Poniyo (51) yang juga merupakan anak menantu Samadi adalah produsen Ampo untuk keperluan masak. Poniyo mengenal Ampo sejak kecil karena di sekitar rumahnya merupakan daerah penghasil Ampo sejak dulu. Poniyo merupakan generasi ke-2 penerus produksi ampo yang diawali oleh Soeginah/Atemorejo yang merupakan nenek dari istrinya. Ampo yang dikenal Poniyo awalnya adalah ampo masak yang seperti ia produksi hingga saat ini. Namun dulu tidak sekedar digunakan sebagai bahan

tambahan masakan tapi juga bisa dikonsumsi secara langsung. Bahkan tanah lempungnya bisa 'dicip' langsung dan yang bagus kualitasnya itu dapat keluar 'santan'nya atau ada sari tanahnya. Rasanya konon gurih mirip santan dan enak, tidak seperti makan tanah. Namun ia baru menggeluti kegiatan produksi ampo ketika menikah dan melihat mertuanya yang seorang produsen Ampo senior di desanya. Poniyo pun belajar pada sang mertua bagaimana mengolah tanah lempung menjadi Ampo. Sekitar tahun 2002, ia belajar membuat ampo serta membantu usaha ampo mertuanya hingga 2007 dan akhirnya mengolah secara mandiri serta memasarkan sendiri.

Berbeda dengan Ampo untuk dikonsumsi langsung, Ampo produksinya tidak dimasak atau dipanggang melainkan hanya dijemur di sinar matahari. Dengan proses pengeringan alami ini Ampo yang dihasilkan lebih pas teksturnya sebagai salah satu bahan masakan tambahan. Poniyo memesan bahan baku dari para produsen batu bata yang menyetorkan tanah lempung ke rumahnya. Tanah yang digunakan adalah jenis tanah lempung alot yang minim kandungan batu kerikil atau padas. Tanah bahan baku ini dibeli dengan harga 250 ribu per-*colt* nya.

Dulu Poniyo dan mertuanya mengambil bahan baku dari wilayah Giriloyo, di perbukitan sekitar. Tanah disana merupakan jenis tanah yang dinilai paling pas dan bagus digunakan sebagai bahan baku Ampo. Namun sejak setelah pandemi terbit larangan menggali atau menggunakan/mengambil tanah dari wilayah tersebut. Sejak saat itu mereka mencari bahan baku tanah lempung dari wilayah lain di sekitar Bantul, melalui para produsen batu bata.

Penggalian tanah untuk bahan baku ampo biasanya menggali hingga kedalaman kurang lebih setengah meter sudah bisa didapatkan tanah lempung yang dimaksud. Tanah bahan baku Ampo biasanya berbentuk bongkahan besar warnanya bermacam-macam. Mulai dari coklat kemerahan hingga kehitaman. Ia memilih lempung yang warnanya kemerahan atau coklat yang biasanya bagus sebagai bahan baku.

Namun kadang kala mereka juga mendapati bahan baku bercampur tanah padas yang tidak bisa dijadikan ampo sehingga mereka harus menukar atau menggiling tanah padas agar bisa diolah. Namun sering kali kurang bagus sebagai bahan pembuatan ampo. Tanah dari daerah Srumbung atau Groso dinilai paling baik dan mendekati spesifikasi tanah seperti yang ada di Giriloyo.

Proses pengambilan tanah lempung paling baik dilakukan saat musim hujan karena dapat langsung dilihat tekstur dan tingkat liatnya tanah. Cara membawanya pun lebih gampang karena tanah cenderung basah atau lembap sehingga lebih mudah dibentuk dan dibawa/dipanggul. Jika musim kemarau, tanah bongkahan yang kering terasa kasar dan sakit di badan ketika dipanggul. Tanah bahan baku ini biasanya diangkut menggunakan sak/karung dari perbukitan. Biaya yang harus mereka keluarkan untuk mengambil tanah sekitar 1,5 juta untuk 125 sak atau sekitar 25 kg.

Karakter tanah yang digunakan sebagai bahan baku Ampo bukanlah tanah sembarangan. Tidak semua jenis tanah bisa diolah menjadi Ampo, harus tanah lempung yang minim kandungan pasir. Poniyo terbiasa menguji semua Ampo buatannya untuk mengolah masakan. Jika berhasil menghilangkan rasa pahit pada rebusan daun pepaya atau ketela maka baru ia berani menjual ampo produksinya.

Pembuatan Ampo untuk bahan tambahan masak berbeda dengan ampo untuk dikonsumsi langsung. Ampo untuk bahan masak cenderung 'setengah jadi' atau tidak dimasak sehingga hanya melalui pengeringan manual. Sedangkan Ampo yang dikonsumsi langsung secara tekstur lebih halus dan harus dalam kondisi padat keras agar pada saat proses menyerut/*ngrajang*-nya dapat halus. Model serutan pada ampo konsumsi cenderung lebih tipis dan kecil2 gulungannya. Selain itu, setelah dijemur masih harus 'dimatangkan' dengan proses dipanggang atau diasapi hingga benar-benar kering.

Tabel 1. Perkembangan Ampo Imogiri Dulu dan Sekarang

Kondisi Perkembangan Ampo	Dulu	Sekarang
Bentuk	Melingkar, besar dan tebal	- Melingkar, besar dan tebal - Serutan-serutan kecil
Cita rasa, aroma dan tekstur	- Tidak memiliki rasa (hambar) kecuali yang diasap - Tidak memiliki aroma tanah lebih cenderung tidak berbau - Tekstur kering, garing dan halus	- Tidak ada perubahan dari rasa dan aroma yang dulu - Tekstur kering dan garing namun permukaan lebih kasar
Fungsi	- Sebagai obat alternatif tradisional - Dikonsumsi sebagai cemilan	Sebagai bahan tambahan pada air rebusan untuk menghilangkan rasa

	'ngidam'/penghilang mual pada ibu hamil • Sebagai bahan rebusan untuk menghilangkan rasa pahit • penambal kayu atau untuk memperhalus tekstur kayu • sebagai bahan mebel	pahit • Sebagai cemilan (semakin jarang) • Sebagai obat tradisional darurat • Penawar rasa mual bagi ibu hamil
Tujuan	• Untuk dikonsumsi dan digunakan pribadi	• Untuk dijual
Proses pengolahan	• Dipukul/dipadatkan lalu dikeringkan dan disisir • Menggunakan alat tradisional (yang ada) • Dipanggang / asap agar memiliki cita rasa	• Belum ada perubahan signifikan dengan penggunaan alat pembuatan. Tetap dipanggang / asap agar memiliki cita rasa
Bahan lempung	• Lempung yang diambil di puncak Giriloyo	• Lempung di setor dari penambang tanah untuk bata (sumber lempung tidak berpatok pada satu tempat)
Kualitas lempung	• Lempung berwarna merah hati / kecoklatan • Tekstur halus dan tidak ada campuran pasir dan akar • Bentuk bergumpal dengan permukaan licin seperti berminyak dan ada 'sari tanah'nya seperti santan/minyak	• Lempung cenderung coklat gelap • Tekstur lebih kasar dan kurang padat • Terkadang masih ada kerikil, akar tumbuhan dan campuran pasir
Audiens	• Masyarakat Imogiri dan sekitarnya	• Hanya orang tertentu yang masih memasak menggunakan Ampo sebagai bahan tambahan memasak (contoh; penjual gudeg) • Penjual jamu • Pesanan khusus • Dijumpai di pasar-pasar tradisional

		• Dijual secara daring oleh pihak ketiga
Daya minat	• Diminati hampir seluruh masyarakat	• Kurang diminati karena dianggap tabu bagi generasi baru • Kurang dikenal/populer

4.5. Pewarisan dan Persebaran

Usaha pembuatan Ampo yang dilakukan Samadi merupakan hasil meneruskan usaha ibunya sejak tahun 1960-an hingga saat ini beliau baru bisa membagikan ilmunya dan diaplikasikan oleh satu orang tetangga dan anak menantunya. Poniyo sebagai anak menantu mewarisi pengetahuan serta jaringan dari sang mertua dan kemudian menekuni usaha pembuatan Ampo secara lebih serius.

Penjualan & pemasaran Ampo di daerah Yogyakarta secara umum masih relatif mudah didapatkan. Biasanya diajakan di pasar-pasar tradisional bersamaan dengan penjualan aneka rempah/*empon-empon* sebagai bahan tambahan dalam memasak. Para pedagang ini menjual jenis Ampo masak yang berupa serutan besar dan tebal

Wilayah Kerten setidaknya memiliki 3 produsen Ampo yang masih cukup aktif dengan kapasitas produksi cukup besar. Samadi dan Poniyo termasuk produsen yang sampai saat ini bisa dikatakan mendominasi pasokan Ampo di wilayah DIY.

Saat ini pewarisan Ampo masih tergolong masif karena hanya diwariskan ke anak cucu saja. Sehingga dapat dikatakan Ampo saat ini belum memiliki sistem pewarisan yang pasti. Poniyo sendiri juga belum bisa memastikan apakah akan diwariskan ke anaknya. Selain anaknya masih kecil dan ia memiliki asumsi untuk anaknya agar jauh lebih baik untuk mendapatkan pekerjaan. Pewarisan Ampo tidak semestinya berhenti hanya karena faktor keturunan, namun ilmu pengolahan Ampo bisa diwariskan kepada seluruh masyarakat Imogiri yang memiliki insiatif untuk melestarikan warisan budaya.

Persebaran Ampo tidak hanya di Dusun Kerten Imogiri namun juga merambah ke area Bantul secara khusus dan juga ke berbagai pasar di luar Bantul. Pasar tersebut mulai dari pasar Beringharjo di kota Jogja, Pasar Turi – Sleman, Pasar Giwangan, Pasar Kranggan, pasar Demangan, pasar Colombo hingga ke wilayah Prambanan.

4.6. Kapasitas Produksi Ampo

Ampo dapat ditemui di berbagai pasar yang tersebar di Yogyakarta, karena Poniyo menyebar penjualan Ampo secara merata. Ampo yang dijual di pasar-pasar ini cenderung berjenis Ampo sebagai bahan tambah masakan. Persebaran Ampo yang dikelola Poniyo mencakupi pasar Beringharjo, Pasar Kranggan di kota Jogja, Sleman, Pasar di area Bantul, hingga ke wilayah Prambanan.

Samadi sendiri biasa memproduksi ampo sekitar setengah kuintal per-minggu nya tergantung ketersediaan bahan. Sedangkan kapasitas produksi Ampo Poniyo rata-rata mencapai 12 kuintal per bulan, bahkan sebelum pandemi dapat mencapai 15 kuintal. Jumlah permintaan pasar tidak selalu bisa mereka penuhi karena keterbatasan bahan baku serta tenaga dalam pengolahan.

Ampo yang disetorkan setiap minggu nya mencapai 5 kuintal / 500Kg untuk beberapa pasar. Setiap setoran rata-rata *supplier* nya mengambil stok 1–1,5 kw/minggu. Beberapa lainnya diambil oleh pedagang rumahan yang berada di sekitar wilayah Kerten. Dulu, Poniyo pernah menjadi pemasok ke Jakarta hingga 5 kuintal per angkutan. Saat ini usaha ampo baru bergerak di wilayah DIY saja khususnya Bantul dan beberapa pasar yang disebutkan tadi.

Besaran produksi ampo sangat tergantung dengan kualitas bahan baku yang ia dapatkan serta musim. Musim kemarau adalah musim terbaik bagi proses produksi Ampo karena sinar matahari yang melimpah sehingga proses pengeringan Ampo dapat sempurna. Namun hal ini berbanding terbalik dengan minat pasarnya. Pada musim kemarau penjualan Ampo dinilai paling rendah, berbeda dengan musim hujan yang mana permintaan Ampo cukup tinggi. Kendala produksi Ampo justru muncul di musim hujan karena proses pengolahan & pengeringan Ampo lebih sulit pada cuaca yang lembap atau basah. Usaha Ampo ini sebagai media penambah penghasilan namun pada perjalanan prosesnya sangat menyita waktu di samping hasil yang cukup menjanjikan.

4.7. Proses Pembuatan Ampo

Ampo termasuk dalam kategori salah satu bahan makanan yang unik. Penggunaan ampo dapat dikonsumsi secara langsung atau sebagai campuran masakan. Salah satu fungsi Ampo yaitu dapat menghilangkan rasa pahit pada daun singkong dan pepaya jika direbus bersamaan. Sebelum membahas lebih lanjut tentang manfaat dan senyawa di dalam Ampo, berikut proses pengolahan Ampo.

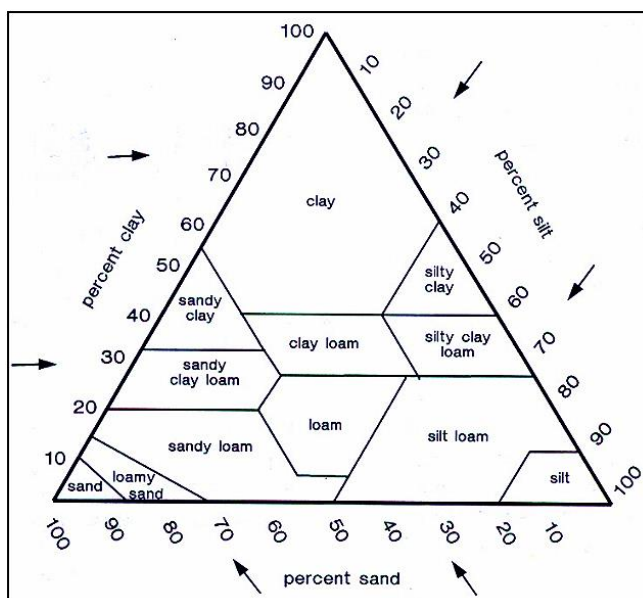
Proses pembuatan Ampo tidak terlepas dari alat dan bahan. Alat yang digunakan terbilang sederhana karena menyesuaikan kondisi masyarakat Imogiri. Pada saat ini, produsen Ampo Imogiri membuat Ampo menggunakan alat sederhana seperti alat pemukul yang terbuat dari kayu, cetakan Ampo yang terbuat dari piringan besi dan alat pengikis Ampo yang terbuat dari potongan bambu. Berdasarkan kebutuhan alat tersebut dapat disimpulkan bahwa pembuatan Ampo memiliki 3 alat utama yaitu cetakan, alat pemadat dan alat pengikis.

Tabel 2. Kebutuhan Alat Dan Bahan Ampo

Foto Alat	Nama	Fungsi
	Pemukul kayu	Sebagai alat untuk memadatkan tanah dengan cara dipukul.
	Cetakan ring bulat	Sebagai alat untuk membentuk adonan tanah hingga menghasilkan bentuk bulat.

	Alat pengikis	Sebagai alat untuk mengikis permukaan adonan tanah hingga sesuai ukuran yang dibutuhkan dan membentuk melingkar.
	Lempung tanah	Sebagai komponen utama bahan pembuatan Ampo Imogiri.

Penggunaan tanah dalam pembuatan Ampo tidak boleh sembarangan karena akan menentukan keberhasilan pembuatan Ampo. Tanah yang digunakan termasuk tanah liat yang digali di kedalaman 1m hingga 1,5m. Pada kedalaman ini akan didapatkan lempung tanah yang memiliki bentuk menggumpal dan padat serta memiliki warna coklat. Semakin dalam tanah lempung yang diambil maka semakin baik hasil yang didapat.



Lempung / *loam* (dalam geologi dan ilmu tanah) adalah tanah yang sebagian besar terdiri dari pasir (ukuran partikel > 63 mikrometer ($0,0025$ in)), lanau (ukuran partikel > 2 mikrometer ($7,9 \times 10^{-5}$ in)), dan sejumlah kecil tanah liat (ukuran partikel < 2 mikrometer ($7,9 \times 10^{-5}$ in)). Berdasarkan beratnya, komposisi mineralnya masing-masing sekitar 40–40–20% konsentrasi pasir-lanau-

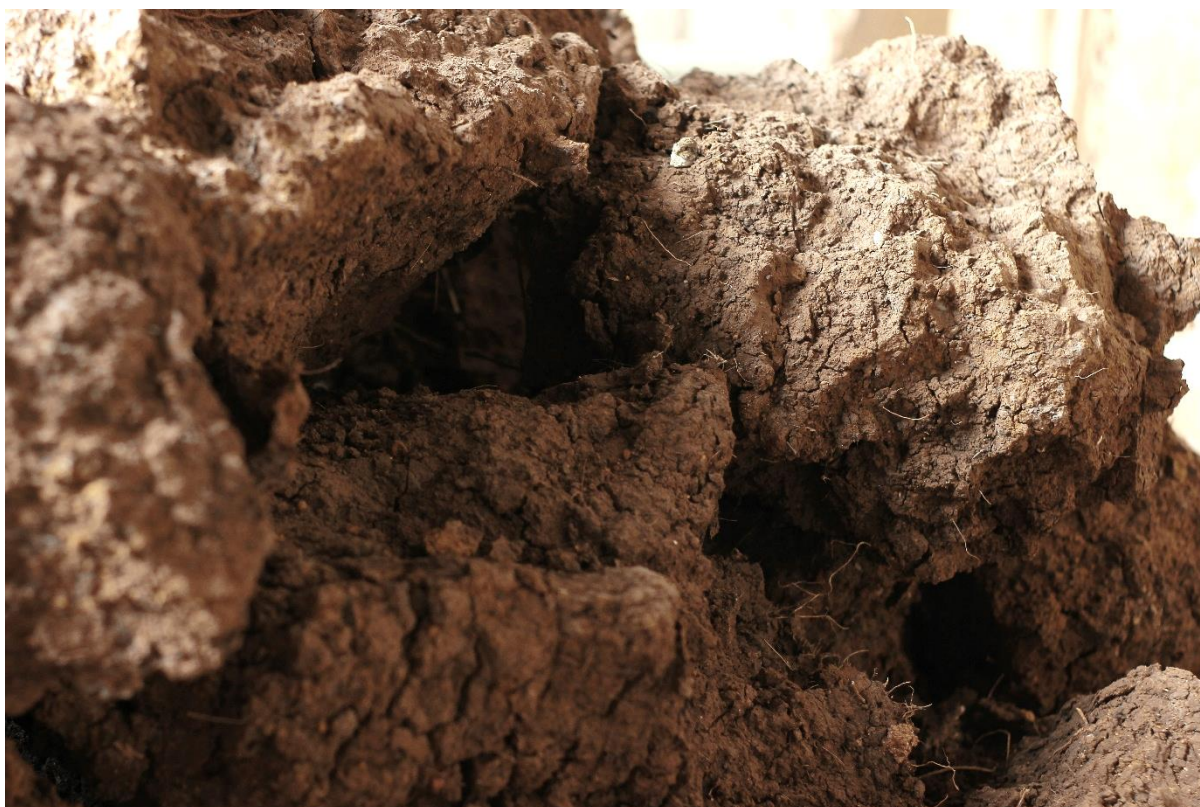
lempung. Namun, proporsi ini dapat bervariasi pada tingkat tertentu, dan menghasilkan jenis tanah lempung yang berbeda, seperti : lempung berpasir; lempung berlumpur, lempung liat; lempung liat berpasir, lempung liat berlanau; dan lempung¹⁹.

satu-satunya tanah yang tidak didominasi pasir, lanau (tanah atau butiran penyusun tanah/batuan yang berukuran di antara pasir dan lempung), atau tanah liat dapat disebut lempung (*loam*). Tanah lempung umumnya mengandung lebih banyak unsur hara, kelembapan, dan humus dibandingkan tanah berpasir. Lempung mengandung leburan silika dan/atau aluminium yang halus. Unsur-unsur ini, silikon, oksigen, dan aluminium adalah unsur yang paling banyak menyusun kerak bumi. Lempung terbentuk dari proses pelapukan batuan silika oleh asam karbonat dan sebagian dihasilkan dari aktivitas panas bumi. Lempung membentuk gumpalan keras saat kering dan lengket apabila basah terkena air.

Sifat ini ditentukan oleh jenis mineral lempung yang mendominasi. Mineral lempung digolongkan berdasarkan susunan lapisan oksida silikon dan oksida aluminium yang membentuk kristalnya. Golongan 1:1 memiliki lapisan satu oksida silikon dan satu oksida aluminium, sementara golongan 2:1 memiliki dua lapis golongan oksida silikon yang mengapit satu lapis oksida aluminium. Mineral lempung golongan 2:1 memiliki sifat elastisitas yang kuat, dapat menyusut saat kering dan memuai saat basah. Karena perilaku inilah beberapa jenis tanah dapat membentuk kerutan-kerutan atau pecah-pecah bila kering.

Berdasarkan karakteristik lempung yang digunakan dalam pembuatan Ampo Imogiri termasuk dalam lempung golongan 2:1 (dua lapis golongan oksida silikon yang mengapit satu lapis oksida aluminium) sehingga tekstur dan kelembapan lempung memiliki sifat elastis yang kuat dan kandungan air mudah memuai saat basah. Produsen Ampo di Imogiri juga menyatakan bahwa penggunaan bahan baku harus memiliki kadar air seimbang (tidak terlalu basah dan tidak terlalu kering). Apabila lempung yang didapat terasa kering, maka ditambahkan sedikit demi sedikit air untuk menjadikannya elastis agar bisa diolah. Namun jika lempung yang didapat memiliki kadar air yang tinggi, maka akan sangat sulit untuk diolah, hal ini disebabkan karena lempung sangat lengket dan lama dalam proses pengeringan.

¹⁹ . RB Brown (September 2007). "Tekstur Tanah" (PDF) . Seri Lembar Fakta Agronomi: Lembar Fakta SL-29 . Universitas Cornell , Departemen Ilmu Tanaman dan Tanah . Diakses tanggal 29 Oktober 2023.



Gambar 8. Lempung Yang Digunakan Dalam Pembuatan Ampo Imogiri Saat Ini

Dalam proses pembuatan Ampo di Imogiri masih tergolong sederhana yaitu dengan cara memadatkan lempung dengan alat seadanya. Proses pemadatan ini bertujuan untuk mendapatkan bentuk dan mengeluarkan udara dari dalam pori-pori lempung sehingga menjadi lebih efektif untuk dilakukan pengikisan. Proses pemadatan ini akan meningkatkan kerapatan (berat isi), meningkatkan kekuatan dan mengurangi rongga udara. Pada dasarnya proses memadatkan ini akan lebih efektif jika menggunakan mesin press hidrolik yang memiliki kekuatan lebih besar dari kekuatan manusia. Berikut proses pembuatan Ampo secara detail menurut proses yang dilakukan oleh produsen Ampo di Imogiri.

1. Persiapan alat dan bahan

Untuk Langkah awal pembuatan Ampo, Langkah pertama yaitu menyiapkan keperluan. Alat-alat yang digunakan dapat dilihat pada tabel sebelumnya, namun pada kasus produsen Ampo di Imogiri saat ini penggunaan alat hanya menggunakan pemukul yang terbuat dari kayu, cetakan yang terbuat dari besi velg ban, dan alat mengikis yang terbuat dari potongan bambu. Untuk lempung yang digunakan berasal dari wilayah sekitar Imogiri yang biasanya

dipesan dari pencari tanah untuk pembuatan bata. Awalnya lempung yang digunakan dicari sendiri dan berasal dari gunung Giriloyo karena diyakini memiliki tekstur lempung terbaik. Dikarenakan sudah dilarang pengambilan tanah di wilayah Giriloyo, karena itu lempung yang digunakan saat ini hanya mengandalkan dari pesanan kepada pihak kedua. Lempung yang digunakan memiliki kriteria seperti memiliki elastisitas, berwarna coklat tua (semakin coklat semakin baik), kadar air rendah (namun tidak kering), berbentuk bongkahan/menggumpal dan sedikit/tidak adanya kerikil/pasir.



Gambar 9. Stok Lempung Dari Produsen Ampo

2. Proses pemadatan bahan

Proses berikutnya yaitu memadatkan bahan lempung yang sudah siap. Lempung akan dibersihkan terlebih dulu apabila terdapat kerikil dan akar. Letakan cetakan yang berbentuk cincin/melingkar pada permukaan datar, lalu berikan alas sehingga lempung tidak langsung terkena permukaan lantai. Penggunaan cetakan berbentuk cincin/ring ini bertujuan untuk membuat padatan lempung berbentuk melingkar dan setiap sisi cetakan yang bolong untuk memudahkan membalik adonan lempung. Letakan lempung pada cetakan yang telah di tutup alas kain/terpal. Apabila lempung dirasa kering, dapat diberikan air sedikit-demi sedikit untuk menjadikannya elastis.



Gambar 10. Proses Menakar Bahan Lempung

Isi cetakan hingga lempung memenuhi seluruh cetakan. Kemudian tutup permukaan lempung dengan kain/terpal agar saat proses pemadatan, bahan lempung tidak langsung terkena kayu pemukul.



Gambar 11. Permukaan Lempung Yang Ditutup Alas

Jika semua telah tertutup alas, maka dapat dilanjutkan proses pemadatan. Proses pemadatan ini dilakukan dengan memukul permukaan adonan hingga berulang kali. Proses ini akan dilakukan dengan membalik sisi permukaan depan dan belakang. Adonan yang mulai padat akan di keluarkan dari cetakan dan kembali dipukul pada sisi samping. Pada proses ini membutuhkan waktu 10-15 menit untuk sekali pembuatan adonan, namun ini hanya berlaku untuk pembuatan sekitar 10-15Kg. Lama proses pemadatan sesuai takaran lempung yang digunakan, semakin besar/ berat adonan maka semakin lama proses pemadatan.



Gambar 12. Proses Pemadatan Bahan Dengan Cara Dipukul

Apabila adonan lempung dirasa telah padat dan keras maka adonan dapat di keluarkan dari cetakan dan dilepas kain/terpal pembungkusnya. Lempung yang telah dicetak memiliki bentuk bulat melingkar mengikuti bentuk cetakan. Bulatan adonan ini dinamakan *kemplengan*. *Kemplengan* akan di angin-anginkan selama 6 jam atau semalaman didalam suhu ruang untuk mengurangi kadar air. Perlu diperhatikan, *kemplengan* ini tidak boleh dijemur di bawah terik matahari karena akan kering dan permukaannya retak/pecah-pecah yang menyulitkan pada proses pengikisan karena akan mudah hancur.



Gambar 13. *Kemplengan*

3. Proses pengikisan

Proses berikutnya yaitu proses pengikisan (disisir menurut masyarakat Imogiri) permukaan *kemplengan* untuk mendapatkan bentuk dan ukuran yang diinginkan. *Kemplengan* yang telah didiamkan semalaman dapat dikikis dengan alat sederhana, yaitu potongan bambu yang dibelah 2 dengan menajamkan salah satu sisinya alat dengan alat pengikis kayu yang menyerupai pisau. Alat pengikis ini dapat beraneka ragam sesuai kebutuhan dan kemudahan (tidak memiliki spesifikasi khusus). Proses pengikisan akan dimulai dari mendirikan bahan/*kemplengan* menjadi tegak. Pengikisan dimulai dari atas dengan gerakan ke bawah. Letakan alat pengikis di atas *kemplengan* lalu kikis perlahan dari atas ke bawah yang akan menjadikan hasil potongan berbentuk melingkar/gulungan. Untuk besaran dan bentuk potongan dapat disesuaikan dengan pada proses ini. Di Imogiri sendiri memiliki ciri khas bentuk yang besar dan melingkar karena diyakini bentuk seperti ini sudah dipertahankan sejak dulu. Berbeda dari bentuk Ampo yang berasal dari wilayah Jawa Timur dan Jawa Barat yang memiliki bentuk melingkar kecil layaknya *wafer stick*.



Gambar 14. Proses Pengikisan

4. Proses pengeringan

Tahap terakhir yaitu proses pengeringan. Kemplengan yang telah dikikis hingga selesai akan menghasilkan Ambo setengah jadi yang masih memiliki kadar air (lembap) dan bertekstur lembut. untuk menjadikannya siap disajikan maka harus dilakukan proses pengeringan. Proses pengeringan dapat dilakukan dengan menjemur Ambo setengah jadi ini di bawah terik matahari selama seharian (minimal 3 jam). Ambo setengah jadi perlahan akan menjadi keras dan kehilangan kadar air. Hasil yang telah kering inilah yang disebut Ambo oleh masyarakat Imogiri. Ambo memiliki permukaan garing dan keras (tidak mudah hancur).



Gambar 15. Bentuk Dan Proses Penjemuran Ambo

Ambo yang kering ini dapat dijual atau disajikan langsung. Para produsen Ambo di Imogiri saat ini menjadikan Ambo sebagai wadah usaha dengan menjualnya per-kilo yang dikemas dalam plastik. Ambo ini dapat digunakan

sebagai bahan masakan untuk daun yang pahit atau dapat dikonsumsi secara langsung.



Gambar 16. Ampo Yang Telah Dikemas Dan Siap Edar

4.8. Tekstur, Bentuk, Rasa dan Penyajian Ampo Imogiri

Ciri khas Ampo yang berasal dari Imogiri memiliki bentuk panjang melingkar dengan dimensi ketebalan mencapai 5mm, panjang 60-70 mm, dan diameter 20mm. Ampo Imogiri memang memiliki bentuk besar-besar jika dibandingkan dengan daerah lain yang memiliki bentuk kecil dan lebih tipis. Ampo Imogiri memiliki tekstur padat dan garing serta renyah apabila dikunyah. Kepadatan bentuk Ampo Imogiri tidak mudah hancur walau pun dijadikan tambahan bahan untuk merebus daun/sayur.

Ampo Imogiri memiliki rasa dan aroma yang hambar (tidak memiliki rasa dan aroma) meskipun berasal dari bahan baku tanah lempung. Hal yang menjadi spekulasi kebanyakan orang yaitu Ampo memiliki tanah yang kuat dan tidak cocok untuk dikonsumsi, namun spekulasi rasa tersebut salah besar. Ampo sendiri hampir tidak memiliki rasa dan karena rasa Ampo Imogiri yang tawar ini, maka masyarakat Imogiri dulunya memberikan rasa pada Ampo dengan cara di asap di atas bara. Bara yang dibuat berasal dari pembakaran batok kelapa kering yang diberi 'angsang' dengan Ampo diatasnya. Ampo yang diasap akan memiliki warna lebih coklat dan beberapa yang hitam karena proses pemanasan ini. Ampo yang diasap akan mendapatkan rasa lebih gurih/*smokey* sehingga menjadi lebih sedap untuk dinikmati.

Ampo Imogiri biasanya disajikan sebagai cemilan pada zaman dulu dan sebagai tambahan bahan untuk merebus daun yang pahit. Namun pada perkembangannya, Ampo Imogiri jarang ditemukan sebagai cemilan kecuali jika terdapat pesanan. Ampo yang dijadikan cemilan saat ini mengalami perubahan dari ukuran yaitu memiliki bentuk melingkar kecil-kecil mirip dengan Ampo yang berasal dari Tuban Jawa Timur. Hal ini disebabkan mengikuti perkembangan zaman dan permintaan konsumen, karena dengan bentuk yang lebih kecil akan lebih gampang dikunyah.



Gambar 17. Kiri Ampo Imogiri Bentuk Asli, Kanan Ampo Imogiri Bentuk Penyesuaian

4.9. Manfaat Ampo Imogiri

Pada dasarnya, suatu keinginan yang sangat besar untuk makan tanah liat atau lempung disebut *geophagy*. *Geophagy* (geofagi) telah ada sejak lama di berbagai belahan dunia dan menjadi kebiasaan masyarakat kuno. Geofagi biasanya sering dialami oleh perempuan di awal masa kehamilannya atau pada anak-anak. Meski kebiasaan ini tak lazim, tetapi ternyata mempunyai efek positif bagi pencernaan. Setelah diteliti ternyata tanah liat atau lempung tersebut memiliki efek menyamankan perut dan membantu melindungi dari virus dan bakteri. Lempung memiliki efek pengikat layaknya lem yang bisa menyerap senyawa racun dan bakteri tersebut.

Tubuh manusia tidak dapat mencerna tanah liat/ lempung dengan cara yang sama seperti mencerna makanan. Tanah liat/lempung bukan makanan yang dimaksudkan untuk dicerna oleh sistem pencernaan manusia. Sebaliknya, ketika

lempung dikonsumsi, proses pencernaan hanya bisa menyerap kandungan dari lempung dan kemudian partikel-partikel kasar dari tanah akan dikeluarkan dari tubuh melalui feses.

Saat ini Ampo yang berasal dari lempung tanah dominan digunakan dalam proses memasak daun singkong atau sejenisnya untuk menghilangkan rasa pahit yang umumnya terkandung dalam daun/sayur tersebut yang belum dimasak. Hal ini berkaitan dengan cara tanah liat berinteraksi dengan senyawa kimia tertentu dalam daun yang pahit. Proses ini disebut *adsorpsi*, di mana tanah liat dapat menyerap atau menangkap senyawa-senyawa pahit tersebut sehingga daun singkong menjadi lebih rendah rasa pahitnya.

Rasa pahit dalam daun yang disebabkan oleh senyawa-senyawa seperti asam sinamat ($C_9H_8O_2$), glikosida sianogenik, asam sianida (HCN), alkaloid karpain dan enzim papain²⁰. Tanah liat memiliki kemampuan untuk menyerap senyawa-senyawa ini, sehingga ketika daun singkong/pepaya/sejenisnya direndam atau dimasak bersamaan dengan tanah liat, tanah liat dapat mengikat senyawa-senyawa tersebut dan mengurangi rasa pahitnya.

Mengonsumsi bahan yang berasal dari tanah/lempung dalam jangka waktu lama dan berlebihan juga dapat mengakibatkan efek buruk. Hal ini dapat disebabkan oleh bahan beracun atau zat kimia berbahaya tergantung pada sumber pengambilan tanahnya. Konsumsi tanah liat, terutama dalam jangka panjang, dapat memiliki risiko kesehatan yang signifikan, termasuk gangguan sistem pencernaan, keracunan, masalah penyerapan nutrisi, dan gangguan kesehatan lainnya. Jadi, meskipun tubuh manusia bisa mengeluarkan sebagian dari tanah liat yang dikonsumsi, perlu diperhatikan bahwa mengonsumsi tanah/lempung tidak bisa dijadikan sebagai pengganti makanan asli (bukan solusi kelaparan).

Perlu juga diketahui asal tanah yang menjadi bahan pembuatan Ampo, apabila memiliki kandungan besi atau logam berat yang besar maka akan meningkatkan risiko pencernaan dan gangguan sistem saraf.

Berikut hal-hal yang harus diwaspadai dari konsumsi lempung secara berlebihan:

²⁰ . Kharisma Y, Ariyoga A, Sastramihardja HS. 2011. *Efek ekstrak air buah pepaya (Carica papaya L.) muda terhadap gambaran histologi kelenjar mamma mencit laktasi*. MKB.43(4):160–5

1. Masalah Pencernaan: Mengonsumsi tanah liat dapat mengganggu fungsi sistem pencernaan, menyebabkan gangguan perut, sembelit, atau diare;
2. Risiko Toksin: Tanah liat yang mengandung bahan beracun dapat mengakibatkan peningkatan risiko keracunan dan kerusakan organ;
3. Kurang Gizi: Mengonsumsi Ampo yang terbuat dari lempung tanah yang menggantikan makanan yang sehat dan bergizi, sehingga dapat menyebabkan defisiensi nutrisi.

4.10. Subtansi Kandungan Senyawa Dalam Ampo

Senyawa-senyawa yang terkandung dalam tanah lempung antara lain $\pm 45\%$ SiO_2 , $\pm 29\%$ Al_2O_3 , $\pm 10\%$ Fe_2O_3 . Lempung tanah liat umumnya terdiri dari mineral-mineral seperti:

Sample Kandungan Lempung (100 gr)			
Parameter	Hasil	Konsistensi	MS
Silika Dioksida / <i>Silicon Dioxide</i> (SiO_2)	45% 1,35	50	MS
Alumunium Hidroksida (Al_2OH_3)	29 % 0,87	50	MS
Besi Oksida (Fe_2O_3),	10 % 0,03	50	MS
Mineral	16 % 0,48	30	MS
*MS = memenuhi syarat			

1. Silika dioksida, juga dikenal sebagai silika atau asam silikat, merupakan oksida silikon yang memiliki rumus kimia SiO_2 . Silika ini paling sering ditemukan di alam sebagai pasir atau kuarsa, serta di dinding sel diatom. Zat ini juga sering digunakan sebagai agen *anti-caking* yaitu untuk mencegah penggumpalan pada bahan makanan maupun suplemen, sehingga produk terlindungi dari kelembapan dan daya simpannya pun lebih Panjang. Untuk manusia sendiri, batas dosis konsumsi silika dioksida

(*silicon dioxide*) berbeda-beda. Menurut *The Scientific Committee on Food* (SCF), belum ada dosis yang paten untuk silika dioksida. Namun, *European Food Safety Authority* (EFSA) mencatat bahwa pemberian dosis 9.000 mg silika per kilogram berat badan (mg/kgBB) tidak menunjukkan efek samping apa pun bagi tubuh;

2. Aluminium hidroksida adalah suatu senyawa kimia dengan rumus kimia Al_2OH_3 , ditemukan di alam sebagai mineral *gibbsite* (dikenal pula sebagai *hydrargillite*) dan tiga polimorfnya yang langka: *bayerit*, *doyleit*, dan *nordstrandit*. Aluminium hidroksida bersifat amfoterik di alam, yaitu, senyawa ini memiliki sifat asam dan basa. Aluminium hidroksida merupakan senyawa yang lazim digunakan dalam pengobatan GERD. Aluminium hidroksida merupakan dapat menjadi obat untuk mengatasi gejala yang muncul akibat produksi asam lambung yang berlebih, seperti nyeri ulu hati, *heartburn*, perut kembung, atau mual. Aluminium hidroksida bersifat antasida, yaitu dengan cara menetralkan asam lambung dan juga memberikan perlindungan pada dinding lambung akibat dari iritasi akibat asam lambung yang berlebih. Sehingga gejala yang diakibatkan pun akan berkurang. Tubuh manusia dewasa dapat mengonsumsi senyawa ini sebanyak 1.000 mg suspensi setiap hari;
3. Besi oksida (Fe_2O_3), senyawa ini bersifat antiferromagnetik di bawah suhu $\sim 260\text{ K}$ (suhu transisi Morin), dan ferromagnetik lemah antara 260 K dan 950 K (suhu Neel). Besi oksida mudah disiapakan menggunakan dekomposisi termal dan pengendapan dalam suatu cairan. Sifat magnetiknya dipengaruhi oleh banyak faktor, seperti tekanan dan ukuran partikel, besi oksida biasanya digunakan sebagai senyawa dalam perawatan tubuh. Senyawa ini lazim dijumpai pada produk kecantikan karena memiliki fungsi sebagai pelindung pada kulit. Besi oksida telah terbukti memberikan pertahanan terhadap cahaya tampak berenergi tinggi atau cahaya biru (cahaya HEV), yang dipancarkan dari perangkat digital. Besi oksida juga memiliki fungsi dalam medis sebagai obat untuk meringankan rasa gatal. Terutama yang terdiri dari kombinasi seng oksida, yang bertindak sebagai astringen, dan sekitar 0,5% besi(III) oksida yang bertindak sebagai antipruritus. Untuk dosis penggunaan besi oksida dapat

dikategorikan pada penggunaan senyawa besi lainnya yaitu 6,0–11,7 mol/Kg berat badan;

4. Mineral lainnya seperti kaolinit / $\text{Al}_2 (\text{Si}_2\text{O}_5 (\text{H}_2\text{O}))$, illit / $\text{KAl}_2 (\text{AlSi}_3\text{O}_{10} (\text{OH})_2$, smektit / $(\text{AlMg})_4 \text{Si}_8 \text{O}_{20} (\text{OH})_{10}$, dan klorit / $(\text{MgFe})_{6-x} (\text{AlFe})_x \text{Si}_{4-x} \text{Al}_x (\text{OH})_{10}$.

Kandungan Ampo tidak terlepas dari kandungan dasar dari lempung tanah tersebut. Namun variasi tingkat intensitas senyawa, tergantung pada sumber tanah liat yang digunakan dan bagaimana tanah tersebut diproses. Tanah lempung yang telah diproses menjadi Ampo tetap memiliki kandungan seperti silika; aluminium; besi oksida; mineral lain (magnesium, kalsium, dan lainnya, tergantung pada komposisi tanah setempat); bahan organik (bahan organik dari material tanaman yang tercampur di dalamnya); dan berbagai senyawa kimia dan zat yang tergantung pada sumber varietasnya.

BAB V

ANALISIS AMPO IMOGIRI SEBAGAI POTENSI WBTB

5.1. Komponen Kriteria WBTB Dalam Ampo

Dari hasil penelitian yang telah dilaksanakan, setidaknya kajian Ampo Imogiri dapat dikategorikan sebagai:

1. Identitas budaya; Ampo telah dikenal sebagai produk unggulan di Bantul, khususnya di wilayah Kerten, Imogiri. Menjadi salah satu bahan tambahan dalam mengolah makanan yang khas dapat menghilangkan rasa pahit pada daun pepaya;
2. Memiliki nilai budaya; Jika kita mencari Ampo di kawasan Yogyakarta, maka wilayah Kerten, Imogiri akan menjadi rujukan utama. Sudah menjadi pengetahuan lokal bahwa produksi Ampo di Imogiri merupakan salah satu yang terbaik. Ini dikarenakan bahan lempung untuk Ampo Imogiri termasuk punya kualitas yang baik dan cukup mudah digunakan;
3. Bahan Tambahan Makanan khas/unik/langka; Pada masyarakat Jawa khususnya di wilayah Yogyakarta secara umum dan di daerah Bantul khususnya, Ampo sudah dikenal sebagai bahan tambahan makanan. Fungsinya yang dapat menghilangkan rasa pahit pada rebusan daun pepaya menjadikan Ampo cukup diminati;
4. Sebagai *living tradition* & memori kolektif terkait dengan kebutuhan untuk pelestarian; Keterikatan masyarakat Kerten, Imogiri terhadap Ampo cukup kuat dan masih terus dikenal serta dipergunakan hingga saat ini. Selain sebagai bahan tambahan makanan dalam proses pengolahan makanan, Ampo juga dipercaya dapat menjadi obat sakit perut serta sariawan. Di beberapa wilayah lain, Ampo juga masih dikonsumsi oleh ibu hamil yang 'ngidam' karena rasa Ampo yang tawar dapat menjadi penawar rasa mual atau tak enak ketika hamil;
5. Memiliki dampak secara sosial, ekonomi dan budaya; keberadaan Ampo di wilayah Kerten, Imogiri telah dikenal sejak puluhan tahun lalu dan masih terus dipergunakan hingga saat ini. Pengrajin Ampo sendiri di wilayah ini sudah mulai banyak yang tidak lagi beroperasi, hanya tinggal 3 orang saja;

Namun secara sirkulasi masih sangat diminati dengan hasil penjualan cukup menjanjikan.

6. Keberadaan Ampo Imogiri perlu segera dilestarikan; Meskipun keberadaan Ampo di pasaran masih tergolong mudah didapatkan namun secara keseluruhan masih sangat terbatas. Pemasok Ampo sendiri sejauh ini masih dapat dihitung dengan jari khususnya di wilayah Imogiri. Hal ini juga diakibatkan pengrajin Ampo yang jumlah terbatas bahkan tak lebih dari 5 orang di wilayah Kerten, Imogiri;
7. Sarana untuk pembangunan berkelanjutan; Ampo Imogiri sebagai salah satu komoditas lokal yang punya potensi secara ekonomi yang cukup baik, terutama bagi mereka yang ingin melakukan pekerjaan dari rumah. Permintaan konsumen terhadap Ampo juga masih cukup tinggi terutama dari mereka para pelaku usaha kuliner/ warung makan.

Tabel 3. Komponen Kriteria WBTB Terhadap Ampo Imogiri

No	Kriteria WBTB	Memenuhi	
		Ya / tidak	Keterangan
1.	Merupakan identitas budaya dari satu atau lebih Komunitas Budaya.	√	Telah menjadi identitas budaya di kapanewon Imogiri.
2.	Memiliki nilai-nilai budaya yang dapat meningkatkan kesadaran akan jatidiri.	√	Sebagai hasil kerajinan khas dan sebagai simbol budaya di Imogiri.
3.	Memiliki kekhasan / keunikan / langka.	√	Bentuk, aroma dan fungsi yang khas.
4.	Merupakan <i>living tradition</i> dan <i>memory collective</i> yang berkaitan dengan pelestarian alam, lingkungan, dan berguna bagi manusia dan kehidupan.	√	Ampo telah menjadi sejarah, tradisi dan produk <i>memorable</i> bagi masyarakat Imogiri serta memiliki manfaat sebagai bahan tambahan pangan sampingan dan bermanfaat mengurangi rasa pahit pada

			rebusan daun.
5.	Memberikan dampak sosial ekonomi, dan budaya (<i>multiplier effect</i>).	√	Telah menjadi komoditi ekonomi yang berpengaruh pada kehidupan sosial dan budaya masyarakat setempat yang memiliki nilai jual.
6.	Mendesak untuk dilestarikan.	√	Keberadaan yang semakin tergerus dan kalah populer dengan produk lainnya. Generasi muda yang semakin tidak mengenal Ampo. Tidak adanya pewarisan Ampo secara pasti dan struktural.
7.	Menjadi sarana (penjamin) untuk pembangunan yang berkelanjutan.	√	Sebagai produk yang bisa menjadi sarana peningkatan pendapatan dan pendidikan untuk diwariskan. Nilai ekonomis Ampo dapat menunjang kehidupan 2 generasi.
8.	Merupakan karya budaya yang diusulkan harus mewakili provinsi.	√	Sebagai identitas wilayah, karena hanya dapat ditemukan di wilayah Imogiri.
9.	Keberadaannya terancam punah	√	Bisa hilang sewaktu-waktu dikarenakan belum memiliki pewarisan yang jelas. Dapat terputusnya rantai produksi Ampo apabila produsen Ampo saat ini berhenti produksi.
10.	Rentan terhadap klaim WBTB oleh Negara	√	Banyak bahan pangan

	lain.		tambahan sejenis / hampir serupa. Adanya beberapa wilayah yang memiliki makanan sejenis Ampo dengan nama yang serupa, namun memiliki perbedaan di racikan dan bentuk.
11.	Sudah diwariskan dari lebih dari satu generasi.	√	Telah ada sejak sebelum tahun 1960-an hingga saat ini (lebih dari 3 generasi).
12.	Dimiliki seluas komunitas tertentu.	√	Berada di Kapanewon Imogiri, Bantul. Ampo telah menjadi cerminan masyarakat Imogiri sejak lama sebagai cemilan dan obat tradisional darurat/ngidam.
13.	Tidak bertentangan dengan HAM dan konvensi-konvensi yang ada di dunia (peraturan perundang-undangan di Indonesia).	√	Sejarah Ampo sangat jelas dan tidak berasal dari suatu peristiwa yang mengancam suatu masyarakat atau komunitas terhadap SARA dan HAM. Ampo juga merupakan produk tambahan dalam pengolahan pangan tanpa adanya unsur yang bertentangan dengan norma.
14	Mendukung keberagaman budaya dan lingkungan alam.	√	Ampo merupakan produk yang tercipta karena lingkungan, budaya dan pola kehidupan masyarakat Imogiri sejak lama.

			Bahan baku Ampo berasal dari wilayah Imogiri dan memiliki kekhasan terhadap kondisi lingkungan setempat.
--	--	--	--

5.2. Dampak Keberadaan Ampo Imogiri

Sejak dulu masyarakat Imogiri khususnya di wilayah Kerten telah mengenal Ampo dengan berbagai fungsi dan juga khasiatnya. Pada zaman dulu, Ampo tak sekedar dikenal menjadi penghilang rasa pahit pada rebusan daun pepaya saja melainkan juga bisa berfungsi sebagai obat darurat. Mulai dari fungsi menyamankan perut, obat sariawan hingga berguna sebagai penambal kayu pada usaha mebel.

Seiring berkembangnya teknologi dan pengetahuan masyarakat setempat, fungsi Ampo sebagai obat tak lagi menjadi pilihan namun bagi beberapa orang masih mempercayainya. Setidaknya fungsi utamanya yaitu sebagai bahan tambahan pangan yang mampu menghilangkan rasa pahit, masih menjadi keutamaan Ampo Imogiri.

Meskipun pengrajin Ampo di wilayah Yogyakarta tak hanya berasal dari Bantul, namun konsumen menilai bahwa Ampo buatan Bantul khususnya di wilayah Imogiri menjadi produk unggulan yang digemari. Karakteristik Ampo buatan Imogiri dinilai tak mudah larut dengan air sehingga tak sulit membersihkan atau memisahkan dari rebusan daun pepaya nya.

Tabel 4. Dampak Sosial, Budaya dan Ekonomi dari Ampo Imogiri

Dampak Keberadaan Ampo Imogiri	
Sosial	• Sebagai bahan tambahan dalam pengolahan pangan di wilayah Imogiri dan sekitarnya; • Sebagai media nostalgia antar warga, karena sejak zaman dulu pengrajin Ampo cukup banyak yang berasal dari wilayah Imogiri • Ampo telah menjadi salah satu warisan budaya tak benda yang tumbuh di Imogiri dan menemani kehidupan masyarakat Imogiri sejak lama; • Ampo sebagai sarana sosial antar warga karena keberadaannya untuk berbagi pada sesama dan membantu gejala penyakit serta

	untuk penawar rasa tidak nyaman/ <i>ngidam</i> pada ibu hamil.
Budaya	• Memiliki sejarah perkembangan sejak dulu; • Memiliki makna dan filosofi; • Bahan baku berasal dari wilayah tersebut; • Dimiliki oleh masyarakat setempat; • Sebagai warisan budaya tak benda; • Sebagai bahan tambahan pangan yang dikenal & diwariskan turun-temurun.
Ekonomi	• Sebagai sarana komoditi masyarakat; • Menjadi mata pencaharian yang menghasilkan pendapatan cukup besar & potensial; • Memiliki fungsi ekonomis/nilai jual.

5.3. Harapan Keberlangsungan Ampo Imogiri

Ampo yang memiliki sejarah dan perkembangan di wilayah Imogiri diharapkan menjadi salah satu warisan budaya tak benda yang bisa di patenkan. Hal ini akan berdampak pada keberlangsungan Ampo itu sendiri. Ampo yang memiliki Hak Kekayaan Intelektual yang disahkan akan menambah daftar dari salah satu potensi budaya dan pariwisata di Bantul. Keberadaan Ampo juga menjadi simbolis kehidupan masyarakat Imogiri yang mana telah mengenal produk olahan yang dapat dijadikan obat atau campuran masakan yang telah terbukti efektif. Keberlangsungan keberadaan Ampo juga diharapkan dapat membantu keberlangsungan beberapa kelompok masyarakat untuk bertahan hidup karena memiliki nilai jual.

Akan tetapi, keberadaan produk budaya berupa Ampo Imogiri saat ini dapat dikatakan sebagai salah satu produk yang ada namun seperti tiada. Meskipun secara produknya masih cukup mudah ditemukan di pasar-pasar tradisional namun secara jumlah barang yang tersedia dengan permintaan konsumen sering kali berbanding terbalik. Acapkali jumlah produksinya tak mencukupi permintaan jika sedang tinggi-tingginya.

Terbatasnya kapasitas produksi dari pengrajin yang masih aktif saat ini terbilang sudah cukup banyak namun masih jauh dibawah dari mencukupi permintaan pasar. Saat ini, ke-3 pengrajin Ampo di wilayah Kerten sendiri masih mengelola secara

pribadi usahanya. Hal ini tentunya kurang efektif dan memberatkan para pengrajin untuk mengembangkan usahanya. Besar harapan dari para pengrajin Ampo ini agar mereka bisa terus bertahan dan memproduksi.

Hal ini tentunya tidak bisa jika hanya mengandalkan upaya personal saja, perlu adanya campur tangan pihak luar seperti halnya pemerintah desa hingga instansi yang terkait untuk membantu dan mendukung keberlangsungan operasional pengrajin Ampo di Imogiri. Bantuan ini bisa dengan pengadaan bantuan alat produksi atau pemasaran produk yang lebih luas.

Ampo Imogiri saat ini menjadi salah satu komoditi lokal yang khas dari wilayah Kerten, Imogiri. Sentra pengrajin Ampo Imogiri banyak yang berasal dari wilayah ini sehingga memperkuat perlunya proses pewarisan dan pencatatan tentang pengrajin Ampo Imogiri ini. Dengan berlanjutnya pengetahuan masyarakat setempat tentang apa dan bagaimana Ampo di wilayahnya makan diharapkan ini bisa menjadi pengetahuan lokal yang terawat dan berlangsung hingga ke generasi berikutnya.

Oleh karena itu, diharapkan tindakan oleh Pemerintah pusat dan daerah, masyarakat Imogiri dan seluruh pihak yang terkait agar dapat mempertahankan keberadaan Ampo Imogiri sehingga dapat bertahan pada era moderen saat ini. kelestarian Ampo Imogiri merupakan tanggung jawab bersama yang semestinya dilakukan langkah-langkah objektif guna membangun produk budaya yang diakui secara global.

5.4. Program dan Upaya Pelestarian

Dengan adanya harapan keberlangsungan Ampo Imogiri maka dapat dilakukan langkah-langkah atau *strategic* yang mengidentifikasi arah, tujuan evaluasi terhadap upaya pelestarian Ampo Imogiri.

5.5. Program Pelestarian

Program pelestarian Ampo Imogiri akan mengacu pada analisis SWOT yang mana akan me-representasikan terhadap kekuatan, ancaman, kesempatan dan ancaman.

Tabel 5. Analisis Pelestarian Ampo Imogiri

Strengths	• Produk yang masih ditemukan; • Bentuk yang khas serta daya tahan yang cukup panjang; • Nilai ekonomi menjanjikan; • Harga bahan baku murah dan mudah didapatkan; • Pembuatan relatif mudah.	• Proses regenerasinya lambat; • Tidak adanya paguyuban/asosiasi yang menaungi sesama pengrajin Ampo Imogiri; • Masih kurangnya permodalan bagi pelaku usaha.	Weaknesses
Opportunities	• Banyak ditemui di pasar-pasar tradisional; • Masih dibutuhkan oleh masyarakat; • Bahan tambahan pengolahan makanan tradisional yang fungsinya spesifik & bentuknya unik; • Warisan budaya tak benda; • Digemari masyarakat sebagai bahan tambahan pangan penghilang rasa pahit; • Belum ada bahan pangan tambahan serupa yang dapat menjadi alternatif/pengganti; • Masih menjadi cemilan nostalgia yang terkadang menjadi pesanan khusus.	• Belum adanya proses pewarisan yang pasti pada keturunan selanjutnya, karena kecenderungan untuk tidak meneruskan/meniru pekerjaan orang tua; • Orang yang mulai meninggalkan cara pengolahan masakan dengan Ampo; • Peluang pekerjaan yang dianggap lebih menjanjikan.	Threats

5.4.1. Upaya Pelestarian

Ampo Imogiri merupakan produk lokal dari wilayah Kerten yang sudah ada sejak lama dan mulai diperjualbelikan pada kisaran tahun 1960-an oleh seorang pengrajin setempat bernama ibu Soeginah. Pada masa itu, Ampo buatan dari wilayah ini dianggap sebagai Ampo yang punya kualitas terbaik. Baik itu dari segi tekstur, rasa hingga kegunaannya sebagai bahan tambahan makanan.

Salah satu faktor yang menjadikan Ampo dari Imogiri bisa memiliki kualitas yang baik adalah bahan baku yang mereka gunakan tergolong bahan yang prima. Tanah lempung dari wilayah Imogiri adalah salah satu tanah aluvial yang bersih, punya kandungan mineral yang cukup banyak dan juga teksturnya mudah diolah. Kualitas bahan baku yang prima ini kini mulai turun karena bahan baku yang dipergunakan pengrajin Ampo di Imogiri tak lagi dapat menggunakan tanah lempung dari Giriloyo. Bahan baku tanah lempung yang kini dipergunakan merupakan hasil pencarian dari seluruh wilayah Bantul dan sekitarnya. Namun para pengrajin tetap berusaha untuk mengolah tanah lempungnya dengan standar pengolahan yang selama turun temurun mereka pakai.

Hasil produksi Ampo dari Imogiri sendiri tak hanya dipasarkan di kawasan Bantul saja namun juga disetorkan ke beberapa pasar di wilayah Yogyakarta. Bahkan beberapa juga menerima permintaan dari luar wilayah Yogyakarta, seperti dari Cilacap hingga Jakarta. Jika melihat dari permintaan barang, pemasaran Ampo saat ini masih cukup diminati. Meskipun pada perjalanannya tentu ada hambatan yang dihadapi pengrajin maupun konsumen-nya, seperti halnya menjaga keutuhan bentuk Ampo kering yang kadang mudah patah atau hancur.

Perihal pewarisan menjadi poin penting dalam pelestarian khususnya pada bahan tambahan pangan Ampo Imogiri ini. Seperti paparan dalam Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 106 tahun 2013 yang dimaksud pelestarian adalah upaya untuk mempertahankan keberadaan warisan budaya tak benda dan nilainya melalui perlindungan, pengembangan, dan pemanfaatan. Pelindungan disini adalah upaya pencegahan dan penanggulangan tindakan yang dapat menimbulkan kerusakan, kerugian, atau kepunahan warisan budaya tak benda Indonesia melalui pencatatan dan penetapan.

Selain itu diperlukan juga pengembangan yang merupakan bentuk upaya dalam berkarya dan berekspreasi 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). Maka dari itu perlu adanya beberapa langkah pelestarian berikut ini:

1. Penelitian & pencatatan

Upaya penelitian & pencatatan terhadap Ampo Imogiri menjadi dasar utama pengajuan Ampo Imogiri menjadi WBTB. Dengan diadakannya dua kegiatan ini maka akan dihasilkan catatan atau dokumentasi yang relevan terkait inventarisasi karya budaya di Kapanewon Imogiri secara khusus. Proses pencatatan ini juga menghasilkan dokumen audio visual terkait Ampo Imogiri yang dapat menjadi sarana perluasan informasi agar lebih dikenal secara luas.

2. Pewarisan

Pewarisan merupakan hal mutlak dalam proses pengusulan dan penetapan WBTB, sehubungan dengan usaha pelestarian. Dalam usaha Ampo Imogiri ini setidaknya pewarisan masih terbatas pada generasi kedua dan belum dilanjutkan ke generasi berikutnya. Namun kondisi bahan tambahan makanan ini sendiri secara umum masih terus dicari dan dipergunakan dari generasi ke generasi.

Pengenalan dan pemanfaatan Ampo dalam keseharian masyarakat Imogiri masih terus berlangsung hingga saat ini. Akan lebih baik lagi jika proses pengenalan ini terus diusahakan tidak hanya pada jalur non-formal tapi juga jalur formal. Misalkan di sekolah sebagai pengetahuan muatan lokal atau pembinaan usaha mikro.

3. Perlindungan

Ampo dari Imogiri saat ini menjadi salah satu produk khas unggulan dari Bantul. Namun karena keterbatasan jumlah produsennya sehingga produksinya tak bisa secara massal dan hanya bisa seminggu sekali melakukan distribusi. Selain itu tak banyak warga sekitar yang tertarik menjadi pengrajin Ampo di wilayah Kerten, Imogiri kabupaten Bantul.

4. Pengembangan & revitalisasi

Keperluan pengembangan dalam hal ini adalah peningkatan daya produksi harian dengan alat bantu serta pasca-produksi yang terkontrol. Karena dari segi produknya sendiri sebenarnya sudah bagus dan punya kualitas yang prima sebagai produk skala rumah tangga. Sedangkan untuk revitalisasi

dapat ditekankan pada pengenalan produk dalam skala pemasaran dan distribusi sebagai bahan tambahan makanan khas tradisional dari Kapanewon Imogiri.

5. Promosi

Ampo sebagai bahan tambahan makanan penghilang rasa pahit sudah cukup dikenal dengan baik. Se jauh ini permintaan dari pasar juga cukup lumayan untuk kategori bahan tambahan makanan khusus. Masih dibutuhkannya penggunaan Ampo dalam pengolahan bahan makanan sehari-hari menjadikan Ampo masih sangat layak untuk dipromosikan tidak hanya di wilayah Bantul saja namun hingga keluar wilayah DIY.

5.4.2. Rencana Aksi

Berdasarkan dari Langkah sebelumnya dari program dan upaya pelestarian maka dibuthkanlah suatu aksi nyata. Rencana aksi ini merupakan suatu Tindakan yang dapat dilaksanakan baik secara cepat atau jangka Panjang. Rencana aksi tersebut dapat dirincikan sebagai berikut:

1. Diajukan/didaftarkan Ampo Imogiri sebagai salah satu warisan budaya tak benda yang berasal dari Imogiri, Bantul secara nasional ke badan yang berwenang seperti HaKI atau UNESCO;
2. Dijadikannya Dusun kerten sebagai destinasi wisata Ampo yang dapat menjadi percontohan dengan melibatkan proses pembuatan Ampo yang unik dan di dukung oleh Instansi Pemerintah terkait;
3. Adanya agenda rutin oleh Instansi Pemerintah terkait untuk mengenalkan Ampo Imogiri ke masyarakat luas, baik dengan selalu dilibatkan dalam pameran maupun kegiatan festival lainnya.
4. Dibuatkan program bantuan kepada para produsen Ampo Imogiri untuk menjaha stabilitas dan keberlangsungan, baik dengan program bantuan pelatihan maupun permodalan oleh Instansi terkait;
5. Dijadikan Ampo Imogiri sebagai salah satu ilmu dalam sarana pendidikan yang dapat diajarkan kepada generasi muda sehingga pengetahuan tentang Ampo dapat disalurkan dari generasi ke generasi;

6. Dibentuknya paguyuban atau kelompok yang dinaungi oleh Pemerintah setempat untuk menjaga keberlangsungan produsen Ampo dan menjadi wadah untuk menampung apresiasi dan problematika yang dihadapi;
7. Dibentuk suatu sistem untuk menjaga proses pewarisan yang dapat diturunkan kepada siapa saja dengan memberikan pelatihan dan penjelasan manfaat Ampo dari segi ekonomi serta sosial;
8. Adanya upaya untuk mempromosikan Ampo Imogri secara luas baik secara konvensional maupun media online yang bisa diberikan oleh Instansi Pemerintah kepada pedagang Ampo. Sehingga Ampo Imogiri juga dapat merambah ke pasar nasional;
9. Adanya upaya bimbingan oleh Instansi Pemerintah untuk mengemas Ampo secara baik dan bernilai jual lebih tinggi serta membina produsen Ampo terhadap pengolahan Ampo yang lebih higienis. Disamping itu juga dapat dilakukan bimbingan untuk melakukan inovasi pada Ampo Imogiri.

BAB VI

PENUTUP

6.1. Kesimpulan

Produk kerajinan tradisional Ampo merupakan salah satu bahan tambahan dalam mengolah makanan. Ampo dikenal sebagai bahan tambahan yang mampu mengurangi rasa pahit pada proses perebusan daun pepaya atau singkong. Ampo Imogiri sebagai salah satu produk kerajinan tradisional dari wilayah Imogiri khususnya di daerah Kerten merupakan sebuah produk yang memiliki banyak nilai sejarah, budaya, hingga ekonomi. Kaitannya dengan komoditas khas di wilayah tersebut, Ampo sampai saat ini masih menjadi salah satu unggulan. Produknya tersebar di berbagai pasar tradisional besar di DIY. Hingga saat ini, produk Ampo dari Imogiri menjadi satu dari pasokan Ampo terbesar yang mengisi permintaan pasar.

Fungsi dan manfaat ampo pada masa lampau sangat lah besar dan berguna dala kehidupan sehari-hari. Selain sebagai bahan tambahan dalam pengolahan makanan, Ampo juga berguna sebagai obat tradisional darurat guna mengobati bibir yang pecah-pecah karena sariawan atau dikonsumsi sebagai obat pereda rasa mual/ tak enak di perut pada ibu hamil. Fungsi lainnya, Ampo juga dipergunakan sebagai bahan penambal kayu pada pembuatan mebel. Kayu-kayu pohon yang berlubang di-isi dengan lempung atau ampo basah hingga menutupi dan permukaan kayu rata. Saat ini, kedua cara penggunaan tersebut tak lagi ditemui namun fungsinya sebagai bahan penghilang pahit pada rebusan daun masih terus dipergunakan.

Keberadaan Ampo Imogiri tidak lepas dari peran Soeginah beserta anak dan cucu mantunya, Samadi dan Poniyo yang sampai saat ini masih terus memproduksi Ampo. Mereka masih aktif berusaha meneruskan usaha pembuatan Ampo secara turun temurun. Dengan tetap mempertahankan cara pembuatan dan alat-alat yang sederhana tanpa mengurangi fungsi dan hasil akhirnya. Ampo yang mereka produksi masih sama dengan apa yang diajarkan pendahulu mereka, hanya sumber bahan baku tanahnya saja yang sudah berubah.

Perubahan pada produksi Ampo juga tak hanya pada sumber bahan baku yang berbeda namun juga pada makin menyusutnya produsen Ampo itu sendiri. Para produsen yang kini masih aktif membuat Ampo tak lagi sanggup memenuhi permintaan

pasar. Selain kesulitan bahan baku, lamanya proses pembuatan dan juga sulitnya memasarkan produk di waktu-waktu tertentu.

Senyawa-senyawa yang terkandung dalam tanah lempung antara lain $\pm 45\%$ SiO_2 , $\pm 29\%$ Al_2O_3 , $\pm 10\%$ Fe_2O_3 . Lempung tanah liat umumnya terdiri dari mineral-mineral seperti silika; aluminium; besi oksida; mineral lain (magnesium, kalsium, dan lainnya, tergantung pada komposisi tanah setempat); bahan organik (bahan organik dari material tanaman yang tercampur di dalamnya); dan berbagai senyawa kimia dan zat yang tergantung pada sumber bahan bakunya. Menilik kandungannya, Ampo masih dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam mengolah makanan atau pun dikonsumsi secara langsung. Namun tentu saja dengan porsi yang tak lebih dari 10 gr per konsumsi utk dimakan langsung dan melalui proses pengolahan lanjutan (dipanaskan, direbus, dicuci) untuk bahan tambahan pengolahan makanan.

6.2. Saran

Ampo merupakan produk olahan yang berasan dari lempung tanah. Ampo memiliki ragam manfaat yaitu sebagai makanan, campuran masakan, hingga obat. Namun informasi tentang Ampo masih terbatas dikarenakan kurang dikenalnya Ampo di masyarakat luas. Saat ini, penggunaan Ampo lebih di dominasi pada campuran rebusan daun untuk menghilangkan rasa pahit. Sehingga fungsi lain dari Ampo lambat laun semakin hilang. Ampo yang digunakan sebagai cemilan sudah sangat jarang ditemui, kecuali terdapat pesanan khusus saja.

Diperlukannya suatu langkah untuk menambah nilai fungsi-fungsi Ampo agar tak sebatas sebagai bahan tambahan pengolahan makanan semata. Dengan memaksimalkan fungsi Ampo yang beraneka ragam itulah dapat menonjolkan kelebihan Ampo dari produk olahan lainnya. Manfaat Ampo yang tidak hanya sebagai campuran rebusan daun akan menjadi sesuatu yang bisa ditonjolkan lebih jauh, misalnya saja Ampo sebagai alternatif obat tradisional. Namun penggunaan Ampo sebagai obat dan makanan haruslah mendapat dukungan dari Dinas Kesehatan dan BPOM untuk membantu kelayakan Ampo yang akan diedarkan.

Ampo sebagai obat dan makanan tentunya tetap memiliki kadar dosis penggunaan. Untuk Ampo yang berbentuk besar memiliki berat 30mg hingga 40mg. sedangkan ampou yang berukuran kecil memiliki berat 2-3gr. Jumlah konsumsi Ampo Kembali lagi pada kandungan yang ada didalam Ampo. Total kandungan 100gr lempung

memiliki sekitar 10% dari senyawa yang telah dijelaskan sebelumnya. Angka 10% dari batas aman rata-rata 1.000 mg hanya berkisar 100 mg saja. Angka tersebut masih tergolong rendah karena untuk mencapai angka tersebut, manusia dewasa bisa mengonsumsi Ampo sebanyak 3-4 butir Ampo yang besar. Hal ini masih dalam angka aman karena jauh dari resiko over dosis atau keracuman, dimana kandungan dari Ampo tersebut merupakan senyawa yang lazim digunakan dalam pengobatan. Oleh karena itu, tidak salah jika masyarakat Imogiri menjadikan Ampo sebagai alternatif obat tradisional.



Gambar 18. Perhitungan Berat Ampo

Ampo sebagai bahan tambahan dalam pengolahan makanan sebetulnya menempati posisi yang cukup penting mengingat belum adanya bahan alami sejenis yang bisa berfungsi serupa. Ampo masih menjadi salah satu rujukan atau preferensi masyarakat jika mencari bahan untuk menghilangkan rasa pahit pada rebusan daun pepaya. Alternatif lainnya masih berupa bahan-bahan kimiawi yang belum bisa dipertanggungjawabkan keamanannya pada tubuh. Tentunya ini perlu tindak lanjut dari dinas terkait seperti BPOM atau Dinas Kesehatan setempat untuk melakukan uji kelayakan atau pengawasan terhadap penggunaan bahan tersebut.

Kelestarian Ampo juga semakin tergerus karena minimnya regenerasi atau proses pewarisan. Ampo saat ini bisa bertahan karena masih terdapat produsen Ampo di Imogiri yang masih aktif memproduksi. Semisal produsen Ampo ini berhenti produksi,

maka dapat dipastikan keberadaan Ampo bisa terputus. Ampo yang telah ada sejak lama dan berkembang di wilayah Imogiri harus menjadi pokok perhatian bersama. Selain sebagai warisan budaya tak benda, Ampo juga merupakan salah satu bagian jati diri masyarakat Imogiri.

Perlu adanya catatan mengenai apa dan bagaimana Ampo di wilayah Imogiri sejauh ini hidup dan menjadi bagian dari masyarakat sekitar adalah salah satu upaya penting demi keberlangsungan Ampo itu sendiri. Perhatian dari pemerintah desa beserta seluruh jajarannya mengenai pentingnya pencatatan potensi wilayah sekitarnya dan pembinaan pada produsen yang masih bertahan bisa menjadi langkah awal yang cukup signifikan.

6.3. Rekomendasi

Berdasarkan hasil penelitian terhadap faktor-faktor kelestarian, maka berikut beberapa rekomendasi strategis guna menjaga keberlangsungan dari Ampo Imogiri tersebut. Rekomendasi yang dimaksud meliputi beberapa sektor, yaitu :

1. Sektor Budaya

Masalah 1	Belum adanya pendaftaran hak cipta/paten secara resmi terhadap Ampo Imogiri. Hak cipta/paten ini merupakan upaya untuk menyatakan bahwa Ampo Imogiri merupakan salah satu warisan budaya tak benda yang berasal dari Kapanewon Imogiri, Bantul.
Solusi 1	Adanya upaya pendaftaran hak cipta/paten Ampo Imogiri agar dapat diakui sebagai salah satu warisan budaya tak benda yang berasal dari Bantul.
Fakta 1	Pada kenyataannya, belum adanya dokumen dan pengakuan secara resmi yang menyatakan bahwa Ampo Imogiri merupakan sebuah potensi warisan budaya tak benda yang berasal dari Imogiri. Hal ini bisa menjadi ancaman serius apabila pengakuan tersebut tidak segera dilaksanakan, mengingat produksi Ampo Imogiri memiliki kesamaan di beberapa wilayah lainnya. Tujuan dari hak paten ini juga untuk mencegah <i>claim</i> dari berbagai pihak dengan tetap

	menggunakan nama Ampo Imogiri. Oleh karena itu diperlukan kerjasama berbagai pihak yang berkepentingan seperti Dinas Kebudayaan untuk mengajukan atau mendaftarkan Ampo Imogiri secara provinsi hingga nasional melalui Hak Kekayaan Intelektual (HaKI), Indikasi Geografis maupun internasional seperti UNESCO. Dengan begitu pengakuan secara sah akan didapatkan dan memiliki badan hukum.
--	---

Masalah 2	Belum adanya buku sejarah yang menjelaskan awal mula keberadaan Ampo Imogiri.
Solusi 2	Adanya pengadaan buku atau media cetak yang mendokumentasikan sejarah asal usul Ampo Imogiri sehingga dapat dibaca oleh seluruh kalangan.
Fakta 2	Pada kenyataannya, sejarah mengenai asal usul Ampo Imogiri masih dituturkan dari mulut ke mulut oleh saksi sejarah ataupun masyarakat Imogiri. Hal tersebut dapat menggeser akurasi sejarah yang sebenarnya karena hanya disampaikan sebatas sepengetahuan individu. Oleh karena itu, dibutuhkan sebuah buku atau dokumentasi tentang sejarah awal mula Ampo Imogiri. Buku tersebut dapat diambil dari data sejarah yang ada dalam kajian kali ini. sehingga apabila sudah memiliki dokumentasi cetak secara resmi yang dapat disimpan sebagai arsip negara akan menguatkan pernyataan bahwa Ampo merupakan sebuah produk asli dari Imogiri. Dalam hal ini Dinas Kebudayaan dapat bekerjasama dengan Dinas Pendidikan untuk merealisasikan program pembukuan data sejarah Ampo Imogiri.

Masalah 3	Kurangnya upaya regenerasi (pewarisan) tentang proses pembuatan Ampo kepada generasi muda.
-----------	--

Solusi 3	Adanya kesadaran masyarakat Imogiri untuk mewariskan teknik pembuatan Ampo ke generasi berikutnya dengan bantuan Pemerintah.
Fakta 3	Pada kenyataannya, generasi penerus tentang Ampo di Imogiri masih minim. Para produsen Ampo saat ini sangat sedikit yang mewariskan kepada keturunan mereka. Mereka lebih memilih agar anak-anak mereka jauh lebih sukses dari mereka dengan menjadi PNS, pegawai kantor atau sebagainya. Hal tersebut harus diantisipasi agar Ampo tidak hilang termakan zaman. Padahal kelestarian Ampo merupakan tanggung jawab masyarakat Imogiri sebagai pemilik asli dari Ampo tersebut yang mana Pemerintah setempat juga perlu ikut andil dalam masalah ini. Oleh karena itu dibutuhkan penyuluhan atas kerjasama Dinas Kebudayaan Kabupaten Bantul untuk memberikan wawasan kesadaran kepada masyarakat Imogiri bahwa Ampo merupakan produk budaya yang dimiliki oleh masyarakat kapanewon Imogiri. Dengan adanya sosialisasi/penyuluhan tersebut diharapkan timbulnya kesadaran masyarakat untuk tetap melestarikan Ampo kepada keturunan mereka.

2. Sektor Alam dan Lingkungan

Masalah 4	Berkurangnya lahan pengambilan lempung terbaik dari Imogiri yang digunakan untuk pembuatan Ampo.
Solusi 4	Adanya revitalisasi lokasi pengambilan lempung di wilayah Imogiri yang legal dan di-izinkan oleh Pemerintah setempat guna menunjang kualitas Ampo yang dihasilkan.
Fakta 4	Pada kenyataannya, lempung sebagai bahan utama pembuatan Ampo saat ini berasal dari wilayah yang random. Ketersediaan lempung diambil bersamaan dengan penambang tanah untuk pembuatan batu bata, yang dimana jika terdapat

	lempung maka baru akan disalurkan kepada produsen Ampo. Hal inilah yang menjadikan kualitas Ampo tidak konsisten karena tergantung lokasi pengambilan. Terkadang mendapatkan lempung yang kualitas baik dan terkadang mendapat yang kualitas biasa. Namun, lempung dengan kualitas prima diyakini oleh produsen Ampo berasal di wilayah Gunung Giriloyo. Lempung yang didapat memiliki kekenyalan, warna dan kadang air yang sempurna untuk membuat Ampo. Akan tetapi, pengambilan tanah di wilayah Giriloyo sudah dilarang hingga saat ini. Oleh karena itu, dibutuhkan kerjasama pihak Pemerintah setempat dan Dinas Lingkungan Hidup (DLH) untuk memfasilitasi pengambilan lempung yang berizin di wilayah yang ditentukan. Lokasinya pun harus sesuai guna menjaga kualitas lempung yang di dapat. Namun pengambilan lempung juga tetap harus diadakan pemantauan atau pengawasan agar tidak merusak lingkungan dan ekosistem setempat. Hal ini membutuhkan kajian lebih lanjut untuk mengarahkan lokasi yang prima dengan tata cara pengolahan yang baik.
--	--

3. Sektor Promosi

Masalah 5	Kurangnya promosi Ampo diluar wilayah Yogyakarta
Solusi 5	Adanya upaya promosi atau mengenalkan Ampo Imogiri ke masyarakat luas dengan memberikan manfaat dari Ampo.
Fakta 5	Pada kenyataannya, nama Ampo sendiri masih asing di telinga masyarakat Yogyakarta. Banyak yang masih belum mengetahui bahwa Ampo merupakan salah satu produk budaya yang berasal dari Imogiri. Sebagian masyarakat Yogyakarta sendiri masih awam dengan nama Ampo dan bahkan ada yang baru mendengar namanya. Hal ini patut menjadi perhatian lebih oleh Pemerintah untuk kembali mengenalkan Ampo ke masyarakat luas. Oleh karena itu,

	Dinas Kebudayaan dapat berkerjasama dengan KOMINFO untuk mempromosikan Ampo. Beberapa cara dapat dilakukan dengan menggelar pameran yang mengikutsertakan Ampo sebagai produk khas dari Imogiri, dan juga mempromosikan Ampo melalui media online dan konvensional. Dengan promosi atau iklan ini akan memberikan pengetahuan ke masyarakat umum tentang keberadaan Ampo. Jika nama Ampo sudah dikenal secara umum, maka akan meningkatkan perekonomian masyarakat Imogiri yang memproduksi Ampo.
--	---

4. Sektor Pariwisata

Masalah 6	Kurangnya daya tarik wisata terhadap proses pembuatan Ampo yang unik.
Solusi 6	Adanya promosi wisata Ampo di Dusun Kerten sebagai salah satu destinasi yang unik dengan memperlihatkan proses pembuatan Ampo.
Fakta 6	Pada kenyataannya, proses pembuatan Ampo tergolong unik karena proses pembuatan yang tanpa dimasak dan hanya menggunakan lempung tanah. Proses pembuatan Ampo yang mudah dan tidak membutuhkan peralatan yang rumit menjadi nilai lebih untuk diperkenalkan sebagai destinasi wisata. Destinasi wisata ini dapat menjual nilai budaya terhadap langkah pembuatan, peralatan dan bahan kepada masyarakat luas. Sehingga siapapun dapat mencoba proses pembuatan Ampo tersebut. Oleh karena itu, dibutuhkan program bantuan Pemerintah seperti Dinas Pariwisata untuk mengulas lebih dalam tentang potensi wisata Ampo sebagai salah satu destinasi wisata. Hal ini dapat diakomodir dengan melibatkan para produsen Ampo di Imogiri. Mereka dapat dilibatkan untuk menjadi percontohan destinasi wisata atau memamerkannya pada acara-acara tertentu.

Masalah 7	Belum dijadikannya Ampo sebagai oleh-oleh khas Bantul yang dapat dibawa jarak jauh.
Solusi 7	Adanya pengenalan atau promosi tentang Ampo secara luas agar diketahui masyarakat umum dan wisatawan domestik bahwa Ampo merupakan salah satu oleh-oleh yang potensial.
Fakta 7	Pada kenyataannya, sangat jarang ditemui Ampo yang dibawa sebagai oleh-oleh. Hal ini dapat disebabkan oleh kurang populernya Ampo dibandingkan dengan beberapa oleh-oleh lainnya. Kendala ini menjadi hambatan para produsen Ampo untuk berkembang. Sehingga membuat para produsen Ampo hanya mampu bertahan di sekitar Bantul dan tidak mampu untuk mengeksplor lebih jauh. Ampo yang berbahan utama lempung tanah juga menjadi hambatan untuk dipromosikan sebagai oleh-oleh, karena masih minim pengetahuan tentang manfaat Ampo. Teknik pengemasan Ampo juga masih konvensional, hanya menggunakan plastik yang dibungkus per-kilo. Oleh karena itu, diperlukannya edukasi oleh dinas Pariwisata dan Dinas Koperasi Usaha Kecil Menengah Perindustrian dan Perdagangan untuk lebih mengekspos Ampo sebagai oleh-oleh yang menjadi ciri khas dari Bantul. Pemerintah juga dapat membantu para produsen Ampo bagaimana pengemasan Ampo agar menarik perhatian wisatawan serta menjelaskan manfaat dari Ampo itu sendiri. Dinas Pariwisata juga dapat menambahkan Ampo Imogiri di aplikasi Jelajah Bantul sebagai salah satu destinasi wisata dan oleh-oleh yang unik.

5. Sektor Sosial dan Ekonomi

Masalah 8	Belum adanya bantuan berkelanjutan dari pemerintah setempat kepada produsen Ampo.
-----------	---

Solusi 8	Adanya bantuan Pemerintah setempat terhadap modal dan peralatan yang dapat membantu produsen Ampo Imogiri untuk meningkatkan kuantitas dan kualitas Ampo.
Fakta 8	Pada kenyataannya, produsen Ampo memiliki masalah pada permodalan dan kebutuhan peralatan. Produsen Ampo saat ini masih menggunakan perputaran modal dari dana pribadi yang terbatas. Sehingga untuk melakukan peremajaan peralatan masih terhambat. Harga untuk memenuhi bahan tidak murah karena untuk menyetok lempung harus dilakukan secara skala besar. Hal ini juga disebabkan karena stok lempung yang tidak pasti ada. Untuk menyetok lempung membutuhkan modal yang besar. Modal inilah yang harus segera dikeluarkan dengan cara memproduksi Ampo. Produksi Ampo juga masih terbatas karena peralatan yang digunakan masih tradisional. Proses pemadatan lempung menggunakan pemukul kayu yang dinilai kurang efisien. Serta proses pengeringan yang tidak instan (tergantung cuaca). Oleh karena itulah dibutuhkan bantuan permodalan dan peremajaan peralatan oleh instansi Pemerintah baik dari Dinas Koperasi Usaha Kecil Menengah Perindustrian dan Perdagangan maupun Dinas Kebudayaan. Bantuan ini dapat berupa pemberian modal sebagai upaya keberlangsungan para produsen Ampo dan bantuan peralatan. Saat ini para produsen Ampo sangat membutuhkan alat press untuk memadatkan lempung agar lebih efisien dan tidak membutuhkan waktu/tenaga yang besar. Kemudian juga dibutuhkan alat pengering seperti <i>hot air blower</i> sebagai alat membantu mempercepat proses pengeringan lempung/klempengan. <i>Air blower</i> ini dapat di-instalasi pada suatu ruangan yang dijadikan sebagai gudang pengeringan. Namun Langkah-langkah ini perlu peninjauan spesifik karena membutuhkan pemahaman dan perawatan secara intensif.

Masalah 9	Terbatasnya lokasi pemasaran Ampo.
Solusi 9	Adanya upaya untuk membantu memperluas pasar distribusi Ampo hingga tahap nasional.
Fakta 9	Pada kenyataannya, distribusi Ampo masih dalam lingkup sekitar Yogyakarta khususnya di pasar tradisional. Potensi Ampo Imogiri cukup besar karena pernah mencapai penjualan hingga ke Jakarta. Hal ini menjadi bukti bahwa Ampo Imogiri bisa bersaing secara Nasional. Oleh karena itu dibutuhkan bantuan dan sosialisasi oleh Dinas Koperasi Usaha Kecil Menengah Perindustrian dan Perdagangan untuk membantu produsen Ampo agar bisa memasarkan hingga keluar Yogyakarta. Hal ini perlu dukungan dan pelatihan yang berkala agar produsen Ampo juga bisa mencari jalur perdagangan yang lebih luas lagi. Pemasaran ini juga bisa merambah menempus pasar <i>e-commerce</i> dengan memberikan penyuluhan yang tepat.

Masalah 10	Kurangnya minat masyarakat untuk menjadi pengrajin Ampo.
Solusi 10	Adanya sosialisasi ke masyarakat umum dalam rangka mengenalkan Ampo sebagai sektor usaha yang menjanjikan.
Fakta 10	Pada kenyataannya, jumlah produsen Ampo khususnya di Imogiri masih sedikit. Jumlah produsen yang sedikit terkadang tidak sejalan dengan permintaan pasar yang tinggi. Beberapa produsen Ampo menyatakan bahwa mereka cukup kesulitan untuk memenuhi permintaan pasar yang besar karena terbatasnya jumlah produksi. Permintaan Ampo yang semakin meningkat terkadang tidak didukung oleh jumlah produksi. Hal ini diperkuat dengan adanya beberapa permintaan yang sengaja ditolak karena terkendala kapasitas

	produksi dan bahan (lempung) yang terbatas. Oleh karena itu, dibutuhkan campur tangan Dinas Koperasi Usaha Kecil Menengah Perindustrian dan Perdagangan dalam memberikan penyuluhan kepada masyarakat agar berminat menjadikan Ampo sebagai ladang bisnis. Sehingga jika Ampo sudah menjadi suatu yang bersifat komoditi bagi masyarakat Aimogiri maka akan meningkatkan taraf hidup warga Imogiri sendiri. Dengan meningkatnya jumlah produsen Ampo maka dapat membentuk sebuah paguyuban tersendiri yang khusus menaungi para pedagang Ampo.
--	--

Masalah 11	Belum adanya paguyuban atau kelompok yang menaungi produsen Ampo Imogiri.
Solusi 11	Adanya pembentukan paguyuban atau kelompok yang menaungi produsen Ampo.
Fakta 11	Pada kenyataannya, para produsen Ampo di Imogiri masih berjalan masing-masing. Pak Poniyo sebelumnya sudah memiliki ide untuk membentuk paguyuban Ampo dengan tujuan menstabilkan harga dan setabilitas pasar agar tidak saling menjatuhkan. Namun ide ini masih belum teralisasi karena terbatasnya jumlah produsen dan perbedaan pola fikir. Oleh karena itu dibutuhkan naungan Dinas Kebudayaan dan Dinas Koperasi Usaha Kecil Menengah Perindustrian untuk bersama-sama membentuk paguyuban Ampo di Imogiri. Dari pembentukan paguyuban maka dapat menampung apresiasi, ide dan masalah yang dialami. Paguyuban juga sebaga sarana kestabilan para produsen Ampo agar lebih solid.

6. Sektor Kesehatan

Masalah 12	Kurangnya pengetahuan pengrajin Ampo terhadap kelayakan alat & proses produksi serta belum adanya uji kelayakan kandungan Ampo sebagai bahan tambahan makanan.
Solusi 12	Adanya bantuan sosialisasi oleh Pemerintah tentang standarisasi kesehatan dalam penggunaan alat dan pengolahan.
Fakta 12	Pada kenyataannya, proses pembuatan Ampo masih jauh dari kata higienis. Proses pembuatan Mmpo masih sangat tradisional dan menggunakan alat seadanya (belum <i>food grade</i>). Untuk menjangkau pasar yang lebih luas, tentunya diperlukan proses pengolahan yang higienis. Peralatan dan tempat pembuatanpun haruslah steril. Saat ini proses pembuatan masih menggunakan pemukul dari kayu, alas terpal, cetakan dari ring velg dan alat pengikis yang berasal dari bambu. Oleh karena itu, diperlukannya sosialisasi oleh Dinas Kesehatan tentang pedoman atau panduan kebersihan agar menjadikan proses pembuatan Ampo menjadi lebih higienis. Perlu diberikan juga sosialisasi tentang penggunaan lempung agar terhindar dari lempung yang terkontaminasi/tercemar. Penggunaan peralatan juga dapat diberikan penyuluhan tentang standarisasi alat yang termasuk kategori <i>food grade</i> agar aman apabila dikonsumsi.

Masalah 13	Kurangnya informasi eksplisit terhadap kandungan senyawa dan mineral lempung yang digunakan untuk pembuatan Ampo.
Solusi 13	Adanya informasi nilai kandungan senyawa dan mineral lempung dengan uji kelayakan pada Ampo secara gamblang.
Fakta 13	Pada kenyataannya, lempung yang digunakan tidak berasal dari satu lokasi namun berasal dari lokasi yang random. Hal

	ini yang perlu menjadi perhatian khusus apakah lempung yang digunakan memiliki kandungan yang aman. Pada dasarnya lempung murni memiliki kandungan silika, aluminium oksida, besi oksida dan beragam mineral yang bisa berguna didalam tubuh. Namun, tidak menjadi jaminan apabila berasal dari lempung yang terkontaminasi. Hal ini bisa menyebabkan mual, muntah bahkan keracunan apabila terdapat senyawa yang bersifat toksin pada tubuh (racun, logam berat, cemaran senyawa kimia/biologi). Oleh karena itu, sesuai dengan solusi sebelumnya, sebaiknya Pemerintah setempat menyediakan lahan khusus untuk mengambil lempung yang legal. Kemudian Dinas Kesehatan dapat penguji terlebih dahulu keamanan lempung yang diambil dari lokasi yang ditentukan. Bila adanya pengambilan lempung disatu lokasi yang sama maka kandungan senyawa dan mineral akan selalu konstan. Dengan demikian, permasalahan ketersediaan lempung, Kesehatan, keamanan dapat teratasi bersama.
--	---

Masalah 14	Belum adanya label informasi tentang manfaat dan efek buruk dari mengkonsumsi Ampo.
Solusi 14	Adanya label manfaat dan kandungan Ampo yang berisikan informasi kadar mineral yang dikandung serta indikasi yang mungkin terjadi.
Fakta 14	Pada kenyataannya, tidak ada jumlah batas aman lempung/Ampo yang dapat dikonsumsi manusia dewasa. Hal ini berbeda dari obat yang memiliki dosis yang dianjurkan untuk konsumsi. Lempung sejatinya merupakan bahan non-pangan yang masih diperbolehkan untuk dikonsumsi. Pada sample orang dewasa, dapat menghabiskan Ampo dengan berat 100gr sehari tanpa adanya masalah yang dialami. Hal ini didasarkan dengan tujuan mengkonsumsi Ampo yang diyakini dapat menyamankan perut dan memiliki efek baik. Perlu

	diketahui, mengkonsumsi Ampo berlebih akan ditandai oleh mual karena ini merupakan respon bahwa tubuh tidak bisa menerima material non-pangan lagi. Jika telah terjadi mual sebaiknya jangan dilanjutkan mengkonsumsi Ampo. Hal ini perlu menjadi edukasi bagi seluruh kalangan apabila mengkonsumsi Ampo secara langsung, untuk menghindari dampak buruk yang mungkin terjadi. Ampo yang digunakan sebagai bahan rebusan masih sangat aman karena tidak langsung masuk ke dalam tubuh. Oleh karena itu, dibutuhkan edukasi dan penyuluhan oleh Dinas Kesehatan tentang manfaat dan dampak buruk yang bisa terjadi pada tubuh.
--	---

7. Sektor Pendidikan

Masalah 15	Belum adanya buku materi pembelajaran tentang sejarah dan proses pembuatan Ampo di institusi pendidikan.
Solusi 15	Adanya buku materi pembelajaran tentang pembuatan Ampo di sekolah atau institusi pendidikan.
Fakta 15	Pada kenyataannya, pembuatan Ampo tidak memiliki buku resepnya sendiri. Ilmu pembuatan Ampo diturunkan secara konvensional tanpa adanya panduan yang absah. Penyampaian informasi tanpa panduan yang pasti dapat membelokkan keaslian dari resep yang ada sejak lama. Oleh karena itu, perlunya dukungan oleh Dinas Pendidikan dan Disperindag untuk mengadakan buku panduan pembuatan Ampo agar resep dan cara pengolahan dapat terdokumentasi secara benar. Buku tersebut dapat menjadikan media pembelajaran untuk disebarkan kepada masyarakat umum dan dapat menjadi pegangan pelajaran tata boga di institusi pendidikan. Sehingga para generasi muda mengetahui proses pembuatan Ampo secara tertulis dan dapat mempraktikkannya sendiri. Disamping sebagai media pembelajaran, buku tersebut dapat dijadikan inventaris oleh

	Pemerintah dengan membuat buku kerajinan tradisional Bantul yang berisikan ragam hasil kerajinan asli Bantul.
--	---

DAFTAR PUSTAKA

- Appadurai, A. 1995. "The Production of Locality". *Counterworks: Managing the Diversity of Knowledge*. Richard Fardon (ed.). London: Routledge.
- Direktorat Warisan dan Diplomasi Budaya. 2015. *Panduan Pencatatan, Penetapan, dan Penominasian Warisan Budaya Tak benda Indonesia*. Jakarta: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan
- Djoko Soekiman, 2000. *Kebudayaan Indis dan gaya hidup masyarakat pendukungnya di Jawa Abad XVIII-Medio Abad XX*, Yogyakarta: Yayasan Bentang Budaya
- Hartono. P, 1995. "Edisi khusus kenangan Peringatan Hari Jadi Kabupaten Bantul ke-164", dalam *Manunggal* No. 20
- Howard Dick, 1993. *Nineteenth-Century Industrialization: A Missed Oppurtunity* dalam Thomas Lindbald (eds), *New Challenges in The Modern Economic History of Indonesia*, Leiden: Program of Indonesian Studies
- Kantor Pemda Daerah Tingkat II Bantul, 1980. Monografi Kabupaten Daerah Tingkat II Bantul jilid I,
- Kharisma Y, dkk. 2011. *Efek ekstrak air buah pepaya (Carica papaya L.) muda terhadap gambaran histologi kelenjar mamma mencit laktasi*. MKB.43(4):160–5
- Muryanti, Ni Luh, dkk. 2021. *Pembangunan Model Pengetahuan Kerajinan Tradisional Indonesia dengan Pendekatan On-To-Knowledge*. Jurnal Terapan Teknologi Informasi. Vol 4 No. 2. Yogyakarta: Universitas Kristen Duta Wacana
- Ong Hok Ham, 2009. *Show Kemewahan Suatu Simbol Sukses*, dalam Idi Subandi, *Life Style Ecstasy*, Jakarta: Jelasutra
- _____, 1992. *Pengantar*, dalam Anthony Reid, *Asia Tenggara dalam Kurun Niaga:1450-1680: Tanah Dibawah Angin, Jil 1*. Jakarta: Obor
- S Margana, 2004. *Pujangga Jawa dan Bayang-bayang kolonial*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Sri Nardiati, dkk, 1993. *Kamus bahasa Jawa-Bahasa Indonesia I*, Jakarta: Depdikbud,

Wojowasito, 2001. *Kamus umum Belanda Indonesia*, Jakarta: Ichtiar Baru Van Hoeve.

LAMAN

<https://kec-imogiri.bantulkab.go.id/hal/profil-profil>

Kratonjogaja.id Diakses tanggal 18 november 2023, pukul 19.56 WIB.

<https://id.wikipedia.org/wiki/Ampo> diakses 30 November 2023

RB Brown (September 2007). "Tekstur Tanah" (PDF). Seri Lembar Fakta Agronomi: Lembar Fakta SL-29. Universitas Cornell, Departemen Ilmu Tanaman dan Tanah. Diakses tanggal 29 Oktober 2023.

DOKUMENTASI



