

GASTRONOMI SASTRA TRADISI *TAJIN SORA* DAN *SAPPAR* PADA MASYARAKAT DESA KLAMPOKAN PROBOLINGGO

Putri Agustin Muberriroh

UINSayyid Ali Rahmatullah Tulungagung
muberriroh@gmail.com

Diterima: 2 Juni 2025, **Direvisi:** 1 Juli 2025, **Diterbitkan:** 22 Agustus 2025

Abstrak: Tradisi kuliner *Tajin Sora* dan *Sappar* di Probolinggo merupakan warisan budaya yang sarat nilai simbolik, spiritual, dan sosial. Tradisi ini kerap dipandang sekadar ritual tahunan tanpa pemaknaan yang mendalam, padahal di dalamnya terkandung filosofi yang merepresentasikan identitas budaya lokal. Penelitian ini bertujuan untuk mengungkap makna simbolik, filosofis, dan historis dari *Tajin Sora* dan *Sappar* sebagai ekspresi budaya masyarakat Probolinggo. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dan studi pustaka, serta menggunakan pendekatan gastronomi sastra dan semiotika makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa setiap unsur makanan, seperti warna, bahan, dan bentuk, menyimbolkan nilai-nilai kehidupan, kesucian, kesuburan, dan harapan. Bubur putih melambangkan kesucian, bubur *Candil* melambangkan benih kehidupan, sedangkan santan dan daun pandan merepresentasikan harmoni dan perlindungan. Selain nilai simbolik, tradisi ini juga mengandung nilai sosial berupa kebersamaan dan solidaritas. Kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan bahwa *Tajin Sora* dan *Sappar* tidak hanya menjadi bagian dari praktik kuliner, tetapi juga sebagai media pewarisan nilai budaya yang penting untuk dilestarikan di tengah tantangan modernisasi.

Kata kunci: *Tajin*; Gastronomi Sastra; Semiotika

Abstract: The culinary traditions of *Tajin Sora* and *Sappar* in Probolinggo are a cultural heritage rich in symbolic, spiritual, and social values. These traditions are often viewed as mere annual rituals without deep meaning, yet they contain philosophies that represent local cultural identity. This study aims to uncover the symbolic, philosophical, and historical meanings of *Tajin Sora* and *Sappar* as cultural expressions of the Probolinggo community. The method used is descriptive qualitative with data collection techniques such as observation, interviews, and literature studies, and uses approaches from literary gastronomy and food semiotics. The results show that each element of the food, such as color, ingredients, and shape, symbolizes the values of life, purity, fertility, and hope. White porridge symbolizes purity, *Candil* porridge symbolizes the seeds of life, while coconut milk and pandan leaves represent harmony and protection. In addition to symbolic values, these traditions also contain social values of togetherness and solidarity. The conclusion of this study shows that *Tajin Sora* and *Sappar* are not only part of culinary practices but also serve as a medium for inheriting cultural values that are important to preserve amidst the challenges of modernization.

Keywords: *Tajin*; Literary Gastronomy; Semiotics

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara yang kaya akan budaya, termasuk tradisi kuliner yang mencerminkan identitas, nilai sosial, dan pandangan hidup masyarakat (Utami, 2018). Salah satu wujud ekspresi budaya tersebut adalah tradisi kuliner lokal yang sarat makna simbolik dan filosofis. Tradisi *Tajin Sora* dan *Sappar* di Probolinggo merupakan bentuk kekayaan budaya yang tidak hanya menyajikan makanan, tetapi juga menyampaikan nilai-nilai spiritual, sosial, dan historis. Namun, dalam arus modernisasi, tradisi ini mulai kehilangan makna sejatinya, terutama di kalangan generasi muda (Lie et al, 2022).

Pendekatan gastronomi sastra memungkinkan kajian mendalam terhadap makanan sebagai teks budaya, sementara semiotika makanan membantu mengungkap simbol-simbol di balik setiap unsur sajian (lihat Sinulingga et al, 2024; Suyasa & Darmurtika, 2023; Anggraini, 2019). Oleh karena itu, kajian terhadap *Tajin Sora* dan *Sappar* menjadi penting guna merekonstruksi makna budaya yang terkandung di dalamnya dan mendukung pelestarian tradisi lokal. Penelitian ini berangkat dari pertanyaan mengenai bagaimana makna simbolik, filosofis, dan historis dalam tradisi kuliner *Tajin Sora* dan *Sappar* di Probolinggo direpresentasikan melalui unsur-unsur penyajian dan praktik budayanya.

Kajian mengenai tradisi kuliner tidak hanya terbatas pada aspek gastronomi semata, tetapi juga mencakup nilai-nilai budaya, sosial, dan simbolik yang melekat di dalamnya. Menurut Montanari dalam Syahrial et al (2022), makanan adalah hasil konstruksi budaya yang tidak hanya memenuhi kebutuhan biologis, tetapi juga merepresentasikan sistem nilai, kepercayaan, dan relasi sosial dalam masyarakat. Salah satu bentuk studi

yang menganggap kuliner sebagai bagian dari ekspresi budaya adalah gastronomi sastra. Gastronomi sastra memadukan unsur-unsur kuliner dengan makna simbolis dalam karya sastra atau tradisi masyarakat yang mengandung nilai-nilai estetika dan simbolis. Warawardhana & Maharani, (2014). Dalam konteks tersebut, pendekatan gastronomi sastra menjadi relevan, karena memadukan dimensi estetika, simbolik, dan budaya dari makanan sebagai objek kajian.

Gastronomi sebagai bagian yang tidak terpisahkan dari sejarah dan budaya masyarakatnya (sastra) menjadi fokus tulisan ini. Cita rasa kuliner dan bentuk makanan khas daerah dapat menjadi daya tarik bagi penikmatnya, baik di bidang pariwisata maupun sastra. Oleh karena itu, gastronomi sebagai disiplin ilmu yang melingkupinya dapat digunakan sebagai memperkuat alat identitas keseluruhan. Dengan demikian, gastronomi menjadi kajian tentang hubungan antara budaya dan makanan, yang dipahami sebagai identitas, dalam bentuk ilmu memasak dan ilmu pangan yang baik.

Unsur budaya dalam kuliner tradisional mencakup aspek fisik dan non-fisik yang beragam, terlihat dari alat dan teknologi yang digunakan dalam pengolahan serta penyajian makanan. Di Indonesia, banyak seni kuliner tradisional yang belum dikenal secara luas, masing-masing etnik memiliki makanan yang muncul pada momen tertentu dalam upacara adat yang kaya akan simbol-simbol bermakna. Suyasa & Darmurtika (2023). Dalam konteks masyarakat Probolinggo, terdapat dua tradisi kuliner yang cukup dikenal, yaitu *Tajin Sora* dan *Sappar*. Tradisi ini kerap kali dipandang hanya sebagai ritual makan atau adat istiadat. Padahal, di balik sajian sederhana ini, terdapat makna yang kaya, baik dari bahannya, cara penyajiannya, bentuk, maupun sejarah dalam kehidupan sosial masyarakat. Setiap unsur

tradisi *Tajin Sora* dan *Sappar*, mulai dari warna *Tajin*, bahan pelengkapannya, hingga cara penyajiannya, mengandung unsur yang melambangkan doa, harapan, dan nilai-nilai luhur yang diwariskan secara turun-temurun (Sakdiah et al, 2023).

Tradisi *Tajinan* (*Tajin Sora* dan *Sappar*) sudah menjadi tradisi turun-temurun masyarakat Probolinggo dan masih berlanjut hingga saat ini. Di Desa Klampokan, tradisi *Tajin Sora* dan *Sappar* mirip dengan tradisi *Tajin Sora* dan *Sappar* di Sumenep Madura. Di Sumenep Madura, tradisi bulan Muharram diperkaya dengan olahan bubur yang disebut *Tajin Sora*. Bulan Muharram disebut dengan “Bulen *Sora*” dalam bahasa Madura. Tradisi *Tajin Sora* adalah pembagian bubur kepada sanak saudara dan tetangga untuk menyambut bulan *Suro*. Bulan *Sora* berarti “suci” karena melambangkan bahwa manusia dianugerahi dengan kesucian alami dan potensi untuk berbuat baik. Oleh karena itu, bulan ini dilambangkan dengan warna putih.

Tajin Sora sendiri merupakan bubur beras putih. (Japarudin, 2017). *Tajin Sora* pada umumnya mirip dengan bubur ayam. Lauk pauknya disesuaikan dengan selera yang meliputi daging ayam, tahu, telur, kacang-kacangan, dan bahan-bahan lainnya. (Fadila, 2016.) Istilah “*Tajin Sappar*” berasal dari bahasa Madura: “*Tajin*” berarti bubur dan “*Sappar*” berarti “bulan saffar.” Tradisi *Tajin Sappar* melibatkan pembagian *Tajin*/Jenang kepada sanak saudara dan tetangga untuk menyambut bulan saffar.

Menurut berbagai sumber, Sunan Kalijaga adalah penemu pertama penganan istimewa ini. Tradisi *Tajin* sendiri memiliki nilai sosial yang tinggi, menumbuhkan rasa persaudaraan karena tidak hanya dinikmati sendiri tetapi juga dibagikan dengan sanak saudara dan tetangga. Bulan Shafar merupakan bulan kedua setelah Muharram atau *Sora*. Meskipun

manusia memiliki fitrah suci, namun manusia juga bisa melakukan perbuatan mungkar, oleh karena itu manusia harus mengendalikan diri.

Di Probolinggo, pada awal bulan Shafar, masyarakat mulai menyiapkan bubur yang biasa disebut *Tajin Plokkor* (bubur *Candil*) dan *Tajin Etem* (bubur ketan hitam). Masyarakat Probolinggo bebas melakukan menyiapkan tradisi *Tajinan* di tanggal berapapun, yang terpenting ketika bulan suro dan safar (Fauziyah & Sulisty, 2021). Tradisi ini tidak sekedar menghadirkan makanan, tetapi juga menjadi bagian dari ritual sosial yang mengandung makna spiritual, doa serta ungkapan rasa syukur kepada Tuhan. Setiap unsur dalam hidangan, mulai dari pemilihan bahan, warna, bentuk dan cara penyajian, mengandung simbol-simbol yang merepresentasikan nilai-nilai filosofis. Tradisi ini mencerminkan hubungan yang harmonis antara manusia, alam, dan Sang Pencipta. Bahkan, menurut beberapa kepercayaan, bahan-bahan yang digunakan untuk menyiapkan *Tajin Sora* dikatakan memiliki efek menguntungkan bagi kesehatan.

Meski kaya akan makna, tradisi *Tajin Sora* dan *Sappar* masih kerap dipandang sebelah mata oleh sebagian orang, bahkan generasi muda Probolinggo (Fauziyah & Sulisty, 2021). Tradisi ini perlahan mulai kehilangan makna sejatinya, karena dianggap hanya sebagai adat turun-temurun tanpa pemahaman yang mendalam. Selain itu, pelestarian tradisi lokal menghadapi tantangan yang semakin besar dalam menghadapi globalisasi dan modernisasi yang cepat.

Generasi muda cenderung kurang tertarik untuk memahami makna penting dari tradisi yang diwariskan oleh para leluhur mereka. Jika tidak segera dilakukan upaya untuk meneliti, mendokumentasikan, dan memperkenalkan kembali makna yang

terkandung dalam tradisi *Tajin Sora* dan *Sappar*, bukan tidak mungkin tradisi ini akan mengalami pergeseran makna seiring berjalannya waktu dan bahkan menghilang. Oleh karena itu, diperlukan sebuah kajian untuk mengungkap makna tersembunyi dari tradisi ini, baik secara kesehatan, simbolik, maupun historis, agar kekayaan budaya ini tidak tergerus oleh arus modernisasi dan tetap lestari sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat Probolinggo. Untuk itu, penelitian ini bertujuan untuk mengungkap serta mendeskripsikan makna-makna tersebut guna memperkuat pemahaman terhadap nilai-nilai budaya lokal dan mendukung upaya pelestarian tradisi di tengah tantangan modernisasi.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif-deskriptif dengan teknik pengumpulan data meliputi wawancara, observasi dan studi pustaka. Data yang diperoleh disajikan secara lengkap dalam bentuk deskripsi dari sudut pandang informan. Informan yang dipilih meliputi, tokoh masyarakat, dan warga yang terlibat dalam pelaksanaan tradisi *Tajin Sora* dan *Sappar*. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan gastronomi sastra. Pendekatan ini mengkaji tradisi kuliner sebagai teks budaya yang memiliki makna simbolik, filosofis, dan historis. Pendekatan ini memahami makanan bukan hanya sebagai objek konsumsi, tetapi juga sebagai representasi nilai-nilai kehidupan manusia. Pendekatan ini diperkuat dengan beberapa teori, di antaranya adalah teori semiotika makanan yang melihat makanan sebagai representasi nilai filosofis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui observasi dan wawancara dengan beberapa tokoh kunci, diketahui bahwa tradisi *Tajin Sora* dan *Sappar* di masyarakat Probolinggo bukan hanya tentang praktik penyajian makanan dalam kegiatan adat saja, akan tetapi juga merupakan warisan budaya yang kaya akan makna simbolik dan historis. Tradisi ini mengandung nilai-nilai filosofis yang tercermin dalam unsur-unsur representasinya dan terkait erat dengan sejarah perkembangan masyarakat Probolinggo. Oleh karena itu, temuan penelitian ini dibahas dalam dua bagian utama: makna simbolik dan historis dari tradisi *Tajin Sora* dan *Sappar*.

Tajin Sora

Warga Probolinggo, memiliki tradisi turun temurun yang masih dilaksanakan saat tahun Baru Islam. Tradisi ini yakni membuat kuliner bernama *Tajin Sora*. *Tajin Sora* adalah bubur putih yang biasa disiapkan dan disajikan oleh masyarakat desa Klampokan sebagai hidangan di bulan Muharram. Makanan ini menyerupai bubur tradisional dan disajikan dengan berbagai lauk seperti daging, telur, kacang-kacangan, cabai bubuk, bawang goreng, dan banyak lagi.

Tajin Sora memiliki makna yang sangat dalam dalam perayaan Tahun Baru Islam. Hidangan ini melambangkan kekayaan rempah-rempah dan harapan untuk Tahun Baru yang penuh berkah. Selain itu, bagi masyarakat desa Klampokan, *Tajin Sora* merupakan simbol solidaritas, persatuan, dan rasa syukur saat menyambut tahun baru dalam kalender Islam. Mencerminkan semangat berbagi, karena *Tajin Sora* juga dihidangkan untuk tetangga atau saudara dekat. *Tajin Sora*, sajian khas masyarakat desa Klampokan selama bulan Muharram, masih digemari hingga kini.

Tajin Sora memiliki peran yang sangat penting dalam kuliner dan menempati tempat khusus dalam tradisi kuliner masyarakat desa Klampokan. Hidangan ini tidak hanya lezat tetapi juga memiliki makna budaya dan sosial yang mendalam. *Tajin Sora* merupakan simbol persatuan, tradisi, dan perayaan Tahun Baru Islam. *Tajin Sora* berakar kuat dalam tradisi dan diyakini membawa berkah dan keberuntungan untuk tahun yang akan datang (Hasanah, 2018). Persiapan dan konsumsinya selama Tahun Baru Islam melambangkan awal yang baru dan pembaruan. Dengan *Tajin Sora*, masyarakat Klampokan menghormati budaya mereka dan desa warisan memberi penghormatan kepada leluhur mereka (Hasanah, 2018). Pemilihan dan kombinasi bahan yang cermat, bersama dengan metode memasak yang unik, menghasilkan hidangan dengan rasa dan tekstur yang khas.

Tajin Sora memainkan peran penting dalam tradisi kuliner sebagai hidangan yang mewakili warisan budaya, menumbuhkan semangat komunitas, dan menandai dimulainya tahun Islam baru yang penuh berkah dan kemakmuran. Studi mengenai *Tajin Sora* melalui perspektif semiotika membuka peluang eksplorasi yang menarik terhadap rangkaian tanda dan simbol yang rumit, yang membentuk nilai-nilai budaya dari makanan tersebut.

Tajin Sora pada dasarnya adalah bubur nasi putih yang dimasak dengan santan dan kaldu daging, diberi hiasan potongan daging atau ayam, udang goreng, telur dadar, kacang tanah goreng, mi kuning, seledri, dan tauge. Dalam konteks analisis semiotik Roland Barthes, unsur-unsur suatu budaya atau objek dapat dipecah menjadi tiga komponen utama: denotasi, konotasi, dan mitos (Lustyantie, 2012). Dalam penelitian ini, teori semiotik ini diterapkan pada berbagai unsur *Tajin Sora*.

Bubur nasi putih merupakan sajian kuliner yang terbuat dari nasi putih matang yang dicampur dengan santan dan kaldu daging sehingga menghasilkan cita rasa yang gurih. Selain nikmat, bubur nasi putih juga memiliki makna yang dalam, yaitu melambangkan kesejahteraan dan kemakmuran. Dalam mitologinya, bubur ini tidak hanya mencerminkan keberagaman tetapi juga persatuan. Perpaduan santan dan kaldu daging menghasilkan sajian lezat yang melambangkan kesatuan berbagai komponennya dan melambangkan keharmonisan dalam keberagaman masyarakat atau kelompok manusia.

Daging sapi, yang sering menjadi hidangan utama dalam hidangan seperti *Tajin Sora*, tidak hanya dikaitkan dengan kemewahan dan kelezatan, tetapi juga membawa serta mitos tentang status sosial di Madura. Gagasan bahwa konsumsi daging sapi merupakan tanda kekayaan atau gaya hidup mewah memberi daging dimensi simbolis dan membangun citra kemewahan dan status sosial yang tinggi.

Ayam, yang umumnya disajikan sebagai lauk, melambangkan kesederhanaan, kemudahan, keramahan. Mitos dan tersebut menggabungkan pandangan yang diterima secara luas bahwa ayam adalah makanan yang sehat dan populer. Udang, yang mewakili makanan laut dalam *Tajin Sora*, melambangkan kesegaran dan kelezatan. Dalam mitos tersebut, udang menggambarkan hubungan Madura dengan karunia laut dan menawarkan rasa gurih dan lezat yang khas.

Telur, yang digunakan sebagai hidangan utama dalam *Tajin Sora*, khususnya pada perayaan Tahun Baru Islam, melambangkan awal yang baru dan harapan untuk masa depan yang lebih baik. Kecambah, sebagai sayuran pelengkap, memiliki konotasi yang menunjuk pada kehidupan dalam proses dan perkembangan. Analogi

kecambah menggambarkan pertumbuhan dan perkembangan sebagai bagian dari kehidupan.

Kacang tanah goreng, yang digunakan sebagai topping dalam *Tajin Sora*, mencerminkan awal kehidupan dengan harapan yang baik dan sukses untuk tahun-tahun mendatang. Kacang tanah juga dikaitkan dengan kesederhanaan dan keakraban di kalangan masyarakat Madura. Mi kuning dalam *Tajin Sora* melambangkan warisan budaya yang tidak terputus yang diwariskan dari generasi ke generasi dan dapat mewakili proses transformasi dan adaptasi dalam perubahan budaya.

Cabai merah, diiris tipis dan ditaburkan sebagai *topping*, menghadirkan sensasi Menarik dalam hidangan dengan warna merahnya yang mencolok dan rasa pedasnya. Perpaduan sayuran *Tajin Sora* memberikan tenaga, intensitas dan intensitas yang lebih besar. Dalam cita rasa makanan, dimensi anggota rasa yang khas dan menambah keberagaman dalam pengalaman kuliner. Artinya *Tajin Sora* bukan hanya hidangan lezat, melainkan juga manifestasi simbol-simbol dan makna budaya yang mendalam di dalamnya.

Analisis semiotika *Tajin Sora*, memberikan wawasan tentang simbol dan makna yang mencakup nilai-nilai budaya dalam kehidupan masyarakat. Setiap elemen hidangan, memiliki makna yang dalam dan mengandung pesan-pesan simbolik yang melambangkan aspek-aspek budaya yang penting. Analisis semiotika *Tajin Sora*, mengungkap bagaimana setiap elemen memiliki makna yang tidak hanya berkaitan dengan aspek konsumsi makanan tetapi juga menyampaikan pesan-pesan sosial dan budaya.

Tajin Sappar

Tajin Sappar, hidangan tradisional yang hanya disajikan selama bulan Safar. Hidangan ini memiliki ciri khas warna merah kecokelatan, yang disebabkan oleh penggunaan gula merah dalam pembuatannya. Dalam konteks kuliner tradisional, *Tajin Sappar* tidak hanya mencerminkan keragaman budaya, tetapi juga mengekspresikan perpaduan unik bahan-bahan lokal. Kombinasi tepung beras ketan dan gula merah, yang menghasilkan warna merah kecokelatan yang khas, merupakan ciri khas tradisional. Selain itu, penyajiannya yang bervariasi, dengan bubur putih yang terbuat dari tepung beras dan beras ketan putih atau hitam, menawarkan cita rasa dan tekstur yang berbeda.

Tajin Sappar bukan sekadar sajian biasa. *Tajin Sappar* merupakan ekspresi kuliner yang mencerminkan dan melambangkan budaya. *Tajin* ini merupakan perpaduan berbagai jenis *Tajin*. *Tajin Candil* berbentuk bulat seperti kelereng dan terbuat dari tepung ketan, yang kemudian dimasak dengan kuah yang terbuat dari tepung ketan, santan, dan gula merah; warna merah kecokelatannya berasal dari gula merah. *Tajin Sappar* terdiri dari *Tajin Surban*, bubur putih yang terbuat dari tepung beras, beras ketan putih, atau *Tajin Etem*, dan kuah santan, yang menambah sentuhan kreatif pada pengalaman kuliner unik ini. Daun pandan juga merupakan elemen penting dan disertakan dalam setiap *Tajin Sappar*.

Dalam konteks penelitian budaya, penelitian lebih lanjut tentang *Tajin Sappar* menjanjikan pemahaman yang lebih mendalam tentang nilai-nilai sejarah, ritual, dan dinamika sosial yang melingkupi warisan kuliner ini. Menjelajahi *Tajin Sappar* dapat memberikan wawasan lebih dalam tentang makna setiap hidangan ini dan membuka

jendela menuju sejarah panjang dan makna budaya masakan ini.

Bubur *Candil*, adalah bubur kecil, bulat, seukuran kelereng yang terbuat dari beras ketan putih, campuran gula merah, santan, daun pandan, dan tepung ketan sebagai pengental, memiliki makna yang dalam sebagai simbol calon bayi. Bentuknya yang bulat mencerminkan kebulatan dan kesempurnaan yang sering dikaitkan dengan konsep kehidupan. Penggunaan gula merah sebagai pemanis melambangkan darah ibu hamil, sedangkan gula merah, tepung ketan, dan daun pandan menambah rasa dan aroma serta melambangkan perlindungan bayi oleh cairan ketuban. Dalam konteks mitos, bubur *Candil* dikaitkan dengan kepercayaan tentang bentuk, rasa, dan bahan-bahannya, yang menginspirasi harapan untuk kehamilan dan kelahiran yang sehat dan bahagia. Bubur *Candil* melambangkan ibu hamil dan terhubung dengan peristiwa peristiwa penting dalam hidup.

Bubur *Surban*, bubur yang terbuat dari tepung beras putih yang dimasak dengan santan, garam, dan daun pandan, memiliki makna simbolis yang mengingatkan pada sperma laki-laki. Tepung beras putih, simbol kebersihan dan kesucian, dimaknai kehidupan, sebagai unsur sedangkan santan, yang memberikan kelembutan dan vitalitas, dimaknai sebagai simbol kehidupan. Daun pandan, dengan aromanya yang khas, dapat dimaknai sebagai unsur penyemangat atau simbol kesuburan. Dalam mitosnya, Bubur *Surban* melambangkan sperma laki-laki sebagai simbol kesucian dan kehidupan yang murni, sehingga mewakili awal mula kehidupan.

Bubur ketan putih yang dimasak dengan santan, garam, dan daun pandan memiliki makna simbolis yang menggambarkan kepolosan dan kemurnian masa kanak-

kanak. Warna putih nasi ketan diartikan sebagai kepolosan dan kemurnian, sedangkan teksturnya yang lengket menggambarkan hubungan yang erat, seperti ikatan keluarga atau hidup bersama yang erat. Dalam konteks *Tajin Sappar*, nasi ketan melambangkan kepolosan dan kemurnian masa kanak-kanak. *Tajin Etem*, beras ketan hitam yang dimasak dengan santan, gula, dan daun pandan, memiliki makna simbolis yang menggambarkan lika-liku kehidupan. Warna hitam pada beras ketan hitam dimaknai sebagai simbol lika-liku kehidupan. Teksturnya yang lengket, sama seperti beras ketan putih, menggambarkan hubungan yang erat, seperti ikatan keluarga atau kumpul-kumpul kecil. Dalam konteks *Tajin Sappar*, beras ketan hitam melambangkan bahwa hidup tidak selalu menyenangkan, tetapi penuh dengan cobaan dan tantangan.

Santan, yang terbuat dari campuran santan, air, daun pandan, gula, dan garam, melambangkan kelembutan, keragaman rasa, dan kehangatan. Secara filosofis, santan, dalam kompleksitasnya, mencerminkan kesatuan dan keunikan, mewujudkan harmoni dalam keragaman. Bahan-bahan individual, ketika dimasak, menciptakan lapisan rasa yang kaya dan lezat. Analogi ini dapat diterapkan pada kehidupan sosial, di mana orang-orang dengan latar belakang atau karakteristik yang berbeda berkumpul dan menciptakan harmoni. Lebih jauh, kelembutan santan menggambarkan kehangatan hubungan manusia dan harmoni dalam keragaman, karena bahan-bahan yang berbeda berpadu untuk menciptakan sesuatu yang lebih besar.

Daun pandan, yang ditemukan di semua elemen *Tajin Sappar*, memancarkan aroma khas dan tradisional. Aromanya dapat diartikan sebagai simbol kenikmatan dan kenangan. Dikenal karena aromanya yang khas dan menyenangkan, daun pandan sering

membangkitkan kenangan akan hidangan tradisional atau momen bahagia yang terkait dengan penggunaan bahan ini. Dalam mitologi, daun pandan dianggap sebagai pelindung dan penolak energi negatif. Oleh karena itu, daun pandan sering digunakan dalam berbagai upacara dan ritual sebagai simbol kesuburan, keberuntungan, atau perlindungan.

Tajin Sappar tidak hanya memenuhi kebutuhan akan rasa, tetapi juga menjadi simbol persatuan yang mempererat ikatan sosial. Proses berbagi ini menciptakan suasana di mana aroma dan rasa *Tajin Sappar* mempererat hubungan antar warga masyarakat. *Tajin Sappar*, dengan semua bahannya seperti bubur *Candil*, bubur *Surban*, beras ketan putih, *Tajin Etem*, santan, dan daun pandan, menciptakan karya seni kuliner yang memadukan mitos dan filosofi serta mengandung simbol kehidupan, kesuburan, emosional, harmoni, hubungan dan kelezatan (Puspitasari & Saksono, 2024).

Secara historis, Sunan Kalijaga merupakan pencetus pertama tradisi *Sapparan* yang memiliki ciri khas tersendiri. Tradisi *Sappar-an* bertujuan untuk memupuk rasa persaudaraan antar tetangga. Nilai-nilai sosial juga tertanam dalam perayaan tersebut, karena *Tajin Sappar* yang disiapkan oleh masyarakat tidak dinikmati secara individu, tetapi secara berkelompok dan disantap bersama dengan tetangga, saudara, sahabat, atau saudara dekat, bahkan terkadang jauh. Bubur *Candil* "*Tajin Plokkor*" dan *Tajin Etem* (bubur yang terbuat dari beras ketan hitam) pada awal bulan Shafar setiap tahunnya. Waktu penyiapannya bisa sembarangan, tetapi yang penting perayaan *Sapparan* dilaksanakan pada bulan Shafar.

Tajin Sappar memiliki makna filosofis dan ciri khas tersendiri. Warna merah pada bubur tersebut dimaknai sebagai warna darah seorang ibu yang telah melahirkan

seorang manusia. Sementara tepung olahan (*plokkor*) berbentuk bulat seperti kelereng dan dimaknai sebagai embrio atau benih, warna putih dimaknai sebagai benih seorang ayah. Oleh karena itu, tradisi *Sapparan* dengan menyajikan *Tajin Sappar* secara umum memiliki makna filosofis yang sangat dalam, yakni untuk mengenang awal mula penciptaan mereka, agar tidak sombong, dan agar saling menyayangi sesama makhluk Tuhan.

KESIMPULAN

Tradisi *Tajin Sora* dan *Sappar* di Desa Klampokan, Probolinggo, merupakan warisan budaya yang tidak hanya berfungsi sebagai praktik kuliner, tetapi juga sarat dengan makna simbolik, filosofis, dan historis. Setiap unsur dalam hidangan mencerminkan nilai-nilai luhur seperti persatuan, solidaritas, dan rasa syukur, serta memperkuat identitas masyarakat setempat. Namun, tantangan modernisasi dan menurunnya minat generasi muda berpotensi mengikis makna tradisi ini. Oleh karena itu, diperlukan upaya pelestarian dan pengenalan kembali makna filosofis dan simbolik dari tradisi *Tajin Sora* dan *Sappar* agar tetap lestari sebagai bagian dari identitas budaya masyarakat Probolinggo.

REFERENSI

- Anggraini, D. P. (2019). Novel Sweet Nothings: Denganmu, Tanpamu Karya Sefryana Khairil: Kajian Gastrocriticism. *Jurnal Sapala*, 6(1), 1-11. Diakses secara online dari <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-sapala>
- Fadila, N. L. (2016). Istilah-Istilah dalam Slametan Mowang Na'as dan Arokat pada Masyarakat Madura di Desa Kalipaten Kecamatan Tapen Kabupaten Bondowoso (Tinjauan Etnolinguistik). *Skripsi*. Jember: Universitas Jember.

- Diakses secara online dari <http://repository.unej.ac.id>
- Fauziyah, S., & Sulisty, W. D. (2021). Nilai-Nilai Pendidikan Karakter Dalam Tradisi *Tajinan (Sora dan Sappar)* Masyarakat Kecamatan Kraksaan, Kabupaten Probolinggo. *Al-Fikru: Jurnal Pendidikan dan Sains*, 2(2), 245-256. Doi: <https://doi.org/10.55210/al-fikru.v2i2.733>
- Hasanah, U. (2018). Tradisi Selamatan *Tajin Sora* dalam Mempererat Kerukunan Antar Warga Kelurahan Tamansari Bondowoso. *Skripsi*. Jember: UINKHAS Jember. Diakses secara online dari <https://digilib.uinkhas.ac.id>
- Japarudin, J. (2017). Tradisi Bulan Muharram di Indonesia. *Tsaqofah: Jurnal Kebudayaan dan Sejarah Islam*, 2(2), 167-180. Doi: <http://dx.doi.org/10.29300/ttjksi.v2i2.700>
- Lie, C. C., Larasati, S. A., Wijaya, A., & Budiman, G. A. (2023). Peran Kuliner Nusantara dalam Pembentukan Identitas Nasional. *Nusantara: Jurnal Pendidikan, Seni, Sains dan Sosial Humanioral*, 1(2), 1-25. Diakses secara online dari <https://journal.forikami.com/index.php/nusantara>
- Lustyantie, N. (2012). Pendekatan Semiotik Model Roland Barthes dalam Karya Sastra Prancis. *Seminar FIB UI*, vol. 19, 1-15. Diakses secara online dari <https://pps.unj.ac.id>
- Puspitasari, D. & Saksono, S. T. (2024). *Tajin Sora dan Tajin Sappar: Eksplorasi dalam Makna Simbolis Bingkai Budaya Madura*. *Prosodi*, 18(2), 330-339.
- Sakdiah, H., Ramzi, F., Susetya, D. S. H., & Hamdiah, M. (2023). Menelisik Makna Jenang Safar: Kajian Pola Pikir. *Jurnal Ilmiah Telaah*, 8(2), 1-10. Doi: <http://dx.doi.org/10.31764/telaah.v8i2.14534>
- Sinulingga, J., Tambunan, A. R., & Siregar, E. R. (2024). Kajian Semiotika pada Kuliner Adat dalam Prosesi Pernikahan Adat Etnik Toba. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(2), 25543-25553. Diakses secara online dari <https://jptam.org/index.php/jptam>
- Suyasa, I M. & Darmurtika, L. A. (2023). Metamorfosis Gastronomi dalam Karya Sastra Kuliner. *Jurnal Ilmiah Telaah*, 8(2), 18-26. Doi: <https://doi.org/10.31764/telaah.v8i2.17196>
- Syahrial, S., Badollahi, M. Z., & Winowatan, W. J. (2022). *Gastronomi: Implementasi Book Kudapan Tradisional Bugis pada Industri Perhotelan*. Makassar: Poltek Makassar.
- Utami, S. (2018). Kuliner sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *CoverAge Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36-44. Doi: <http://dx.doi.org/10.35814/coverage.v8i2.588>
- Warawardhana, D., & Maharani, Y. (2014). Indonesia Culinary Center. *Disertasi*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.