

ANALISIS TINGKAT PEMAHAMAN MAHASISWA PENDIDIKAN TATA BOGA UPI 2025 TERHADAP FILOSOFI NASI TUMPENG

Shella Aulia Nur Fauziyah¹, Raden Azka Hasna Muthiah², Regina Salsabila Putri Sandi³, Dwindi Azzahra Andriawan⁴, Suci Sundusiah⁵

Email: shellaaul18@student.upi.edu¹, azkahasnamuthiah@student.upi.edu², reginasalsabila@student.upi.edu³, dwindiazzahra@student.upi.edu⁴, suci.sundusiah@upi.edu⁵

Universitas Pendidikan Indonesia

ABSTRAK

Nasi tumpeng merupakan salah satu warisan budaya kuliner Indonesia yang mengandung nilai filosofis dan simbolik yang mencerminkan identitas masyarakat. Namun, perkembangan modernisasi berpotensi mengurangi pemahaman generasi muda terhadap makna budaya yang terkandung di dalamnya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat pemahaman mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia angkatan 2025 terhadap filosofi nasi tumpeng, aspek filosofi yang dipahami, serta sumber pengetahuan yang dimiliki mahasiswa. Penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode deskriptif. Data dikumpulkan melalui penyebaran angket daring kepada 52 mahasiswa dan dianalisis menggunakan statistik deskriptif berupa persentase dan distribusi frekuensi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pemahaman mahasiswa terhadap filosofi nasi tumpeng berada pada kategori cukup. Sebagian besar responden memahami nasi tumpeng sebagai warisan budaya kuliner Indonesia dan simbol rasa syukur dalam berbagai kegiatan masyarakat. Filosofi yang paling dipahami adalah makna bentuk kerucut sebagai simbol hubungan manusia dengan Tuhan. Sementara itu, pemahaman mengenai makna simbolis beberapa lauk pendamping dan istilah “Tumpaku Sing Mempeng” masih relatif rendah. Temuan penelitian menunjukkan perlunya penguatan pembelajaran berbasis budaya untuk meningkatkan pemahaman mahasiswa terhadap nilai filosofis kuliner tradisional Indonesia.

Kata Kunci: Filosofi Nasi Tumpeng, Pemahaman Mahasiswa, Pendidikan Tata Boga, Budaya Kuliner Indonesia.

ABSTRACT

Tumpeng rice is one of Indonesia's culinary cultural heritages that embodies philosophical and symbolic values reflecting the identity of its society. However, the advancement of modernization has the potential to reduce younger generations' understanding of the cultural meanings embedded in traditional foods. This study aimed to analyze the level of understanding of students from the Culinary Education Study Program at Universitas Pendidikan Indonesia (UPI), Class of 2025, regarding the philosophy of tumpeng rice, the philosophical aspects they understand, and their sources of knowledge about it. The study employed a quantitative approach using a descriptive method. Data were collected through an online questionnaire distributed to 52 students and analyzed using descriptive statistics, including percentages and frequency distributions. The findings revealed that the students' level of understanding of the philosophy of tumpeng rice was in the moderate category. Most respondents recognized tumpeng rice as part of Indonesia's culinary cultural heritage and as a symbol of gratitude in various community activities. The most widely understood philosophical aspect was the cone-shaped form of tumpeng rice, which symbolizes the relationship between humans and God. Meanwhile, understanding of the symbolic meanings of several side dishes and the term “Tumpaku Sing Mempeng” remained relatively low. The findings indicate the need to strengthen culture-based learning to enhance students' understanding of the philosophical values embedded in Indonesian traditional cuisine.

Keywords: *Philosophy Of Tumpeng Rice, Student Understanding, Culinary Education, Indonesian Culinary Culture.*

PENDAHULUAN

Makanan tradisional merupakan bagian dari warisan budaya yang memiliki peran penting dalam kehidupan masyarakat. Selain berfungsi sebagai pemenuh kebutuhan pangan, makanan tradisional juga mengandung nilai sosial, budaya, dan filosofi yang mencerminkan identitas suatu daerah maupun masyarakat tertentu. Indonesia sebagai negara yang memiliki keberagaman budaya tentu memiliki berbagai jenis kuliner tradisional yang menjadi bentuk kearifan lokal. Oleh sebab itu, keberadaan makanan tradisional perlu dijaga dan dilestarikan agar nilai budaya yang terkandung di dalamnya tidak hilang akibat perkembangan zaman. Namun, arus globalisasi dan modernisasi saat ini menyebabkan minat serta pemahaman generasi muda terhadap makna filosofis makanan tradisional mulai mengalami penurunan.

Salah satu makanan tradisional Indonesia yang memiliki makna filosofis cukup kuat adalah nasi tumpeng. Nasi tumpeng merupakan sajian khas berbentuk kerucut yang biasanya dihidangkan dalam berbagai kegiatan, seperti acara syukuran, perayaan, maupun upacara adat. Setiap bagian dalam nasi tumpeng, mulai dari bentuk, warna, hingga lauk pendampingnya, memiliki simbol dan makna tertentu. Bentuk kerucut pada nasi tumpeng melambangkan hubungan manusia dengan Tuhan, sedangkan lauk-pauk yang melengkapinya menggambarkan nilai syukur, kebersamaan, keseimbangan hidup, dan harapan baik. Dengan demikian, nasi tumpeng tidak hanya dipandang sebagai makanan tradisional, tetapi juga sebagai simbol budaya yang mengandung nilai kehidupan masyarakat Indonesia.

Menurut Fadly Rahman (2016), makanan tradisional Indonesia tidak sekadar menunjukkan cita rasa khas daerah, tetapi juga berkaitan dengan sejarah, budaya, dan pandangan hidup masyarakat. Sementara itu, Lorin Anderson dan David Krathwohl (2001) menjelaskan bahwa pemahaman merupakan kemampuan seseorang dalam menjelaskan, menafsirkan, dan menghubungkan suatu konsep dengan pengetahuan yang telah dimiliki sebelumnya. Berdasarkan pendapat tersebut, pemahaman mengenai filosofi nasi tumpeng menjadi penting, terutama bagi mahasiswa di bidang tata boga, karena tidak hanya berkaitan dengan keterampilan kuliner, tetapi juga pemahaman terhadap nilai budaya yang terkandung dalam makanan tradisional.

Dalam bidang pendidikan, khususnya Program Studi Pendidikan Tata Boga, mahasiswa tidak hanya dituntut memiliki kemampuan teknis dalam mengolah makanan, tetapi juga diharapkan mampu memahami unsur budaya dan filosofi yang terdapat pada kuliner tradisional. Mahasiswa Pendidikan Tata Boga sebagai calon pendidik memiliki tanggung jawab untuk mengenalkan serta melestarikan budaya kuliner Indonesia kepada masyarakat maupun peserta didik di masa mendatang. Oleh karena itu, pemahaman terhadap filosofi makanan tradisional menjadi salah satu hal penting yang perlu dimiliki mahasiswa agar proses pembelajaran yang dilakukan tidak hanya berfokus pada praktik, tetapi juga pada nilai budaya yang menyertainya.

Beberapa penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa nasi tumpeng memiliki nilai budaya dan filosofi yang cukup kuat. Penelitian yang dilakukan oleh Wulandari et al. (2022) menjelaskan bahwa nasi tumpeng mengandung nilai syukur, kebersamaan, dan keharmonisan dalam kehidupan masyarakat. Penelitian lain oleh Budiarni (2024) menyebutkan bahwa setiap unsur dalam nasi tumpeng memiliki makna simbolik yang menggambarkan hubungan manusia dengan Tuhan, alam, dan sesama. Selain itu, penelitian Pratama dan Sari (2021) menunjukkan bahwa kuliner tradisional dapat dimanfaatkan sebagai media pembelajaran budaya yang efektif dalam dunia pendidikan. Penelitian Rusmaindra et al. (2025) juga menjelaskan bahwa nasi tumpeng dapat digunakan sebagai media representasi budaya dan sarana pembelajaran nilai sosial dalam masyarakat. Namun demikian, sebagian besar penelitian tersebut masih berfokus pada pembahasan makna simbolik dan fungsi budaya nasi tumpeng secara umum.

Berdasarkan beberapa penelitian terdahulu tersebut, masih terdapat keterbatasan penelitian yang secara khusus membahas tingkat pemahaman mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga terhadap filosofi nasi tumpeng. Selain itu, penelitian mengenai aspek filosofi yang dipahami mahasiswa serta sumber pengetahuan yang mempengaruhi pemahaman tersebut juga masih belum banyak ditemukan. Padahal, mahasiswa sebagai calon pendidik memiliki peran penting dalam menyampaikan dan melestarikan nilai budaya kuliner kepada generasi berikutnya.

Oleh karena itu, penelitian ini perlu dilakukan untuk mengetahui sejauh mana tingkat pemahaman mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia angkatan 2025 terhadap filosofi nasi tumpeng sebagai bagian dari warisan budaya kuliner Indonesia. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan pembelajaran tata boga yang lebih berorientasi pada nilai budaya serta mendukung upaya pelestarian kuliner tradisional di kalangan generasi muda.

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini meliputi: (1) bagaimana tingkat pemahaman mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga terhadap filosofi nasi tumpeng sebagai warisan budaya kuliner Indonesia, (2) aspek filosofi apa saja yang dipahami oleh mahasiswa, dan (3) bagaimana sumber pengetahuan mahasiswa mengenai filosofi nasi tumpeng. Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis tingkat pemahaman mahasiswa, mengidentifikasi aspek filosofi yang dipahami, serta mengetahui sumber pengetahuan mahasiswa mengenai filosofi nasi tumpeng.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode deskriptif. Pendekatan kuantitatif dipilih karena data penelitian disajikan dalam bentuk angka yang kemudian dianalisis untuk mengetahui tingkat pemahaman mahasiswa terhadap filosofi nasi tumpeng. Sementara itu, metode deskriptif digunakan untuk menggambarkan kondisi yang terjadi secara objektif berdasarkan hasil data yang diperoleh dari responden. Melalui metode ini, penelitian difokuskan pada penggambaran tingkat pemahaman mahasiswa tanpa adanya perlakuan atau eksperimen tertentu.

Penelitian dilaksanakan di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Pendidikan Indonesia (UPI), pada tahun akademik 2025. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2025 yang berjumlah 81 mahasiswa. Dari jumlah tersebut, sebanyak 52 mahasiswa dijadikan sampel penelitian. Sampel dipilih berdasarkan mahasiswa yang berpartisipasi dalam proses pengisian kuesioner dan bersedia menjadi responden penelitian.

Teknik pengumpulan data dilakukan menggunakan kuesioner atau angket. Kuesioner digunakan sebagai alat untuk memperoleh informasi mengenai tingkat pemahaman mahasiswa terhadap filosofi nasi tumpeng. Penyebaran angket dilakukan secara daring melalui Google Form agar proses pengumpulan data dapat dilakukan dengan lebih praktis dan efisien. Setiap responden diminta memberikan jawaban sesuai dengan pemahaman dan pengetahuan yang dimiliki mengenai filosofi nasi tumpeng.

Instrumen penelitian yang digunakan berupa lembar kuesioner yang terdiri atas beberapa butir pertanyaan. Pertanyaan tersebut disusun berdasarkan indikator penelitian yang meliputi pemahaman mengenai pengertian nasi tumpeng, makna bentuk tumpeng, filosofi lauk pendamping, serta penggunaan nasi tumpeng dalam berbagai kegiatan masyarakat. Penyusunan instrumen dilakukan agar data yang diperoleh dapat menggambarkan tingkat pemahaman mahasiswa secara lebih jelas dan sesuai dengan tujuan penelitian.

Data yang telah diperoleh dari hasil pengisian kuesioner kemudian dianalisis menggunakan teknik statistik deskriptif. Analisis data dilakukan dengan menghitung persentase dan distribusi frekuensi jawaban responden. Hasil analisis selanjutnya

dikelompokkan ke dalam beberapa kategori penilaian, yaitu sangat baik, baik, cukup, kurang, dan sangat kurang. Pengelompokan tersebut dilakukan untuk mempermudah proses interpretasi data sehingga tingkat pemahaman mahasiswa terhadap filosofi nasi tumpeng dapat diketahui secara lebih jelas.

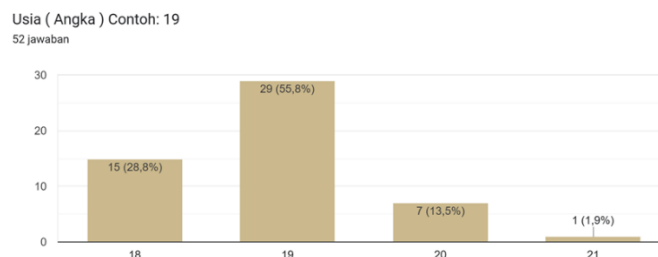
Tabel 1. Tabel Kriteria Tingkat Pemahaman Mahasiswa

| Interval Persentase | Kategori |
|---------------------|---------------|
| 81% – 100% | Sangat Baik |
| 61% – 80% | Baik |
| 41% – 60% | Cukup |
| 21% – 40% | Kurang |
| 0% – 20% | Sangat Kurang |

Pelaksanaan penelitian dilakukan melalui beberapa tahapan, dimulai dari penyusunan instrumen penelitian, penyebaran angket kepada responden, pengumpulan data, pengolahan data, analisis hasil penelitian, hingga penyusunan laporan penelitian. Seluruh tahapan dilakukan secara sistematis agar penelitian dapat berjalan dengan baik dan menghasilkan data yang sesuai dengan tujuan penelitian.

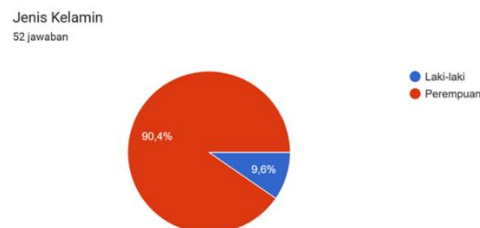
HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian, responden terdiri atas 52 mahasiswa aktif Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia angkatan 2025. Distribusi usia responden didominasi oleh mahasiswa berusia 19 tahun sebanyak 55,8%, diikuti usia 18 tahun sebesar 28,8%, usia 20 tahun sebesar 13,5%, dan usia 21 tahun sebesar 1,9%.



Gambar 1. Karakteristik Data Usia Responden Hasil Penelitian

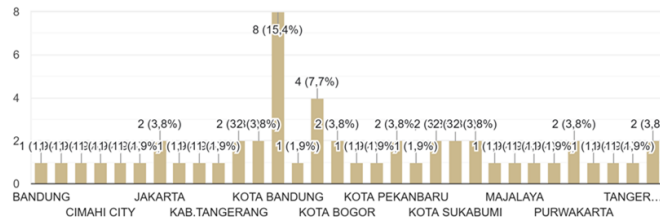
Data tersebut menunjukkan bahwa mayoritas responden berada pada rentang usia mahasiswa tahun pertama perkuliahan. Selain itu, responden penelitian didominasi oleh perempuan sebesar 90,4%, sedangkan laki-laki sebesar 9,6%. Dominasi mahasiswa perempuan sesuai dengan karakteristik umum Program Studi Pendidikan Tata Boga yang mayoritas diminati oleh perempuan.



Gambar 2. Karakteristik Data Jenis Kelamin Responden Hasil Penelitian

Sementara itu, asal daerah responden menunjukkan keberagaman latar belakang budaya, dengan sebagian besar berasal dari Kota Bandung dan beberapa daerah lain di Jawa Barat maupun luar daerah. Keberagaman asal daerah tersebut menunjukkan bahwa responden memiliki pengalaman budaya yang berbeda terhadap kuliner tradisional Indonesia, termasuk nasi tumpeng.

Asal Daerah (Huruf Kapital) Contoh: KOTA BANDUNG
52 jawaban

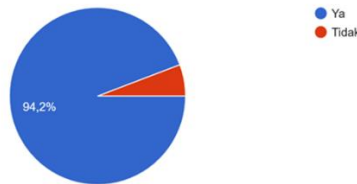


Gambar 3. Karakteristik Data Asal Daerah Responden Hasil Penelitian

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar mahasiswa telah mengenal filosofi kuliner tradisional Indonesia. Sebanyak 94,2% responden menyatakan pernah mendapatkan materi mengenai filosofi kuliner tradisional Indonesia. Selain itu, 94,2% responden mengetahui bahwa bentuk kerucut pada nasi tumpeng memiliki makna religius tertentu.

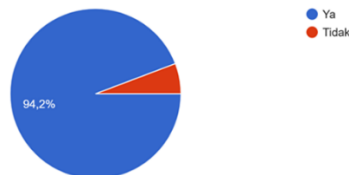
Data tersebut menunjukkan bahwa mahasiswa telah memiliki pengetahuan dasar mengenai nasi tumpeng sebagai bagian dari budaya kuliner Indonesia. Tingginya persentase tersebut juga menunjukkan bahwa pendidikan formal memiliki peranan penting dalam memperkenalkan nilai budaya kuliner tradisional kepada mahasiswa

Apakah Anda pernah mendapatkan materi mengenai filosofi kuliner tradisional Indonesia?
52 jawaban



Gambar 4. Persentase Pengalaman Responden Menerima Materi Filosofi Kuliner Tradisional Indonesia

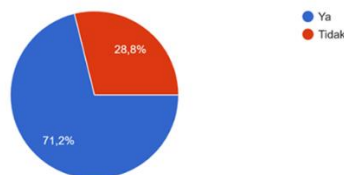
Apakah Anda mengetahui bahwa bentuk kerucut pada tumpeng memiliki makna religius tertentu?
52 jawaban



Gambar 5. Persentase Pengetahuan Responden Terhadap Makna Religius Bentuk Kerucut pada Tumpeng

Mahasiswa juga menunjukkan minat yang cukup tinggi dalam mencari informasi tambahan mengenai filosofi makanan tradisional. Sebanyak 71,2% responden menyatakan pernah mencari informasi mengenai simbolisme makanan tradisional melalui media sosial atau internet. Temuan tersebut menunjukkan bahwa media digital menjadi salah satu sumber pembelajaran budaya yang cukup berpengaruh bagi mahasiswa.

Apakah Anda pernah mencari informasi secara mandiri mengenai makna simbolis makanan tradisional melalui media sosial atau internet?
52 jawaban

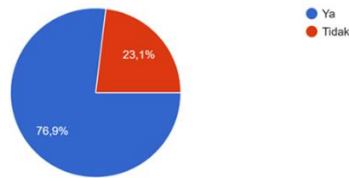


Gambar 6. Persentase Inisiatif Responden dalam Mencari Informasi Makna Simbolis Makanan Tradisional melalui Media Sosial atau Internet

Berdasarkan hasil penelitian, sebanyak 76,9% mahasiswa mengetahui bahwa pemilihan lauk pauk dalam nasi tumpeng tidak dilakukan secara sembarangan. Selain itu, 73,1%

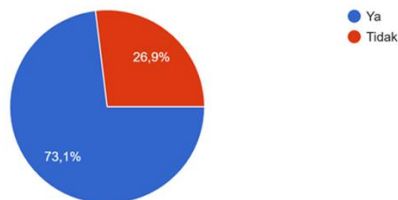
responden memahami bahwa warna nasi tumpeng, seperti nasi putih dan nasi kuning, memiliki tujuan penggunaan yang berbeda. Hasil tersebut menunjukkan bahwa mahasiswa cukup memahami simbolisme dasar dalam penyajian nasi tumpeng, terutama pada aspek yang dapat diamati secara langsung melalui bentuk dan penyajiannya.

Apakah Anda mengetahui bahwa pemilihan jenis lauk pauk dalam tumpeng tidak boleh dilakukan secara sembarangan?
52 jawaban



Gambar 7. Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Aturan Pemilihan Lauk-Pauk pada Nasi Tumpeng

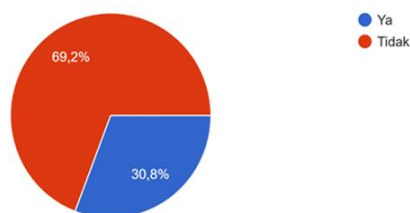
Apakah Anda tahu bahwa setiap warna nasi pada tumpeng (putih atau kuning) memiliki tujuan penggunaan yang berbeda?
52 jawaban



Gambar 8. Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Perbedaan Tujuan Penggunaan Warna Nasi Tumpeng

Namun demikian, pemahaman mahasiswa terhadap filosofi yang lebih mendalam masih tergolong cukup rendah. Sebanyak 69,2% responden menyatakan belum pernah mendapatkan penjelasan langsung dari keluarga mengenai makna nasi tumpeng. Hal tersebut menunjukkan bahwa proses pewarisan budaya dalam lingkungan keluarga mulai berkurang sehingga pemahaman mahasiswa lebih banyak diperoleh melalui pendidikan formal dibandingkan tradisi keluarga.

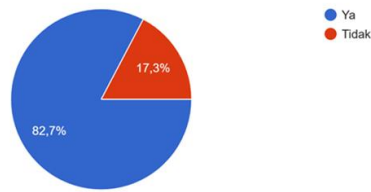
Apakah Anda pernah mendapatkan penjelasan mengenai makna tumpeng langsung dari orang tua atau keluarga di rumah?
52 jawaban



Gambar 9. Persentase Pengalaman Responden dalam Menerima Penjelasan Makna Nasi Tumpeng dari Lingkungan Keluarga

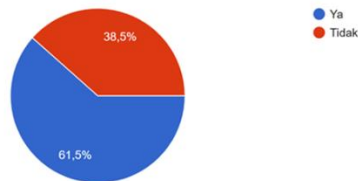
Mahasiswa juga menunjukkan pemahaman yang cukup baik mengenai aturan jumlah lauk pada nasi tumpeng. Sebanyak 82,7% responden mengetahui bahwa jumlah lauk dalam tumpeng tradisional berkaitan dengan angka tujuh atau “pitu”. Selain itu, 61,5% responden memahami bahwa telur rebus dalam tumpeng tradisional idealnya disajikan secara utuh. Sebanyak 73,1% mahasiswa juga mengetahui adanya berbagai jenis nasi tumpeng yang digunakan untuk acara tertentu, seperti tumpeng robyong dan tumpeng tujuh bulanan. Data tersebut menunjukkan bahwa mahasiswa lebih mudah memahami filosofi yang berkaitan dengan aturan penyajian yang terlihat secara konkret.

Apakah Anda mengetahui bahwa jumlah lauk pada tumpeng yang sesuai pakem tradisional adalah tujuh (pitu) macam?
52 jawaban



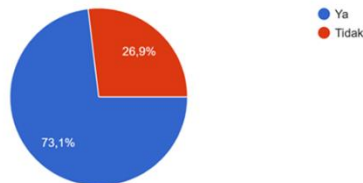
Gambar 10. Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Pakem Jumlah Tujuh Macam Lauk pada Tumpeng Tradisional

Apakah Anda tahu bahwa penyajian telur rebus dalam tumpeng tradisional idealnya disajikan utuh (tidak dipotong)?
52 jawaban



Gambar 11. Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Aturan Penyajian Utuh Telur Remus pada Tumpeng Tradisional

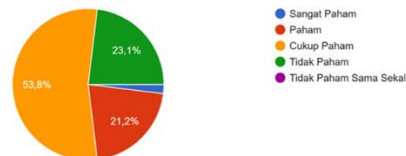
Apakah Anda mengetahui bahwa ada berbagai jenis tumpeng untuk acara yang berbeda (seperti Tumpeng Robyong atau Tumpeng Nujuh Bulanan)?
52 jawaban



Gambar 12. Persentase Pengetahuan Responden Mengenai Variasi Jenis Nasi Tumpeng Berdasarkan Jenis Acara

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pemahaman mahasiswa terhadap filosofi “Tumpaku Sing Mepeng” masih berada pada kategori cukup. Sebagian besar responden berada pada kategori cukup paham sebesar 53,8%, sedangkan kategori paham sebesar 21,2% dan tidak paham sebesar 23,1%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa mahasiswa umumnya mengenal nasi tumpeng sebagai simbol budaya, tetapi belum sepenuhnya memahami makna filosofis istilah tersebut secara mendalam.

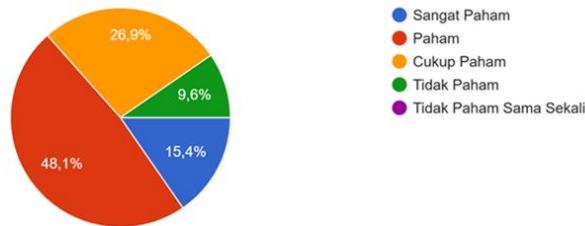
Sejauh mana Anda memahami makna Nasi Tumpeng sebagai simbol “Tumpaku Sing Mepeng” (sungguh-sungguh dalam menjalani hidup)?
52 jawaban



Gambar 13. Tingkat pemahaman Responden Terhadap Makna Filosofis Istilah “Tumpaku Sing Mepeng” pada Nasi Tumpeng

Pemahaman mahasiswa terhadap filosofi bentuk kerucut nasi tumpeng tergolong lebih baik dibandingkan aspek lainnya. Sebanyak 48,1% responden berada pada kategori paham dan 15,4% sangat paham mengenai makna bentuk kerucut sebagai simbol hubungan manusia dengan Tuhan. Tingginya pemahaman pada aspek ini menunjukkan bahwa simbol bentuk kerucut merupakan filosofi yang paling familiar dalam pembelajaran budaya masyarakat.

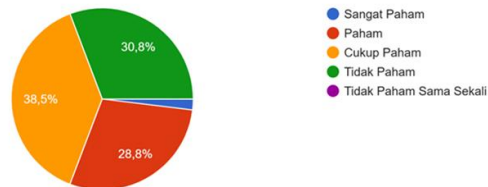
Sejauh mana Anda memahami filosofi bentuk kerucut (gunungan) sebagai representasi kemuliaan Tuhan dan hubungan manusia dengan Sang Pencipta?
52 jawaban



Gambar 14. Tingkat Pemahaman Responden Terhadap Makna Filosofis Bentuk Kerucut (Gunung) Pada Nasi Tumpeng

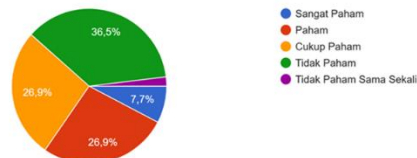
Pada aspek filosofi warna nasi tumpeng, mayoritas mahasiswa berada pada kategori cukup paham sebesar 38,5%. Sementara itu, pada filosofi telur rebus sebagai lambang perencanaan hidup, sebagian besar responden berada pada kategori tidak paham sebesar 36,5%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa mahasiswa lebih memahami filosofi umum dibandingkan simbolisme mendalam pada setiap unsur lauk pendamping nasi tumpeng.

Sejauh mana Anda memahami perbedaan makna filosofis antara penggunaan Nasi Putih dan Nasi Kuning pada tumpeng?
52 jawaban



Gambar 15. Tingkat Pemahaman Responden Terhadap Makna Filosofis Perbedaan Warna Nasi Putih dan Nasi Kuning pada Tumpeng

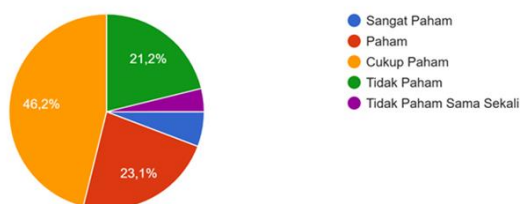
Sejauh mana Anda memahami makna simbolis penggunaan telur rebus yang disajikan utuh dengan kulitnya sebagai lambang pentingnya perencanaan dalam tindakan?
52 jawaban



Gambar 16. Tingkat Pemahaman Responden Terhadap Makna Simbolis Penggunaan Telur Rebus Utuh pada Tumpeng

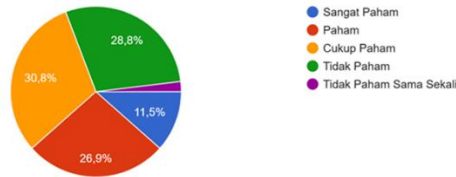
Pemahaman mahasiswa terhadap filosofi ikan teri sebagai simbol kerukunan dan gotong royong juga masih berada pada kategori cukup paham sebesar 46,2%. Selain itu, filosofi ayam ingkung sebagai simbol pengendalian diri dipahami pada kategori cukup paham sebesar 30,8%, sedangkan filosofi sayuran urap sebagai simbol kemampuan beradaptasi dipahami pada kategori cukup paham sebesar 36,5%. Data tersebut menunjukkan bahwa filosofi lauk pendamping belum sepenuhnya dipahami secara mendalam oleh mahasiswa

Sejauh mana Anda memahami filosofi penggunaan ikan teri/ikan asin sebagai simbol kerukunan, kerja sama, dan gotong royong?
52 jawaban



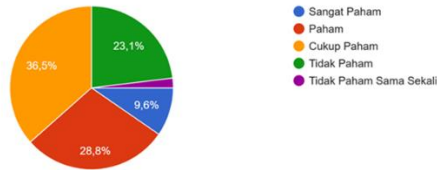
Gambar 17. Tingkat Pemahaman Responden Terhadap Makna Filosofis Penggunaan Ikan Teri pada Tumpeng

Sejauh mana Anda memahami arti simbolis dari ayam jago yang dimasak utuh (ingkung) sebagai simbol pengendalian diri dari sifat sombong?
52 jawaban



Gambar 18. Tingkat Pemahaman Responden Terhadap Arti Simbolis Ayam Jago Utuh (Inkung) pada Tumpeng

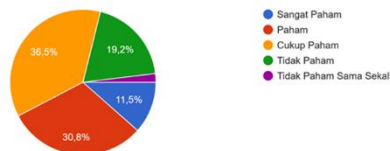
Sejauh mana Anda memahami makna sayuran kangkung dan kacang panjang pada urap sebagai simbol kemampuan beradaptasi dan umur panjang?
52 jawaban



Gambar 19. Tingkat Pemahaman Responden Terhadap Makna Simbolis Sayuran Kangkung dan Kacang Panjang pada Urap Tumpeng

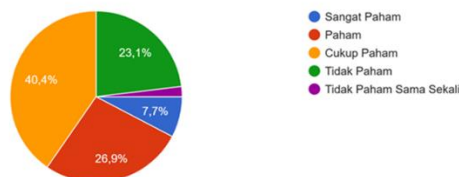
Pada aspek aturan jumlah tujuh lauk sebagai simbol “pitulungan”, mayoritas responden berada pada kategori cukup paham sebesar 36,5%. Sementara itu, filosofi peletakan lauk pauk yang mengelilingi nasi sebagai simbol kekayaan alam dipahami pada kategori cukup paham sebesar 46,2%. Adapun pemahaman mengenai etika pemotongan puncak tumpeng berada pada kategori cukup paham sebesar 40,4%. Temuan tersebut menunjukkan bahwa pemahaman mahasiswa terhadap filosofi simbolik nasi tumpeng secara umum masih berada pada tingkat pemahaman dasar hingga cukup.

Sejauh mana Anda memahami aturan jumlah tujuh (pitu) macam lauk pauk sebagai simbol permohonan pertolongan (pitulungan)?
52 jawaban



Gambar 20. Tingkat Pemahaman Responden Terhadap Makna Simbolis Jumlah Tujuh Macam Lauk (Pitulungan) pada Tumpeng

Sejauh mana Anda memahami etika dan makna di balik tata cara pemotongan puncak tumpeng yang benar sesuai tradisi?
52 jawaban



Gambar 21. Tingkat Pemahaman Responden Terhadap Etika dan Makna Tata Cara Pemotongan Puncak Nasi Tumpeng Sesuai Tradisi

Hasil penelitian ini sejalan dengan teori pemahaman yang dikemukakan oleh Benjamin S. Bloom yang menyatakan bahwa pemahaman tidak hanya berkaitan dengan kemampuan mengetahui suatu informasi, tetapi juga kemampuan menjelaskan dan menafsirkan makna dari informasi tersebut. Berdasarkan teori tersebut, sebagian mahasiswa masih berada pada tahap memahami secara umum dan belum sepenuhnya mampu menjelaskan filosofi nasi tumpeng secara lebih mendalam.

Temuan penelitian ini juga mendukung penelitian Wulandari et al. (2022) yang menjelaskan bahwa nasi tumpeng mengandung nilai syukur, kebersamaan, dan keharmonisan

dalam kehidupan masyarakat. Penelitian Budiarni (2024) turut menjelaskan bahwa setiap unsur dalam nasi tumpeng memiliki makna simbolik yang berkaitan dengan hubungan manusia dengan Tuhan, alam, dan sesama.

Selain itu, penelitian Pratama dan Sari (2021) menunjukkan bahwa kuliner tradisional dapat dijadikan sebagai media pembelajaran budaya apabila disertai dengan penjelasan mengenai nilai filosofis yang terkandung di dalamnya.

Tabel 2. Tabel Rekap Hasil Penelitian dan Pembahasan

| Indikator Pemahaman | Sangat Paham (%) | Paham (%) | Cukup Paham (%) | Tidak Paham (%) | Tidak Paham Sama Sekali (%) |
|--|------------------|-----------|-----------------|-----------------|-----------------------------|
| Makna Filosofis Istilah "Tumpaku Sing Mempeng" | 0 | 21.2 | 53.8 | 23.1 | 0 |
| Makna Bentuk Kerucut (Hubungan dengan Tuhan) | 15.4 | 48.1 | 26.9 | 9.6 | 0 |
| Perbedaan Makna Nasi Putih dan Nasi Kuning | 7.7 | 26.9 | 26.9 | 38.5 | 0 |
| Makna Telur Rebus (Perencanaan Hidup) | 7.7 | 26.9 | 26.9 | 36.5 | 1.9 |
| Makna Ikan Teri (Kerukunan & Gotong Royong) | 9.6 | 23.1 | 46.2 | 21.2 | 0 |
| Makna Ayam Ingkung (Pengendalian Diri) | 11.5 | 26.9 | 30.8 | 28.8 | 1.9 |
| Makna Urap (Adaptasi & Umur Panjang) | 9.6 | 23.1 | 36.5 | 28.8 | 1.9 |
| Makna Aturan 7 Lauk (Pitulungan) | 7.7 | 26.9 | 36.5 | 19.2 | 9.6 |
| Etika Pemoangan Puncak Tumpeng | 7.7 | 23.1 | 40.4 | 26.9 | 1.9 |

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia angkatan 2025 telah memiliki pemahaman dasar mengenai filosofi nasi tumpeng sebagai bagian dari warisan budaya kuliner Indonesia. Akan tetapi, pemahaman tersebut masih belum sepenuhnya mendalam, terutama pada aspek filosofis yang lebih simbolik.

Oleh karena itu, diperlukan penguatan pembelajaran berbasis budaya dalam pendidikan tata boga agar mahasiswa tidak hanya memahami teknik pengolahan makanan, tetapi juga mampu memahami dan melestarikan nilai budaya yang terkandung dalam kuliner tradisional Indonesia.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa tingkat pemahaman mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia angkatan 2025 terhadap filosofi nasi tumpeng secara umum berada pada kategori cukup. Sebagian besar mahasiswa telah mengenal nasi tumpeng sebagai salah satu warisan budaya kuliner Indonesia yang memiliki nilai budaya, sosial, dan simbolik serta digunakan dalam berbagai kegiatan masyarakat, seperti syukuran, perayaan, dan upacara adat. Mahasiswa juga telah memahami bahwa nasi tumpeng tidak hanya berfungsi sebagai makanan tradisional, tetapi juga mengandung makna filosofis yang berkaitan dengan rasa syukur dan kehidupan masyarakat Indonesia.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa mahasiswa cenderung lebih memahami filosofi nasi tumpeng yang bersifat umum dan mudah dikenali dibandingkan makna filosofis yang lebih mendalam. Filosofi yang paling banyak dipahami responden adalah makna bentuk

kerucut nasi tumpeng sebagai simbol hubungan manusia dengan Tuhan. Selain itu, sebagian mahasiswa juga telah memahami makna umum pada susunan lauk pendamping dalam nasi tumpeng. Namun, beberapa aspek filosofis yang lebih spesifik, seperti makna simbolik pada jenis lauk tertentu serta filosofi istilah “Tumpaku Sing Mempeng”, masih belum dipahami secara menyeluruh oleh sebagian besar responden. Temuan ini menunjukkan bahwa pemahaman mahasiswa terhadap filosofi nasi tumpeng masih berada pada tahap pemahaman dasar dan belum mencapai pemahaman yang mendalam.

Penelitian ini juga menunjukkan bahwa pengetahuan mahasiswa mengenai filosofi nasi tumpeng diperoleh dari berbagai sumber, dengan pendidikan formal di lingkungan perkuliahan menjadi sumber yang paling dominan. Selain itu, media digital, lingkungan keluarga, dan pengalaman dalam kehidupan sehari-hari turut berperan dalam membentuk pemahaman mahasiswa terhadap budaya kuliner tradisional. Meskipun demikian, informasi yang diperoleh masih lebih banyak menekankan pada fungsi dan penggunaan nasi tumpeng secara umum dibandingkan pemahaman terhadap nilai-nilai filosofis yang terkandung di dalamnya.

Kontribusi penelitian ini terletak pada penyediaan data empiris mengenai tingkat pemahaman mahasiswa Pendidikan Tata Boga terhadap filosofi nasi tumpeng sebagai warisan budaya kuliner Indonesia. Penelitian ini juga memberikan gambaran mengenai aspek-aspek filosofi yang telah dipahami maupun yang masih memerlukan penguatan dalam proses pembelajaran. Temuan penelitian dapat menjadi bahan pertimbangan bagi pengembangan kurikulum dan strategi pembelajaran yang mengintegrasikan unsur budaya, sejarah, dan filosofi makanan tradisional dalam pendidikan tata boga.

Implikasi penelitian ini menunjukkan bahwa pembelajaran tata boga tidak hanya perlu berorientasi pada penguasaan keterampilan teknis pengolahan makanan, tetapi juga perlu menanamkan pemahaman mengenai nilai budaya yang terkandung dalam kuliner tradisional Indonesia. Dengan demikian, mahasiswa sebagai calon pendidik diharapkan mampu berperan aktif dalam menjaga, mengenalkan, serta melestarikan warisan budaya kuliner Indonesia kepada generasi mendatang.

Penelitian selanjutnya disarankan untuk melibatkan jumlah responden yang lebih besar dan berasal dari berbagai perguruan tinggi agar diperoleh gambaran yang lebih luas mengenai tingkat pemahaman generasi muda terhadap filosofi kuliner tradisional Indonesia. Selain itu, penelitian dapat menggunakan pendekatan campuran (*mixed methods*) melalui wawancara mendalam dan observasi untuk memperoleh pemahaman yang lebih komprehensif mengenai faktor-faktor yang memengaruhi pemahaman mahasiswa terhadap filosofi makanan tradisional. Penelitian berikutnya juga dapat mengkaji efektivitas pembelajaran berbasis budaya dalam meningkatkan pemahaman mahasiswa terhadap nilai-nilai filosofis yang terkandung dalam kuliner tradisional Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Ababil, N. R., Hasairin, A., & Gani, A. R. F. (2021). Kajian etnobiologi tumpeng sebagai makanan budaya suku Jawa di Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional Biologi dan Pembelajarannya*, 381–389.
- Anderson, L. W., & Krathwohl, D. R. (2001). *A taxonomy for learning, teaching, and assessing: A revision of Bloom's taxonomy of educational objectives*. Longman.
- Bloom, B. S. (1956). *Taxonomy of educational objectives: The classification of educational goals*. David McKay Company.
- Budiarni. (2024). *Filosofi simbolik dalam nasi tumpeng sebagai representasi budaya masyarakat Indonesia*. Penerbit Nusantara.
- Harsoyo, T. T. (2024). Persepsi mahasiswa terhadap penguatan identitas budaya dan nilai Pancasila melalui kuliner tradisional Indonesia. *Jurnal Cendekia Ilmiah*, 4(1), 1579–1588.
- Krisnadi, A. R. (2020). Tumpeng dalam kehidupan era globalisasi. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*,

6(2), 39–48.

- Mau, D. P. (2024). Pelestarian wisata kuliner lokal dalam meningkatkan identitas budaya masyarakat Indonesia. *Gema Nusantara*, 5(1), 45–56.
- Pranoto, D. S. (2024). Menyelami makna dan filosofis budaya tumpeng sebagai simbol identitas kearifan lokal bagi masyarakat. *Advances in Social Humanities Research*, 2(3), 415–423.
- Pratama, R., & Sari, D. (2021). Kuliner tradisional sebagai media pembelajaran budaya dalam pendidikan. *Media Edukasi*.
- Rahman, F. (2016). *Jejak rasa nusantara: Sejarah makanan indonesia*. Gramedia Pustaka Utama.
- Rusmaindra, A., dkk. (2025). Nasi tumpeng sebagai representasi budaya dan media pembelajaran nilai sosial masyarakat. *Pustaka Budaya*. (Catatan: Sesuaikan bagian dkk. dengan nama lengkap tim penulis jika template jurnal tujuan melarang penggunaan dkk/et al di daftar pustaka).
- Salsabila, N. N. (2024). Tumpeng sêga punar: Eksplorasi simbolik kuliner dalam perspektif budaya Jawa. *Prosiding Seminar Nasional Bahasa dan Sastra*, 1(1), 210–220.
- Sari, I. P. (2025). Studi komparatif nasi tumpeng dan osechi ryōri Jepang. *Izumi*, 14(1).
- Wachidah, L., Sudikan, S. Y., Darni, D., & Ahmadi, A. (2025). Makanan sebagai representasi tradisi sosial dan budaya: Kajian gastrosemiotik dalam cerita rakyat kuliner. *Jurnal Kajian Budaya dan Sastra*, 7(2), 485–501.
- Widyaningrum, A., Siregar, N. S., & Utami, T. (2025). Pemaknaan nilai gotong royong dan keberagaman melalui filosofi nasi tumpeng dalam tradisi selamat masyarakat Indonesia. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 9(1), 1846–1852.
- Wulandari, N., dkk. (2022). Nilai budaya dan filosofi nasi tumpeng dalam kehidupan masyarakat Indonesia. *Cakrawala Budaya*.
- Yusuf, M., & Kurniawati, D. (2021). Peran kuliner tradisional dalam mendukung pemajuan kebudayaan daerah. *Mozaik Humaniora*, 21(2), 145–158.